



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

POSGRADO EN BIBLIOTECOLOGÍA Y ESTUDIOS DE LA INFORMACIÓN

NECESIDADES DE INFORMACIÓN Y COMPORTAMIENTO INFORMATIVO
DE LOS VITIVINICULTORES DE AGUASCALIENTES, ZACATECAS Y DURANGO
PROYECTO PAPIIT IN404408-3

TESIS

QUE PARA OPTAR POR EL GRADO DE:
MAESTRO EN BIBLIOTECOLOGÍA

PRESENTA:

JOSÉ TOMÁS PALACIOS MEDELLÍN

ASESOR:

DR. JUAN JOSE CALVA GONZÁLEZ



MÉXICO, D. F.

2010



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.



AGRADECIMIENTOS

PROTEGIDO EN LA VIDA POR UN SINNÚMERO DE PERSONAS, QUIENES ME DIERON, ME DAN Y ESTOY SEGURO ME SEGUIRÁN DANDO SU APOYO DE MANERA INCONDICIONAL, AGRADEZCO SINCERA Y HUMILDEMENTE LA OPORTUNIDAD QUE ME HAN DADO PARA SUBIR ESTE PELDAÑO. SIN USTEDES Y SIN SU APOYO ESPIRITUAL Y MATERIAL NO LO HUBIERA LOGRADO, GRACIAS DE TODO CORAZÓN DONDEQUIERA QUE SE ENCUENTREN

SERGIO

DIANA

REBECA

DANIEL

MARÍA LUZ NICANDRA SÁNCHEZ ROMERO. MARÍA TOMASA HERIBERTA MEDELLÍN SÁNCHEZ. ANTONIO GÓMEZ GUERRERO SALVADOR GÓMEZ SÁNCHEZ. MARÍA DEL PUEBLITO GÓMEZ SÁNCHEZ. GUADALUPE MEDELLÍN SÁNCHEZ. AGUSTINA MEDELLÍN SÁNCHEZ, ENCARNACIÓN MEDELLÍN SÁNCHEZ. NATIVIDAD MEDELLÍN SÁNCHEZ, SARA ROJAS DE MEDELLÍN, FIDEL MEDELLÍN ROJAS, ROSA MARÍA GARCIA T. GUADALUPE MEDELLÍN ROJAS, RAYMUNDO MEDELLÍN ROJAS, ERNESTO MEDELLÍN ROJAS, MARGARITA MEDELLÍN ROJAS, CIRILO VARGAS MEDELLÍN. MARTINIANO MEDELLÍN, LAUREANO VARGAS MEDELLÍN, BISABUELO NEMESIO, ARMANDO GONZÁLEZ MEDELLÍN, MIGUEL ÁNGEL GONZÁLEZ MEDELLÍN, TERESA GONZÁLEZ MEDELLÍN, CHRISTOPER, ALEJANDRO, ELIZABETH, PABLO, ÁNGELA, PADRINO PEDRO, Y MADRINA SALVADORA, "MA. TITA", LINA ESCALONA RÍOS, JAVIER ESCALONA RÍOS, ROBERTO ESCALONA RÍOS, EDITH ESCALONA RÍOS, MARÍA LUISA ESCALONA RÍOS, ESTELA ESCALONA RÍOS, DAVID REY LEÓN, KAREN REY ESCALONA, NANCY REY ESCALONA, IVONNE MEDELLÍN GARCÍA, ANGELICA JAZMÍN MEDELLÍN GARCÍA, NANCY MEDELLÍN GARCÍA, LETICIA MEDELLÍN GARCÍA, SILVERIO MEDELLÍN GARCÍA, OSVALDO MEDELLÍN GARCÍA, MÓNICA MEDELLÍN GARCÍA, ANGÉLICA GUEVARA VILLANUEVA, AURELIO PINTOR, MARÍA EUGENIA C. GARCÍA, ANA PETRA GONZÁLEZ, MARIANA, LUPITA, MARGARITA, ROSA, FRANCISCA, LUZ MARÍA, PATRICIA, JUANA, CARMEN, JESÚS, CARLOS, LUIS, JORGE, LOURDES ALFONSO, ALEJANDRA, CONCEPCIÓN, ESTRELLA, SOFÍA, LILIA, SILVIA ...

MIS PROFESORES DE LA ESCUELA PRIMARIA "MÉXICO" 1215323-II; ESCUELA SECUNDARIA NOCTURNA PARA TRABAJADORES No. 25; ESCUELA NACIONAL DE BIBLIOTECONOMÍA Y ARCHIVONOMÍA, UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO, FFyL, COLEGIO DE BIBLIOTECOLOGÍA Y DEL POSGRADO, ASÍ COMO A MIS COMPAÑEROS DE ESTUDIO Y ESTIMAD@S COLEGAS.

A LAS PLANTAS LAS ENDEREZA EL CULTIVO
A LAS MUJERES Y HOMBRES
SU FAMILIA, SUS AMIGOS
Y SU EDUCACIÓN

TABLA DE CONTENIDO

Introducción	i-ii
--------------------	------

CAPÍTULO 1

VITIS VINÍFERA, CULTIVO, PRODUCCIÓN Y VITIVINICULTORES

1.1. Vitis vinífera, breve historia en el mundo y en México	1
1.2. Cultivo, cosecha y estadística de Vitis vinífera en Aguascalientes	6
1.3. Cultivo, cosecha y estadística de Vitis vinífera en Zacatecas	9
1.4. Cultivo, cosecha y estadística de Vitis vinífera en Durango	10
1.5. Vendimia y producción de vinos en el siglo XX en los tres estados	12

CAPÍTULO 2

MEDIO AMBIENTE Y EMPRESAS VITIVINÍCOLAS EN AGUASCALIENTES, ZACATECAS Y DURANGO

2.1. El medio ambiente y sus elementos	23
2.2. El nombre y la marca en vitivinicultura como elemento distintivo	27
2.3. Aguascalientes	29
2.4. Zacatecas	36
2.5. Durango	40
2.6. Otros recursos y fuentes de información para los vitivinicultores	47

CAPÍTULO 3

LOS VITIVINICULTORES, LA INFORMACIÓN Y SUS ELEMENTOS

3.1. Información, un producto social necesario	50
--	----

3.2. Necesidades, comportamiento, satisfacción y factores externos e internos ...	53
3.3. Análisis de resultados	58
3.4. Conclusiones y recomendaciones	84

Obras consultadas

Referencias

Anexo 1. Vinícolas de Aguascalientes y Zacatecas

Anexo 2. Suelos dominantes de Aguascalientes, Zacatecas y Durango

Anexo 3. Cédula de Entrevista. Formato

Anexo 4. Diplomados y Especialidad sobre Enología en México

TABLA DE CONTENIDO

Introducción	i-ii
--------------------	------

CAPÍTULO 1

VITIS VINÍFERA, CULTIVO, PRODUCCIÓN Y VITIVINICULTORES

1.1. Vitis vinífera, breve historia en el mundo y en México	1
1.2. Cultivo, cosecha y estadística de Vitis vinífera en Aguascalientes	6
1.3. Cultivo, cosecha y estadística de Vitis vinífera en Zacatecas	9
1.4. Cultivo, cosecha y estadística de Vitis vinífera en Durango	10
1.5. Vendimia y producción de vinos en el siglo XX en los tres estados	12

CAPÍTULO 2

MEDIO AMBIENTE Y EMPRESAS VITIVINÍCOLAS EN AGUASCALIENTES, ZACATECAS Y DURANGO

2.1. El medio ambiente y sus elementos	23
2.2. El nombre y la marca en vitivinicultura como elemento distintivo	27
2.3. Aguascalientes	29
2.4. Zacatecas	36
2.5. Durango	40
2.6. Otros recursos y fuentes de información para los vitivinicultores	47

CAPÍTULO 3

LOS VITIVINICULTORES, LA INFORMACIÓN Y SUS ELEMENTOS

3.1. Información, un producto social necesario	50
3.2. Necesidades, comportamiento, satisfacción y factores externos e internos ...	53

3.3. Análisis de resultados	58
3.4. Conclusiones y recomendaciones	84

Obras consultadas

Referencias

Anexo 1. Vinícolas de Aguascalientes y Zacatecas

Anexo 2. Suelos dominantes de Aguascalientes, Zacatecas y Durango

Anexo 3. Cédula de Entrevista. Formato

Anexo 4. Diplomados y Especialidad sobre Enología en México

INTRODUCCIÓN

La producción de *Vitis Vinífera* en México cada año es de miles de toneladas, obtenidas por vitivinicultores que se han adaptado a las condiciones ambientales en cada lugar donde viven y trabajan, propiciando en ellos la formación paulatina de una personalidad única, que se hace presente en las actividades que realizan a diario.

Los vitivinicultores de Aguascalientes, Zacatecas y Durango poseen un medio ambiente propio (factores externos), características personales (factores internos) y tienen necesidades de información además de un comportamiento que los lleva a la satisfacción informativa utilizando recursos y fuentes de información.

El problema a resolver es identificar el medio ambiente de las entidades ya mencionadas y de los vitivinicultores que residen y laboran en ellas, es decir: conocer los elementos que los rodean; identificar sus factores internos; saber cuáles son sus necesidades de información y comportamiento informativo y determinar los recursos y fuentes de información que utilizan.

Para dar respuesta al problema planteado se han propuesto las siguientes hipótesis:

- ◆ El acceso a la información y su utilización para cubrir necesidades de información, depende del conocimiento que tienen los vitivinicultores sobre los recursos y las fuentes a su alcance.
- ◆ El medio ambiente que predomina en cada estado y el carácter personal de los vitivinicultores va a definir y determinar su comportamiento informativo.

El trabajo incluye la utilización del método de investigación directo con el cual se hace el estudio de los sujetos; se utiliza como técnica la investigación de campo acudiendo a los estados en que viven y trabajan los vitivinicultores, considerando un mínimo de tres visitas; la herramienta aplicada es la cédula de entrevista estructurada, previamente elaborada con preguntas organizadas de tal manera que los sujetos investigados en

las respuestas expongan sus necesidades de información, y sea posible determinar también su comportamiento informativo además de identificar los factores externos e internos que los afectan de forma directa.

Las respuestas obtenidas son analizadas para ubicar e identificar los elementos presentes y las relaciones existentes entre ellos y encontrar, si las hubiera, diferencias o similitudes entre los factores, las necesidades de información y el comportamiento informativo. Con ello se podrá determinar si los resultados responden al problema planteado y si concuerdan con las hipótesis propuestas.

La investigación incluye tres capítulos. El primero aborda los aspectos históricos de la *Vitis vinífera* referentes a su cultivo, cosecha, estadística, vendimia y producción de vinos en los tres estados. El segundo se refiere a las empresas que cultivan esta vid y las marcas de vinos que producen con ella, así como el medio ambiente que prevalece en cada entidad, conformado por los siguientes elementos: ubicación, tipo de suelos, clima, agua, población, trabajo, gobierno, medios y vías de comunicación y bibliotecas; además se mencionan recursos y fuentes de información que pueden ser utilizados por los vitivinicultores. El capítulo tercero describe de forma general las necesidades, el comportamiento y la satisfacción informativa, elementos indispensables y estrechamente vinculados con el medio ambiente descrito en el capítulo dos, que hace posible conocer la relación que hay entre ellos y efectuar el análisis que identifica los problemas a que se enfrentan los vitivinicultores, sus necesidades de información y el comportamiento informativo que les es propio, lo anterior permite dar las conclusiones y recomendaciones que se consideran adecuadas.

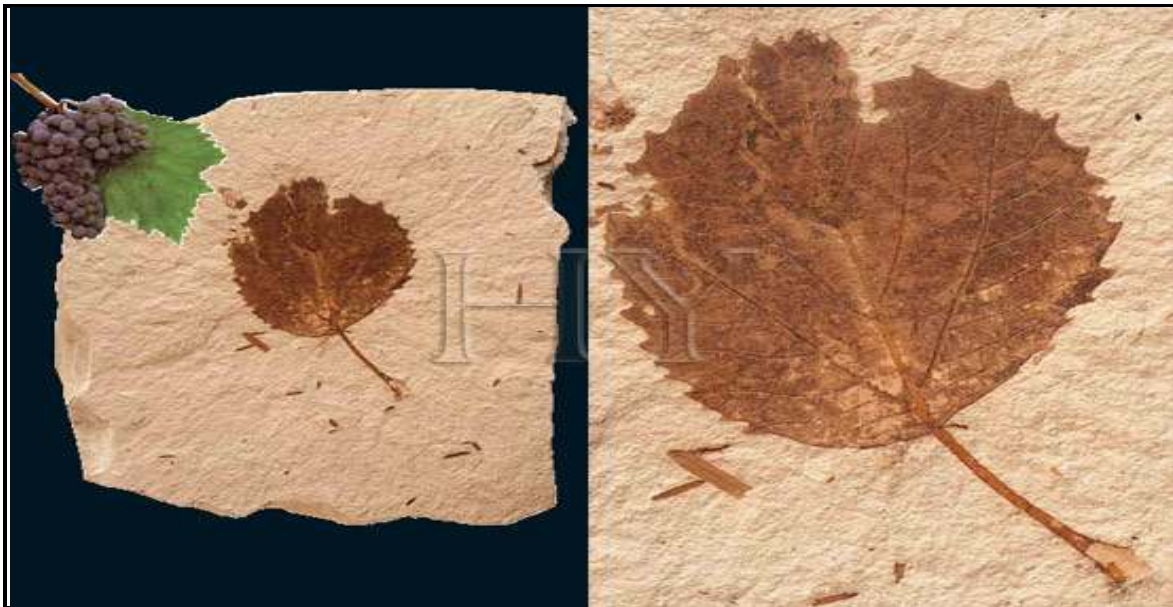
Al final se incluyen cuatro anexos. El primero amplía información sobre los vinicultores no incluidos en la investigación, por no llenar las condiciones previamente establecidas; el segundo enlista el tipo de suelos y su porcentaje, con la finalidad de conocer los que predominan en cada entidad; el tercero es la Cédula de Entrevista aplicada y finalmente el de las universidades que ofrecen estudios de diplomado o especialidad sobre enología en México.

CAPÍTULO 1

VITIS VINÍFERA, CULTIVO, PRODUCCIÓN Y VITIVINICULTORES

1.1. Vitis vinífera, breve historia en el mundo y en México

El género *Vitis* cuenta con sesenta y cinco especies en el mundo, pero sólo la especie vinífera es considerada apta para consumo humano. Se obtiene de ella uva de mesa, uva pasa, mermelada, jalea, jugo, vinagre y mosto; éste último es procesado para obtener vino blanco, tinto, rosado, dulce, espumoso, generoso, medicinal o especial. También es utilizada en la elaboración de brandis y como ingrediente en perfumería y medicamentos.



“Hoja de vid. Edad: 38 a 23 millones de años. Medida: 6.6 cm. Incluido el peciolo. Localizado: Estados Unidos, Montana, Condado de Beaverhead. Formación: Muddy Creek [zonas cenagosas]. Período: Oligoceno [2º de la Era Terciaria, 20 millones de años de duración]”¹

Los fósiles más antiguos fueron localizados en Europa y ubicados en la época cenozoica o terciaria (hace 65 millones de años); los restos encontrados en América del Norte, en la región de Los Apalaches, fueron fechados con la misma antigüedad; el estudio de las especies americanas indica que difieren de las europeas.

1. El atlas de la creación : especies fósiles descubiertas en América del Norte y América del Sur. [en línea]. Disponible en: http://www.harunyahya.es/libros/scienza/el_atlas/el_atlas_03a.php [2008, 21 de julio]

En la época glacial más reciente (hace 120 mil años), las comarcas del Mar Negro, Mar Caspio y Golfo Pérsico le fueron indispensables para sobrevivir; cuatro variedades hallaron cobijo en estas regiones:

- ▣ ***Vitis vinífera Occidentalis*, cultivada en Egipto a orillas del Nilo**
- ▣ ***Vitis vinífera Póntica*, cultivada en Mesopotamia, Armenia [Rusia] y Asia Menor**
- ▣ ***Vitis vinífera Orientalis*, cultivada en el Valle del Jordán [Jordania]**
- ▣ ***Vitis vinífera L.*, cultivada en la región del Himalaya [India, China] y el Cáucaso [entre el Mar Negro y el Mar Caspio]**²

Fueron llevadas de Oriente y Asia a Europa, extendiéndose por el mundo mediante viajes, comercio y conquistas. Paulatinamente se trabajó en cruzamientos, adaptaciones y selecciones que dieron como resultado la variedad *Vitis vinífera* Sativa, que se asegura es la madre del 90% de las sesenta y cinco especies del género *Vitis*, y de las 1 700 variedades (aproximadamente) de los viñedos del mundo.

CLASIFICACIÓN CIENTÍFICA

	<p>Taxonomía: Regnum – Plantae División – Spermatophyta Subdivisión – Angiospermas Clase – Dicotyledones Orden–Rhamnales Familia – Vitaceae Género – Vitis Especie – vinífera L.</p>	
---	---	---

Cuadro 1. Clasificación Científica. Fuente: elaboración propia con datos del Memidex dictionary/thesaurus.3

2. ORENGA, Víctor. El vino en la historia. [en línea]. Disponible en: <http://www.verema.com/articulos/350244> [2008, 4 de junio]

3. *Vitis vinífera*-Memidex dictionary/thesaurus. [en línea]. Disponible en: <http://www.memidex.com/vitis-vinifera> [2008, 16 de agosto]

México ya tenía antes de la llegada de los españoles, las variedades silvestres *Vitis* spp, *Vitis rupestris*, *Vitis labrusca* y *Vitis berlandieri*, con hojas y bayas más pequeñas que la *Vitis vinífera*, pero resistente a la plaga de la filoxera. Con estas uvas los indígenas elaboraron bebidas a las que agregaron miel o alguna fruta (piña, manzana, tuna, cereza, ciruela o limón). Nombraron en náhuatl a la vid, parra o cepa como xocomecatl, al vino en general octli, el blanco se llamó yztac octli, el tinto chichiltic vino, la viña o lugar de vides fue denominada xocomecamilli y la persona que los cuidó (viñadero que la guardaba) fue el xocomecamilpixqui, quién lo vendió (vinatero que trataba vino) fue el uinonamacac u ocnamacac;⁴ En Chiapas, los mayas de la región del Soconusco en mame llamaron al vino castillanvkubeh.⁵

A las variedades silvestres de México se sumó la *Vitis vinífera*, que llegó con los frailes evangelizadores y conquistadores, ellos introdujeron las primeras cepas europeas por el puerto de Veracruz. En la Nueva España, después de la conquista, se dio a cada soldado por ley una concesión de tierra, formada por un solar (50 x 50 varas de lado) para construir casa y plantar huertos, y una caballería o dos (192 x 384 varas de lado)⁶ de tierra para criar ganado y cultivar. Así surgieron encomiendas, haciendas y nuevos poblados. Los frailes solicitaban permiso para establecer misiones, iglesias o conventos, donde predicaban y enseñaban a los indígenas artes, oficios y cultivos. En haciendas y poblados, los españoles se alimenta-

4. MOLINA, Alonso de. Aquí comienza un vocabulario en la lengua Castellana y mexicana, compuesto por el muy reverendo padre fray Alonso de Molina: Guardia del coueto de don Antonio de Tetzcuco de la orden de los frailes Menores. Imprimiense en la muy grande & noble y muy leal ciudad de Mexico, en casa de Juan Pablos, a quatro días del mes de Mayo. de 1555. fol. 243v, 244r. Los nombres en lengua náhuatl fueron tomados de la obra de 1555 de este autor.

5. REYNOSO, Diego de. Vocabulario de la lengua mame, compuesto por el padre predicador fray Diego de Reynoso de la Orden de la Merced, impreso por Francisco Robledo en 1644 y reimpresso con una breve noticia acerca de los mames y de su lengua por Alberto María Carreño. México: Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística. Departamento de Imprenta de la Secretaría de Fomento, 1916. p. 143

6. Una vara = 0.8356 m. Un solar tenía 50 varas de lado o 2,500 varas cuadradas, 2,089 m². Una caballería tenía 384 varas de largo por 192 varas de ancho o 73,728 varas cuadradas, 61,607 m². El 9 de marzo de 1536, el virrey Antonio de Mendoza determinó estas medidas para el reparto de solares y caballerías y así obedecer la Ley 1, Título VII, Libro IV de Carlos I del 26 de junio de 1523. Al pasar el tiempo, las medidas fueron aumentando llegando a 1,104 varas de largo por 552 varas de ancho, es decir, 609,408 varas cuadradas o 509,221 m² que se dedicaban a la cría de animales, cultivos y sembrado de huertos. Los soldados de conquista recibían dos solares y una caballería, por sus méritos en batalla.

ron principalmente con carne, aceite de oliva, trigo y vino, con ello favorecieron la cría de ganado, cultivo del olivo, trigo y *Vitis vinífera*.

Las Ordenanzas de buen gobierno dadas por Hernán Cortés para los vecinos y moradores de la Nueva España. Temistitan, 20 de marzo de 1524 decretaron: “... *Item: que cualquier vecino que tuviere indios de repartimiento sea obligado a poner con ellos en cada un año [...] mil sarmientos [...] hasta que llegue en cantidad con cada cien indios, cinco mil cepas; so pena [...] pierda los indios que así tuviere. Item: que habiendo en la tierra plantas de vides de las de España en cantidad que se pueda hacer, sean obligados a engerir [injertar] las cepas que tuvieren de la planta de la tierra, o de plantallo de nuevo [...]* *Item, que habiendo otras plantas de árboles de España, o trigo o cebada o otros cualesquier legumbres, así mismo sean obligados a los plantar e sembrar en los pueblos de los indios que tuvieren, so las penas susodichas ...*”⁷

Ese mismo año, Hernán Cortés pidió en su 4ª carta (15 de octubre de 1524) al rey de España Carlos I, V de Alemania el envío de plantas, y éste ordenó en la ciudad de Ávila el 31 de agosto de 1531: “*proveed que de aquí en adelante todos los maestros que fueren a las nuestras Yndias, que lleven cada uno dellos en su navío la cantidad que les pareciere de plantas de viña e olivos, de manera que ninguno pase sin llevar alguna cantidad.*”⁸ Así empezó la plantación de viñas y el uso de injertos desde 1524, cerca de México Tenochtitlán, en huertas y jardines que fueron de Moctezuma en Tacuba, Chapultepec, Acatitlán (hoy Santa Cecilia Acatitlán, Tlalnepantla) y Tepeaquilla (conocida después como Tepeyacac o Tepeyac, hoy

7. CORTÉS, Hernán. *Ordenanzas de buen gobierno dadas por Hernando Cortés para los vecinos y moradores de la Nueva España. Temistitan [Tenochtitlán] 20 de Marzo de 1524*. En: Documentos cortesianos I, 1518-1528, secciones I a III. Edición de José Luis Martínez. México : UNAM, FCE, 1990. pp. 278-279

8. ROMERO CONTRERAS, Tonatiuh [et al.]. *Las estrategias de transporte y adaptación de las especies agrícolas del viejo mundo hacia la Nueva España*. En: Ciencia Ergo Sum, noviembre, año/vol. 11, número 003 Universidad Autónoma del Estado de México. Toluca : México, 2004. p. 243

Calzada de Guadalupe)⁹ y en el pueblo de indios de Tacubaya¹⁰, se extendió en 1525 a Puebla (Atlixco, Huejotzingo y Val de Cristo,); Cuernavaca (Tlaltenango) en 1528; Querétaro, Qro. en 1531, Michoacán en 1541, Oaxaca en 1547, Aguascalientes en 1575; Coahuila en 1593, Guanajuato en 1594, Chihuahua y Sonora terminando el siglo XVI; Zacatecas a finales del siglo XVI y principios del siglo XVII; Durango a principios del siglo XVII y San Luis Potosí en 1610.

Los frailes en sus viajes de evangelización al interior del Nuevo Mundo llevaron cepas de *Vitis vinífera* y procuraron su cultivo, pero, debido al auge en la producción de vinos en los reinos de la Nueva España y del Perú, Felipe II decretó en Madrid en 1595 la Ley XVIII, Título XVII, Libro IV de la Recopilación de las Indias que dice: *“Por las instrucciones de Virreyes y otras cédulas y provisiones nuestras, está prohibido plantar viñas en las Indias Occidentales, y ordenado a los Virreyes, que no den licencias para que de nuevo se planten, ni repongan las que fueron acabando; y sin embargo de que contraviniendo a lo susodicho han plantado muchas [...] ordenamos y mandamos que todos los poseedores de viñas nos den y paguen cada año a razón de dos por ciento de todos el fruto, que sacaren de ellos [...]”*¹¹, reiterada por Felipe III el 14 de julio de 1610 y por Felipe IV el 7 de mayo de 1631.¹² A pesar de todo, siguieron haciéndolo misioneros, encomenderos y caciques.

Fue propagada a Coahuila en 1640, a la Península de California en 1697, a Guanajuato en 1720, 1802 y 1843. En 1803 se ordenó arrancar las cepas de los viñedos en las provincias septentrionales al Virrey José de Iturrigaray Aréstegui,

9. Ibid., p. 242

10. DELFÍN GUILLAUMÍN, Martha Eugenia. *Los olivares de Tacubaya (México) en la época colonial*. En: V Coloquio de Tacubaya. Pasado y presente ENAH-INAH, México, D. F., junio de 2004. [en línea]. Disponible en: <http://www.historiacocina.com/paises/articulos/mexico.htm> [2009, 15 de julio]

11. Cedulario de tierras: compilación de legislación agraria colonial (1497-1820) Francisco de Solano [comp.] México, D. F. : UNAM, Instituto de Investigaciones Jurídicas, 1984. p. 273

12. GARCÍA GARCÍA, Calixto. Las leyes agrarias en el contexto de las Leyes de indias. [archivo pdf]. Disponible en: http://www.mapa.esministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf_reas/r119_05.pdf [2009, 16 de septiembre] p. 157

quién cumplió el mandato de forma parcial; hubo viñedos en Guerrero a mediados del siglo XVIII, en 1843 se plantaron más viñedos en Puebla y en 1903 en Baja California; en 1905, Gómez Palacio en Durango tenía más de un millón de parras. Las constantes luchas políticas en México dieron lugar a la Revolución de 1910-1920, impidiendo el trabajo en el campo y favoreciendo la destrucción de viñedos, pues se abandonaron los campos cultivados.

De acuerdo con estadísticas oficiales, entre 1927 y 1935 había 1 500 hectáreas cultivadas de vid en México. En 1936 se fomentó el cultivo de la *Vitis vinífera* en varios estados del centro y norte; en 1946 hubo grandes campos de vid propiedad de Viñedos El Álamo en Durango, Aguascalientes, Coahuila y Chihuahua. Llegó el año 1952 y fue fundada Casa Domecq, dueña de los Viñedos San Marcos; se menciona que iniciaban de la periferia de la ciudad de Aguascalientes y finalizaban a la entrada del estado de Zacatecas; esta empresa aún tiene viñedos en Baja California. De 1953 a 1984 se dio un auge en el cultivo de uvas; ya que en el último año mencionado se reportó una producción de 539 219 toneladas en Aguascalientes, Baja California, Coahuila, Chihuahua, Durango, Guanajuato, Guerrero, Hidalgo, Jalisco, Michoacán, Nuevo León, Oaxaca, Puebla, Querétaro, Sonora, San Luis Potosí, Sinaloa, Veracruz, Yucatán y Zacatecas. Pero el período 1985-2009 es de una constante baja a nivel nacional, pues sólo se cosecharon 37 342 hectáreas en el año 2001, siguió bajando la producción, y en el periodo 2002-2007 se obtuvieron en promedio 31 179 hectáreas cosechadas. SAGARPA estima que en los años 2008 y 2009 se cultivarán solamente 28 790 hectáreas en todo el país.

1.2. Cultivo, cosecha y estadística de *Vitis vinífera* en Aguascalientes

La *Vitis vinífera* se cultivó en aproximadamente 100 huertos con 100 000 parras y unos 171 viticultores de finales del siglo XVI en adelante. Para 1884 se estimaba que había unas 500 000 parras en 250 hectáreas, regadas por manantiales y lluvia de temporada; de 1885 a 1925 decayó su cultivo. Inició la construcción de la Presa Calles en 1926, cerca de la Hacienda Pabellón, en el municipio Rincón de Romos y se necesitó fundar Ciudad Agrícola, donde fue ubicado el Distrito o Sistema de Riego

01; la obra se terminó y entregó al gobierno de Emilio Portes Gil en marzo de 1929. Ésta obra fue el elemento que favoreció en 1936 las acciones que impulsaron el cultivo de viñedos, ya que el presidente Lázaro Cárdenas entregó personalmente cepas de vid procedentes de Coahuila a agricultores y colonos, quienes la cultivaron en los municipios de Pabellón de Arteaga, Rincón de Romos, Tepezalá, parte de San Francisco de los Romo, Salitrillo y Pabellón de Hidalgo donde elaboraron vinos caseros. En los cincuenta despegó el comercio con uva y sus diferentes productos; se cultivaron 11 872 hectáreas y se produjeron 79 mil toneladas, con 54 variedades de uva comercial y fue una industria próspera en las décadas siguientes, pero de 1982 en adelante empezó a decaer por precios bajos, impuestos altos, bajo consumo, venta de viñedos y empresas vitivinícolas.

Para 1990 sólo existían 3 232 hectáreas cultivadas; en 1993-1995 había 1 400, y en 1996 bajó drásticamente a 560. Aunque aumentaron a 773 en 1998 (ver tabla 1), bajaron nuevamente a 592 en 1999.¹³ De 2000 a 2009 hubo un promedio de 967 hectáreas cultivadas, se cosecharon 842.4 y se perdieron 124.6 por causas climatológicas o falta de agua, se produjeron 11 104 toneladas por año en éste período.

La estadística. En Aguascalientes la *Vitis vinífera* se cultiva por sistema de riego, actualmente los municipios productores son Asientos, El Llano, Jesús María, Rincón de Romos, San Francisco de los Romo, Pabellón de Arteaga, Cosío y Tepezalá. Al comparar las cifras con las de otros estados, éstas indican que la entidad ocupa el 4º. lugar nacional en superficie cultivada y producción de *Vitis vinífera*. en el año 2009, abajo de Zacatecas (3º), Baja California (2º) y Sonora (1º).

13. Plan rector del sistema producto vid: diagnóstico del producto vid 2004. [archivo pdf]. Disponible en: <http://72.14.205.104/search?q=cache:MKktwZn-ZewJ:www.amsda.com.mx/PREstatales/Estatales/AGUASCALIENTES/PREvid.pdf+vi%C3%B1edos+cultivo+aguascalientes&hl=es&ct=clnk&cd=27&gl=mx> [2008, 4 de junio]

Año	Superficie cultivada (Hectáreas)	Superficie cosechada (Hectáreas)	Producción (Toneladas)
1998	773	582	6,627
1999	592	592	6,654
2000	1,134	668	8,408
2001	1,164	790	10,943
2002	889	889	10,644
2003	1,075	899	7,050
2004	1,028	933	11,950
2005	830	830	11,397
2006	907	821	11,592
2007	914	861	13,492
2008	870	870	13,050
2009	863	863	12,514

Tabla 1. Estadísticas anuales de Aguascalientes. Elaboración propia con datos de El sector alimentario en México.¹⁴

14. El sector alimentario en México. Serie de Estadísticas Sectoriales. Aguascalientes, Ags. : INEGI, 2007. p. 63. Las estadísticas 2007, 2008 y 2009 fueron obtenidas de SAGARPA, Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, Delegación Aguascalientes. [en línea]. Disponible en: http://www.campomexicano.gob.mx/portal_sispro/index.php?portal=uva [2009, 5 de junio]. Cantidades de 2008 y 2009 son datos estimados. Se incluyen los 12 últimos años de cultivo, cosecha y producción de Vitis vinífera para promediar cifras anuales históricas.

1.3. Cultivo, cosecha y estadística de Vitis vinífera en Zacatecas

La viticultura despegó en la entidad en la década de los setenta, fue cultivada en su mayor parte con lluvia de temporal en los municipios Ciudad Cuauhtémoc, Calera, Enrique Estrada, Fresnillo, Villa Hidalgo, Noria de Ángeles, Villa González Ortega, Pánfilo Natera, Loreto, Luis Moya, Ojocaliente, Trancoso y Guadalupe. Entre 1970 y 1990 fueron fundadas cinco empresas que tuvieron una importante producción de vinos. En el periodo 1998-2002 hubo un promedio de 4 282 hectáreas cultivadas, se cosecharon 4 025 y se produjeron 38 551 toneladas de Vitis vinífera.

El 2003 es de una pérdida enorme en el campo vinícola zacatecano, donde se cultivaron 3704 hectáreas y sólo se cosecharon 1 562, obteniéndose únicamente 7 629 toneladas. Ello ocasionó que SAGARPA, Delegación Zacatecas, en 2003 y 2004 atacara a fondo diversos problemas en el cultivo de la vid, poniendo en marcha los programas Alianza para el Campo y Re-conversión Productiva, que establecieron sistemas de riego, conversión de vid Industrial a vid de mesa, apoyos para superficie dañada por bajas temperaturas, investigación y transferencia de tecnología, asesoría técnica, control de la filoxera y organización de productores. Con éstos programas se remediaron varios problemas y se recuperó poco a poco el cultivo de Vitis vinífera, llegando a 2 912 hectáreas cosechadas y 29 054 toneladas producidas en 2004, aumentando de 2005 a 2009 a más de 3 570 hectáreas y 34 800 toneladas promedio en dicho periodo. Actualmente predomina el cultivo en ejidos, donde el 87% de los propietarios posee 2 hectáreas, que al cosechar la uva, la venden a empresas que producen vinos, mostos, aguardientes, jugos y otras bebidas.

La estadística. Aquí la Vitis vinífera se cultiva un poco por sistema de riego y en mayor medida por temporal. Los municipios productores son Fresnillo, Luis Moya, Noria de Ángeles, Ojocaliente, Villa Hidalgo, Trancoso, Villa González Ortega, General Pánfilo Natera, Cuauhtémoc, Vetagrande, Pinos, Tepetongo, Calera, Loreto, Villa García, Zacatecas, Jerez, Villanueva y Miguel Auza. Una revisión de la producción de Vitis vinífera, lo ubica en 3er. lugar nacional en el año 2009, abajo de Baja California (2º) y Sonora (1º), ésta última entidad se dedica principalmente a la

producción de grandes cantidades de uva de mesa y Baja California es el gran productor de uva para elaborar vinos.

Año	Superficie cultivada (Hectáreas)	Superficie cosechada (Hectáreas)	Producción (Toneladas)
1998	4,473	4,315	38,270
1999	4,446	4,242	41,692
2000	4,364	4,225	40,018
2001	4,012	3,550	33,621
2002	4,116	3,795	39,156
2003	3,704	1,562	7,629
2004	3,625	2,912	29,054
2005	3,570	3,269	26,112
2006	3,860	3,538	33,739
2007	3,837	3,547	34,774
2008	3,627	3,627	35,790
2009	3,568	3,568	34,898

Tabla 2. Estadísticas de Zacatecas. Fuente: Elaboración propia con datos de SAGARPA Zacatecas.¹⁵

1.4. Cultivo, cosecha y estadística de Vitis vinífera en Durango

Año 1905, en el municipio de Gómez Palacio había campos con más de un millón de parras de la Compañía Productora de Vinos y Aguardientes Lavín y Paparelli, Compañía Vinícola de Noé, mismas que se fueron extinguiendo con el inicio de la

15. SAGARPA, Zacatecas, Delegación del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. [en línea]. Disponible en: http://www.campomexicano.gob.mx/portal_sispro/index.php?portal=uva [2009, 4 de junio]. Los años 2008 y 2009 son datos estimados. Se incluyen los 12 últimos años de cultivo, cosecha y producción de Vitis vinífera para promediar cifras anuales históricas.

Revolución Mexicana. Año 1936, el presidente Lázaro Cárdenas repartió cepas de vid para su cultivo; en 1943, se establece la Compañía Vinícola del Vergel en las afueras de la ciudad de Gómez Palacio, donde sembró más de 240 hectáreas con viñedos; en 1946 se sumaron al cultivo Viñedos El Álamo y otros pequeños propietarios con más de 100 hectáreas. En 1981 se cultivaron 20 mil hectáreas y se produjeron más de 3 mil toneladas en 1994. Un hecho que determinó la disminución paulatina del cultivo de uva, fue la venta de la Compañía Vinícola del Vergel a Bacardi y Compañía en 1985, sus nuevos dueños decidieron en 1995 cerrar definitivamente

Año	Superficie cultivada (Hectáreas)	Superficie cosechada (Hectáreas)	Producción (Toneladas)
1998	341	341	3,494
1999	341	341	2,877
2000	41	41	375
2001	41	41	375
2002	41	41	167
2003	41	1	7
2004	1	1	7
2005	2	2	11
2006	2	2	15
2007	2	2	15
2008	2	2	15
2009	2	2	15

Tabla 3. Estadísticas de Durango. Fuente: Elaboración propia con datos de El sector alimentario en México.¹⁶

16. El sector alimentario. Op. cit., p. 63 y SAGARPA Durango, Delegación del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. [en línea]. Disponible en: http://www.campomexicano.gob.mx/portal_sispro/index.php?portal=uva [2009, 4 de junio]. Los años 2008 y 2009 son datos estimados. Solamente se incluyen los 12 últimos años de cultivo, cosecha y producción de Vitis vinífera para promediar cifras anuales históricas.

las instalaciones, terminando paulatinamente con el cultivo de *Vitis vinífera* en Durango. Aunque en 1995 se cosecharon 2 040 toneladas y de 1996 a 1999 cerca de 3 000, fuese para venta o para la planta de Bacardi en Baja California, del 2000 al 2003 se cultivaron 41 hectáreas; en 2004 una, y dos en 2005-2007. Los datos estimados de SAGARPA indican que sólo se cultivarán 2 hectáreas en 2008 y 2009.

La estadística. Desde 1943 el municipio de Gómez Palacio fue el lugar que concentró el cultivo de *Vitis vinífera*, donde los campos se regaban con agua de temporal y sistema de riego. De forma paulatina decreció hasta ser prácticamente simbólica con dos hectáreas actualmente, sin embargo no ocupa el último lugar, pues en Morelos y Puebla, SAGARPA estima se cultive una hectárea en 2008 y 2009.

1.5. Vendimia y producción de vinos en el siglo XX en los tres estados

La vendimia en México. La primera fiesta se realizó en 1626, en la Hacienda de San Lorenzo, hoy Casa Madero. Actualmente en los estados donde se cultiva, señala el inicio para producir vino, cuando las uvas han madurado y se recolectan, momento celebrado con una ceremonia festiva, generalmente en los meses de julio, agosto o septiembre; la novedad en 2009 es Campeche, que realizó su vendimia en mayo, con uva de mesa de las variedades Red Globe y Superior, su maduración pronta es debida al clima tropical.¹⁷ En estas fiestas de la vendimia se mezclan actividades de añeja tradición vinícola y del folclore nacional, como misa, pisado de uvas, danzas, música, carreras de caballos, desfile de carros alegóricos, fogatas, juegos pirotécnicos, peleas de gallos y comida regional. Cada bodega organiza su vendimia y actividades, aunque también hay bodegas que no participan ni hacen vendimia alguna, pero hay ferias regionales a las que pueden acudir.

El espíritu de la vendimia es sobre todo festejar y compartir en familia, con amigos y visitantes amantes del vino, la cosecha de la vid con que se va a elaborar el vi-

17. En producción de alimentos, el Sureste Mexicano hace historia: ACJ. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, Campeche. Comunicado 098, miércoles, 13 de Mayo de 2009. [archivo pdf]. Disponible en: <http://redalyc.uaemex.mx/redalyc/pdf/102/10203104.pdf> [2009, 15 de mayo]

no de cada bodega. Los festejos pueden durar un día o varios y en general se efectúan en las instalaciones de cada bodega, con un pago de entrada que puede incluir copa conmemorativa, pisado de uvas, visita a viñedos y cavas, comida, música y por supuesto cata de vino. La vendimia puede ser a mano o mecánica, es calar o tardía, pero en todas hay que evitar recoger la uva mojada por lluvia, rocío o niebla y en horas de mucho calor, no aplastarlas y transportarlas rápidamente.

Aguascalientes celebra en la primera semana de septiembre el Festival de la Uva y el Vino Nuevo (Valle Redondo, Rancho Aurora). En Ojocaliente, Zacatecas se celebra la Feria de la Tuna y la Uva en la misma fecha y en Gómez Palacio, Durango entre agosto y septiembre es la Feria del Algodón y la Uva, nombre puramente simbólico al cultivarse solamente una hectárea en el municipio.

Para iniciar con la producción de vinos en los tres estados, aquí se incluye a las empresas que desde la década de los cuarenta empezaron a producirlos, se verá que algunas han desaparecido y otras surgido, grandes o pequeñas pero todas produciendo vino.

1.5.1. Producción de vinos en Aguascalientes

El Secretario de Agricultura Nazario Ortiz Garza (1946-1952) fomentó el cultivo de la vid, la industrialización de la uva y la producción de vinos en el estado. Surgen en la década de los cincuenta la Compañía Vinícola Aguascalientes y la Vinícola Pabellón, cooperativa que elaboraba aguardientes y vinos "**Pabellón**". En esta misma época, personal de Casa Pedro Domecq hizo visitas técnicas a zonas vitícolas de Baja California, Aguascalientes, Durango, Coahuila, Sonora y Querétaro.

La Casa Pedro Domecq decidió establecerse en Aguascalientes, donde cultivó vides y produjo diversas bebidas, como brandis, anís y vinagres. En octubre de 1958 salió a la venta la primera botella de brandy **Presidente**, en 1961 brandy **Don Pedro**, anís, vermouth y vinagre **Domecq**. En 1963 empezó a producir vinos tintos, para 1971 ya producía vinos blancos, en 1972 vinos rosados y en 1977 vinos varietales,

todos en sus instalaciones del Valle de Guadalupe en Baja California. Diversos factores ocasionaron que Casa Pedro Domecq dejara propiedades, instalaciones y extensos campos de cultivo de vid en Aguascalientes en los ochenta y trasladara sus instalaciones a otras entidades, como Zacatecas y Estado de México.

En el año 1964 se fundó la compañía Productos de Uva de Aguascalientes, hoy conocida como Bodega y Vinícola Valle Redondo (Grupo Cetto). Posee 460 hectáreas de viñedos en el rancho Aurora, km. 60, carretera # 45 Aguascalientes-Zacatecas (al norte de Tepezalá). La uva que cosecha es para jugos y concentrados; produce un poco de vinos con uva seleccionada y traída desde Baja California en la Vinícola Augurio. Una bodega de sus productos, toneles de acero y tienda está ubicada en el km. 6.5 de la carretera # 71 Aguascalientes-Calvillo; 3 700 000 litros de vino produce cada año, donde el 70% es tinto elaborado con uvas Cabernet Sauvignon, Barbera y Petite Sirah; el 30% restante es blanco con uvas Riesling, Sauvignon Blanc y Blanc de Blancs. Sus marcas de vinos son **California** y **Don Ángel**. El responsable de la calidad es el enólogo Francisco J. M. de Oro.

Año 1969, es fundada la Casa Vitivinícola Leal en el municipio de Aguascalientes, actual propietaria de los Viñedos La Bordalesa y Viñedos Ríos, que tienen una extensión de 180 hectáreas. Las variedades de uva que cultiva son: Málaga Champagne, French Colombag, Chennin Blanc, Cariñan, Victoria, Ruby Cabernet y Salvador, con ellas elabora vinos de mesa y brandy de la marca **Leal** y jugos de uva de la marca **Mega Uva**, que pone a la venta a nivel regional y estatal mediante distribuidores en Aguascalientes, Baja California Norte, Chiapas, Chihuahua, Coahuila, Estado de México, Jalisco, Guanajuato, Nuevo León, Morelos, Querétaro, San Luis Potosí, Puebla, Sinaloa, Sonora, Veracruz, Yucatán y Zacatecas.

Año 1978, es creada la Vitivinícola Dinastía, después llamada en 1996 Viñedos y Bodegas Hacienda de Letras, S. A. de C. V. en el poblado San Luis de Letras en el Valle de Monte Grande, municipio Pabellón de Arteaga. Sus instalaciones son parte de una antigua hacienda de 1854; es una pequeña bodega con 100 hectáreas de

viñedos cultivados, donde produce vinos tintos con las variedades Ruby Cabernet, Carignan, Sangiovese, Syrah, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Cabernet Franc, Blending y Nebbiolo, para vinos blancos Riesling, Chardonnay, Sylvaner, Sauvignon Blanc, Semillón y Muscat Blanc; cuentan con vinos de las llamadas líneas superiores con uva Montgrand, Cabernet Sauvignon, Malbec y Tempranillo; efectúan distribución regional de sus productos, que son del orden de las 2 mil cajas anuales con 12 botellas cada una, reposadas en barricas de roble americano y francés; sus vinos son 100% monovarietales y fechados.

Año 2005, J. Trinidad Jiménez D. y Ricardo Álvarez Jiménez fundan Viñedos Santa Elena (Aborigen, S.A. de C.V.) en el Rancho Santa Elena, ubicado a 20 km. al norte de la capital, Aguascalientes, entre el poblado Emiliano Zapata y el Rancho San Isidro, municipio de San Francisco de los Romo. Han sembrado 13 hectáreas de viñedos propios, en los municipios de San Francisco de los Romo y Cosío las variedades Malbec, Tempranillo, Sirah, Cinsault, Nebbiolo y Carignane. Sus primeros vinos (2006-2008) son producidos con uva comprada en Ojocaliente, Zacatecas asesorados por el enólogo Hugo D'Acosta. La marca **Tabla No. 1** fue elaborada 100% con uvas Malbec 2006 y produjeron 500 cajas con 12 botellas, le siguieron **Tabla No. 1**, uva Malbec 2007; **Entretanto**, uva Carignane 2007; **Entretanto**, uvas varias 2007 (mezcla bordaleza); **Tabla no. 1** uva Malbec 2008 (en barricas) y **Entretanto**, uva Carignane 2009. Esperan realizar su primera vendimia en el mes de agosto de 2009 y producir en adelante vinos con uvas propias.

Año 2007 “... J. Trinidad Jiménez Domínguez, gerente del Consejo del Sistema Producto Uva, dijo ... acaba de darse cima al proyecto de una nueva vitivinícola en Aguascalientes, denominada Augurio y que está abocada a elaborar tintos con uvas adecuadas compradas a microproductores de esta comarca, aunque en el mediano plazo la firma mencionada, donde están ligados en el negocio un inversionista local y dos regiomontanos, contará con su propio viñedo.”¹⁸ Es la empresa denominada

18. Refundación de vitivinicultura. [en línea]. Disponible: <http://www.hidrocalidodigital.com/> [2008, 14 de julio]

Bodegas Garza Pimentel (Vinícola Augurio), fundada en 2007 por Jorge Pimentel y G. Rafael Garza García con domicilio en la carretera Aguascalientes - Calvillo, km. 6.5 han empezado a producir el vino **Garza y Pimentel**, con Merlot cosecha 2007 comprada en Luis Moya, Zacatecas, aunque como ya se mencionó, contará con uvas de su propio viñedo en 2010 o 2011.

1.5.2. Producción de vinos en Zacatecas

En 1970 se funda la empresa Bodegas del Altiplano por Francisco Javier González. Fundada en 1972 por Jorge y Daniel Carrera S., la Vinícola del Saucito (Vinos Carrera), ubicada en la Carretera Panamericana, km. 680, un poco adelante del poblado General Enrique Estrada; tiene 120 hectáreas de viñedos en los municipios de El Saucito, Santa Claudia, Tapias, Buenaventura, Ex Hacienda de Baños y Santa Cruz, donde cultiva las variedades Traminer, Cabernet Sauvignon, Chenin Blanc y Ruby Cabernet; produce 1 200 000 botellas o 100 000 cajas de vino tinto, blanco, de frutas y cognac de la marca **Carrera**. Vendimia en julio y agosto.

Casa Tavera Díaz es fundada en 1981 por Guillermo Tavera y Yolanda A. Díaz Cervantes, en ella producen vinos artesanales tintos y blancos con uva comprada de las variedades Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Ruby Cabernet, Beirut Blanca, Chenin Blanc y Moscatel de Alejandría. Su domicilio está en el Rancho Las Nubes, poblado de Tacoaleche (antes de llegar a Zacatecas, viniendo de Las Arcinas, entre los pueblos de Bermejo y Zoquite, carretera federal 175). Han plantado 7 hectáreas de viñedos propios en 2008, los cuales se encuentran en crecimiento y en años próximos producir vinos con uva propia. Actualmente producen las marcas **Tavera Díaz, Moscatel y Don Lupe** en cantidad de 500 a 800 botellas, que se pueden adquirir en Zacatecas, en el Callejón Lancaster no. 121, colonia Centro.

1984 es el año en que la Compañía Vinícola del Valle de las Arcinas (Grupo Mier) es fundada por Jesús López López, con viñedos en 50 hectáreas ubicadas en la Carretera Panamericana, km 634, entronque con la Carretera a San Luis Potosí, km 161, Las Arcinas, municipio Guadalupe, cultivaba las variedades Ruby Cabernet, Chenin Blanc y French Colombard y producía dos vinos blancos y un tinto marca

Cachola, que en gran parte exportaba a otros países, pero que también vendía en el centro de Zacatecas en el mercado Jesús González Ortega. La Vinícola del Valle de las Arcinas enfrenta un reto muy grande, pues por diversos problemas (cierre de pozos, supuestas deudas de impuestos) de 2008 a 2009 se han secado sus viñedos. La alternativa para seguir produciendo vinos es comprar uva, aprovechando sus instalaciones de Las Arcinas y muchos años de experiencia.

En 1990 es registrada la marca **Cantera y Plata**, se trata de una vinícola especial y Manuel Ignacio Díaz, ingeniero químico y enólogo es su fundador. Se trata de una empresa que no cuenta con viñedos propios y compra las variedades de uva que necesita, como Chenin Blanc, Moscatel, Chardonay, Sauvignon Blanc, Silvaner, Petite Sirah, Ruby Cabernet, Cabernet Sauvignon, Malbec y Merlot; produce quince vinos de tipo semi-artesanal: blancos, tintos, rosados, varietales, dulces y mezclas. Díaz menciona: "*Compramos uva de regiones como Fresnillo, de Ojocaliente, Luis Moya, Villa de Cos -cuando producía- y de Calera. La planta está ubicada en Morelos, Zacatecas, a 15 kilómetros del centro de la ciudad y sólo producimos los fines de semana.*"¹⁹

Las marcas de vinos que produce la empresa son: **Cantera y Plata, Igneus, Fray Margil y Vinos Personalizados**, a la venta en el Mercado Jesús González Ortega, local a-14 y en la Av. Rayón número 301, en la ciudad de Zacatecas.

1.5.3. Producción de vinos en Durango

Año 1880, Santiago Lavín Cuadra y Gómez de origen español, adquirió una enorme extensión de tierras en Durango, que iba desde la margen izquierda del Río Nazas (a la altura de la antigua hacienda de Santa Rosa de Lima), hasta la Hacienda de Santa Rosa de Mapimí, que llegó a tener 54 mil hectáreas, 18 mil de ellas fueron regadas por el Río Nazas. La cabecera de este latifundio fue la llamada Hacienda de

19. FONSECA, Rocío. Secretos sabor uva. [en línea]. Disponible en: http://vinomex.homestead.com/zacatecas_01-html [2008, 30 de julio]

Noé.²⁰ En esta zona el 15 de septiembre de 1885 se fundó la ciudad de Gómez Palacio. Al morir Santiago Lavín en 1896, el latifundio fue llamado “Perímetro Lavín” por sus herederos, quienes en 1905 ya producían vinos en la Compañía Productora de Vinos y Aguardientes Lavín y Paparelli, Compañía Vinícola de Noé (nombre con apellidos de la familia Lavín y del químico y especialista vitivinícola Luis Paparelli más el de la Hacienda de Noé). Para este negocio, los Lavín sembraron más de un millón de parras y esperaban en cuatro años más (por 1909) llegar a tres millones; para producir vino, pusieron en funcionamiento instalaciones modernas para esa época, donde utilizaban procedimientos europeos.

Anunciaban el domicilio de Viñedos, Bodegas y Destilería en Noé F.C. C.M. con dirección postal en el apartado 43 de la ciudad de Gómez Palacio, Durango y como director gerente al Dr. Luis Paparelli, además contaban con distribuidores de vinos en Durango, Chihuahua, Guadalajara y Zacatecas.²¹ Varias causas fueron las que propiciaron la desaparición de la empresa vitivinícola; los Lavín habían pedido un préstamo de 5 millones de francos a la Société Française pour l'Industrie de Mexique, pero al estallar la Revolución Mexicana de 1910, los peones abandonaron los campos y la empresa se declaró en quiebra,²² fue embargada en 1912 para cubrir el préstamo. Otro factor fue que el químico y especialista vitivinícola Luis Paparelli hizo amistad con los hermanos Madero, y se fue a trabajar la producción de vinos con ellos a Parras, Coahuila.

20. Santiago Lavín Cuadra. [en línea]. Disponible en: <http://www.gomezpalacio.gob.mx/Historia.htm> [2009, 4 de julio]

21. CORONA PÁEZ, Sergio Antonio. *El Valle de Parras y el desastre de la filoxera, 1870-1910. Génesis y consolidación de una empresa vitivinícola en tiempos de crisis*. En: *Revista Mundo Agrario*, v. 9, n° 18, 2009. Universidad Nacional de La Plata, Centro de Estudios Histórico Rurales. [en línea]. Disponible en: http://163.10.30.203:8080/mundo_agrario/números/no-18-1er-sem-2009/el-valle-de-parras-y-el-desastre-de-la-filoxera-1870-1910-genesis-y-consolidacion-de-una-empresa-vitivinicola-en-tiempos-de-crisis [2009, 25 de septiembre]

22. MANCHUCA MACÍAS, Pablo. Ensayo sobre la fundación y desarrollo de la ciudad de Gómez Palacio. México, 2007. [archivo pdf]. Disponible en: <http://www.estaciongomezpalacio.galeon.com/> [2009, 10 de julio]

Compañía Vinícola de Noé Lista de productos y precios en 1907	Litro	Caja con 12 botellas de litro
Cogníac Angostura (ligeramente amargo)	\$ 1.50	\$ 15.00
Cogníac Monte Cristo	1.25	13.00
Aguardiente "Lágrimas de Noé"	1.00	12.00
Aguardiente Lagunero	0.50	6.50
Aguardiente Supremo	0.50	6.50
Aguardiente de Orujos de Uva	0.48	6.35
Aguardiente Popular	0.40	5.65
Vino Evaporado [para consagrar]	0.30	5.50
Angélica Mexicana	0.30	5.50
Recuerdos de Rioja, Blanco	0.30	5.50
Vino Tónico de Quina	0.60	7.50
Vermouth Torino	0.50	7.00
Vermouth Quinado	0.55	8.00
Barricas de 100 – 110 litros de capacidad. c/u	\$ 3.50	
Barriles de 60 – 65 litros	2.50	
Castañas de 28 – 30	2.00	
Estos precios son por mercancía puesta en la Estación de Noé del F.C.C.M. Lavín y Paparelli. [Gómez Palacio, Durango]		

Fuente: Baca, A. C. de y Agustín Aguirre Hermosillo.²³

Lavín y Paparelli,
Compañía - Vinícola - de - Noé.
Productores de Vinos y Aguardientes de Uva.

Es la **Negociación Vinícola** mas importante de la República.
Sus extensos **Viñedos** contienen más de **un millón de vides**, de las mejores variedades, importadas de Europa y California. Cada año se hacen nuevas plantaciones hasta completar **TRES MILLONES DE VIDES**.

Sus **Bodegas** son de lo más moderno, en cuanto á construcción, tonelaje, maquinaria y aparatos.

Sus **Productos**, sumamente **higiénicos**, puesto que en su elaboración se siguen los **metodos racionales que indica la moderna Enología**, han sido muy bien aceptados en todas partes del país, **y no temen la competencia** de otras fábricas nacionales.

Se solicita correspondencia.
Dirijirse á **Lavín y Paparelli.**
NOE, F. C. Central Mexicano.
Estado de Durango.

Quando escriban á esta casa mencionen este Directorio.

Fuente: La Gaceta Regional, 29 de agosto de 1907.²⁴

En el año 1941 los empresarios Luis J. Garza y Tomás Villarreal Martínez viajan a la ciudad de California en Estados Unidos, para traer las mejores cepas de *Vitis vinífera*, pues ya se habían puesto de acuerdo para establecer una vitivinícola en Gómez Palacio, Durango. Logrado su objetivo, en 1943 fundaron La Compañía Vinícola del Vergel, S. A., y ubicaron las instalaciones donde estuvieron las bodegas de la Compañía Productora de Vinos y Aguardientes Lavín y Paparelli y el Ferrocarril Central, cerca de la ciudad de Gómez Palacio, donde contaban con viñedos

23. BACA, A. C. de y Agustín Aguirre Hermosillo. Directorio Comercial e Industrial de La Laguna 1905-1906, Torreón, Gómez Palacio, Lerdo, San Pedro, Viesca, Matamoros. [en línea]. Disponible en: <http://www.torreon.gob.mx/ii/mdt/libros/libroshistoria.php> [2009, 25 de septiembre]

24. Ibidem. La vid en La Laguna. [en línea]. Disponible en: http://cronicadetorreon.blogspot.com/2007_08_01_archive.html [2009, 6 de julio]

en 241 hectáreas. La compañía fue registrada como sociedad el 23 de febrero de 1946, y contaron con un capital inicial de 600 mil pesos; en dicho registro sus fundadores fueron: Luis J. Garza, Tomás Villarreal Martínez y José de la Mora. Sus primeros químicos fueron franceses e italianos de la empresa francesa Corvouisier. Un año después inauguraron sus bodegas a cargo de Antonio Paelle Minetti; en la dirección técnica contaron con el sr. Gerardo Colliere de la Maliere. La empresa prosperó y, en 1957, su capital social había pasado de 600 mil a 10 millones de pesos, también los viñedos aumentaron, pues ese mismo año tuvieron 517 hectáreas repartidas en los ranchos Ensenada, El Quemado, La Loma, El Vergel y La Paz.²⁵ Tuvieron cavas subterráneas de mármol sin pulir cerca de la planta, en la casa que fue de Luis J. Garza. Desde su fundación y hasta 1985, elaboraron vino rosado, blanco, tinto, dulce o de postre, oporto, cognac, aguardiente, vermouth y brandy. Su primer producto fue el brandy **Grandier**, después el coñac **Mogavi Extra** y el coñac **Vergel Supremo**, vino tinto **Viña Santiago**, tinto seco **Superior**, **Verdizo**, **Mesón de la Hacienda**, **Corina y Malvasia Port**; vino blanco seco **Verdizo** y **Noblejo**; vino rosado **Salvador**; moscatel **Tokay Selecto**, oporto **Moscatel**; vino seco para consagrar autorizado **Excelencia** y dulce para consagrar autorizado **Eminencia**; brandy **Viejo Vergel**, **Marc Añejo** y **Marc Blanco**; aguardiente de orujo **Noblejo**; vermouth tipo francés **Lugano Seco**, **Lugano Rojo** y dulce tipo **Torino**. Tanto en México como en el extranjero, tuvieron gran demanda estos productos, especialmente entre los chicanos de Los Ángeles y Chicago.²⁶ Actualmente las instalaciones donde no hay actividad alguna, están en el km. 11 de la carretera Gómez Palacio Durango - Chihuahua, también conocida como Torreón - Ciudad Juárez.

¿Instalaciones sin actividad en 2009? Sí, véase la causa. Esta inactividad comenzó a gestarse en 1985. Se cuenta con el testimonio de Luis Garza Suárez, director de Casa Arias, distribuidores de bebidas alcohólicas en Gómez Palacio: *“Desde que nací me he dedicado a éste negocio. Mi padre era uno de los propieta-*

25. CORONA PÁEZ, Sergio Antonio. La Compañía Vinícola del Vergel. [en línea]. Disponible en: <http://cronica-detorreon.blogspot.com/2009/08/-la-compania-vinicola-del-vergel.html> [2009, 3 de septiembre]

26. MANCHUCA MACÍAS. Op cit. pp. 287-288

*rios de la Vinícola El Vergel. En 1985 se realiza la venta de la compañía a Bacardí ...*²⁷ Si, se trata de la empresa Grupo Bacardí de México, quien poco a poco trasladó la producción de vinos de Gómez Palacio hacia Baja California, proceso que finalizó en 1995. De acuerdo con la reseña histórica de los municipios elaborada por el gobierno de Durango, tenemos que: “1995. En los primeros meses de este año concluyó sus actividades la Cía. Vinícola "El Vergel", por más de 40 años representó una importante fuente de trabajo y un centro de procesamiento de la producción vinícola de la Región.”²⁸ Hoy donde se cultivaba *Vitis vinífera* hay colonias, empresas, comercios o dependencias del gobierno.

Esta es la causa por la que hoy las instalaciones de la Compañía Vinícola el Vergel se encuentran abandonadas y sus puertas de acceso sólo están custodiadas por dos vigilantes; la casa donde vivieron los dueños de la Compañía (Familia Garza



29. Foto tomada por J.T.P.M. en visita a Gómez Palacio, Durango en busca de la Compañía Vinícola el Vergel en el mes de julio 2008

27. HERNÁNDEZ, Virginia. *Distribuir vino, un negocio complicado*. En: El Siglo de Torreón. [en línea]. Disponible en: <http://www.elsiglodetorreon.commx/noticia//140947.entrevista-distribuir-vino-un.negocio-complic.html> [2008, 4 de marzo]

28. Gómez Palacio, cronología de hechos históricos. [en línea]. Disponible en: <http://www.sesa-dgo.gob-mx/diagnostico%20municipal/municipios/10007a.htm> [2008, 21 de agosto]

29. Tomada por José T. Palacios M. en visita a Gómez Palacio, Durango en busca de vitivinicultores en el mes de julio de 2008. Esta fue la puerta de entrada a la Compañía Vinícola el Vergel, con una caseta al lado derecho donde hoy día siguen trabajando dos vigilantes resguardando las instalaciones abandonadas.



30. Ubicación de las instalaciones de la Compañía Vinícola el Vergel y casa donde vivía Luis J. Garza, uno de sus dueños. Actualmente se alquila como local para eventos sociales, incluyendo sus cavas subterráneas.

Suárez) en la actualidad es alquilada (incluyendo sus cavas subterráneas) para todo tipo de eventos con la razón social “La Casa Grande del Vergel”. El vino que se consume en Durango se trae de otros estados o se importa del extranjero. No se vislumbra en el corto o largo plazo la recuperación del cultivo de *Vitis vinífera*, que a lo largo del siglo XX llegó a producirse en grandes cantidades.

Importantes fueron las empresas que produjeron vinos y brandis en Durango y que dejaron huella, éstas serán descritas así como las de Aguascalientes y Zacatecas en el siguiente capítulo, el cual incluye los nombres de las bodegas, sus marcas, el medio ambiente y geográfico y los recursos y fuentes de información.

30. Fuente: La Casa Grande del Vergel. [en línea]. Disponible en: <http://www.casaarias.com.mx/vergel/casave.html> [2009, 4 de agosto]

CAPÍTULO 2

MEDIO AMBIENTE Y EMPRESAS VITIVINÍCOLAS EN AGUASCALIENTES, ZACATECAS Y DURANGO

2.1. El medio ambiente y sus elementos

Es muy importante conocer el medio ambiente predominante en cada estado objeto de esta investigación, ya que permitirá identificar las condiciones geográficas y sociales que hacen posible el cultivo de *Vitis vinífera* y la elaboración de vino de calidad en algunas regiones de México que se ubican fuera de la llamada franja del vino.

La definición de medio ambiente es: “... conjunto de factores externos e internos, físicos, sociales y biológicos que determinan el modo de ser y vivir de los individuos.”³¹ Se entiende como conjunto de factores externos físicos el medio geográfico en que viven las personas; por otra parte, el conjunto de factores externos sociales conforman el medio social, incluyendo al individuo mismo y sus diversas actividades, que como se menciona en la definición, determinan su modo de ser y vivir donde quiera que esté y se encuentre activo.

Los factores físicos (o medio geográfico), considerados para ser incluidos en ésta investigación son: ubicación, suelos, clima y agua, determinantes para el cultivo de uva en una región o entidad específica, pues se debe contar con información que permita seleccionar la ubicación adecuada, el tipo de suelo que da a la *Vitis vinífera* sabores y aromas especiales y particulares, el clima óptimo y el agua necesaria para los campos y obtener uva de calidad, en cantidad que permita elaborar vinos para su venta nacional o internacional. Una vez mencionado el medio geográfico, se continuará con el social.

Es importante saber que la mejor ubicación geográfica para el cultivo de la *Vitis vinífera*, ha sido establecida en regiones del hemisferio norte, en la zona comprendida entre los 30° y 50° de latitud, y en el hemisferio sur entre los 30° y 40°. Esto no impide

31. Diccionario enciclopédico Larousse. París, México : Planeta Internacional, 1992. v. 5, p. 1557

su cultivo en latitudes cercanas a las ya mencionadas, que permite obtener excelente uva mediante la aplicación de conocimientos agrícolas y enológicos, aprovechando el medio ambiente y geográfico de los estados cercanos a estas latitudes.

Los suelos como determinantes del tipo de cultivo son el recurso natural de la corteza terrestre, que contiene el agua y los elementos nutritivos que todos los seres vivos utilizan. Es vital para el ser humano, pues depende de él para obtener y producir alimentos, criar animales o conseguir recursos minerales. La ubicación geográfica que tiene un país o un estado en particular, determina su tipo de suelos. En México, por el tipo y extensión de suelos (en km²) que hay predominan tres: Regosol, Litosol y Xerosol.³²

De los tres, el suelo Xerosol es ideal para el cultivo de la *Vitis vinífera*, su nombre proviene del griego Xeros que quiere decir seco, Xerosol es literalmente suelo seco. Se representa cartográficamente con el símbolo "X", y se localiza en las zonas áridas y semiáridas del centro y norte de México; su vegetación natural son matorrales y pastizales. Tiene una capa de color claro y es muy pobre en humus, debajo puede haber un subsuelo rico en arcillas, aglomeraciones de cal y cristales de yeso o caliche y a veces son salinos. El uso agrícola de estos suelos se recomienda con sistema de riego para buenas cosechas (se pueden obtener hasta 25 toneladas de *Vitis vinífera* por hectárea).

Dado que cada país, y en éstos cada institución establece su propia clasificación de suelos, a pesar de la existencia de un organismo internacional que se encarga de ello, en esta investigación se aplica para los tres estados la del Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática, publicada en su Continuo Nacional del Conjunto de Datos Geográficos de la Carta Edafológica, 1:250 000, serie I. [2007].

32. Información nacional sobre perfiles de suelos: versión 1.2. [disco compacto]. Aguascalientes, Ags. : Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática, 2004. p. 16

El clima y el agua son importantes para la vid, la cual es una planta noble que tolera para crecer cualquier tipo de clima, esto da lugar a calidad variada en las uvas, que pueden ser destinadas para otros productos que no sean vinos.

El clima que en general es adecuado para cultivar *Vitis vinifera* y elaborar vinos, es de veranos templados y hasta cálidos sin exceso de lluvias, e inviernos fríos sin llegar a ser extremosos. La *Vitis vinifera* crece con agua de temporal o de riego, pero si se desea obtener uva de buena calidad, es recomendable el cultivo mediante sistema de riego.

El conjunto de factores sociales que determinan la forma de ser y vivir de los individuos en una entidad específica, y que influyen directa o indirectamente en sus actividades y decisiones, han sido elegidos como los de mayor impacto en el entorno social que rodea a los vitivinicultores; los factores incluidos son: población, trabajo agrícola, sistema político y legal, medios y vías de comunicación, educación y bibliotecas. Estos factores se describen de forma general, para después incluirlos de acuerdo a la situación social de cada estado.

La población económicamente activa y sobre todo la que trabaja en el sector agrícola, cultiva todo tipo de productos que alimentan a la mayoría de la población, y con ello contribuyen al bienestar social general. Como parte importante de esa actividad agrícola está la comunidad vitivinícola, que se dedica a cultivar *Vitis vinifera* para su consumo como fruta, o es utilizada en la elaboración de vinos y otros productos, también es vendida a empresas nacionales e internacionales, como fruta o mosto, en este caso, debe cumplir con rígidas normas de exportación.

Toda entidad se encuentra inmersa en un sistema político y legal, local y federal, que encauza los actos y las actividades de la población. Rige a todo el país un sistema político democrático, en el que la población elige a sus gobernantes, los que a su vez están encargados del sistema legal local, acorde con el federal. El régimen político emite normas y leyes, donde se imponen lineamientos para las actividades de la población. El sector vitivinícola está sujeto a aspectos jurídicos que regulan el cultivo de la uva, la producción de vinos y su venta.

El factor externo que facilita los medios y la rapidez en la circulación de información para la oportuna toma de decisiones, es la disponibilidad en mayor o menor medida de medios de comunicación al alcance de la población. Su importancia radica en mantener informada a la población con datos reales, objetivos, veraces y actualizados. Por otra parte, las vías de comunicación facilitan el traslado de personas y productos; el costo de éstas incide en el precio final de los productos que se envían y se reciben a través de ellas, y en la elección personal para viajar de un lugar a otro. Los vitivinicultores deben estar informados de la disponibilidad y costo de estos medios, a fin de aprovecharlos de la mejor manera posible en su trabajo diario y obtener los mejores precios en transportes y precios.

Respecto a la educación, ésta es muy importante, ya que el trabajo de cultivar *Vitis vinífera* implica poseer conocimientos especializados, que se adquieren mediante estudios profesionales, por ello es necesario conocer a la institución o instituciones que imparten esta enseñanza y su ubicación. En cuanto a los conocimientos enológicos para producir vino de calidad, se definirá si en las entidades incluidas en esta investigación se imparten estudios de esta especialidad.

Siendo las bibliotecas un importante recurso externo, que pueden facilitar fuentes de información, ocurre que ocasionalmente hay instituciones que no ofrecen difusión e información sobre sus bibliotecas o centros de información, acervos o servicios, no les dan la importancia que tienen, a pesar de que son la base del conocimiento y la enseñanza impartida en sus instalaciones, no es posible imaginar educación sin colecciones impresas o en medios electrónicos. En la formación de profesionales de toda carrera, bibliotecas, documentos y servicios de información son siempre indispensables, así como su difusión a la comunidad, para que sean aprovechados en su bienestar.

Antes de incluir los elementos ya mencionados, se identifica primero a las empresas vitivinícolas y las marcas que producen y tienen a la venta, con objeto de tener un

panorama general que incluya empresas, productos, factores físicos y sociales que faciliten la posterior identificación, análisis y relación.

2.2. El nombre y la marca en vitivinicultura como elemento distintivo

Antes de pensar en tener un nombre y una marca propia, los vinicultores y vitivinicultores se ocupan de contar con instalaciones, equipo y condiciones especiales: tener tanques y barricas de madera; bodegas que no estén expuestas a cambios bruscos de temperatura, y que conserven una constante entre 15° y 17° grados centígrados de manera natural o artificial, ya que una más baja provocará que sea más lenta la formación del bouquet y una más alta causará oxidaciones, ataques de microbios o evaporación parcial de los vinos. Que las instalaciones tengan temperatura y humedad moderada y no excesiva para evitar el moho y la reseque- dad, una ventilación adecuada logra lo anterior; como la luz daña al vino y lo oxida, malogrando su sabor y calidad, deben pensar en tener secciones en penumbra o cavas subterráneas, que también eviten las trepidaciones y vibraciones que entorpecen la buena evolución del añejamiento.

Toda empresa tiene un nombre distintivo y asigna a sus productos marcas. Cuando se habla de vinos se menciona a la vinícola, vitivinícola, compañía o bodega; de manera general se está hablando de una empresa grande o pequeña, con instalaciones propias dedicadas al cultivo, elaboración, añejado, embotellado y almacenamiento de vinos para su venta. Habitualmente, junto a las instalaciones se encuentran algunos viñedos que les dan oportunidad de organizar eventos (catas, visitas, actividades especiales en días de fiesta local o nacional), en los que promocionan y venden sus productos en una tienda propia, procurando también distribuir y vender en la entidad donde viven y en algunas otras entidades, así como de exportar vinos o mostos.

Hay empresas que se denominan compañía, bodega o vinícola, debido a que aunque también producen vinos, la uva que utilizan es comprada a comuneros, ejidatarios y a otras empresas del ramo. En general, la promoción de sus vinos la hacen en su bodega o tienda destinada para ello cuando son empresas pequeñas. Producen

vino en pequeñas cantidades o por pedido, por lo que su distribución y venta es local, destinada para visitantes nacionales o extranjeros. Las grandes empresas vinícolas elaboran sus productos en instalaciones ubicadas en varios estados, mismas que aprovechan para distribución y ventas; además cuentan con un sistema que abarca tiendas de vinos (llamadas también vinaterías), cadenas de tiendas, supermercados y restaurantes.

Incluir firma o marca en una obra o producto es una costumbre antigua que practicaban artistas y artesanos, gracias a ello es posible conocer quién hizo qué, cómo y dónde. En el caso de los vinos, la marca era el nombre del lugar en que se producía, por ejemplo: vino de Grecia, vino de Samos, de Creta. Esta costumbre se ha modernizado, legalizándose las marcas con patentes que las registran, protegen, y no permiten que haya dos iguales. Una marca puede ser una palabra o una combinación que incluya letras, palabras y números, estar formada con dibujos, símbolos o colores propios y distintivos que dan forma a la etiqueta de cada vino, la cual también debe llevar algunos datos obligatorios (grado de alcohol, contenido neto, etcétera), establecidos por normas y leyes.

Muchas marcas que actualmente se asignan a los vinos están planeadas con técnicas de marketing, tratando de que su diseño sea elegante y su nombre llamativo, combinar estos elementos con la calidad del vino y ofrecer un producto final. También hay marcas asignadas de forma tradicional, tomando para ello el nombre del apellido o apellidos del fundador o fundadores, o el nombre geográfico del lugar donde se ubica la bodega. Hay nombres de vinos que tienen que ver con predilecciones o gustos personales. Está claro que las empresas diseñan sus etiquetas para que el consumidor las identifique y relacione con el vino de su preferencia, adquiriendo la calidad y el sabor que le gusta.

2.3. Aguascalientes

Aguascalientes destaca por su producción de *Vitis vinífera* y elaboración de vinos. Tiene una gran riqueza de suelos y agua y sus habitantes son muy amables, sobresale

también por la limpieza que impera en sus ciudades y pueblos; además no hay una sola caseta de peaje en sus carreteras. Enseguida se incluyen las empresas que cultivan *Vitis vinífera* y elaboran vino y otros productos, así como el medio ambiente imperante que posibilita este trabajo.

2.3.1. Empresas vitivinícolas y sus marcas de vinos

En el 2009 las empresas que producen vinos son: Hacienda de Letras, Casa Leal, Santa Elena, Valle Redondo y Garza Pimentel. Las tres primeras son vitivinícolas, por lo que informar sobre sus actividades y productos es importante. Las dos últimas son vinícolas y en esta parte no se incluye información de ellas, sus datos se pueden consultar en el Anexo 1.

Casas vitivinícolas de Aguascalientes

Casa Leal y Viñedos Ríos (Viñedos “La Bordalesa” y Viñedos Ríos)

- ◆ *Fundada: 1969. Responsable: Jorge Ríos Pérez*
- ◆ *Domicilio: Casa, viñedos y tienda en Aguascalientes, km 8, Antiguo Camino a Zacatecas, municipio Jesús María*
- ◆ *Contacto: Ángeles Ruiz, Departamento de Ventas, teléfonos: (449) 973-0957 (449) 918-2290 Fax: 00 52 973-1032*
- ◆ *Página web: <http://www.labordalesa.com/>*
- ◆ *Correo electrónico: jrios@megauva.com.mx
comentarios@labordalesa.com*
- ◆ *Superficie cultivada: 180 hectáreas, vendimia en el mes de agosto*
- ◆ *Variedades cultivadas: French Colombard, Málaga Champagne, Chenin Blanc, Carignan, Victoria, Ruby Cabernet y Salvador*
- ◆ *Productos: vinos de mesa con uva propia añejados en barricas de roble blanco.*

Marcas de vinos tintos

Leal (Ruby Cabernet)

Viñedos Ríos (mezcla uva tinta)

Marcas de vinos blancos

Leal (French Colombard) **Viñedos Ríos** (mezcla uva blanca)

- ◆ Otros productos: brandy **Leal**, concentrado (mosto) y jugo de uva **Mega Uva**
 - ◆ Distribución y venta local: en la Casa Leal y tienda en Aguascalientes en Calle Madero, no. 109, colonia Centro, C.P. 20911.
 - ◆ Venta regional : en varias entidades de México
 - ◆ Notas: 1. La mayoría de sus concentrados se exporta a Estados Unidos.
2. En el 2009 se difundieron algunas actividades y vinos de su bodega en el programa de televisión “La Ruta del Sabor: Vinos”, canal 11 el jueves 25 y sábado 27 de junio a las 20.30 horas (repetición)
-

Viñedos y Bodegas Hacienda de Letras, S. A. de C. V.

- ◆ Fundada: 1978-1996 Vitivinícola Dinastía. Con la primera vendimia de 1996 se trasladan a la Hacienda de Letras y cambia su nombre a Viñedos y Bodegas Hacienda de Letras
- ◆ Responsables: Carlos Salas Luján, enólogo-presidente
Luis Carlos Hernández Chacón, enólogo-vicepresidente
- ◆ Domicilio: Calle Viña y Vino # 1, San Luis de Letras, km. 30 de la carretera no. 45 Aguascalientes-Zacatecas, C. P. 20666, municipio Pabellón de Arteaga
- ◆ Teléfonos: (449) 804-2260; (449) 978-3124; (449) 978-3248
Fax: (449) 978-3249
- ◆ Correos electrónicos: carlossalasl@hotmail.com jtriniJd@yahoo.com.mx
- ◆ Contacto: También en tonel_0720@yahoo.com y en el Centro Comercial Villasunción, locales 1 y 2 “F”, planta alta
- ◆ Superficie cultivada: 100 hectáreas, en 2009 vendimia en 2ª semana de agosto

- ◆ *Variedades cultivadas: Muscat Blanc, Riesling, Chardonay, Carignan, Pinot Noir, Ruby Cabernet, Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Nebbiolo y Blending*
- ◆ *Productos: vinos artesanales o de autor con uva propia añejados en barricas de roble americano y francés*

Marcas de vinos tintos

Merlot 1998 (100% Merlot)

Cabernet 2001 (100% Cabernet Sauvignon)

425 Aniversario (100% Cabernet Sauvignon)

Vendimia 32 (Blending, Cabernet, Syrah, Pinot Noir)

Hacienda de Letras (Carignan, Ruby Cabernet, Pinot Noir, Sangiovese, Syrah)

Tempo (Coupage bordeles de Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Cabernet Franc y Nebbiolo)

Marcas de vinos blancos

Rosa y Oro (¿uva?)

Chardonay 2005 (100% Chardonay)

Riesling 2005 (100% Riesling)

Christine (100% Muscat Blanc, cream)

Capilla de Fátima (Muscat Blanc, seco)

Marcas de vinos dulces

Karol (Muscat Blanc, dulce natural)

Marcas de vinos tintos líneas superiores

Montgrand Malbec (100% Malbec)

Montgrand 2005 (100% Cabernet Sauvignon)

Tempranillo 2001 (34% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 33% Malbec)

- ◆ *Distribución y ventas: local y regional, atienden pedidos especiales y foráneos*
- ◆ *Notas: 1. Produce 1000 toneladas de uva, sólo 50 toneladas para vinificar, con ellas producen al año 2000 cajas con 12 botellas*
2. *Vende uva a Freixenet, S.A. de C.V.*

3. En el 2009 se difundieron algunas actividades y un vino de su bodega en el programa de televisión “La Ruta del Sabor: Vinos”, canal 11 el jueves 4 de junio y el sábado 6 de junio a las 20.30 horas (repetición).

Viñedos Santa Elena (Aborigen, S.A. de C.V.)

- ◆ **Fundada:** 2005
- ◆ **Responsables:** J. Trinidad Jiménez D. y Ricardo Álvarez Jiménez
- ◆ **Domicilio:** Rancho Santa Elena, entre el poblado de Emiliano Zapata y el Rancho San Isidro, municipio San Francisco de los Romo (a 20 km. al norte de la capital Aguascalientes)
- ◆ **Contacto:** Av. de la Convención Norte, No. 1204-C, Fraccionamiento Circunvalación Norte, C.P. 20020
- ◆ **Teléfonos:** (449) 914-9308; (449) 122-0093; (449) 120-5357
- ◆ **Correo electrónico:** jtriniJd@yahoo.com
ricardoalvarezjimenez007@yahoo.com
- ◆ **Superficie cultivada:** 13 hectáreas, vendimia en el mes de agosto
- ◆ **Variedades cultivadas:** Malbec, Tempranillo, Sirah, Cinsault, Nebbiolo, Carignane
- ◆ **Productos:** vinos elaborados con uvas Malbec y Carignane añejados en barricas de roble (hasta 2008 con uva comprada, a partir de 2009 con uva propia)

Marcas de vinos tintos

Tabla no. 1 (Malbec 2006)

Tabla no. 1 (Malbec 2007)

Tabla no. 1 (Malbec 2008, en barricas)

Entretanto (Carignane 2007)

Entretanto (Carignane 2009)

Entretanto (uvas varias 2007, mezcla bordaleza)

- ◆ **Distribución y ventas:** solamente a nivel local
- ◆ **Notas:** 1. Cuentan con Hugo D'Acosta como enólogo asesor
2. producen 500 cajas con 12 botellas de cada marca
3. Los vinos que han elaborado es con uvas compradas en

Ojocaliente, Zacatecas, pero desde 2005 se han enfrentado al reto que implica cultivar uva en viñedos propios, en agosto de 2009 efectuaron la primera cosecha para iniciar su producción con uva propia.

2.3.2. Factores geográficos: ubicación, suelos, clima y agua

Ubicación. Las coordenadas geográficas de Aguascalientes son latitud norte, en el extremo sur 21° 28' 03", en el extremo norte 22° 28' 06", longitud este 101° 53' 09", la longitud oeste 103° 00' 51"; su altitud más baja está en el municipio San José de Gracia y es de 1 800 metros sobre el nivel del mar (en adelante msnm), la altitud más elevada es en el municipio de Asientos a 2 164 msnm; tiene una altitud promedio de 1 949 msnm. En este sitio se encuentra fuera de la franja del vino, pero con un excelente efecto continental³³ para el crecimiento de la *Vitis vinífera*.

Suelos. Cuenta con 5 589 km² de superficie total. Estudios para identificar los tipos de suelos han determinado 14 (Anexo 2) y predominan 4: Litosol con 21.9%, Feozem con 20.8%, Planosol con 19.6% y Xerosol con 17.4%, que abarcan 79.7% del territorio estatal, los 10 tipos de suelos restantes ocupan un 20.3%.³⁴ Del total, el 62.52% es adecuado para la agricultura de tracción animal, mecanizada, o manual estacional. El tipo Xerosol, ideal para el cultivo de la vid ocupa 17.36% (Háplico 7.17%, Lúvico 10.19%),³⁵ resultando esto en 970.25 km² o 97 025 hectáreas aptas para la *Vitis vinífera*.

33. También llamado efecto de la distancia a la costa, es una disminución progresiva de la precipitación de lluvia, a medida que aumenta la distancia de un lugar con respecto al mar; se relaciona también con la altitud y temperatura superficial del aire circulante, y depende de la topografía y régimen climático de cada lugar o región específica.

34. Sistema para la consulta del Anuario Estadístico 2008 de Aguascalientes, Suelos. [en línea]. Disponible en: <http://www.inegi.org.mx/est/contenidos/espanol/sistemas/sisnav/default.aspx?proy=aee&edi=2008&ent=01> [2009, 3 de agosto]

35. Ibid.

Clima y agua. El clima que predomina es semiseco templado en 71% de la superficie, templado subhúmedo en 13.55% con lluvias en verano, y semiseco semi-cálido en el 15.45% restante. La precipitación pluvial media anual es de 521.5 mm. La época de lluvias corresponde al verano; en otras estaciones del año las lluvias que se registran son de baja intensidad. La máxima ocurrencia lluviosa es en junio y oscila entre los 110 mm. y 120 mm. La precipitación mínima se registra en marzo con 5 mm. o menos. La temperatura media anual es de 18.5°C, siendo el mes más cálido mayo con 22°C a 23°C, y el más frío enero con 13°C a 14°C.

La entidad cuenta con 33 corrientes de agua (ríos y arroyos) y 7 cuerpos de agua (presas hidráulicas), esto da opción para surtir de agua a los campos de cultivo con sistema de riego o de temporal. El utilizado para *Vitis vinífera* es 100% de riego, con 65% por gravedad o rodado y 35% por goteo.

2.3.3. Factores sociales: población, trabajo, gobierno y educación

Población y trabajo. En 2008 Aguascalientes contó con 1 065 416 habitantes, el 81% fue ubicado en zonas urbanas y el 19% en zonas rurales. En esta población había 779 598 personas de 14 años en adelante con posibilidad de obtener ingresos económicos; de ellos, 457 809 eran económicamente activas con entradas fijas o irregulares; de ellos, 434 401 estaban trabajando y ganando dos o tres salarios mínimos al día, la mayoría contaba con secundaria terminada; las personas que trabajaron por cuenta propia fueron 68 525. El trabajo en el sector primario (agricultura, silvicultura, ganadería, caza y pesca) ocupó a 27 172. En cuanto a las personas desocupadas, 23 408 se encontraron en esta condición, aún cuando 20 714 tenían experiencia en algún campo laboral y 7 191 contaban con estudios de nivel medio superior o superior. El índice de desarrollo humano fue catalogado en medio alto, incluyó esperanza de vida, acceso educativo y a recursos económicos.

Gobierno. Las empresas siguen acatando regulaciones federales referentes a la producción de *Vitis vinífera* y vinos de SHCP, SE, SSA y SAGARPA. La difusión oficial de actividades vinícolas ha sido tratada regularmente como curiosidad turística y no como industria en desarrollo, siendo que destaca su importancia e impacto económico a

nivel estatal, además el acceso a la información gubernamental no es fácil, y el apoyo económico, legal o técnico para el área vitivinícola no se difunde por los canales adecuados.

Educación. La escolaridad promedio es de secundaria concluida; cuenta con 1 318 centros educativos en todos los niveles: preescolar 411, primaria 544, secundaria 224, profesional técnico 8, bachillerato 65, superior 32 y otros 34. Las instituciones de educación superior ofrecen 198 licenciaturas, 68 maestrías 10 doctorados y 8 especialidades. Ninguna de estas carreras incluye educación en vitivinicultura o enología y sólo tres tienen relación con el trabajo en el campo: Ingeniero Agrónomo, Ingeniería en Innovación Agrícola e Ingeniería Agroindustrial.

2.3.4. Recursos externos: medios y vías de comunicación, bibliotecas

Medios de comunicación. Tiene 234 235 líneas telefónicas fijas, donde 166 189 son residenciales y 68 046 no residenciales. Cuenta con 22 radiodifusoras, 13 de Amplitud Modulada, 11 comerciales y 2 culturales; 9 son estaciones de Frecuencia Modulada, 5 comerciales y 4 culturales. Hay 255 oficinas postales; 17 oficinas de telégrafos; 6 estaciones de microondas, 1 terminal y 5 repetidoras; 5 estaciones televisoras, 1 local y 4 repetidoras. En el año 2005 fueron establecidos por el gobierno 74 Centros Comunitarios Digitales e-México, para socializar a los habitantes mediante computadoras en el uso de las tecnologías de la información, y con ello facilitar su uso a los habitantes que no cuentan con equipo de cómputo en su casa.

Vías de comunicación. Cuenta con 2 243 km. de red carretera distribuida de la siguiente manera: federal 505, estatal 930, rural 661 y 147 kilómetros de brechas mejoradas; en todo Aguascalientes no hay una sola caseta de cobro por el uso de estos caminos. La red ferroviaria tiene 217 km., incluyendo 134 de vías troncales y ramales, 43 de secundarias y 40 de particulares. Cuenta con un aeropuerto clasificado como internacional, cuyas instalaciones ocupan 135 000 m².

Bibliotecas. Son instituciones que proveen a la población de servicios de información, proporcionándole las obras que le son indispensables en su formación

educativa, vida diaria, trabajo, etcétera. El total de bibliotecas es de 314 en los diferentes niveles educativos: preescolar 28, primaria 137, secundaria 90, profesional técnico 5, bachillerato 42, superior 31, públicas 64 y 12 de otras instituciones. La comunidad vitivinícola hidrocálida puede obtener información relacionada con las Ciencias Agrícolas en las bibliotecas del nivel superior, sin embargo, si necesitan información sobre *Vitis vinífera* o relacionada con los vinos, deben recurrir a otros recursos y otras fuentes, ya que las instituciones de educación superior estatales no imparten enología, y no poseen fuentes de información en sus bibliotecas para el apoyo a estas actividades.

2.4. Zacatecas

Los vitivinicultores zacatecanos tienen una gran producción de *Vitis vinífera*, con ella elaboran vinos de calidad y otros productos; sus empresas y el medio ambiente en que trabajan se describe a continuación.

2.4.1. Empresas vitivinícolas y sus marcas de vinos

En el año 2008 se localizaron las siguientes empresas: Vinícola del Saucito; Compañía Vinícola del Valle de las Arcinas; Casa Tavera Díaz y Cantero y Plata. Un año después se encontró que únicamente la primera cultiva y produce vino, también lo hacía la Compañía Vinícola del Valle de las Arcinas (1984-2008), pero en 2009 se han secado sus viñedos debido a causas adversas. Como parte de este trabajo se incluye sólo a la primera, los datos de las otras tres se incluyen en el Anexo 1. Estas empresas y sus productos no son conocidos a nivel nacional, sin embargo, los vinos marca Carrera de Vinícola del Saucito se exportan, y la Compañía Vinícola del Valle de las Arcinas exportaba sus vinos marca Cachola.

Casa vitivinícola de Zacatecas

Vinícola del Saucito (Vinos Carrera)

- ◆ *Fundada: 1972. Responsables: Jorge Carrera y Daniel Carrera*
- ◆ *Teléfonos: (524) 932-0110; (524) 932-0295; (524) 922-0645*
- ◆ *Contacto: Citas en el teléfono 922-3398 con srta. Micaela en la ciudad de Zacatecas o acudir a Prolongación G. Salinas, no. 100 en Fresnillo*
- ◆ *Domicilio: Carretera Panamericana km. 680 (adelante del poblado General Enrique Estrada (letrero "El Saucito") Municipio General Enrique Estrada*
- ◆ *Superficie cultivada: 120 hectáreas, viñedos en : El Saucito, Santa Claudia, Tapias, Buenaventura, ex Hacienda de Baños y Santa Cruz*
- ◆ *Variedades cultivadas: Cabernet Sauvignon, Chenin Blanc, Ruby Cabernet y Traminer. Hace su vendimia en julio y agosto*
- ◆ *Productos: vinos tintos y blancos de mesa, coñac y concentrado de uva*

Marcas de vino tinto

Carrera (Cabernet Sauvignon, Chenin Blanc y Ruby Cabernet)

Marcas de vino blanco

Carrera (100% Traminer)

- ◆ *Distribución y ventas: local y exportación.*
 - ◆ *Notas: 1. Producen 1 200 000 botellas o 100 000 cajas anuales*
-

2.4.2. Factores geográficos: ubicación, suelos, clima y agua

Ubicación. Las coordenadas geográficas son en su latitud norte al extremo Sur 21° 01', al extremo Norte 25° 07', en la longitud Este 100°49', en la longitud Oeste 104°19'; altitud más baja 1 170 msnm (Mezquital del Oro), altitud más alta 2 625 msnm (Vetagrande); altitud media, 2 442 mnsn. Lo que hace especial a esta zona es que presenta un gran efecto continental por su altitud media, que genera veranos muy

frescos e inviernos bien definidos. Como no se encuentra entre los 30° y 50° de latitud se ubica fuera de la franja del vino, esto no obsta para que se exporte una gran producción de vinos con calidad y también concentrado de uva.

Suelos. Cuenta con una superficie de 75 040 km² y se han identificado quince tipos diferentes, donde predominan cinco: Xerosol, Litosol, Feozem Regosol y Castañozem,³⁶ juntos ocupan el 89.32% de territorio, el 10.68% restante, son los otros diez tipos de suelo (ver Anexo 2). De este total, el 60.58% es adecuado para cultivo mecanizado, de tracción animal o manual estacional. Los suelos Xerosol, aptos para el cultivo de Vitis vinífera están presentes con 38.62% (Háplico 19.70%, Cálxico 10.59%, Lúvico 8.33%)³⁷ abarcando 28 980 km² o 2 898 044 hectáreas.

Clima y agua. Han sido identificado diez climas, predominando tres de ellos: semiseco templado (44.41%), seco templado (19.87%) y templado subhúmedo con lluvias en verano (17.07%). La temperatura media anual es de 15.6°C, con máxima promedio de 35°C (mayo) y mínima promedio de 14.2°C (diciembre-enero). La precipitación máxima es de 764.3 mm., mínima de 169.3 mm. y media al año de 471.3 mm. Las lluvias se presentan en verano con frecuentes granizadas de junio a septiembre, y algunas heladas entre noviembre y marzo. Cuenta con nueve corrientes de agua (ríos y arroyos) y once cuerpos de agua (3 lagunas y 8 presas hidráulicas) Con estos recursos hidrológicos se surte de agua a los campos de cultivo mediante sistema de riego combinado (gravedad o rodado y por goteo), independiente del de temporal (época de lluvias).

2.4.3. Factores sociales: población, trabajo, gobierno y educación

Población y trabajo. La entidad contó en 2008 con 1 367 692 habitantes, 659 333 hombres y 708 359 mujeres; gran parte concentrada en las zonas urbanas de Zacate-

36. Sistema para la consulta del Anuario Estadístico 2008 de Zacatecas. Suelos. [en línea]. Disponible en: <http://www.inegi.org.mx/est/contenidos/espanol/sistemas/sisnav/default.aspx?proy=aee&edi=2008&ent=01> [2009, 3 de agosto]

37. Ibid.

cas, Fresnillo y Guadalupe. 572 906 personas eran económicamente activas; 552 439 tenían alguna ocupación y la mayoría recibió uno o dos salarios mínimos. 1 611 ejidos hay en el estado y en 772 se efectúan actividades agrícolas; 165 598 habitantes estuvieron trabajando en el sector primario (agricultura, ganadería, silvicultura, caza y pesca) la mayoría con primaria terminada. 17 846 pobladores contaban con experiencia laboral pero estaban desocupados y sus estudios eran de secundaria terminada. El índice de desarrollo humano fue definido como medio alto, incluyendo esperanza de vida hasta 74 años, con acceso a educación y recursos económicos.

Gobierno. Se acatan regulaciones federales de la SHCP, SE, SAGARPA y SSA relacionadas con el cultivo de *Vitis vinífera* y producción de vinos. La difusión gubernamental de actividades vitivinícolas es escasa tendiendo a ser nula, a pesar de saber que ocupa el tercer lugar en producción de uva industrial y de mesa. El acceso a información oficial relacionada con la vitivinicultura es difícil, sobre todo en el aspecto legal y de apoyo económico.

Educación. La escolaridad promedio es secundaria concluida; tiene 5 035 centros educativos: preescolar 1 666, primaria 2 058, secundaria 1 110, profesional técnico 4, bachillerato 167 y en educación superior 30. El nivel profesional ofrece 177 licenciaturas, 51 maestrías 13 doctorados y 22 especialidades, pero sólo la carrera de Ingeniero Agrónomo, en modo presencial y Sistema Universitario Abierto se relaciona con el cultivo de la tierra. Ninguna institución de educación superior en Zacatecas cuenta con alguna carrera sobre enología o vitivinicultura.

2.4.4. Recursos externos: medios y vías de comunicación, bibliotecas

Medios de comunicación. La disponibilidad de medios de comunicación es la siguiente: 197 910 líneas telefónicas fijas, con 167 164 residenciales y 30 746 no residenciales; hay 184 oficinas postales; 30 oficinas de telégrafos; 4 estaciones terrenas receptoras; 18 radiodifusoras, 13 comerciales de A. M. y 5 de F. M. (4 comerciales y 1 cultural). Cuenta con 16 estaciones televisoras, 3 locales y 13 repetidoras.

Vías de comunicación. El traslado de personas y productos a través de las vías de comunicación favorece el desarrollo económico, educacional, etcétera. Tiene 11 725 km. de red carretera repartida entre federal 1 660, estatal 3 045, rural 5 728 y 1 293 kilómetros de brechas mejoradas. La red ferroviaria es de 673 km. con vías troncales y ramales en 592, secundarias en 71 y 10 kilómetros de vías particulares. Cuenta con un aeropuerto clasificado como internacional, donde sus instalaciones ocupan 182 000 m² entre oficinas, pistas y hangares.

Bibliotecas. Hay 766 bibliotecas en todos los niveles educativos: preescolar 47, primaria 357, secundaria 247, profesional técnico 3, bachillerato 58, superior 54 y públicas 30. Al no impartirse estudios de enología o vitivinicultura, las bibliotecas no poseen acervos sobre estos temas, solamente tienen información relacionada con cultivos en general, por lo que se debe buscar en otros recursos para obtener información sobre enología, viticultura o vitivinicultura.

2.5. Durango

En esta entidad hubo una importante producción de *Vitis vinífera* y de vinos que fueron muy conocidos en el país. El medio ambiente y geográfico ideal para la vitivinicultura permanece, no así las grandes empresas que ahora son parte del pasado local y nacional. A continuación se describe a las compañías que tuvieron presencia en Durango, el importante trabajo que realizaron sus personajes, y las causas o motivos que generaron su extinción, después de muchos años de haber sido establecidas y haber tenido una relevante producción, contribuyendo a que la entidad tuviera un desarrollo social que apoyó a una parte de la población con fuentes de trabajo, beneficiándose al mismo tiempo con el reconocimiento de su trabajo y el consumo de sus productos, conocidos en todo el país.

2.5.1. Empresas vitivinícolas y sus marcas de vinos

En Durango, el único municipio que contó con empresas productoras de vinos fue el de Gómez Palacio. A principios del siglo XX, concretamente en 1907, la empresa “Lavín

y Paparelli, Compañía Vinícola de Noé” estaba en plena producción y ofreció a la venta vino, cognac, aguardiente y vermouth.

El año de 1908 Lavín y Paparelli produjo 75 000 galones de vino (283 906 litros),³⁸ pero en 1912 la embargaron, debido a que pidió un préstamo de 5 millones de francos a una compañía francesa y no le fue posible pagarlo, lo que entre otras razones, contribuyó a la extinción de esta empresa vitivinícola.

<i>Cognac Angostura (ligeramente amargo)</i>	<i>Vino Evaporado (para consagrar)</i>
<i>Cognac Monte Cristo</i>	<i>Vino tinto Angélica Mexicana</i>
<i>Aguardiente “Lágrimas de Noé”</i>	<i>Vino blanco Recuerdos de Rieja</i>
<i>Aguardiente Lagunero</i>	<i>Vino Tónico de Quina</i>
<i>Aguardiente Supremo</i>	<i>Vermouth Torino</i>
<i>Aguardiente de Orijos de Uva</i>	<i>Vermouth Quinado</i>
<i>Aguardiente Popular</i>	<i>Compañía Vinícola de Noé, 1907³⁹</i>

Cuadro 2. Productos de la Compañía Vinícola de Noé del año 1907

En 1943 es fundada la Compañía Vinícola del Vergel, con instalaciones en las cercanías de la ciudad de Gómez Palacio. Fue vendida en 1985 y concluyó toda actividad en 1995. Las marcas **Grandier, Mogavi Extra, Vergel Supremo, Viña Santiago, Superior, Verdizo, Corina, Malvasia Port, Mesón de la Hacienda, Noblejo, Salvador; Tokay Selecto, Moscatel; Excelencia, Eminencia, Viejo Vergel, Marc**

38. CORONA PÁEZ, Sergio Antonio. Op. cit. p. 13

39. La Iberia. Diario Hispano Americano de la Mañana. México, D.F., 6 de septiembre de 1908, p. 1. Citado por Sergio A. Corona P. Ibid. [2009, 25 de septiembre]

Añejo, Marc Blanco, Lugano Seco, Lugano Rojo y Torino pasaron a ser propiedad del Grupo Bacardi México; algunas de ellas, sobre todo de brandis, aún se producen y comercializan en Durango y otros estados, por la preferencia y gusto que lograron entre la población tiempo atrás.

2.5.2. Gómez Palacio. Factores geográficos: ubicación, suelos, clima y agua

Ubicación. El municipio está ubicado en las coordenadas geográficas, latitud norte al extremo Sur 25° 32' 27", al extremo Norte 25° 33' 00", en longitud Este 103° 18' 28", en longitud Oeste 103° 40' 30", con una altura de 1 130 msnm; por ello se encuentra oficialmente fuera de la franja del vino, pero con buen efecto continental.

Suelos. Ocupa una superficie de 1 082 76 km², tiene suelos con los siguientes porcentajes: Yermosol (38.3%), Xerosol (28.5%), Solonchak (21.5%), No aplicable (4.2%), Vertisol (4.1%), Litosol (2.1%), Regosol (0.9%) y Fluvisol (0.4%).⁴⁰ El tipo Xerosol se localiza en zonas áridas y semiáridas del municipio, con sistema de riego es apto para cultivar *Vitis vinífera*. La superficie identificada como adecuada para trabajo agrícola es de 537.4 km² o 53 740 hectáreas que abarcan el 63.7% del territorio municipal.

Clima y agua. Tiene un clima muy seco denominado estepario. La temperatura media anual máxima es de 28° C, en verano puede llegar hasta 42° C y en invierno bajar a 0° C; la media anual mínima es de 14° C; históricamente la temperatura más alta que se ha registrado es de 43.5°C y la más baja de -15°C.; por lo regular la primera helada hace presencia en noviembre y la última en febrero. Con precipitación anual de 462 mm., las lluvias generalmente son de julio a septiembre. Tiene tres corrientes intermitentes de agua (La Vega, El Salto y Nazas) y un cuerpo de agua (presa hidráulica Nazas).

40. Prontuario de información geográfica municipal de los Estados Unidos Mexicanos. Gómez Palacio, Durango : Clave geoestadística 10007. [en línea]. Disponible en: <http://mapserver.inegi.gob.mx/webdocs/prontuario/10007.pdf> [2009, 15 de dic.]

2.5.3. Gómez Palacio. Factores sociales: población, trabajo, gobierno y educación

Población, trabajo y gobierno. El municipio de Gómez Palacio, único productor de Vitis vinífera en Durango, cuenta con una población de 304 624 personas; económicamente activas son 83 802, de ellas 22 886 trabajan en el sector primario (agricultura, silvicultura, caza, ganadería y pesca). El índice de desarrollo humano es medio alto e incluye esperanza de vida de 74.8 años, acceso a educación y a recursos económicos. Se acatan normas, reglamentos y leyes locales y federales; su sistema político es democrático y es la base de la existencia de los órganos gubernamentales estatales.

Educación. Cuenta con 511 centros educativos en todos los niveles: inicial 6, preescolar 165, primaria 240, secundaria 56, bachillerato 17, educación superior 27. En el estado y el municipio no hay educación profesional sobre enología o vitivinicultura, y solamente tiene una carrera que trata el trabajo agrícola: Ingeniero Agrónomo en Sistemas Agrícolas de Zonas Áridas, en sistema presencial.

2.5.4. Gómez Palacio. Recursos externos: medios y vías de comunicación, bibliotecas

Medios de comunicación. La disponibilidad de medios de comunicación para la población urbana y rural en el municipio es de telefonía local, nacional e internacional, con deficiencias en el área rural, debido a que no se cubre a todas las comunidades y hay fallas en las líneas; cuenta con 60 oficinas postales; 1 oficina de telégrafos; 20 radiodifusoras; 6 estaciones televisoras (1 local, 5 repetidoras) y 5 Centros Comunitarios Digitales e-México (145 en todo el estado).

Vías de comunicación. Este municipio no tiene cuantificadas sus vías de comunicación, aunque sí se encuentran registradas en mapa, donde predominan las carreteras de dos carriles, se menciona como una de la más importante a la autopista Ciudad Juárez - Chihuahua; hay una red de carreteras alimentadoras rurales para el acceso a la cabecera municipal. Ferrocarriles: tiene las líneas troncales México - Juárez y Torreón - Monterrey sólo para servicio de carga. El aeropuerto más cercano (a 13 km.)

está ubicado en la Ciudad de Torreón, Coahuila, en la ciudad de Lerdo, Durango hay un aeropuerto para vuelos privados (a 7 km.).

Bibliotecas. El municipio cuenta con 31 bibliotecas entre públicas, escolares, de educación superior y especializadas. Al no haber enseñanza especializada en enología o vitivinicultura, se carece de obras con estos temas en los acervos de las bibliotecas ya mencionadas, sólo poseen información agrícola general.

El medio ambiente que propició el cultivo de *Vitis vinífera* y la producción de vinos en Durango en años pasados sigue presente, por ello es importante darlos a conocer para resaltar su presencia y posible utilidad en el futuro.

Se ha destacado que no hay educación formal sobre enología en Aguascalientes, Zacatecas y Durango, por ello es necesario saber si se imparte en alguna institución de educación superior del país, sea como licenciatura, estudios de posgrado, especialidad o diplomado, donde se impartan los temas enológicos que se relacionan estrechamente con el cultivo de *Vitis vinífera* y la elaboración de vinos con calidad competitiva.

Mediante una búsqueda, fueron localizadas varias universidades, una en Ensenada, Baja California Norte y tres en la Ciudad de México, que imparten estudios formales en el campo enológico, las instituciones educativas son:

1. Universidad Autónoma de Baja California, Escuela de Enología y Gastronomía

- ◆ Especialidad en Viticultura y Enología (requisito: estudios profesionales)
Duración del programa: dos semestres
- ◆ Diplomado en Viticultura y Enología (requisito: estudios de bachillerato)
Duración del programa: dos semestres
- ◆ Información: UABC, Coord. de Posgrado e Investigación, M.A. Laura A.

Beyliss Cortez

- ◆ Dirección: Km 103 Carretera Tijuana-Ensenada, Ensenada Baja California
 - ◆ Teléfono: 175-07-46 ext. 64203
 - ◆ Correo e.: enologia@uabc.mxbeyliss@uabc.mx
 - ◆ Sitio web: http://enologia.ens.uabc.mx/index.php?option=com_frontpage&Itemid=1⁴¹
-
-

2. Universidad Anáhuac. México Sur

- ◆ Diplomado en Enología (requisito: constancia de estudios)
 - ◆ Duración del programa: 9 meses
 - ◆ Dirección: Av. De las Torres No. 131, Col. Olivar de los Padres, Delegación Álvaro Obregón, México D.F. C.P. 01780
 - ◆ Información: Mtra. Yatzareth Gómez Tena yatzareth.gomez@anahuac.mx
 - ◆ Tel. 5628-8800 ext. 616, 299, 297 ó 111 Fax. 5628-8837
 - ◆ Sitio web: <http://www.anahuac.mx/>⁴²
-
-

3. Universidad Iberoamericana Ciudad de México

- ◆ Diplomado en Enología (requisitos: Carta de motivos. Entrevista con la coordinadora)
- ◆ Duración del programa: 90 horas
- ◆ Dirección: Prolongación Paseo de la Reforma no. 880, Lomas de Santa Fe, México, D. F.

41. Universidad Autónoma de Baja California, Escuela de Enología y Gastronomía, Especialidad en Viticultura y Enología, requiere estudios profesionales. Diplomado en Viticultura y Enología, pide estudios de bachillerato. Más información en UABC, Coordinación de Posgrado e Investigación con M.A. Laura A. Beyliss Cortez, tel. 175-07-46 ext. 64203, enologia@uabc.mxbeyliss@uabc.mx. Dirección: Km 103 Carretera Tijuana-Ensenada, Ensenada Baja California. Tomado de: <http://enologia.ens.uabc.mx/> [2009, 4 de julio]

42. Universidad Anáhuac. México Sur. Diplomado en enología. [en línea]. Disponible en: [http://ols.uas.mx/infoweb/x0.asp?id=304&apart=Cursos y Diplomados](http://ols.uas.mx/infoweb/x0.asp?id=304&apart=Cursos%20y%20Diplomados) [2010, 15 de abril]

- ◆ Información: Consultar fechas y horarios en sitio web o pedir las telefónicamente
 - ◆ Teléfonos: +52 (55) 5950-4000 y 9177-4400. Lada sin costo: 01 800 627-7615
 - ◆ Sitio web: <http://www.uia.mx/>⁴³
-
-

4. Universidad de Turismo y Ciencias Administrativas

- ◆ Diplomado en Vinos (requisitos: pagar inscripción, cédula de inscripción, copia acta de nacimiento y de último grado de estudios, 2 fotos tamaño infantil)
 - ◆ Duración del programa: 10 Meses
 - ◆ Dirección: Prolongación Martín Mendalde 1795, Col. Del Valle, Deleg. Benito Juárez, México, D. F.
 - ◆ Teléfono: 5524 - 0005, extensión 101 ó 104.
 - ◆ Sitio web: <http://www.eph-utca.edu.mx/>⁴⁴
-
-

2.6. Otros recursos y fuentes de información para los vitivinicultores

En la búsqueda de información relacionada con el campo o la *Vitis vinifera*, la comunidad vitivinícola de cada entidad tiene la opción de recurrir a recursos o fuentes de información, impresas o en línea, que pueden ser algunas instituciones del gobierno, empresas que publican revistas especializadas, diarios o asociaciones. Estos recursos tienen fuentes sobre temas climáticos, estadísticos, vid, legales y otros que son necesarios y de interés para los vitivinicultores en el desarrollo de sus actividades.

43. Universidad Iberoamericana Ciudad de México. El Mundo del Vino en México, DF. [en línea]. Disponible en: http://www.emagister.com.mx/posgrado_el_mundo_del_vino_mexico_df-cinst-136987.htm [2010, 15 de abril]

44. Universidad de Turismo y Ciencias Administrativas. Diplomado en vinos en Distrito Federal. [en línea]. Disponible en: http://www.emagister.com.mx/posgrado_diplomado_vinos_distrito_federal-cinst-132701.htm [2010, 15 de abril]

2.6.1. Instituciones gubernamentales

La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (SAGARPA) a través del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP) disponible en línea, facilita el acceso a información sobre agricultura, economía y mercados, clima y geografía, producción mensual y anual, sistema producto, costos de producción, mercados nacionales e internacionales, programas de apoyo y comercio exterior. Sobre el cultivo perenne, la uva, ofrece información en línea vía sus delegaciones estatales en:

Aguascalientes:

<http://www.sagarpa.gob.mx/delegaciones/inicio/aguascalientes/Paginas/default.aspx>

Zacatecas:

<http://www.sagarpa.gob.mx/delegaciones/inicio/zacatecas/Paginas/default.aspx>

Durango:

<http://www.sagarpa.gob.mx/delegaciones/inicio/durango/Paginas/default.aspx>

El Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP), supeditado a SAGARPA, pone a disposición de los usuarios, con acceso en línea y sin costo, una Red de Estaciones Agroclimáticas en la República Mexicana, donde informa sobre las condiciones climáticas imperantes en los municipios de cada entidad, muy importantes para agricultores y vitivinicultores en su labor diaria. Aguascalientes cuenta con 29, Zacatecas con 36 y Durango tiene 20 estaciones, accesibles en las siguientes direcciones web:

Aguascalientes: <http://clima.inifap.gob.mx/redclima/clima/default.aspx?estado=1>

Zacatecas: <http://clima.inifap.gob.mx/redclima/clima/default.aspx?estado=31>

Durango: <http://clima.inifap.gob.mx/redclima/clima/default.aspx?estado=9>

La información de acciones sanitarias que protegen los recursos agrícolas de plagas y enfermedades, o sobre normas que regulan la sanidad vegetal, es proporcionada por

el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) y su Dirección General de Sanidad Vegetal (DGSV), dependientes de la SAGARPA; el acceso es sin costo en: <http://148.243.71.63/default.asp?id=464>

La Secretaría de Economía a través de su Dirección General de Normas publica un catálogo de las Normas Oficiales Mexicanas (NOM) y de las Normas Mexicanas (NMX) así como de las normas de referencia e internacionales, donde se clasifican por dependencia, rama de actividad, fecha de publicación, tipo de normas y producto previamente publicadas en el Diario Oficial de la Federación.⁴⁵ El catálogo de las NOM y NMX se puede consultar en: <http://www.economia-noms.gob.mx/>

2.6.2. Asociaciones

Son organismos que reúnen a especialistas en alguna rama del conocimiento o actividad, con objetivos comunes tales como apoyo, asesoría, actualización, defensa o representación entre otros. Pueden ser locales, estatales, nacionales o internacionales, todas tratan de lograr el bienestar y mejoramiento de sus asociados y el reconocimiento social con actividades de representación, promoción y otras.

Los vitivinicultores cuentan con la Asociación Nacional de Vitivinicultores, A. C., que proporciona información general sobre actividades relacionadas con la uva: proceso, comercialización, consumo, impuestos y eventos; también se encarga de los intereses de la industria del vino y de la promoción en México y el exterior, además tiene una biblioteca a disposición de la comunidad que trabaja con el vino y otras personas interesadas. Su sitio web es accesible en:

http://www.uvayvino.org/sys/index.php?option=com_frontpage&Itemid=1

Por otra parte, en los estados se encuentran las siguientes asociaciones relacionadas con *Vitis vinífera*, que como agrupaciones locales de trabajadores que

45. ROSA HERNÁNDEZ, Miguel Ángel de la. Regulaciones nacionales e internacionales sobre la producción de *Vitis vinífera*: información para los vitivinicultores. Tesis. México, D. F. : UNAM, Facultad de Filosofía y Letras, Colegio de Bibliotecología. 2009. p. 134

cultivan uva, producen vinos y otros productos, luchan por mejorar las condiciones laborales, económicas, comerciales y legales de sus socios, ellas son:

NOMBRE	DOMICILIO	RESPONSABLE
Consejo de Viticultores de Aguascalientes, A. C.	Av. de la Convención Norte. 1204-C Fracc. Circunvalación Norte., C.P. 20020 Ags. Tel. 9149308	J. Trinidad Jiménez
Unión de Viticultores de Aguascalientes, S.P.R. de R.L.	Álvaro Obregón, 707 - Barrio de Gpe. C.P. 20408 Rincón de Romos, Ags. Tel. +52 014659510081 Fax +52 014499141839	Benjamín Rodríguez Ramírez

Cuadro 3. Asociaciones relacionadas con la uva en Aguascalientes

NOMBRE	DOMICILIO	RESPONSABLE
Unión Agrícola Local de Viticultores de Fresnillo S.P.R. de R.L.	Prol. Enrique Estrada s/n, Colonia Las Américas, C. P. 99030 Tel: (493) 932-8885	J. Pablo González Velázquez
Viticultores de Santa Rita	Zaragoza no. 4, Municipio Villa Hidalgo Tel. (496) 965-2130	J. Jesús Hernández Torres ⁴⁶

Cuadro 4. Asociaciones relacionadas con la uva en Zacatecas

En cuanto a Durango y el municipio de Gómez Palacio, no existe alguna asociación relacionada con la uva, y aunque cada año se realiza la Feria del Algodón y la Uva en la ciudad de Gómez Palacio, el nombre es por tradición, ya que la uva brilla por su ausencia, pues sólo se cultiva una hectárea de *Vitis vinífera* en el municipio.

46. Directorio de Organizaciones Económicas del Estado de Zacatecas. [archivo pdf]. Disponible en: <http://sagarpa.gob.mx/desarrollorural/publicaciones/Lists/Estrategia%20de%20Interlocucin%20con%20las%20Organizaciones/Attachments/35zacatecas.pdf> [2009, 20 de septiembre]

CAPÍTULO 3

LOS VITIVINICULTORES, LA INFORMACIÓN Y SUS ELEMENTOS

3.1. Información, un producto social necesario

El ser humano como ente social siempre ha necesitado información para su desarrollo, la ha producido, acumulado, resguardado y difundido en soportes que en cada época ha inventado y aplicado para ello. La información indica Morales “... *proporciona vigor y sentido a la toma de decisiones y abre la posibilidad de elegir, analizar, reflexionar y elaborar productos que contribuyen al desarrollo cognoscitivo y emocional. La información cada vez puede estar más próxima al individuo y ser más significativa en la medida en que le resuelve de manera más específica sus necesidades.*”⁴⁷

Para resolver esas necesidades con las decisiones adecuadas, el individuo necesita información, y para que esté cada vez más próxima a él necesita usar las tecnologías de la información y comunicación, que facilitan al individuo su búsqueda, además también puede utilizarlas para comunicarse de forma oral o escrita con quién la tiene y así obtenerla para satisfacer sus necesidades de información.

Respecto a la comunicación oral o escrita, Licea dice: “... *puede afirmarse que el lenguaje y la escritura son los dos medios de comunicación más importantes, pero los canales de comunicación informal, basados en canales orales frecuentemente se pierden, mientras que los formales impresos o digitales, permanecen en el tiempo.*”⁴⁸

47. MORALES CAMPOS, Estela. *El hombre y la sociedad como centro de los servicios de información*. En: Sociedad, Información y Bibliotecas: memoria del XXII Coloquio de Investigación Bibliotecológica y de la Información, 22- 24 de septiembre de 2004. Compiladores F. Felipe Martínez Arellano, J. José Calva González. México, D. F. : UNAM, CUIB, 2005. p. 4

48. LICEA DE ARENAS, Judith. *De necesidades, preguntas, fuentes de información y respuestas*. En: Servicios bibliotecarios. Hugo Alberto Figueroa Alcántara, César Augusto Ramírez Velázquez, coordinadores. México, D. F. : UNAM, FFyL, Dirección General de Asuntos del Personal Académico, 2006. p. 148

Para acercarse a la información utilizando los canales de comunicación adecuados, cada individuo se comporta de acuerdo a sus características personales, las cuáles pueden, de acuerdo con Calva,⁴⁹ incluir conocimientos, experiencia, habilidades, personalidad, educación y otras que ha ido acumulando en su desarrollo diario.

Éstas características surgen cuando el individuo decide utilizar los recursos que conoce y, al dirigirse a éstos, sabe qué tan fácil es obtenerlos, si es rápido el acceso, cual es mejor para él y hasta el costo; también puede darse el caso de que no ubique los recursos que necesita, ya que como sujeto, vive en un entorno cambiante y no puede saberlo todo. Las variaciones del medio que lo rodea y la creación de nuevos recursos y fuentes informativas, ocasionan cambios en él y en sus características personales, formando un ciclo cuyo dinamismo incluye a toda persona.

Los vitivinicultores necesitan información para su desarrollo, pero éste es diferente en cada uno de ellos al efectuar labores diversas, pero cuando realizan trabajos similares como comunidad, comparten problemas y decisiones tomadas para solucionarlos, basadas en recursos y fuentes de información; obtienen respuestas tal vez no conocidas por unos pero por otros sí, por ello, compartir información como grupo vitivinícola puede ayudar a solucionar problemas a quienes no los habían enfrentado.

El uso de recursos y fuentes por personas y comunidades en general, indica que hay que llamarlos usuarios de la información, y para saber quién es un usuario de la información, González dice que es: *“la persona u organización que necesita información especializada de un centro o servicio de información existente o en fase de planificación ...”*⁵⁰

49. CALVA GONZÁLEZ, Juan José. Las necesidades de información: fundamentos teóricos y métodos. México, D. F. UNAM, CUIB, 2004. (Sistemas Bibliotecarios de Información y Sociedad). pp. 56-58

50. GONZÁLEZ TERUEL, Aurora. Los estudios de necesidades y usos de la información: fundamentos y perspectivas actuales. Guijón, Asturias : Trea, 2005. p. 69

3.1.1. Los vitivinicultores como usuarios de la información

Todo individuo necesita información que lo integre de manera satisfactoria a su entorno, de acuerdo a su forma de ser y actuar en la vida. El vitivinicultor como usuario, se interesa en la información que lo afecta o beneficia directamente, que le es accesible y de utilidad; importante es también la información que se genera en otros lugares alejados de su entorno, relacionada con sus actividades o intereses, por ello considera que debe obtenerla y aplicarla en la solución de problemas vitivinícolas.

3.1.2. Vitivinicultores, recursos y fuentes de información

Los vitivinicultores están influidos por los factores externos que los rodean. El conjunto de éstos le da forma al entorno en que viven, y propicia la generación de una personalidad expresada en todas las actividades que realiza; es la unión de las características propias de cada sujeto, también llamadas factores internos y que varían en cada uno de ellos.

Debido a esto, cuando los vitivinicultores necesitan información, recurren al conocimiento que tienen del entorno que los rodea y utilizan sus características personales, aplicándolas en su comportamiento informativo, el cual los puede llevar a recursos establecidos de manera formal, como oficinas gubernamentales, bibliotecas y centros de información, o informales que pueden ser otras personas cuyo fin principal no es suministrar información, pero si la poseen, como pueden ser otros vitivinicultores. Si estos recursos de información le proporcionan la información que necesita y resuelve su problema, se puede hablar de un resultado positivo que ha satisfecho su necesidad de información oportunamente y con las fuentes adecuadas, aunque esto sea temporalmente, pues como se sabe, el medio ambiente que lo rodea es cambiante y le genera otras necesidades de información para adaptarse a él.

Si no le fue proporcionada la información que necesita o si lo fue de forma parcial, entonces el resultado no es satisfactorio y se puede calificar como negativo, lo cual genera en él la urgencia o ansiedad de conseguirla, o llevarlo a decidir que simplemente ya no la necesita.

3.2. Necesidades, comportamiento, satisfacción y factores externos e internos

Estos conceptos han sido mencionados antes de manera general, es oportuno profundizar y saber qué son, su relación, cómo influyen en las acciones de los vitivinicultores y conocer el impacto que tienen en ellos como individuos y como comunidad que realiza una misma actividad.

Las necesidades de información

Cuando surgen problemas generales o específicos en la vida diaria, y se carece de información que ayude a tomar la o las decisiones correctas para resolverlos y poder seguir realizando actividades prácticas o de otro tipo, es cuando se dice que hay necesidades de información. Las necesidades de información son definidas por Scheglova, Ujim y Ergunov como: *"La necesidad de conocimiento condicionada por el carácter de la actividad profesional del especialista y que depende de sus características individuales ..."*⁵¹

De acuerdo a lo ya mencionado, se puede decir que las actividades de los vitivinicultores están definidas por su profesión enológica y por el trabajo que realizan, especializado en el cultivo de *Vitis vinífera* y producción de vinos; la información que necesitan y el uso que le dan es para lograr estos propósitos. Como el uso de la información también puede ser para lograr otras metas, hay que organizar dicho uso con la tipología adecuada, basada en una variedad de fuentes informativas, es decir, que para cada uso de información se identifique un tipo, y que cada tipo cuente con los documentos necesarios, cuyo fin último es satisfacer necesidades de información.

La tipología que es aplicable a los vitivinicultores la proporciona Calva,⁵² quién la divide por su función, utilidad y uso; por su forma de manifestación (fuerte o débil); por su contenido (actualizado); por su posición en el tiempo (inmediatas o futuras) y

51. Scheglova V. P., Ujim Yu Yu, Ergunov V. H. Juego: estudio de las necesidades informativas. La Habana: IDICT, 1987. p. 2

52. CALVA GONZÁLEZ. Op cit. p. 76

por su carácter colectivo o específico. Con esta división se puede identificar el tipo de necesidades de información de los vitivinicultores, y contar con las fuentes que las satisfagan.

Hay que incluir otros elementos en la formación y surgimiento de las necesidades de información, se trata de los factores externos e internos, mismos que son descritos más adelante. La interrelación entre la actividad de los sujetos, el uso que dan a la información y los factores externos e internos, define e identifica las necesidades de información que tienen los vitivinicultores.

El comportamiento informativo

Las personas usan recursos y fuentes para obtener información, pero son tan extensos que exceden toda capacidad individual de conocer, seleccionar y usarlos todos, por ello, cuando los vitivinicultores buscan información derivada de una necesidad, el comportamiento que adoptan se relaciona con sus habilidades, hábitos, costumbres y otros modos de actuar para acceder a diversos recursos y conseguirla. Éste lo lleva a elegir los que ya ubica y conoce, que considera son accesibles o que más rápido puede conseguir, trata de adquirir los que de acuerdo a su experiencia y conocimiento clasifica como pertinentes, confiables y útiles.

Esto les crea un comportamiento informativo particular como sujetos, que puede ser semejante como grupo que trabaja cultivando *Vitis vinífera* y elaborando vinos. Este comportamiento es debido a la insuficiencia de información o conocimiento de las personas en sus actividades de estudio, trabajo o investigación. Al respecto Hernández dice: *“El comportamiento en la búsqueda de información representa toda actividad que realiza un individuo dirigida a identificar [un recurso o] una fuente que satisfaga una necesidad percibida como tal; el sujeto se da cuenta que el nivel actual de conocimientos es menor del que necesita para afrontar una cuestión.”*⁵³

53. HERNÁNDEZ SALAZAR, Patricia. El usuario de la información. En: Servicios bibliotecarios. Hugo Alberto Figueroa Alcántara, César Augusto Ramírez Velázquez, coordinadores. México, D. F. : UNAM, FFyL, Dirección General de Asuntos del Personal Académico, 2006. p. 213

Al tener el individuo una deficiencia de información, recurre a su conocimiento del entorno que lo rodea para ubicar recursos y fuentes de información, y entonces acude con aquellos que poseen la información y la facilitan; de acuerdo con Montes: *“la disponibilidad de información debe ser la suficiente para garantizar al usuario la satisfacción de sus necesidades, independientemente del lugar en que se encuentre, coordinando con efectividad los aspectos técnicos, y los factores sociales y políticos.”*⁵⁴

Los vitivinicultores disponen de recursos formales como las bibliotecas, centros de documentación, archivos, congresos, bases de datos y otros; en ellos, las fuentes de información están disponibles en revistas, libros, tesis, documentos oficiales, electrónicos, informes y muchos más para los usuarios en una variedad de servicios como: servicio de consulta, préstamos, disseminación selectiva de información, alerta bibliográfica etcétera; en cuanto a recurrir a recursos informales, esto depende de cada vitivinicultor y su necesidad de información así como de un comportamiento informativo fuerte y expresado.

El comportamiento informativo presenta tipos de manifestación que puede ser individual o grupal. Su tipología ha sido establecida en: el lenguaje (expresión oral); expresión no verbal (somática); expresión oral y no verbal en conjunto; escritura y; expresión oral en un momento y escrita en otro siguiente.⁵⁵ Además esta división cuenta con patrones de comportamiento, que son identificados cuando hay un mismo comportamiento de un sector social, dedicado a actividades iguales o semejantes, o de individuos con una misma profesión u oficio, como los vitivinicultores; y aunque cada persona es diferente, desempeñar una misma actividad facilita que los sujetos presenten comportamientos regulares y constantes. Al sistematizar los patrones, Prasad⁵⁶ los ubica en estos tres grupos: 1. Personas; 2. Información registrada en

54. MONTES GÓMEZ, Ricardo. *La biblioteca como sistema autorreferente*. En: Métodos cualitativos para estudiar a los usuarios de la información. Coord. Patricia Hernández Salazar. México. D. F. : UNAM, CUIB, 2008. p. 129

55. CALVA GONZÁLEZ. Idem p. 116

56. Prasad, H. N., citado por Calva González en: Las necesidades de información: fundamentos teóricos y métodos. México, D. F. UNAM, CUIB, 2004. (Sistemas Bibliotecarios de Información y Sociedad). p. 119

algún soporte; 3. Sistemas de información; los vitivinicultores pueden ser ubicados en uno o varios de éstos, cuando son identificados con un comportamiento parecido en una localidad, estado o región.

La satisfacción de las necesidades de información

Toda persona necesita información en sus actividades para solucionar problemas o situaciones que requieren decisiones basadas en ella; Rendón Rojas dice que “*la propiedad primordial de la información es satisfacer las necesidades de información del Hombre.*”⁵⁷ Para ello busca recursos o fuentes de información que cubran sus necesidades informativas. Los recursos satisfacen a los vitivinicultores con fuentes que solucionan temporalmente sus necesidades, pues éstas surgen nuevamente.

Ésta satisfacción se encuentra influida por varios factores en su proceso: internos propios de cada vitivinicultor (conocimientos, experiencia, etcétera); externos (profesión que desempeña, recursos y fuentes disponibles, etcétera). Están también los factores de los servicios formales que facilitan fuentes de información a los vitivinicultores: documentos que necesita, obras que le proporciona, acceso a sistemas informativos y otros más. Finalmente hay que tener claro que la satisfacción de las necesidades de información, son determinadas siempre de acuerdo al criterio de cada sujeto.

Factores externos

Es el conjunto de elementos que rodean a los sujetos en el sitio donde viven, y cada lugar posee elementos definidos por la actividad que ellos realizan, incluyendo: recursos informativos, lugar donde está la empresa (estado, zona urbana o rural), nivel científico, social, sistema político, legal, aspectos ambientales como humedad, frío, calor, etcétera.

Los factores externos son variables y extensos, pero solamente deben incluirse aquellos que son identificados para cada caso específico. Como los vitivinicultores

57. RENDÓN ROJAS, Miguel Ángel. *El papel del profesional de la información en el acceso y uso de la información documental*. En: La información en el inicio de la era electrónica: información, sociedad y tecnología. México, D. F. : UNAM, CUIB, 1998. v. 2. p. 257 (Serie Monografías, 25)

investigados viven en Aguascalientes y Zacatecas, se les relaciona con el medio ambiente que los rodea, ya que como individuos que cultivan *Vitis vinífera* y producen vinos, están ligados estrechamente a factores externos que les son inherentes y específicos en cada área.

Factores internos

Cada sujeto en su desarrollo ha necesitado y buscado información, con el fin de asimilarla y almacenarla en su cerebro, para utilizarla en la solución de problemas o situaciones que se le presentan en el transcurso de su vida. Entonces se dice que el sujeto ha adquirido una personalidad que incluye habilidades, conocimientos, nivel educativo, estatus social, tiene ambiciones, se propone metas, etcétera.

Esto en conjunto son las características particulares de cada sujeto, diferentes en cada uno por el nivel de desarrollo que ha logrado alcanzar, sabe que las tiene y las utiliza en todo tipo de situaciones aunque no todas al mismo tiempo, sino de forma oportuna; a estas características personales es lo que se denomina factores internos.

Los vitivinicultores poseen factores internos definidos y los utilizan en sus labores, identificarlos, saber cuáles son y establecer el papel que tienen en el surgimiento de las necesidades de información y el comportamiento informativo, es una labor de análisis y relación con esas necesidades, su comportamiento y los factores externos.

3.3. Análisis de resultados

La población investigada fue circunscrita a los responsables de cultivar *Vitis vinífera* y elaborar vinos en los Estado de Aguascalientes, Zacatecas y Durango. Se localizó a tres de ellos en Aguascalientes y uno en Zacatecas, ninguno fue encontrado en Durango. También se ubicó a cinco más que no cultivan *Vitis vinífera*, pero que si producen vinos, por esta causa no son parte del estudio; dos están en Aguascalientes y tres en Zacatecas (ver sus datos en el Anexo 1). En Durango, concretamente en el municipio de Gómez Palacio, se localizaron las instalaciones abandonadas de la Compañía Vinícola del Vergel.

La situación en Gómez Palacio, Durango. A las orillas de esta ciudad aún están las solitarias instalaciones de la Compañía Vinícola del Vergel, que dejó de producir vinos en 1985 al ser vendida, y fueron definitivamente abandonadas en 1995. Esto ha ocasionado que su inclusión en esta investigación sea sólo descriptiva en lo histórico, ambiental y geográfico. Su inclusión fue hecha sin omitir algún punto tratado en los otros dos estados, la excepción fue la aplicación de la Cédula de Entrevista. Es importante conocer los hechos, datos y personajes que proporcionan información sobre las causas o razones, que dieron como resultado el que no haya cultivo de *Vitis vinifera* ni producción de vinos en Gómez Palacio, su historia da cuenta de ello.

Por este motivo, el análisis que a continuación se presenta, sólo incluye a los vitivinicultores de Aguascalientes y Zacatecas, dejando a la Compañía Vinícola del Vergel como parte de la historia de la vitivinicultura en México. Se debe tomar en cuenta, que el medio ambiente y geográfico que prevalece hoy en Gómez Palacio, continua siendo el adecuado para cultivar *Vitis vinifera* y por lo tanto, para producir vinos y otros productos.

El uso del método directo y la investigación de campo, requieren la aplicación de la herramienta adecuada para abordar la problemática planteada. En esta investigación se aplicó la Cédula de Entrevista, con la que se obtuvo información directamente de los vitivinicultores que viven y trabajan en Aguascalientes y Zacatecas.

La Cédula de Entrevista (Anexo 3) fue dividida en dos partes: la primera de datos generales que incluye: Número de cédula de entrevista; Lugar y fecha; Nombre del entrevistador; Nombre del entrevistado; Edad; Profesión; Nombre de la empresa; Puesto actual; Años en la organización; Relación que tiene con el viñedo, bodega, cava etcétera; Cómo nace su interés por el vino o la vitivinicultura. La segunda parte tuvo 40 preguntas dirigidas hacia la identificación de las necesidades de información, comportamiento informativo y factores externos e internos de los vitivinicultores, a quienes les fue aplicada, tres de Aguascalientes y uno de Zacatecas.

En el siguiente análisis de necesidades de información, comportamiento informativo y factores externos e internos, se menciona en el orden que se anota abajo, a las vitivinícolas que se incluyeron en esta investigación, al satisfacer el criterio establecido de cultivar ellas mismas las uvas con que elaboran sus diversas marcas de vinos. A fin de facilitar su identificación, la mención que de ellas se hace es por su nombre abreviado, de acuerdo a la entidad en que fueron ubicadas y encontradas en activo, siendo éstas:

Aguascalientes	Nombre abreviado
1. Viñedos Santa Elena (Aborígen, S.A. de C.V.)	Sta. Elena
2. Viñedos y Bodegas Hacienda de Letras, S. A. de C. V.	Hda. de Letras
3. Casa Leal y Viñedos Ríos	Casa Leal
Zacatecas	Nombre abreviado
4. Vinícola del Saucito (Vinos Carrera)	El Saucito

NECESIDADES DE INFORMACIÓN

Los vitivinicultores necesitan información en el cultivo de la *Vitis vinifera* y en el proceso vitivinícola, cuando la obtienen, la utilizan para realizar diversas actividades laborales, sean enológicas, vitícolas u otras. El uso que le dan a la información para satisfacer sus necesidades informativas es el siguiente:

Identificación de N. I.

Al buscar información para solucionar necesidades presentes o inmediatas, los cuatro vitivinicultores piden y obtienen fuentes de información, y al tenerla: Sta. Elena, Hda. de Letras y El Saucito la utilizan primero por su función, utilidad y uso y después por su contenido; Casa Leal lo hace por su contenido y más tarde por su función, utilidad y uso.

Tipología de N. I.

La forma de pedir fuentes informativas y el uso que le dan es identificada y ubicada de acuerdo a la tipología ya mencionada en éste mismo capítulo, la cual es:

Por su forma de manifestación. Los cuatro vitivinicultores presentan una manifestación expresada y fuerte de necesidades informativas, buscando activamente la información que requieren y pidiéndola claramente, a fin de aprovecharla en la solución de problemas surgidos en el desarrollo de sus actividades cotidianas.

Por su función, utilidad y uso. Al conseguir y aplicar la información, Sta. Elena, Hda. de Letras y El Saucito la ocupan en primer lugar para dar solución a problemas que tienen con frecuencia en su trabajo, en este caso, la información tiene un uso inmediato y un fin útil; Casa Leal la utiliza en segundo lugar, ya que los problemas laborales diarios y su solución no le presentan dificultad, sólo algunos poco conocidos, por no haberse enfrentado a ellos antes, de ahí que casi no la use por este tipo en forma prioritaria.

Por su contenido. Sta. Elena, Hda. de Letras y El Saucito no usan regularmente la información por su contenido, ellos necesitan pocos conocimientos nuevos para solucionar problemas a los que no se hayan enfrentado anteriormente con resultados satisfactorios. Casa Leal si la usa primero por este tipo; es una necesidad de información que no posee, que lo lleva a buscarla y usarla para adquirir conocimiento reciente, que le permita enfrentar asuntos y problemas novedosos o no conocidos en su trabajo y profesión.

Por su posición en el tiempo. Al usar la información para solucionar problemas cotidianos, las necesidades de información de todos los vitivinicultores son presentes e inmediatas y no futuras o potenciales, indicando con ello, que los problemas a que se enfrentan son habituales y solucionados en poco tiempo.

Por su carácter colectivo o específico. Los cuatro vitivinicultores tienen necesidades de información de carácter específico, al utilizar de manera individual la información que obtienen en la solución de problemas surgidos en actividades enológicas, administrativas, comerciales o de supervisión en su empresa.

Necesidades de información expresadas de los vitivinicultores

VITIVINICULTORES		AGUASCALIENTES			ZACATECAS
NECESIDADES DE INFORMACIÓN		1	2	3	4
1	OBTENER MEJORES PRECIOS DE COMPRA DE VITIS VINÍFERA Y DE MOSTOS	X	X	X	X
2	DISTRIBUCIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS	X		X	X
3	INFORMACIÓN AGROCLIMÁTICA	X	X	X	X
4	RECURSOS HÍDRICOS		X	X	X
5	PUBLICIDAD SOBRE ACTIVIDADES Y PRODUCTOS	X		X	X
6	IMPUESTOS (PAGOS Y TRÁMITES)	X	X	X	X
7	FERTILIZACIÓN Y PLAGAS	X	X		
8	ASESORES (ENÓLOGOS C/EXPERIENCIA)	X	X		
9	MECÁNICOS ESPECIALISTAS		X	X	
10	CUIDADO DE CULTIVOS	X	X		X
INFORMACIÓN RECIENTE Y ACTUALIZADA SOBRE					
11	CAMBIO CLIMÁTICO	X	X	X	X
12	PRECIOS Y MARCAS DE VINOS EN MÉXICO		X	X	X
13	EL TRABAJO DE OTROS ENÓLOGOS	X			X
14	VITIVINICULTURA EN EL MUNDO	X	X	X	X
15	INFORMACIÓN VINÍCOLA GENERAL	X	X		X

1. Viñedos Santa Elena (Aborigen, S.A. de C.V.)

2. Viñedos y Bodegas Hacienda de Letras, S. A. de C. V.

3. Casa Leal y Viñedos Ríos

4. Vinícola del Saucito (Vinos Carrera)

COMPORTAMIENTO INFORMATIVO

Cuando los individuos necesitan acudir a recursos de información para obtener las fuentes que requieren, aplican en ello algunas características propias que han adquirido a lo largo de su vida, de acuerdo al desarrollo individual, trabajo e intereses de cada uno. A esta combinación de necesidades de información y aplicación de características personales, en la búsqueda de recursos informativos con fuentes que pueden serles útiles, es a lo que se denomina comportamiento informativo.

Identificación de características personales

Cuando necesitan obtener información, los vitivinicultores presentan una forma de actuar, misma que puede ser reconocida de manera individual o en grupo que realiza una misma actividad. A continuación se describen las características localizadas en ellos, así como el orden habitual en que las aplican.

- ▶ Sta. Elena, Hda. de Letras y Casa Leal usan primero costumbres, El Saucito las utiliza de forma secundaria.
- ▶ Sta. Elena y Hda. de Letras aplica al trabajar en segundo lugar habilidades, Casa Leal y El Saucito las utilizan en tercero.
- ▶ Sta. Elena y Hda. de Letras usan procedimientos en tercer lugar, Casa Leal los usa en primero y El Saucito en segundo.

Identificación de acuerdo con la forma de manifestación

Costumbres. Sta. Elena, Hda. de Letras y Casa Leal usan primordialmente esta característica personal como forma de acercarse a los recursos y las fuentes de información; El Saucito la utiliza de manera secundaria.

Habilidades. Los cuatro especialistas tienen esta cualidad, y todos la aplican de forma secundaria para agenciarse información, ya que Sta. Elena y Hda. de Letras la ocupan en segundo lugar, y Casa Leal así como El Saucito la usan como tercera opción.

Procedimientos. Esta característica cuenta con una preferencia mixta al ser empleada, ya que Sta. Elena así y Hda. de Letras lo hacen como tercera opción. Casa Leal la aplica en primer lugar y El Saucito en segundo.

Costumbres, habilidades y procedimientos están presentes en los vitivinicultores como parte de su comportamiento informativo, que los lleva a buscar recursos y fuentes para satisfacer sus necesidades de información. Se puede notar cierta uniformidad en el orden de preferencias para acercarse a la información, al haber mayoría de costumbres, dejando en lugar secundario las habilidades y tener disparidad en los procedimientos.

El análisis que sigue es la relación del comportamiento informativo que tienen los vitivinicultores, y los recursos que consideran son adecuados para que les proporcionen fuentes de información de toda índole para sus actividades.

Identificación en relación con los recursos informativos

Los cuatro vitivinicultores buscan en primer lugar recursos informativos de organismos públicos (secretarías, dependencias gubernamentales) y privados (empresas o asociaciones) relacionadas con la *Vitis vinífera* y los vinos.

Pero hay un orden diferente en todos cuando buscan otros recursos con información que les interesa obtener:

- ▶ Sta. Elena busca después la colección que tiene en bodega, viñedo o casa; enseguida acude a su experiencia personal y por último hace búsquedas en Internet.
- ▶ Hda. de Letras recurre a su experiencia personal, después busca la colección que tiene en la bodega, viñedo o casa, enseguida Internet y en último lugar colegas.

- ▶ Casa Leal acude a Internet, después a su experiencia personal, enseguida busca la colección de la bodega, viñedo o casa, después expertos y por último colegas.
- ▶ El Saucito busca en segundo lugar la colección que tienen en bodega, viñedo o casa; posteriormente Internet y al final recurre a su experiencia personal.

De acuerdo con lo anterior, el comportamiento informativo que presentan los vitivinicultores, de forma unánime los lleva primero hacia dependencias del gobierno y empresas o asociaciones relacionadas con la *Vitis vinífera* y vinos, sin embargo, enseguida todos tienen un comportamiento diferente, al acudir hacia recursos a su disposición que son elegidos personalmente, y ninguno coincide al buscar otros en el mismo orden.

Esto indica que hay facilidad para el acceso a recursos informativos de empresas del gobierno o privadas, relacionadas con el campo enológico en el mismo estado o en otros más lejanos, debido a que la información de estas empresas se encuentra disponible en Internet para todo usuario. También señala que les es útil la colección que tienen en la bodega, viñedo o casa formada por unas cuantas revistas, libros y reportes de actividad diaria;⁵⁸ si no obtienen la información que necesitan en los recursos ya mencionados, acuden a su experiencia personal o a otros que ya conocen, como Internet, expertos o colegas enólogos. El orden en que prefieren buscar estos recursos, indica la facilidad para acercarse a ellos y obtener la información que necesitan. Cuando los vitivinicultores acuden a éstos, buscan fuentes que les den la información necesaria y adecuada para solucionar problemas en sus actividades, sea en el cultivo, la vendimia o en el proceso de elaborar vinos y otros productos.

Identificación en relación con las fuentes de información

En su comportamiento informativo los vitivinicultores desean obtener varias fuen-

58. Reportes de actividad diaria. Son documentos que los vitivinicultores usan para anotar actividades cotidianas en el cultivo de *Vitis vinífera* y producción de vinos a lo largo del año, así como los problemas que surgen en esas tareas y las soluciones aplicadas para resolverlos. También son llamados reportes de actividad anual.

tes de información, tratando todos de conseguir primero publicaciones periódicas, pero enseguida difieren en cuanto al orden en que buscan conseguir otras fuentes:

- ▶ Sta. Elena busca en orden subsecuente monografías, documentos electrónicos, reportes de actividad diaria y por último publicaciones oficiales.
- ▶ Hda. de Letras en segundo lugar busca monografías, después publicaciones oficiales, documentos electrónicos y al final reportes de actividad diaria.
- ▶ Casa Leal prefiere buscar después monografías, reportes de actividad diaria, publicaciones oficiales y documentos electrónicos.
- ▶ El Saucito tiene como prioridad secundaria la colección de bodega, viñedo o casa, seguida de documentos electrónicos, reportes de actividad diaria y monografías.

Se puede observar que para satisfacer sus necesidades de información, los vitivinicultores presentan un comportamiento informativo uniforme al buscar como primera fuente de información las publicaciones periódicas; dicha uniformidad se rompe enseguida ya que cada uno le da prioridad secundaria a otras fuentes que ya conoce en orden diferente, indicando con ello el conocimiento de su existencia.

La uniformidad al buscar fuentes de información por parte de los vitivinicultores, indica la disponibilidad y facilidad de acceso que tienen a las mismas en otros lugares o en su misma entidad, así como el orden en que las necesitan para resolver problemas en su lugar de trabajo, conocimiento adquirido por los vitivinicultores a lo largo de años de búsqueda de información útil en diferentes recursos de información, donde la facilidad de acceso y la disponibilidad de fuentes no se les dificulta.

Los vitivinicultores como todos los sujetos tienen un comportamiento informativo que se puede identificar por tipos, éstos se manifiestan en la forma de establecer comunicación por parte de ellos con los responsables de los recursos de información para acceder a las fuentes. La comunicación que establecen puede ser individual, o grupal cuando son socios de un organismo que habla representándolos.

Tipología de los vitivinicultores

La tipología con que se puede identificar y ubicar el comportamiento informativo de los vitivinicultores es: lenguaje (oral o verbal); escritura; expresión oral en un momento y escrita en otro; expresión no verbal o somática (señas o ademanes); y la expresión oral y no verbal juntas. A continuación la tipología que tienen ellos.

Lenguaje oral o verbal. Solamente Sta. Elena usa este tipo como primera forma de acercarse a los recursos de información; Hda. de Letras lo utiliza como forma secundaria de pedir información; para la Casa Leal y El Saucito es su tercera opción. Usando el lenguaje desean saber si los recursos a los que piden información, cuentan con las fuentes informativas que buscan.

Escritura. Hda. de Letras y Casa Leal la usan como primera opción; para Sta. Elena y El Saucito es la segunda forma de pedir información. Con la forma escrita, se pide información directamente a los responsables, los escritos pueden ser las papeletas con que cuentan los recursos de información para facilitar diversas fuentes, o solicitudes de los vitivinicultores pidiendo una o varias fuentes de información, también pueden ser oficios formales y algunas otras formas escritas.

La solicitud de fuentes de información mediante la forma escrita, también se hace a distancia; esto implica que no hay comunicación directa entre el vitivinicultor y el responsable de los recursos, incluso la búsqueda de la información que necesita el especialista la puede realizar él mismo, disponiendo de las tecnologías de la información y comunicación, usando Internet para acceder a sitios web de organismos públicos y privados, buscando en ellos la información necesaria, o correo electrónico dirigido a los encargados preguntando por las fuentes informativas.

Expresión oral en un momento y escrita en otro. El Saucito solicita información de esta forma en primer lugar; Casa Leal en segundo; Sta. Elena y Hda. de Letras en tercero. Con este tipo se posibilita hablar directamente con los responsables

de los recursos, y dirigirse después a ellos de forma escrita, para saber si las fuentes requeridas están disponibles, o las opciones que hay para el acceso.

Identificación de patrones en los vitivinicultores

El último punto a tocar en el comportamiento informativo son los patrones. Éstos se identifican cuando hay comportamientos regulares y constantes en los vitivinicultores, cuando utilizan sistemas de información formalmente establecidos: centros de documentación, bibliotecas, bases de datos, etcétera; o recursos informales que poseen datos, como colegas, expertos, amigos, compañeros de trabajo y otros.

En los recursos formales buscan información registrada en algún soporte: libros, revistas, periódicos u otras fuentes; en los informales el conocimiento que tienen. Cuando se dirigen más a unos que a otros, hay un patrón presente que indica cuál recurso es el que se solicita con más frecuencia, por ser el que les proporciona la información que necesitan. El análisis de los vitivinicultores es:

- ▶ Sta. Elena, Hda. de Letras y Casa Leal buscan primero información registrada en algún soporte; El Saucito necesita en primer lugar sistemas de información.
- ▶ Sta. Elena indaga en segundo lugar con personas que tienen información; Hda. de Letras y Casa Leal buscan sistemas de información; El Saucito prefiere como segunda oportunidad la información registrada en algún soporte;
- ▶ Sta. Elena requiere en tercer lugar sistemas de información; Hda. de Letras, Casa Leal y El Saucito eligen como tercera opción a personas que tienen información.

Tipología de patrones en los vitivinicultores

Como elementos de los patrones tenemos a los sistemas de información formalmente establecidos, diferentes personas cercanas al sujeto, y los soportes de información a su disposición en cuanto les son necesarios. Su análisis indica que:

Soportes de información (fuente). Es el patrón que Sta. Elena, Hda. de Letras y Casa Leal utilizan frecuentemente; El Saucito la usa poco. Se muestra con este

patrón que las fuentes son importantes para la mayoría de ellos y que su acceso no se les dificulta.

Personas (recurso). Después de los soportes, ésta es la opción con más acceso, ya que Sta. las requiere después de los soportes así como Hda. de Letras, Casa Leal y El Saucito enseguida de los sistemas de información. Indican con ello que la proximidad de todo tipo de personas (colegas, expertos, amigos, etcétera) les facilita acercarse a ellos en busca de la información que necesitan.

Sistemas de información (recurso). Muy poco utilizada como primera opción por todos; éstos ocupan un lugar secundario para ellos, indicando que los sistemas formalmente establecidos (bibliotecas, centros de información) les son poco útiles, ya que no tienen la información que necesitan sobre temas enológicos o vitícolas.

FACTORES EXTERNOS

Son propios de cada localidad, y siendo diferentes en cada área geográfica, algunos de sus elementos coinciden al efectuarse estudios sobre sujetos o comunidades en regiones diferentes. Es importante mencionar que influyen siempre de manera determinante, además su variedad y aplicación depende de la comunidad investigada; la naturaleza de su actividad; las facilidades para efectuar sus labores en cuanto a recursos de información, tecnología y medios de comunicación disponibles; lugar donde trabajan y viven; los elementos del ambiente social y geográfico de su entorno como el legal, político, trabajo, población, nivel económico, educación, ubicación, suelos, clima y agua, etcétera. Aún hay más elementos que pueden ser incluidos en estudios de este tipo, pero siempre se está sujeto a aquellos que deben ser considerados en toda población investigada, y a su presencia en un lugar definido de antemano, cuyo estudio indicará los que son indispensables e inclusivos.

Identificación de los factores externos

Lugar donde viven y trabajan. Tres fueron ubicados en Aguascalientes, en los municipios San Francisco de los Romo (**Viñedos Santa Elena**), Pabellón de Arteaga

(**Viñedos y Bodegas Hacienda de Letras**) y Jesús María (**Casa Leal y Viñedos Ríos**), el cuarto está en Zacatecas, en el municipio General Enrique Estrada (**Vinícola del Saucito**). Son lugares ideales para el cultivo de *Vitis vinífera* y la producción de vinos, pero no tanto para pedir, obtener o intercambiar información rápida o fácilmente, aunque hacer uso de Internet es una buena opción para solucionar este obstáculo.

Profesión que desempeñan. De los tres que viven en Aguascalientes, dos son ingenieros agrónomos con especialidad en viticultura, el tercero es ingeniero químico con especialidad en enología, el cuarto de Zacatecas es ingeniero agrónomo sin especialidad. Sus carreras profesionales las cursaron en México, la especialidad mediante estudios en el extranjero; se mantienen actualizados obteniendo fuentes de diversos recursos informativos, acudiendo a eventos relacionados con la enología, y compartiendo información con colegas y expertos del ramo enológico, comercial o administrativo.

Naturaleza de su actividad. Los cuatro trabajan en el ramo industrial vitivinícola; en Aguascalientes el primero es enólogo principal con 20 en el puesto; el segundo es vice-presidente y enólogo hace 33 años; el tercero es administrador y encargado de los viñedos desde hace 20 años; el cuarto de Zacatecas también es administrador y encargado de viñedos con 36 años en esa tarea. Esta variedad de responsabilidad en el trabajo, indica que realizan otras actividades además de las vitivinícolas.

Siendo su principal trabajo la vitivinicultura, al realizarlo obtienen una diversidad de variedades de *Vitis vinífera*, adecuadas para los vinos que de antemano han planeado fabricar, logrando producir una extensa gama de vinos blancos, tintos, dulces y de otros tipos, que les son pedidos de forma específica o que producen de acuerdo a la demanda de los mismos, sea para consumo nacional o internacional.

Las tareas que efectúan en el lugar de trabajo está condicionada por su profesión y labores, donde, además de la actividad enológica o vitivinícola constante, realizan

otras necesarias y que se ubican fuera de su especialidad, pero relacionadas estrechamente, ya que deben encargarse también de la maquinaria y equipo especializado, administrar al personal, cuidado de instalaciones, promoción de productos, etcétera. Con el siguiente análisis, se identifican las diferentes actividades que realizan en su lugar de trabajo, después de la actividad vitivinícola.

- ▶ Sta. Elena, Hda. de Letras y El Saucito efectúan actividades de tipo comercial, después tareas administrativas y por último labores de supervisión.
- ▶ Casa Leal efectúa las mismas actividades, pero el orden en que las efectúa difiere de los otros: primero supervisión, después comerciales y al último administrativas.

Para Sta. Elena, Hda. de Letras y El Saucito, las actividades de tipo comercial tienen prioridad, necesitan ocuparse más de ventas, precios y distribución de sus vinos en el país o el extranjero, después se ocupan de aspectos administrativos de la empresa, como son gastos, impuestos, personal, equipo y otros más; al efectuar actividades de supervisión en último lugar, están indicando que el cuidado de los viñedos, los suelos, el agua, la fertilización y las plagas no son un problema de importancia, pues se encargan de solucionarlos a tiempo.

Casa Leal efectúa primero labores de supervisión de viñedos, fertilización, riego y combate de plagas, después se encarga de actividades comerciales, indicando con ello que tiene resuelta la venta y distribución de sus vinos, por último efectúa el trabajo administrativo, que en su mayor parte delega en el personal a su cargo, solamente lo asume de forma parcial.

Recursos de información. Para realizar un trabajo efectivo y eficiente, es necesario contar con facilidades para hacerlo. La toma adecuada de decisiones en la solución de problemas laborales, requiere disponer de recursos que faciliten el trabajo con información oportuna, confiable y actualizada y los vitivinicultores cuentan con

varios a su disposición. Su análisis indica a cuáles acuden más y si son locales o de otros estados.

Los cuatro vitivinicultores coinciden en que los recursos informativos que consultan en primer lugar son externos, es decir, se encuentran en otras entidades, las fuentes de información que poseen están a su alcance, mediante las tecnologías de la información y los medios de comunicación que utilizan para buscarlos y obtenerlos; en segundo lugar consultan los recursos ubicados en su mismo estado, los cuales cuentan con documentos impresos o con información accesible por medios electrónicos; en estos recursos locales se incluyen algunos documentos propios, como libros, revistas y reportes de actividad diaria, que se localizan en la bodega, oficina o casa.

Identificación y análisis del medio ambiente de Aguascalientes y Zacatecas

Como el medio que prevalece en estos dos lugares es similar se han sumado sus datos, a fin de percibir en conjunto el panorama general imperante y resaltar los aspectos donde las diferencias son mínimas.

El medio social que rodea a los vitivinicultores en Aguascalientes y Zacatecas incluyó una población de 2 433 108 al año 2008, la población económicamente activa fue de 1 030 715 con nivel económico bajo, ya que percibieron de 1 a 3 salarios mínimos por jornada laboral, en los dos hubo 41 254 desempleados con experiencia en alguna actividad. La población que laboró en el sector primario (agricultura, silvicultura, caza, pesca, ganadería) fue de 192 770 individuos; el promedio de educación en Aguascalientes estuvo en nivel secundaria, Zacatecas en primaria. El nivel social de desarrollo de ambos fue medio alto, incluyendo esperanza de vida arriba de los 70 años, acceso a educación básica y a recursos económicos de acuerdo a su nivel educativo.⁵⁹

En los dos se cumple con el sistema legal federal actual, incluyendo leyes, normas y reglamentos emitidos por organismos públicos gubernamentales, que contie-

59. Los datos estadísticos de esta parte fueron tomados de los incisos denominados: *Factores sociales: población, trabajo, gobierno y educación* de cada estado, incluidos en el Capítulo 2, páginas 34-35 y 39

nen lineamientos sobre cultivo, etiquetado, impuestos, marcas, publicidad, sanidad y otros asuntos relacionados con el cultivo de frutos y la producción de vinos. Los vitivinicultores siguen y cumplen este sistema; cuyos lineamientos no son muy claros, hay demasiados y algunos son contradictorios en sus artículos, al haber sido emitidos por diferentes organismos para un mismo cultivo o producto. Los artículos tributarios que indican el monto de impuestos a pagar por parte de los vitivinicultores por la producción de vinos, imponen un porcentaje muy alto, el cual es de hasta un 40% por cada botella producida.

El sistema político los afecta en relación a la redacción y aprobación de reglamentos, normas y leyes que originan confusión, porque hay cuatro dependencias del gobierno federal que emiten artículos que legislan los cultivos, la producción y venta de vinos y otros aspectos vinícolas, éstas son: Secretaría de Hacienda y Crédito Público (SHCP), Secretaría de Economía (SE), Secretaría de Salud (SALUD) y Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), mismas que no se ponen de acuerdo para unificar leyes, normas y reglamentos en relación a la producción de *Vitis vinífera* y vinos en general.⁶⁰

Los vitivinicultores disponen de varios medios y vías de comunicación en ambas entidades, como es televisión, teléfono, fax, radio, Internet, telégrafo, estaciones de microondas y centros comunitarios digitales, una red de carreteras, ferrocarriles y aeropuertos. Algunos de estos medios les facilitan ubicar recursos de información donde quiera que se encuentren, y con el apoyo del equipo adecuado, obtener la información necesaria sin ir de forma personal por ella; las vías de comunicación facilitan todo tipo de transporte.

Respecto al medio ambiente y geográfico en los dos estados, es adecuado para el cultivo de *Vitis vinífera*, tienen el tipo de suelo adecuado, el clima que necesita es-

60. Para una revisión a detalle de los aspectos legales que conciernen a la *Vitis vinífera* y los vinos en México, acudir a la tesis de Miguel Ángel de la Rosa Hernández, cuyo título es: "Regulaciones nacionales e internacionales sobre la producción de *Vitis vinífera*: información para los vitivinicultores", presentada en la UNAM, FFyL en el Colegio de Bibliotecología en el año 2009, como parte del Proyecto PAPIIT IN404408-3.

te fruto y también cuentan con el agua necesaria para el riego de los campos. Los elementos anteriores favorecen la vendimia de miles de toneladas, basta consultar estadísticas nacionales, donde la producción de *Vitis vinífera* en Aguascalientes y Zacatecas se encuentra en 4º y 3º lugar nacional de entre 14 entidades productoras.

FACTORES INTERNOS

Todos los individuos poseen características propias definidas por el entorno que lo rodea y el lugar donde vive y trabaja, donde adquiere conocimientos, experiencia, habilidades, tiene intereses propios, un estatus social, posee facultades ambiciones, educación y trata de lograr metas u objetivos personales. A la suma de estos elementos se le denomina personalidad, y aunque los sujetos tienen otros más, en sus actividades laborales se hacen presentes solamente algunos de los ya mencionados, puesto que no utiliza todos al mismo tiempo. El análisis de cómo los factores internos hacen acto de presencia cuando son aplicados se anota enseguida.

Identificación de F. I.

Los conocimientos, experiencia, habilidad y capacidad sobre su actividad y el lugar donde viven, que son parte de su personalidad, han sido adquiridos a través de años de trabajar y vivir en una localidad definida.

- ▶ Sta. Elena, Hda. de Letras, Casa Leal y El Saucito conocen muy bien el lugar donde viven y aprovechan el medio que los rodea para el desarrollo de sus actividades, las cuales realizan con bastante discernimiento.
- ▶ Hda. de Letras, Casa Leal y El Saucito cuentan con una experiencia de 27 años en promedio, realizando diversas actividades cuyo objetivo es elaborar productos con *Vitis vinífera*; al respecto, Sta. Elena tiene poco tiempo y poca experiencia.
- ▶ Hda. de Letras, Casa Leal y El Saucito tienen suficiente habilidad y capacidad para cultivar *Vitis vinífera* y elaborar vinos u otros productos; Sta. Elena aún no tiene muchas cualidades para realizar estas actividades.

El análisis efectuado al respecto señala que Hda. de Letras, Casa Leal y El Saucito poseen el suficiente conocimiento y experiencia sobre el lugar donde viven y la actividad vitivinícola; esto indica que los 27 años que en promedio han trabajado en una empresa que cultiva *Vitis vinífera*, produce vinos y otros productos, les ha dejado conocimientos y experiencia no solamente sobre enología, sino también en el manejo general de una empresa dedicada a la producción de vinos. La experiencia la aplican en la solución de problemas de tipo técnico, como es la reparación de equipo y máquinas especializadas y en la realización de la vendimia; saben la forma de acabar con plagas que se presentan de forma recurrente en los plantíos, etcétera.

Asimismo, tienen un buen conocimiento del lugar en que viven y el entorno que los rodea, muy importante para el desarrollo de sus actividades diarias, que además les dice dónde buscar o cómo llamar a las personas que necesitan para la época de vendimia, o a quién acudir en caso de problemas de tipo técnico que no pueden solucionar y no necesitan el apoyo de expertos enólogos; Sta., Elena conoce lo suficiente del medio que lo rodea y el lugar donde vive para trabajar en el ramo vitivinícola, pero en esta empresa si se necesita la asesoría de expertos enólogos para elaborar vinos, puesto que apenas tiene cinco años de haber sido fundada.

Acercas del conocimiento que tienen sobre otras empresas que producen vino en México, Sta. Elena, Hda. de Letras y El Saucito sí las conocen bien y Casa Leal sólo un poco. Es un interés hacia sus actividades y productos, además no las consideran competidoras, sino como compañeras que desarrollan una misma actividad, y que en cierto momento pueden compartir información sobre temas de interés mutuo.

Educación formal. Sobre la actualización de conocimientos académicos, en relación a su actividad y el lugar donde viven, que es siempre necesaria en cualquier campo profesional para estar actualizados, se muestra el siguiente resultado.

Los cuatro vitivinicultores no buscan actualizar conocimientos formales sobre su actividad vitivinícola, esto se debe a que saben que no hay opciones de hacerlo don-

de viven, desconociendo si en algún otro lugar de México es posible, pues su especialidad enológica la han hecho en otros países. Pero si buscan estar al día, obteniendo información al respecto en recursos y fuentes de información a su alcance, puesto que el interés personal y profesional que tienen, les hace considerar que hay un futuro prometedor para el desarrollo de sus actividades y para las empresas donde cultivan *Vitis vinífera* y elaboran vinos, enfrentando firmemente los obstáculos que se interponen en su camino.

Estatus social. Todos los vitivinicultores han logrado un importante lugar en la entidad donde viven, producto del esfuerzo que han hecho durante muchos años de trabajo responsable. Entre los especialistas del ramo son conocidos por la calidad de sus productos, sin embargo el gobierno de cada estado no reconoce el trabajo serio y de mucho tiempo que han hecho a favor de la tierra que les da cobijo a todos, y en el mismo caso se encuentra la sociedad en general.

Metas y objetivos. Las de Hda. de Letras y Casa Leal es seguir elaborando productos de calidad, tener una mayor presencia en los mercados vinícolas, que sus marcas tengan más difusión local y nacional y saber que opciones tienen para lograrlo. Sta. Elena quiere conseguir una mayor producción de vinos, más difusión de sus primeras marcas y fabricar otras; seguir elaborando vinos de calidad y ser poco a poco más conocida por haber sido fundada algunos años atrás. El Saucito desea conservar el prestigio conseguido a través de muchos años de trabajo, continuar exportando, vender más en la entidad y conservar la calidad lograda.

La relación NI ~ FE ~ FI; CI ~ FE ~ FI

Una vez identificados los elementos de las necesidades de información y del comportamiento informativo, y ubicados e identificados los factores externos e internos que afectan a los vitivinicultores en sus actividades cotidianas, ahora se analiza la relación NI ~ FE ~ FI; CI ~ FE ~ FI, donde:

NI = Necesidades de Información. CI= Comportamiento Informativo.

FE = Factores Externos.

FI = Factores Internos.

NI y CI son afectados directa e indirectamente por los elementos del medio ambiente de FE y los FI propios de los vitivinicultores.

Relación NI~ FE ~ FI

Necesidades de Información y Factores Externos. Los cuatro vitivinicultores viven en áreas ideales para el cultivo de la *Vitis vinífera*, pero no tanto para obtener la información que necesitan en sus labores. A causa de ello tienen necesidades informativas que los lleva hacia un comportamiento fuerte y expresado, con el cual actúan activamente buscando recursos y fuentes de información para satisfacerlas.

Los cuatro vitivinicultores tienen una carrera vinculada al campo o a la química, además tres de ellos cuentan con especialidad enológica o vitícola y tienen 27 años en promedio laborando en el área vitivinícola; cuando necesitan solucionar problemas, su comportamiento informativo los lleva a buscar información que les permita acabar con ellos. Al obtenerla, los especialistas de Sta. Elena, Hda. de Letras y El Saucito la usan con un fin útil y uso inmediato, que les permite terminar con las dificultades y avanzar en su trabajo diario. Su preparación profesional les permite usar la información de manera práctica, dejando como un asunto secundario la necesidad de buscarla por contenido, que les apoye para solucionar asuntos novedosos y problemáticos, o para actualizarse sobre temas recientes en su campo.

El responsable de Casa Leal es ingeniero químico y tiene 20 años trabajando en la producción de vinos. Presenta un comportamiento informativo diferente al de los otros vitivinicultores, ya que prefiere buscar recursos y fuentes de información por su contenido, que le permiten estar al día en el campo enológico o vitícola; al usar muy

poco la información por su función, utilidad y uso, indica que los problemas a que se enfrenta no requieren un uso práctico e inmediato de la información que obtiene.

Las necesidades de información de los cuatro vitivinicultores son presentes e inmediatas, ya sea que la información sea utilizada por su función, utilidad y uso o por el contenido; tienen además un carácter específico, al ser requerida la información para ser aplicada de forma individual en la solución de problemas cotidianos.

Siendo sus necesidades de información presentes e inmediatas, de forma individual buscan recursos externos al lugar donde viven, sea en su estado o en otros, usando la tecnología y los medios de comunicación a su alcance como Internet, teléfono, telégrafo, fax, estaciones de microondas, etcétera, para obtener diversas fuentes informativas y usarlas por su función, utilidad y uso o por su contenido.

En su trabajo profesional, el medio social que rodea a los vitivinicultores les permite dar empleo a una parte de la población que no lo tiene, ya que como todo sector industrial, necesitan de personas sin estudios profesionales. Por esta causa, una parte de la población desempleada en Aguascalientes y Zacatecas (más de 140 mil), tiene la opción de trabajar en el área de la vitivinicultura, es decir, en el sector primario.

Con su trabajo profesional y la colaboración del sector poblacional empleado, los vitivinicultores y sus empresas aportan en cada entidad importantes cifras de producción, primero en el campo, con el cultivo de *Vitis vinífera* y la obtención de miles de toneladas; después con su aprovechamiento en la producción de vinos y otros productos. Ésta aportación -muy significativa- colabora en gran medida a que el nivel social de la población sea definido estadísticamente como medio alto, y a que cada estado sea conocido como productor de vinos, por lo menos en el aspecto turístico y estadístico.

Aunque hay más de 30 instituciones de educación superior en cada entidad, en ellas solamente se localizan tres carreras relacionadas con el campo y los cultivos,

dos en Aguascalientes: Ingeniería en Innovación Agrícola, Ingeniero Agrónomo e Ingeniería Agroindustrial; y una en Zacatecas: Ingeniero Agrónomo en sistema presencial y Sistema Universitario Abierto. Como no hay educación enológica o de viticultura en las dos entidades, esto hizo que las opciones de estudios especializados para los vitivinicultores fueran limitadas a instituciones en el extranjero hasta finales del siglo XX. Del año 2000 en adelante y poco a poco, se han implementado en la ciudad de México, en tres universidades, estudios de posgrado en enología, y en la Universidad Autónoma de Baja California (a partir del 2006) se abrió la posibilidad de estudiar un Diplomado o una Especialidad en Enología; para cursar estos estudios se debe cumplir con los requisitos establecidos por cada institución.

Respecto al ambiente que rodea a los vitivinicultores y que impacta su actividad profesional, En los aspectos político y legal es más negativa que positiva: muchos impuestos y trámites, poca claridad en leyes, normas, regulaciones, escasa difusión y con dificultades para el acceso a los apoyos del gobierno y a la información que necesitan, provocando que estos aspectos no sean adecuadamente conocidos.

A pesar de tener bastantes aspectos sociales, económicos y legales en contra en su actividad profesional, impera en ellos el gusto e interés por el campo y el potencial de las plantas para elaborar vinos y diversos productos, aprovechando suelos idóneos, clima adecuado, recursos hídricos suficientes y la información que obtienen y aplican en las necesidades de información que tienen para el desarrollo de sus actividades profesionales, las que habitualmente son presentes e inmediatas y no futuras o potenciales.

En su trabajo profesional, los vitivinicultores saben lo importante que tener información sobre las demás empresas que producen vino en el país, ya que al igual que ellos, se dedican a cultivar *Vitis vinifera* y producir una extensa gama de vinos de calidad, que les posibilita ubicarse poco a poco en el gusto de la población. En este caso, usan la información por su contenido y la aprovechan para estar al día en el área vitivinícola, relacionando sus actividades con las de sus colegas.

El trabajo profesional que tienen y ejercen los vitivinicultores, los hace contar con un estatus social adecuado, el cual es compatible con la gran responsabilidad que tienen como enólogos y administradores en su lugar de trabajo, labor reconocida por su complejidad y que necesita mucha dedicación. Socialmente se ubica a los vitivinicultores como el sector que da a México, un lugar destacado entre los países productores de vinos de América Latina, responsabilidad heredada y compartida por todos desde el siglo XVI.

Necesidades de Información y Factores Internos. Al externar sus necesidades de información mediante un comportamiento expresivo y fuerte, los vitivinicultores lo hacen principalmente mediante el uso de costumbres, habilidades y por procedimientos en el desarrollo de sus actividades y en la búsqueda de recursos y fuentes de información que les permiten solucionar problemas en sus actividades habituales.

El comportamiento informativo expresado y fuerte de los vitivinicultores los ha llevado a obtener información que emplean de forma individual por su función, utilidad y uso, es decir para solucionar problemas de inmediato y con una aplicación práctica; o por su contenido para enfrentar problemas nuevos, que les ha posibilitado adquirir a través de los años, un extenso conocimiento y experiencia sobre su trabajo profesional en todas las áreas de sus actividades, sean enológicas, vitícolas, administrativas, comerciales o de supervisión, así como del entorno que los rodea y del lugar donde viven, enfrentando asuntos laborales, de personal, maquinaria, equipo o el cultivo de la *Vitis vinífera*; pero si no pueden solucionarlos ellos mismos, saben dónde o a quién acudir, pues conocen a expertos, colegas o especialistas que los pueden ayudar.

El comportamiento ya mencionado de los vitivinicultores, también los lleva a considerar que no necesitan actualizar sus conocimientos formales en el campo enológico o vitícola, por una parte, debido a que no están enterados de que hay en la ciudad de México tres diplomados y en Ensenada, Baja California uno y una especialidad en enología, prefieren buscar activamente recursos y adquirir fuentes que les permitan

usar la información en problemas presentes e inmediatos, dejando en segundo plano la necesidad de obtenerla para actualizarse en su área.

Relación CI ~ FE ~ FI

Comportamiento Informativo y Factores Externos. El comportamiento informativo que tienen los vitivinicultores de requerir en primer lugar organismos públicos y privados y después a otros recursos, como la colección propia, colegas, expertos o la experiencia personal en busca de fuentes de información, se relaciona con la facilidad de acceso a éstos y sus fuentes, y al grado de dificultad para solucionar problemas en sus actividades vitivinícolas, comerciales, administrativas o de supervisión, ocasionada por trabajar y vivir en zonas alejadas de los recursos informativos formales de la ciudad donde viven.

Buscando primero organismos públicos y privados relacionados con la *Vitis vinífera* o con la producción de vinos, saben cuáles de dichos organismos difunden y facilitan información, que les puede ser de utilidad en la solución de problemas surgidos en sus labores diarias, también están conscientes de que la colección que tienen en la bodega, viñedo o casa no es suficiente y recurren también a Internet o los colegas y expertos que conocen, para buscar, pedir o intercambiar información y experiencias personales; es una búsqueda de más recursos que poseen información mediante la cual puedan terminar con problemas laborales y a la vez satisfacer sus necesidades informativas.

Al buscar acercarse a estos recursos que ya conocen mediante un comportamiento informativo personal, los vitivinicultores tratan de conseguir en ellos diversas fuentes de información, como publicaciones periódicas, publicaciones oficiales, monografías, reportes de actividad diaria y documentos electrónicos.

Los vitivinicultores buscan obtener primero estas fuentes de información y no otras, ya que por su profesión y la naturaleza de su actividad, éstas les han dado la información adecuada para solucionar los problemas que han tenido en actividades

vitivinícolas, administrativas, comerciales o de supervisión; así mismo, tienen el conocimiento de que los recursos que buscan se encuentran un tanto alejados de ellos y por esta razón, buscan en su misma localidad o en otros estados, usando la tecnología y los medios de comunicación a su alcance, a fin de conseguir las fuentes de información que necesitan.

Al usar la tecnología y los medios de comunicación a su alcance para obtener las fuentes de información que necesitan, los vitivinicultores tienen un comportamiento informativo que incluye la forma escrita, el uso del lenguaje y una combinación de ambos que les permite establecer comunicación con los recursos informativos, a fin de que les proporcionen las fuentes informativas que necesitan, sea mediante préstamo, compra o acceso sin costo en algunos documentos electrónicos disponibles.

El comportamiento informativo de los vitivinicultores al buscar recursos y fuentes de información en su mismo estado o en otros más alejados, los hace dirigirse hacia la información registrada en algún soporte (fuentes como revistas, libros, documentos electrónicos, etcétera), sistemas de información (recursos formalmente establecidos, como los centros de información de instituciones, o informales como las asociaciones), y personas que tienen información, (amigos, expertos, colegas, docentes, etcétera), de quienes puede obtener la información que necesita para satisfacer sus necesidades de información, y solucionar los problemas que tienen en el desarrollo de sus diversas actividades, sean enológicas o de tipo no especializado.

Los vitivinicultores tienen el conocimiento de que el medio social y físico que los rodea es favorable para cultivar *Vitis vinífera* y producir vinos y otros productos. Saben que disponen de suelo Xerosol en cantidad suficiente, de un clima adecuado, que hay agua de riego o temporal para los campos cultivados, que las vías de comunicación con que cuentan son adecuadas y suficientes para el traslado y distribución de materiales, personal, equipo y productos en el lugar donde viven y en otros más alejados, a los que hay que llegar para que sean conocidas sus empresas y sus productos. Asimismo, la experiencia personal que tienen de muchos años de trabajar

en el cultivo de la *Vitis vinífera* y la producción de vinos, les indica que cuentan con una parte de la población que los pueden apoyar en sus actividades vitivinícolas.

Comportamiento Informativo y Factores Internos. Con un promedio de 27 años trabajando en el cultivo de la *Vitis vinífera* y elaborando vinos, los vitivinicultores han adquirido para trabajar costumbres, habilidades y procedimientos, factores que también aplican en la búsqueda de recursos de información que les faciliten el desarrollo de sus actividades, obteniendo las fuentes de información que les permitan solucionar todo tipo de problemas.

Por costumbre, habilidad o procedimiento buscan recursos informativos de organismos públicos o privados, sean secretarías, dependencias del gobierno, empresas o asociaciones relacionadas con la *Vitis vinífera* y los vinos, que les den las fuentes de información de forma rápida y fácil; también buscan otros recursos de información como Internet, colecciones propias, colegas o expertos, ya que uno o dos recursos no satisfacen sus necesidades informativas, requieren de otros más que les proporcionen las fuentes necesarias para solucionar todo problema que surge en sus labores de cada día.

Aunque hay muchas bibliotecas de todo tipo (públicas, escolares, universitarias, etcétera), éstas no son útiles a los vitivinicultores, porque no cuentan con fuentes que traten temas enológicos o el cultivo de *Vitis vinífera*. La escasa disponibilidad de fuentes de información en bibliotecas locales sobre enología o cultivo de *Vitis vinífera*, ocasiona que su comportamiento informativo sea dirigido hacia otros recursos, donde encuentran la información que no tienen las bibliotecas del lugar donde viven, fomentando en ellos la costumbre de no acudir a éstas en busca de información, y dirigirse hacia otros recursos formales e informales con las fuentes informativas que puedan satisfacer sus necesidades de información de carácter personal.

Los vitivinicultores necesitan información especializada en temas enológicos, y por la experiencia de años buscando recursos de información adecuados, ubican a

estos recursos en el lugar donde viven o en otras entidades, y saben que la mejor forma de comunicarse con ellos es primero de forma escrita, después oral y posteriormente una combinación de ambas, para obtener algunas fuentes de información como publicaciones periódicas y oficiales, monografías, reportes de actividad diaria o documentos electrónicos.

Los conocimientos académicos y el nivel educativo especializado en enología de los vitivinicultores, ocasiona que tengan un comportamiento informativo mediante el cual traten muy poco de actualizar estos conocimientos, la actualización es obtenida al buscar recursos y fuentes de información que den solución a problemas cotidianos en el trabajo diario, que les informen de novedades de todo tipo, o de problemas recientes que enfrentan sus colegas en otras partes del país o del mundo.

El conocimiento adquirido de esta forma, al ser aplicado en la solución de problemas laborales, aporta a los vitivinicultores cada vez un poco más de experiencia, dándoles la actualización laboral y académica empírica que les posibilita estar al día en su área de trabajo, o de saber que cuentan con información registrada en alguna parte, con sistemas de información, o con personas que poseen información y que los pueden ayudar en problemas difíciles.

3.4. Conclusiones

El trabajo vitivinícola y la responsabilidad que conlleva, requiere que quien labore en empresas productoras de vinos, tengan una carrera profesional especializada en viticultura o enología, para hacerse cargo de las actividades relacionadas con el cultivo y vendimia de la *Vitis vinífera* y elaborar vinos; ser el responsable en estas empresas es también desempeñar funciones administrativas, comerciales, de supervisar la operatividad del equipo y labores del personal, y de dar solución a problemas con información que satisfaga sus necesidades de información, las cuales en general abarcan:

- La mejor forma o sistema para distribuir y vender vinos, mostos y brandis en México y en otros países.
- Información sobre precios de compra y venta de *Vitis vinífera* y de mostos.
- Costo de diversos medios para difundir publicidad sobre actividades y productos.
- Impuestos (instituciones encargadas de su legislación, trámites, montos, pagos).
- Información agroclimática (condiciones locales meteorológicas diarias).
- Recursos hídricos (agua para los campos de *Vitis vinífera*, disponibilidad en los lugares donde viven, requisitos para obtenerla y costos)
- Fertilizantes y productos para el combate a plagas.
- Asesores profesionales (enólogos con experiencia en la combinación de diferentes variedades de *Vitis vinífera* para la creación de nuevos vinos de calidad).
- Mecánicos especialistas en el mantenimiento y reparación de maquinaria utilizada en la producción de vinos.
- Cuidado de cultivos (información sobre las técnicas más recientes para evitar la contaminación de la tierra, el agua y la uva).

También necesitan información actualizada acerca de:

- El avance del cambio climático en su estado y en el país en general.

- Las marcas de vinos en México.
- El trabajo que realizan otros vitivinicultores en su mismo estado y en otros.
- La vitivinicultura en el mundo.
- Información vinícola y vitivinícola en general.

Al conseguir información sobre los temas mencionados, con el fin de satisfacer sus necesidades informativas, el tipo de fuentes que obtienen y utilizan destaca por su función, utilidad y uso y no por su contenido, e indica que no se limitan al campo enológico, sino que abarcan otros aspectos relacionados con temas administrativos, comerciales y de supervisión, donde la información es indispensable para solucionar problemas en el desarrollo del trabajo diario.

Respecto a su comportamiento informativo, al dirigirse a los recursos de información (instituciones, personas, etcétera) utiliza primero la forma escrita, seguida de la oral o verbal y de la combinación de ambos, es decir, oral y escrita; al utilizar los medios de comunicación a su alcance, se dirigen primero hacia los recursos externos de otros estados, como instituciones públicas, privadas o personas y después hacia recursos locales o propios; esto indica que conocen el lugar donde viven y que están enterados sobre la disponibilidad existente de recursos y fuentes de información en su misma entidad o en otras más lejanas. Las fuentes de información que buscan conseguir primero son las publicaciones periódicas y oficiales, así como monografías y documentos electrónicos o colecciones locales y propias, que son las que les aportan soluciones efectivas.

Conocer el comportamiento informativo que tienen los vitivinicultores, es determinar las características personales que están implicadas en ello, para poder planear acciones tendientes a satisfacer sus necesidades de información en un futuro próximo, con los recursos y las fuentes adecuadas para ellos.

Los factores externos que rodean a los vitivinicultores en los estados, como medios y vías de comunicación y el medio social y ambiental, en general favorece el cultivo de la *Vitis vinífera* y la producción de vinos. Sólo hay varios elementos adver-

tos a su labor: el aspecto educativo; la disponibilidad de recursos y fuentes con temas enológicos, el sistema legal y el político, que si bien son importantes, no han podido detenerlos en su labor.

En relación a las fuentes de información sobre temas enológicos o vitícolas, las bibliotecas públicas, escolares o universitarias, como recursos no cuentan con acervos que traten estos temas. Debido a ello, el análisis del comportamiento informativo de los vitivinicultores respecto al uso de bibliotecas del lugar donde viven, ha permitido determinar que no hacen uso de ellas y conocer las causas, siendo éstas las que a continuación se mencionan:

- ❖ No hay educación sobre enología o viticultura en estos estados.
- ❖ Como no hay educación enológica o vitícola en Aguascalientes y Zacatecas, las bibliotecas no tienen fuentes de información relacionadas con estos temas.
- ❖ Es una disciplina especializada y poco difundida en México.
- ❖ El trabajo enológico se promociona y difunde por el gobierno de cada entidad como turístico y no como industrial, pese a su importancia social, laboral y productiva y de su contribución al desarrollo económico del país.

Es necesario analizar este problema a fondo y proponer estudios que aporten soluciones, para dar a los vitivinicultores la posibilidad de contar con más recursos y fuentes de información que los apoyen con información enológica y vitivinícola.

El aspecto histórico de la vitivinicultura en estas entidades indica que las empresas grandes absorben a otras más pequeñas, el problema es que abandonan instalaciones, venden terrenos de cultivo y desaparecen marcas de vinos. Otro asunto que enfrentan los vitivinicultores son el sistema legal y político actual, con demasiados trámites, leyes, normas, regulaciones, impuestos y poca difusión de apoyos disponibles. Es evidente que en el corto plazo esto no tiene solución, sin embargo, es necesario dar los primeros pasos que los aborden, con las asociaciones vinícolas como uno de los organismos que participen en ello, pues como ya sabemos, tiene más posibilidad de ser escuchado en sus peticiones y propuestas un grupo represen-

tativo que la voz de un individuo solo.

Conocer los factores externos permite definir la relación que hay entre ellos, las necesidades de información y el comportamiento informativo de los vitivinicultores, sin embargo se debe tener presente que esta relación no es definitiva, ya que el entorno que los rodea es cambiante y les crea nuevas necesidades informativas, y esto tal vez modifique su comportamiento informativo futuro.

Los factores internos presentes en los vitivinicultores incluyen el uso de costumbres, habilidades y procedimientos que aplican en el desarrollo de sus actividades cotidianas, poseen también conocimientos y experiencia en actividades vitivinícolas, características personales que se hacen presentes también al buscar recursos y fuentes informativas que les permiten satisfacer sus necesidades de información.

El objetivo a cumplir en esta investigación, que es analizar como las necesidades de información y el comportamiento informativo de los vitivinicultores son afectados por el medio ambiente que los rodea (factores externos), y por el carácter propio de ellos (factores internos) ha sido cumplido. Estos cuatro elementos han sido ubicados, definidos, identificados e interrelacionados entre sí en los párrafos anteriores, dando a conocer con esta investigación cuáles son y cómo se afectan entre ellos.

La primera hipótesis planteada, acerca del acceso a la información y su utilización para cubrir necesidades de información, que dependen del conocimiento que tienen los vitivinicultores sobre los recursos y las fuentes a su alcance, ha tenido respuesta positiva, ya que los vitivinicultores conocen la forma de acceso a los recursos de su estado o de otros, ya que una sola entidad no posee toda la información que necesitan, además saben allegarse algunas fuentes de información indispensables en su actividad diaria.

La segunda hipótesis planteada, sobre el medio ambiente que predomina en cada entidad, y el carácter personal de los vitivinicultores, que van a determinar y definir su comportamiento informativo, también ha sido respondida afirmativamente. Se

sabe que medio ambiente prevalece en cada lugar, asimismo, se conoce de acuerdo al carácter personal de los vitivinicultores, como ese medio ambiente ha influido, definido y determinado un comportamiento informativo específico en cada uno de ellos.

Recomendaciones

Se debe fomentar el acercamiento entre vitivinicultores e instituciones de educación superior, para un trabajo conjunto que abarque educación, investigación y desarrollo de proyectos, cuyo tema principal sea la *Vitis vinífera* y asuntos relacionados, en beneficio no sólo de instituciones educativas, de investigación y vitivinicultores sino de la sociedad en general.

La falta de educación en viticultura o enología, no debe ser impedimento para que los vitivinicultores carezcan de información en estas áreas; es necesario que hagan un esfuerzo conjunto para subsanar esta carencia, para ello deben contar con especialistas en el manejo de la información, como los bibliotecólogos, quienes pueden desarrollar actividades y proyectos en conjunto con vitivinicultores, enólogos, asociaciones y escuelas de educación superior. Estos profesionales en el manejo de la información no necesitan un perfil particular, ya que el trabajo en equipo con los profesionales que laboran con la *Vitis vinífera* y sus productos, indicará si es necesario planear el establecimiento de una o varias bibliotecas especializadas en su totalidad (servicios, adquisiciones, organización de acervos, acceso remoto, etcétera) o abordar problemas particulares cuya solución satisfaga necesidades de información.

Se recomienda dar forma a una colección especializada formada con documentos propios de vinicultores, vitivinicultores, enólogos, asociaciones, gobierno, escuelas y organismos implicados y relacionados con la *Vitis vinífera* y la producción de vinos, ubicada de tal manera que sea fácil acceder a ella, sea físicamente o a distancia. Su acopio debe ser por donación en primer lugar, acudiendo a personas o instituciones que así pueden cederlos, y después de las formas ya conocidas: compra, canje o intercambio.

Los vitivinicultores unidos pueden pedir que los vinos no sean tasados con altos

impuestos, pues no son perjudiciales para la salud ni para la sociedad, siendo adecuado resaltar sus ventajas. En relación a la producción de vinos y su normatividad, pedir se revisen las normas y leyes vigentes con la participación de la comunidad interesada en ello, a fin de tener una legislación única, adecuada, sencilla y clara.

Si no hay historia escrita, no hay conocimiento sobre los antecedentes de una actividad o profesión. La historia de la *Vitis vinífera* en México del siglo XVI en adelante, no se ha abordado a profundidad, hace falta escribirla, sea por siglo o un periodo de tiempo más pequeño, por entidad, incluso por compañía para que con su difusión se conozcan personas, autoridades, lugares, hechos y demás asuntos importantes, cuya relevancia es necesario conocer para saber qué actividades y hechos fueron positivos, y evitar los que la historia indica que fueron nefastos en la medida que sea posible hacerlo; de igual manera, la información correcta de sucesos acaecidos en años pasados ayudará en la aclaración y veracidad de los datos actuales, evitando confusión y errores a toda persona interesada en el trabajo con la *Vitis vinífera*.

Siendo los primeros pasos para acercarse a los vitivinicultores y detectar sus necesidades de información y su comportamiento informativo, es recomendable compartir los resultados con ellos, ya que éste trabajo está dirigido hacia el conocimiento de problemas relacionados con su actividad, con una visión no contemplada por ellos. Con esto, la relación vitivinicultor - bibliotecólogo será más cercana y necesaria en la búsqueda de conocimiento que beneficie a ambos, y como resultado primordial, a la sociedad.

Saber cuáles son las necesidades de información y comportamiento informativo de los vitivinicultores es el primer paso, falta aún conocer cuál es la satisfacción de sus necesidades de información, y poder hacer investigaciones que hagan surgir sus particularidades y generalidades, que permitan una cuidadosa planeación de trabajos acerca de recursos y fuentes de información indispensables para esta comunidad, con los que sea posible solucionar los problemas que surgen en el desarrollo de su importante e interesante actividad.

REFERENCIAS

1. El atlas de la creación: especies fósiles descubiertas en América del Norte y América del Sur. [en línea]. Disponible en: http://www.harunyahya.es/libros/sciencia/el_atlas/el_atlas_03a.php [2008, 21 de julio]
2. ORENGA, Víctor. El vino en la historia. [en línea]. Disponible en: <http://www.verema.com/articulos/350244> [2008, 4 de junio]
3. Vitis vinifera - Memidex dictionary/thesaurus. [en línea]. Disponible en: <http://www.memidex.com/vitis-vinifera> [2008, 16 de agosto]
4. MOLINA, Alonso de. Aquí comienza un vocabulario en la lengua Castellana y mexicana, compuesto por el muy reverendo padre fray Alonso de Molina: Guardia del coueto de don Antonio de Tetzcuco de la orden de los frailes Menores. Imprimiense en la muy grande e infigne y muy leal ciudad de Mexico, en casa de Juan Pablos, a quatro días del mes de Mayo. de 1555. fol. 243v, 244r
5. REYNOSO, Diego de. Vocabulario de la lengua mame, compuesto por el padre predicador fray Diego de Reynoso de la Orden de la Merced, impreso por Francisco Robledo en 1644 y reimpresso con una breve noticia acerca de los mames y de su lengua por Alberto María Carreño. México : Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística. Departamento de Imprenta de la Secretaría de Fomento, 1916. p. 143
6. Una vara = 0.8356 m. Un solar tenía 50 varas de lado o 2,500 varas cuadradas, 2,089 m². Una caballería tenía 384 varas de largo por 192 varas de ancho o 73,728 varas cuadradas, 61,607 m². El 9 de marzo de 1536, el virrey Antonio de Mendoza determinó estas medidas para el reparto de solares y caballerías y así obedecer la Ley 1, Título VII, Libro IV de Carlos I del 26 de junio de 1523. Al pasar el tiempo, las medidas fueron aumentando llegando a 1,104 varas de largo por 552 varas de ancho, es decir, 609,408 varas cuadradas o 509,221 m² que se dedicaban a la cría de animales, cultivos y sembrado de huertos. Los soldados de conquista recibían dos solares y una caballería, de acuerdo a sus méritos en batalla.
7. CORTÉS, Hernán. *Ordenanzas de buen gobierno dadas por Hernando Cortés para los vecinos y moradores de la Nueva España. Temistitan [Tenochtitlán] 20 de Marzo de 1524*. En: Documentos cortesianos I, 1518-1528, secciones I a III. Edición de José Luis Martínez. México : UNAM, FCE, 1990. pp. 278-279

8. ROMERO CONTRERAS, Tonatiuh [et al.]. *Las estrategias de transporte y adaptación de las especies agrícolas del viejo mundo hacia la Nueva España*. En: Ciencia Ergo Sum, noviembre, año/vol. 11, número 003 Universidad Autónoma del Estado de México. Toluca : México, 2004. p. 243
9. Ibid., p. 242
10. DELFÍN GUILLAUMÍN, Martha Eugenia. *Los olivares de Tacubaya (México) en la época colonial*. En: V Coloquio de Tacubaya. Pasado y presente ENAH-INAH, México, D. F., junio de 2004. [en línea]. Disponible en: <http://www.historiacocina.com/paises/articulos/mexico.htm> [2009, 15 de julio]
11. Cedulaario de tierras: compilación de legislación agraria colonial (1497-1820) Francisco de Solano [comp.] México, D. F. : UNAM, Instituto de Investigaciones Jurídicas, 1984. p. 273
12. GARCÍA GARCÍA, Calixto. Las leyes agrarias en el contexto de las Leyes de Indias. [archivo pdf]. Disponible en: http://www.mapa.esministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf_reas/r119_05.pdf [2009, 16 de septiembre, p. 157]
13. Plan rector del sistema producto vid: diagnóstico del producto vid 2004. [archivo pdf]. Disponible en: <http://72.14.205.104/search?q=cache:MKktwZn-ZewJ:www.amsda.com.mx/PREstatales/Estatales/AGUASCALIENTES/PRE.vid.pdf+vi%C3%B1edos+cultivo+aguascalientes&hl=es&ct=clnk&cd=27&gl=mx> [2008, 4 de junio]
14. El sector alimentario en México. Serie de Estadísticas Sectoriales. Aguascalientes, Ags. : INEGI, 2007. pp. 62-63. Estadísticas 2007, 2008 y 2009 fueron obtenidas de la SAGARPA, Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, Delegación Aguascalientes. [en línea]. Disponible en: http://www.campomexicano.gob.mx/portal_sispro/index.php?portal=uva [2009, 5 de junio]. Cantidades de 2008 y 2009 son datos estimados.
15. SAGARPA, Zacatecas, Delegación del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. [en línea]. Disponible en: http://www.campomexicano.gob.mx/portal_sispro/index.php?portal=uva [2009, 4 de junio]. Los años 2008 y 2009 son datos estimados.
16. El sector alimentario. Op. cit., p. 63 y SAGARPA Durango, Delegación del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. [en línea]. Disponible

en: http://www.campomexicano.gob.mx/portal_sispro/index.php?portal=uva [2009, 4 de junio]. Los años 2008 y 2009 son datos estimados.

17. En producción de alimentos, el Sureste Mexicano hace historia: ACJ. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, Campeche. Comunicado 098, miércoles, 13 de Mayo de 2009. [archivo pdf]. Disponible en: <http://redalyc.uaemex.mx/redalyc/pdf/102/10203104.pdf> [2009, 15 de mayo]
18. Refundación de vitivinicultura. [en línea]. Disponible en: <http://www.hidrocalidodigital.com/> [2008, 14 de julio]
19. FONSECA, Rocío. Secretos sabor uva. [en línea]. Disponible en: <http://vino.mex.homestead.com/zacatecas01.html> [2008, 30 de julio]
20. Santiago Lavín Cuadra. [en línea]. Disponible en: <http://www.gomezpalacio.gob.mx/Historia.htm> [2009, 4 de julio]
21. BACA, A. C. de y Agustín Aguirre Hermosillo. Directorio Comercial e Industrial de La Laguna 1905-1906, Torreón, Gómez Palacio, Lerdo, San Pedro, Viesca, Matamoros. [en línea]. Disponible en: <http://www.torreon.gob.mx/imdt/libros/libroshistoria.php> [2009, 25 de septiembre]
22. CORONA PÁEZ, Sergio Antonio. *El Valle de Parras y el desastre de la filoxera, 1870-1910. Génesis y consolidación de una empresa vitivinícola en tiempos de crisis*. En: Revista Mundo Agrario, v. 9, nº 18, 2009. Universidad Nacional de La Plata, Centro de Estudios Histórico Rurales. [en línea]. Disponible en: http://163.10.30.203:8080/mundo_agrario/numeros/no-18-1er-sem--2009/el-valle-de-parras-y-el-desastre-de-la-filoxera-1870-1910-genesis-y-consolidacion-de-una-empresa-vitivinicola-en-tiempos-de-crisis [2009, 25 de septiembre]
23. ----- . La vid en La Laguna. [en línea]. Disponible en: http://cronicadetorreon.blogspot.com/2007_08_01_archive.html [2009, 6 de julio]
24. MANCHUCA MACÍAS, Pablo. Ensayo sobre la fundación y desarrollo de la ciudad de Gómez Palacio. México, 2007. [archivo pdf]. Disponible en: <http://www.estaciongomezpalacio.galeon.com/> [2009, 10 de julio]
25. CORONA PÁEZ, Sergio Antonio. La Compañía Vinícola del Vergel. [en línea]. Disponible en: <http://cronicadetorreon.blogspot.com/2009/08/-la-com>

[pania-vinicola-del-vergel.html](#) [2009, 3 de septiembre]

26. MANCHUCA MACÍAS. Op cit. pp 287-288
27. HERNÁNDEZ, Virginia. *Distribuir vino, un negocio complicado*. En: El Siglo de Torreón. [en línea]. Disponible en: <http://www.elsiglodetorreon.com.mx/noticia/140947.entrevista-distribuir-vino-un-negocio-complic.html> [2008, 4 de marzo]
28. Gómez Palacio, cronología de hechos históricos. [en línea]. Disponible en: <http://www.sesa-dgo.gob.mx/diagnostico%20municipal/municipios/10007a.htm> [2008, 21 de agosto]
29. Fuente: J.T.P.M. foto tomada en visita a Gómez Palacio, Durango en busca de la vinícola Viejo Vergel en el mes de julio de 2008
30. Fuente: La Casa Grande del Vergel. [en línea]. Disponible en: <http://www.casaarias.com.mx/vergel/casavergel.html> [2009, 4 de agosto]
31. Diccionario enciclopédico Larousse. París, México : Planeta Internacional, 1992. v. 5, p. 1557
32. Información nacional sobre perfiles de suelos: versión 1.2. [disco compacto]. Aguascalientes, Ags. : Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática, 2004. p. 16
33. También llamado efecto de la distancia a la costa, es una disminución progresiva de la precipitación de lluvia, a medida que aumenta la distancia de un lugar con respecto al mar; se relaciona también con la altitud y temperatura superficial del aire circulante, y depende de la topografía y régimen climático de cada lugar o región específica.
34. Sistema para la consulta del Anuario Estadístico 2008 de Aguascalientes, suelos. [en línea]. Disponible en: <http://www.inegi.org.mx/est/contenidos/espanol/sistemas/sisnav/default.aspx?proy=aee&edi=2008&ent=01> [2009, 3 de agosto]
35. Ibid.
36. Sistema para la consulta del Anuario Estadístico 2008 de Zacatecas. Suelos. [en línea]. Disponible en: <http://www.inegi.org.mx/est/contenidos/espa>

nol/sistemas/sisnav/default.aspx?proy=aee&edi=2008&ent=01 [2009, 3 de agosto]

37. Ibid.

38. CORONA PÁEZ, Sergio Antonio. Op. Cit. p. 13

39. La Iberia. Diario Hispano Americano de la Mañana. México, D.F., 6 de septiembre de 1908 p. 1. Citado por Sergio A. Corona P. Ibid. [2009, 25 de septiembre]

40. Prontuario de información geográfica municipal de los Estados Unidos Mexicanos. Gómez Palacio, Durango : Clave geoestadística 10007. [en línea]. Disponible en: <http://mapserver.inegi.gob.mx/webdocs/prontuario/10007.pdf> [2009, 15 de dic.]

41. Universidad Autónoma de Baja California, Escuela de Enología y Gastronomía, Especialidad en Viticultura y Enología, requiere estudios profesionales. Diplomado en Viticultura y Enología, pide estudios de bachillerato. Más información en la UABC, Coordinación de Posgrado e Investigación con M.A. Laura A. Beyliss Cortez, tel. 175-07-46 ext. 64203, enologia@uabc.mx beyliss@uabc.mx, Dirección: Km 103 Carretera Tijuana-Ensenada, Ensenada Baja California. Datos tomados de: <http://enologia.ens.uabc.mx/> [2009, 4 de julio]

42. Universidad Anáhuac. México Sur. Diplomado en enología. [en línea]. Disponible en: [http://ols.uas.mx/infoweb/x0.asp?id=304&apart=Cursos y Diplomados](http://ols.uas.mx/infoweb/x0.asp?id=304&apart=Cursos%20y%20Diplomados) [2010, 15 de abril]

43. Universidad Iberoamericana Ciudad de México. El Mundo del Vino en México, DF. [en línea]. Disponible en: http://www.emagister.com.mx/posgrado_el_mundo_del_vino_mexico_df-cinst-136987.htm [2010, 15 de abril]

44. Universidad de Turismo y Ciencias Administrativas. Diplomado en vinos en Distrito Federal. [en línea]. Disponible en: http://www.emagister.com.mx/posgrado_diplomado_vinos_distrito_federal-cinst-132701.htm [2010, 15 de abril]

45. ROSA HERNÁNDEZ, Miguel Ángel de la. Regulaciones nacionales e internacionales sobre la producción de Vitis vinífera: información para los viticultores. Tesis. México, D. F. : UNAM, Facultad de Filosofía y Letras, Co-

legio de Bibliotecología. 2009. p. 134

46. Directorio de Organizaciones Económicas del Estado de Zacatecas. [archivo pdf]. Disponible en: <http://www.sagarpa.gob.mx/desarrolloRural/Publicaciones/Lists/Estrategia%20de%20Interlocucin%20con%20las%20Organizaciones/Attachments/35zacatecas.pdf> [2009, 20 de septiembre]
47. MORALES CAMPOS, Estela. *El hombre y la sociedad como centro de los servicios de información*. En: Sociedad, Información y Bibliotecas: memoria del XXII Coloquio de Investigación Bibliotecológica y de la Información, 22-24 de septiembre de 2004. Compiladores F. Felipe Martínez Arellano, J. José Calva González. México, D. F. : UNAM, CUIB, 2005. p. 4
48. LICEA DE ARENAS, Judith. *De necesidades, preguntas, fuentes de información y respuestas*. En: Servicios bibliotecarios. Hugo Alberto Figueroa Alcántara, César Augusto Ramírez Velázquez, coordinadores. México, D. F. : UNAM, FFyL, Dirección General de Asuntos del Personal Académico, 2006. p. 148
49. CALVA GONZÁLEZ, Juan José. Las necesidades de información: fundamentos teóricos y métodos. México, D. F. UNAM, CUIB, 2004. (Sistemas Bibliotecarios de Información y Sociedad). pp. 56-58
50. GONZÁLEZ TERUEL, Aurora. Los estudios de necesidades y usos de la información: fundamentos y perspectivas actuales. Guijón, Asturias : Trea. 2005. p. 69
51. Scheglova V. P., Ujim Yu Yu, Ergunov V. H. Juego: estudio de las necesidades informativas. La Habana: IDICT, 1987. p. 2
52. CALVA GONZÁLEZ. Idem, p. 76
53. HERNÁNDEZ SALAZAR, Patricia. *El usuario de la información*. En: Servicios bibliotecarios. Hugo Alberto Figueroa Alcántara, César Augusto Ramírez Velázquez, coordinadores. México, D. F. : UNAM, FFyL, Dirección General de Asuntos del Personal Académico, 2006. p. 213
54. MONTES GÓMEZ, Ricardo. *La biblioteca como sistema autorreferente*. En: Métodos cualitativos para estudiar a los usuarios de la información. Coordinadora, Patricia Hernández Salazar. México. D. F. : UNAM, CUIB, 2008. p. 129

55. CALVA GONZÁLEZ Idem p. 116
56. Prasad, H. N., citado por Calva González en: Las necesidades de información: fundamentos teóricos y métodos. México, D. F. UNAM, CUIB, 2004. (Sistemas Bibliotecarios de Información y Sociedad). p. 119
57. RENDÓN ROJAS, Miguel Ángel. El papel del profesional de la información en el acceso y uso de la información documental. En: La información en el inicio de la era electrónica: información, sociedad y tecnología. México, D. F. : UNAM, CUIB, 1998. v. 2. p. 257 (Serie Monografías, 25)
58. Los reportes de actividad diaria, son los documentos que cada vitivinicultor Usa para anotar las actividades cotidianas que realizan en el cultivo de la Vitis vinífera y la producción de vinos a lo largo de cada año, así como los problemas que surgen en dichas tareas, y la solución o soluciones que aplicaron para resolverlos. También son llamados reportes de actividad anual y los guardan en la bodega, casa u oficina.
59. Los datos estadísticos de esta parte fueron tomados de los incisos denominados factores sociales: población, trabajo, gobierno y educación de cada Estado, incluidos en el Capítulo 2 de esta investigación, páginas 34-35 y 39
60. Para una revisión a detalle de los aspectos legales que conciernen a la Vitis vinífera y los vinos en México, acudir a la tesis de Miguel Ángel de la Rosa Hernández, cuyo título es: "Regulaciones nacionales e internacionales sobre la producción de Vitis vinífera: información para los vitivinicultores", presentada en la UNAM, FFyL en el Colegio de Bibliotecología en el año 2009, como parte del Proyecto PAPIIT IN 404408-3.

OBRAS CONSULTADAS

- ALVAREZ ASPERÓ, José. La viña la vid y el vino. México : Trillas, 1991. 352 p.
- Anuario Estadístico de los Estados Unidos Mexicanos 2008. Aguascalientes, Ags. : INEGI, 2009, 158 p.
- Asociación Nacional de Vitivinicultores. [en línea]. Disponible en: http://www.uva.yvino.org/sys/index.php?option=com_content&task=view&id=14&Itemid=30 [2008, 14 de noviembre]
- BODENSTEDT ENGEL, Arturo Walter. Art Boden mexican wine guide. México : el autor, 2008. 131 p.
- Caballería de tierra. [en línea] Disponible en: <http://74.125.47.132/search?q=cache:R4S40w0CMuqgJ:www.sizes.com/units/caballer%C3%ADa.htm+que+son+las+caballerias+de+tierra&cd=1&hl=es&ct=clnk&gl=mx> [2009, 16 de junio]
- CALVA GONZÁLEZ, Juan José. Las necesidades de información: fundamentos teóricos y métodos. México, D. F. : UNAM, CUIB, 2004. 284 p. (Sistemas Bibliotecarios de Información y Sociedad)
- CERÓN, Rocío, Carla Faesler. El vino mexicano, raíz, sarmiento y frutos. México : Asociación Nacional de Vitivinicultores : Revimundo, 2003. 174 p.
- Continuo Nacional del Conjunto de Datos Geográficos de la Carta Edafológica, 1:250 000, serie I. Aguascalientes, Ags : INEGI, 2007 12 p.
- CORONA PÁEZ, Sergio Antonio. La vitivinicultura en el pueblo de Santa María de las Parras. Producción de vinos, vinagres y aguardientes bajo el paradigma andaluz (siglos XVII y XVIII). Ayuntamiento de Torreón : IMDT, 2004. 357 p.
- CRUZ BARNEY, Óscar. Régimen jurídico de la producción, comercio y consumo del vino en México: s. XVI-XIX. [archivo pdf]. Disponible en: <http://www.economia.unam.mx/amhe/memoria/simposio09/Oscar%20CRUZ%20BARNEY.pdf> [2008, 18 de noviembre]
- Diccionario del vino : terminología general y técnica. [en línea]. Disponible en: http://www.delbuencomer.com.ar/index_archivos/diccionariodelvinob.htm [2008, 6 de junio]
- Enciclopedia de México. Director, José Rogelio Álvarez. Ciudad de México : Enciclopedia de México : SEP, 1987. 14 v.
- La enciclopedia del vino. Edición, equipo editorial LIBSA, colaboración en textos, Luis Tomás Melgar Gil. Alcobendas, Madrid : LIBSA, R. Llaca, 2008. 256 p.

La fiesta de vendimia en México. [en línea]. Disponible en: <http://vinomex.homestead.com/FiestaVendimiaSigue.html> [2008, 19 de junio]

FRANCO MORA, O., [et. al.]. Localización y uso de vides silvestres (*Vitis* spp.) en el Estado de Puebla, México, 2008. [archivo pdf]. Disponible en: www.ejournal.unam.mx/rxm/vol04-01/RXM004000109.pdf [2008, 4 de junio]

GARCIA, René. *Pisando Fuerte*. En *Día Siete*, Año 7 No. 420, 2009. p. 56-63

GOMEZ DURÁN, Thelma, Martha Robles Félix y Gabriela Rentería. *Sabor a tierra : mapa de aromas y sabores*. En: *Día Siete*, Año 7 No. 418, 2009. p. 35-45

GUZMÁN PEREDO, Miguel. *El libro del vino: el arte del buen beber*. Barcelona, España : Océano, 1983. 121 p.

Historia económica, política y social de México (de la colonia, a la revolución mexicana). Resumen del texto del Colegio de México y otros elaborado por Néstor Santín Velázquez, a partir de la obra "HISTORIA DE MÉXICO", coordinada por Daniel Cosío Villegas, editada por El Colegio de México, edición en 4 tomos, México 1980.

LAGUNA LUMBRERAS, Emilio. *Sobre las formas naturalizadas de Vitis L. (Vitaceae) en la comunidad valenciana, I. especias*. En: *Flora Montiberica*, No. 23, v. 2003, p. 46-82.

La marca del vino y su historia. [en línea]. Disponible en: <http://www.inifapzac.sagarpa.gob.mx/zacatecas/PotAgric/VidRIII.pdf> [2008, 26 de octubre]

MICHAUD, Julio, prologo de Emile Peynaud. *El libro del vino mexicano*. México : Industrias Vinícolas Pedro Domecq, 1990. 188 p.

PARDINAS, Felipe. *Metodología y técnicas de investigación en ciencias sociales*. 34ª ed. México : Siglo XXI, 1996

Plan rector del sistema producto vid : diagnóstico del producto vid 2004. [archivo pdf]. Disponible en: <http://72.14.205.104/search?q=cache:MKktwZn-ZewJ:www.amsda.com.mx/PREstatales/Estatales/AGUASCALIENTES/PREvid.pdf+vi%C3%B1edos+cultivo+aguascalientes&hl=es&ct=clnk&cd=27&gl=mx> [2008, 4 de junio]

Plan rector del sistema producto vid zacatecas. [archivo pdf]. Disponible en: <http://www.amsda.com.mx/prestatales/Estatales/zacatecas/previd.pdf> [2008, 28 de agosto]

Preparing for the information needs of the twenty-first century (New directions for institutional research). Timothy R. Sanford, editor. En:., No. 85, vol. 17 San Francisco California, 1995. 100 p. (Jossey-Bass Higher and adult education series)

ROSA HERNÁNDEZ, Miguel Ángel de la. Regulaciones nacionales e internacionales sobre la producción de Vitis vinífera: información para los vitivinicultores. Tesis. México, D. F. : UNAM, Facultad de Filosofía y Letras, Colegio de Bibliotecología, 2009. 161 p.

El sector alimentario en México. México : INEGI, 2007. 307 p. (Serie Estadísticas Sectoriales.)

Sistema para la consulta del Anuario Estadístico 2008 de Aguascalientes. [en línea]. Disponible en: <http://www.inegi.org.mx/est/contenidos/espanol/sistemas/sisnav/default.aspx?proy=aee&edi=2008&ent=01> [2009, 3 de agosto]

Sistema para la consulta del Anuario Estadístico 2008 de Durango. [en línea]. Disponible en: <http://www.inegi.org.mx/est/contenidos/espanol/soc/int/nav/ae/08/dgo/c1003.xls> [2009, 4 de agosto]

Sistema para la consulta del Anuario Estadístico 2008 de Zacatecas. [en línea]. Disponible en: <http://www.inegi.org.mx/est/contenidos/espanol/sistemas/sisnav/default.aspx?proy=aee&edi=2008&ent=32z> [2009, 3 de agosto]

Una disputa vitivinícola en Parras (1679). Introd. y paleog. Sergio Antonio Corona Páez ; (editor), Jaime Muñoz Vargas. Torreón, Coahuila : U. Ibero-americana Laguna, 2000. 37 p. (Colección Lobo rampante ; 1)

Zona vinícola de Aguascalientes: historia de la Compañía Vinícola Aguascalientes. [en línea]. Disponible en: <http://vinomex.homestead.com/HistoriaAguascalientes.html> [2008, 5 de junio]

ANEXO 1. VINÍCOLAS DE AGUASCALIENTES Y ZACATECAS

AGUASCALIENTES

=====

- NOMBRE: **VALLE REDONDO (GRUPO CETTO)**
(ANTES PRODUCTOS DE UVA DE AGUASCALIENTES)
- FUNDADA: 1964 (460 HECTÁREAS, ALGUNAS PRODUCIENDO DESDE 1999)
- RESPONSABLE: ENOLOGO: FRANCISCO J. M. DE ORO
- DIRECCIÓN WEB: <http://www.valleredondo.com/valleredondo.html>
- DOMICILIO: BODEGA DISTRIBUIDORA Y TIENDA DE VENTAS EN EL KM. 6.5 CARRETERA No. 71 AGUASCALIENTES-CALVILLO
- VIÑEDOS EN: RANCHO AURORA, KM 60 DE LA CARRETERA NO. 45 AGUASCALIENTES-ZACATECAS (AL NORTE DE TEPEZALA) LA UVA ES DESTINADA PARA LA ELABORACIÓN DE CONCENTRADOS. PARA LA PRODUCCIÓN DE VINOS LA UVA ES OBTENIDA EN SUS VIÑEDOS DEL VALLE DE GUADALUPE EN BAJA CALIFORNIA
- TELÉFONO(S): 01 (449) 976-4202 HASTA EL 05
- VARIEDADES: CABERNET SAUVIGNON, BARBERA, RIESLING, PETITE SIRAH, BLANC DE BLANCS, SAUVIGNON BLANC, GRENACHE, CHENIN BLANC, COLOMBARD, PALOMINO SAN EMILION
- PRODUCTOS Y MARCAS:
 - VINOS TINTOS** (SE DESTINA 70% DE LA PRODUCCION DE UVA)
 - VINOS BLANCOS** (SE DESTINA 30% DE LA PRODUCCION DE UVA)
 - DON ÁNGEL** (100% RIESLING, SECO)
 - DON ÁNGEL** (100% SAUVIGNON BLANC, SECO AFRUTADO)
 - DON ÁNGEL** BLANC DE BLANCS (CHENIN BLANC, COLOMBARD)
 - CALIFORNIA** (CHENIN BLANC, COLOMBARD, PALOMINO, SAN EMILION)
 - FRATELLO** (¿UVAS?)
 - JEREZ VALLE REDONDO (VINO AROMATICO, DULCE Y FUERTE)
- OTROS PRODUCTOS:
 - JUGO CONCENTRADO DE UVA TIPO 600 CON UVA CARIGNAN Y SALVADOR.
 - TIPO 1000 CON UVA SALVADOR Y RUBY RED.
 - PULPA DE FRUTA SIMPLE. JARABE VALLE REDONDO
 - SIDRA VALLE REDONDO (BLANCA, ROSADA)
 - SIDRA CAMPANARIO (BLANCA, ROSADA)
 - BRANDY CARLOMAGNO (UVA SAN EMILION)
- DISTRIBUIDOR DE VINOS TINTOS Y BLANCOS VIÑA CANEPA (VINO CHILENO), CON VARIEDADES CANEPA, CABERNET SAUVIGNON, CHARDONNAY, BLANC Y MERLOT
- VENDIMIA EN EL MES DE: AGOSTO (FIESTA DE LA VENDIMIA DE VALLE REDONDO EN EL RANCHO AURORA)

=====

AGUASCALIENTES

- NOMBRE: **BODEGAS GARZA PIMENTEL (VINICOLA AUGURIO)**
- FUNDADA: 2007

- RESPONSABLES: JORGE PIMENTEL Y G. RAFAEL GARZA GARCÍA
- DOMICILIO: CARRETERA AGUASCALIENTES-CALVILLO, KM. 6.5
- CORREO E: pimenteljorge@gmail.com garzagarcia@yahoo.com
- TELÉFONO: 045 (449) 911-1558
- VARIETADES DE UVA: MERLOT 2007
- PRODUCTO Y MARCA: **VINO TINTO GARZA Y PIMENTEL**
- PRODUCEN SU VINO CON UVA COMPRADA EN LUIS MOYA

=====

ZACATECAS

- * NOMBRE: **COMPAÑÍA VINÍCOLA DEL VALLE DE LAS ARCINAS S. A. DE.C. V. (GRUPO MIER) (VINOS CACHOLA)**
- * FUNDADA: 1984 (50 Hectáreas)
- * RESPONSABLE: JOSE DE JESÚS LÓPEZ LÓPEZ
- * DOMICILIO: CARRETERA PANAMERICANA KM. 634, ENTRONQUE CON LA CARRETERA A SLP, KM 161, LAS ARCINAS, COLONIA GUADALUPE CENTRO, C.P. 98600, MUNICIPIO GUADALUPE, ZACATECAS
LOCAL B-5, MERCADO JESÚS GONZÁLEZ ORTEGA, COL. CENTRO, C.P. 98000
- * TELÉFONOS: CANACINTRA ZACATECAS (PRESIDENTE) 01 (492) 921-3619
LAS ARCINAS 01 (492) 924-6395
- * VARIETADES UVA: RUBY CARBENET, CHENIN BLANC Y FRENCH COLOMBARD
- * PRODUCTOS Y MARCAS: VINOS DE EXPORTACION
CACHOLA. VINO BLANCO SEMIDULCE (100% CHENIN BLANC)
CACHOLA. VINO BLANCO (100% FRENCH COLOMBARD)
CACHOLA. VINO TINTO (RUBY CARBENET, MEZCLA DE CABERNET SAUVIGNON DE UVA FRANCESA Y CARIGNAN DE UVA ESPAÑOLA)
- * PROYECCION EN PROGRAMA "LA RUTA DEL SABOR: VINOS" VINOS CACHOLA EL DIA 9 A LAS 20.30 P.M..Y EL 11 DE JULIO A LAS 02.30 A.M. Y 20.30 P.M. DE 2009
- * OBSERVACIONES: EN ENTREVISTA CONCEDIDA POR EL SR. JESÚS LÓPEZ EL DIA 19 DE JUNIO DEL 2009 POR LA TARDE EN LAS OFICINAS DE CANACINTRA, ÉL MANIFESTO QUE DEBIDO A QUE LE CLAUSURARON LOS CUATRO POZOS DE AGUA QUE TENÍA PARA EL RIEGO DE SUS VIÑEDOS EN LAS ARCINAS ESTOS SE HAN SECADO, ADEMÁS SE LE ESTÁ HACIENDO UN COBRO INDEBIDO Y EXORBITANTE DE IMPUESTOS, SUPUESTAMENTE ATRASADOS POR 2,860.000.00, ESTO, SUMADO A PRESIONES DE TODO TIPO DIERON LUGAR A QUE SU HIJO QUE ESTABA ENCARGADO DE LOS VIÑEDOS CACHOLA, MURIERA DE UN INFARTO. EL SR. JESÚS OPINA QUE ESTAS ACCIONES NEGATIVAS EN SU CONTRA SE DEBEN A QUE SIEMPRE HA SIDO UN DEFENSOR DE LOS TRABAJADORES DE LA UVA EN ZACATECAS Y A QUE JAMAS LO HAN PODIDO SOBORNAR.

ASÍ, UNA EMPRESA QUE FUE FUNDADA HACE 25 AÑOS YA NO PUEDE PRODUCIR VINOS CON UVAS DE VIÑEDOS PROPIOS. A PREGUNTA EXPRESA DE CUAL ES EL FUTURO DE VINOS CACHOLA, EL SR. JESUS MANIFESTO QUE ESTA CONSIDERANDO OPCIONES, COMO LA COMPRA DE UVA PARA CONTINUAR CON SU EMPRESA DE VINOS.

=====

ZACATECAS

- * NOMBRE: **TAVERA DÍAZ VINOS ARTESANALES** FUNDADA: 1981
- * RESPONSABLES: GUILLERMO TAVERA, YOLANDA A. DÍAZ CERVANTES
- * CORREO-E sansimon.zac@servicios.itesm.mx taveradiaz@hotmail.com
- * DIRECCIÓN WEB: <http://servisitios.com/tavera>
- * DOMICILIO: RANCHO LAS NUBES, TACOALECHE (ANTES DE LLEGAR A ZACATECAS, VINIENDO DE LAS ARCINAS, ENTRE LOS PUEBLOS DE BERMEJO Y ZOQUITE, CARRETERA FEDERAL 175). POBLADO LA VICTORIA EN EL MUNICIPIO DE VETAGRANDE, ZACATECAS. EN ZACATECAS: CALLEJÓN LANCASTER NO. 121, COLONIA CENTRO
- * TELEFONO: 01 (492) 922-0852 01 (492) 492-9806
INFORMES: GUILLERMO TAVERA DIAZ
- * VIÑEDOS: (7 HECTÁREAS PLANTADAS EN 2008, SÓLO 3 EN CRECIMIENTO EN 2009 PARA QUE EN AÑOS POSTERIORES PUEDAN PRODUCIR VINO CON UVA PROPIA), TODAVIA EN PRODUCCIÓN ARTESANAL CON UVA COMPRADA
- * VARIETADES: CABERNET SAUVIGNON, MALBEC, MERLOT, RUBY CABERNET BEIRUT BLANCA, MOSCATEL DE ALEJANDRÍA, CHENIN BLANC
- * PRODUCTOS Y MARCAS: DE 500 A 800 BOTELLAS
VINO BLANCO DULCE: 1. TAVERA DÍAZ 2. MOSCATEL
VINO TINTO: 1. TAVERA DIAZ 2. DON LUPE
- * DISTRIBUCIÓN: AMIGOS Y FAMILIARES.

=====

ZACATECAS

- * NOMBRE: **CANtera Y PLATA** FUNDADA: 1990
 - * RESPONSABLE: ING. MANUEL IGNACIO DÍAZ Y/O YOLANDA DÍAZ
 - * DOMICILIO: CARRETERA PANAMERICANA KM 15 S/N. MORELOS, ZACATECAS (INSTALACIONES). LOCAL A-14 EN EL MERCADO JESÚS GONZÁLEZ ORTEGA, AV. HIDALGO S. N., COLONIA CENTRO, C.P. 98000 Y EN AV. RAYÓN NO. 301
 - * TELÉFONOS: (492) 922-1406 (492) 922-9259
 - * PRODUCTOS Y MARCAS: 15 VINOS DE MESA SEMI-ARTESANALES
VINO BLANCO SECO Y SEMISECO CON CHENIN BLANC
VINO BLANCO 1996 CON MOSCATEL, CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC,
SILVANER 2003
VINOS TINTOS Y CLARETES CON PETITE SYRAH, RUBY CABERNET, MALBEC,
CABERNET SAUVIGNON 2003, MERLOT
ROSADOS, COUPAGES, DULCE Y GENEROSO, VARIETALES Y MEZCLAS,
TODOS EN CUATRO MARCAS:
1. CANtera Y PLATA IGNEUS
2. FRAY MARGIL VINOS PERSONALIZADOS
 - * OBSERVACIONES: NO POSEE VIÑEDOS PROPIOS, COMPRA LA UVA.
-
-

ANEXO 2. SUELOS AGUASCALIENTES, ZACATECAS Y DURANGO

AGUASCALIENTES SUELOS DOMINANTES

Unidad		Subunidad		Clase textural		% de la superf. estatal
Clave	Nombre	Clave	Nombre	Clave	Nombre	
A	Acrisol	o	Órtico	2	Media	0.12
B	Cambisol	e	Éutrico	2	Media	3.50
		h	Húmico	2	Media	0.67
E	Rendzina	NA	NA	1,2	Gruesa, media	2.88
H	Feozem	c	Calcárico	2	Media	0.13
		h	Háplico	1,2	Gruesa, media	20.62
		l	Lúvico	2	Media	0.06
I	Litosol	NA	NA	2	Media	21.92
J	Fluvisol	e	Éutrico	2	Media	2.48
K	Castañozem	h	Háplico	2	Media	0.55
		k	Cálcico	2	Media	1.17
		l	Lúvico	2	Media	0.12
L	Luvisol	a	Álbico	2	Media	0.49
		f	Férrico	2	Media	0.48
		o	Órtico	2	Media	1.21
R	Regosol	c	Calcárico	2	Media	1.80
		e	Éutrico	2	Media	2.53
U	Ranker	NA	NA	2	Media	0.19
W	Planosol	e	Éutrico	2	Media	10.92
		h	Húmico	2	Media	0.38
		m	Mólico	2	Media	8.35
X	Xerosol	h	Háplico	2	Media	7.17
		l	Lúvico	2	Media	10.19
Y	Yermosol	l	Lúvico	2	Media	0.22
Otro						1.85

Fuente: INEGI. Continuo Nacional del Conjunto de Datos Geográficos de la Carta Edafológica, 1:250 000, serie I.

ZACATECAS SUELOS DOMINANTES

Unidad		Subunidad		Clase textural		% de la superf. estatal
Clave	Nombre	Clave	Nombre	Clave	Nombre	
B	Cambisol	C	Crómico	2	Media	0.85
		E	Éutrico	2	Media	1.78
		K	Cálcico	2	Media	1.44
E	Rendzina	NA	NA	2	Media	1.25
H	Feozem	h	Háplico	2	Media	10.86
		L	Lúvico	2	Media	3.14
I	Litosol	NA	NA	2	Media	14.55
J	Fluvisol	C	Calcárico	2	Media	0.34
K	Castañozem	h	Háplico	2	Media	0.09
		K	Cálcico	2	Media	0.10
		L	Lúvico	2	Media	9.41
L	Luvisol	C	Crómico	2	Media	0.31
		F	Férrico	2, 3	Media, Fina	1.56
		o	Órtico	2	Media	0.86
R	Regosol	C	Calcárico	2	Media	2.87
		E	Éutrico	2	Media	9.38
S	Solonetz	o	Órtico	2, 3	Media, Fina	0.53
V	Vertisol	p	Pélico	3	Fina	0.78
W	Planosol	E	Éutrico	2	Media	0.69
X	Xerosol	h	Háplico	2, 3	Media, Fina	19.70
		K	Cálcico	2, 3	Media, Fina	10.59
		L	Lúvico	2, 3	Media, Fina	8.33
Y	Yermosol	K	Cálcico	3	Fina	0.04
Z	Solonchak	o	Órtico	2, 3	Media, Fina	0.48
Otro						0.07

Fuente : INEGI. Continuo Nacional del Conjunto de Datos Geográficos de la Carta Edafológica, 1:1 000 000, serie I.

DURANGO SUELOS DOMINANTES

Unidad		Sub unidad		Clase Textural		% de la superf. estatal
Clave	Nombre	Clave	Nombre	Clave	Nombre	
B	Cambisol	C	Crómico	2	Media	2.69
		D	Dístrico	2	Media	0.89
		E	Éutrico	2	Media	5.17
		V	Vértico	2	Media	0.24
C	Chernozem	K	Cálcico	2	Media	0.42
E	Rendzina	Na	Na	2	Media	6.24
H	Feozem	C	Calcárico	2	Media	1.68
		H	Háplico	1, 2	Gruesa, media	9.03
		L	Lúvico	2	Media	1.93
I	Litosol	Na	Na	1, 2	Gruesa, media	29.54
J	Fluvisol	c	Calcárico	2	Media	0.03
K	Castañozem	K	Cálcico	2	Media	0.82
		l	Lúvico	2, 3	Media, fina	2.26
L	Luvisol	c	Crómico	2	Media	0.26
R	Regosol	c	Calcárico	2, 3	Media, fina	2.07
		e	Éutrico	2	Media	18.00
S	Solonetz	o	Órtico	3	Fina	0.21
V	Vertisol	c	Crómico	3	Fina	0.82
		p	Pélico	3	Fina	1.24
W	Planosol	e	Éutrico	2	Media	0.46
		m	Mólico	3	Fina	0.06
X	Xerosol	h	Háplico	2	Media	5.18
		k	Cálcico	2	Media	3.61
		l	Lúvico	2, 3	Media, fina	4.26
Y	Yermosol	h	Háplico	2, 3	Media, fina	1.14
		l	Lúvico	2, 3	Media, fina	0.62
		t	Takyrico	2	Media	0.10
		o	Órtico	2, 3	Media, fina	0.69
Otro						0.34

Fuente: INEGI. Continuo Nacional del Conjunto de Datos Geográficos de la Carta Edafológica, 1:1 000 000, serie I.

ANEXO 3. FORMATO DE LA CÉDULA DE ENTREVISTA

CÉDULA DE ENTREVISTA

Cédula N° _____ Lugar y Fecha: _____

1. Nombre del Entrevistador: _____

2. Nombre del Entrevistado: _____

3. Edad: _____ Profesión: _____

4. Puesto Actual: _____

5. Años en la organización: _____

6. Relación que tiene con el viñedo, bodega, cava etc. _____

7. ¿Cómo nace su interés por el vino o la vitivinicultura? _____

PREGUNTAS

- 1.- ¿Cuáles son las actividades que realiza en su trabajo?
- 2.- ¿Como obtiene la información que necesita para hacer su trabajo?
- 3.- Si su trabajo es un proceso ¿En qué parte de ese proceso ha tenido problemas?
- 4.- ¿Cómo o en donde obtiene información para solucionar esos problemas?
- 5.- ¿Hay alguna actividad que sea fácil en su trabajo?
- 6.- Si es una actividad fácil ¿necesita información para hacerla?
- 7.- ¿Cómo soluciona los problemas que surgen en el cultivo de la vid?
- 8.- ¿Cuántas hectáreas cultiva para fabricar el vino?
- 9.- ¿Cómo sabe cuántas hectáreas debe cultivar para producir el vino o elaborar ciertas cantidades de vino?
- 10.- ¿Cómo determina la forma de cultivar o expandir la vid en su viñedo?
- 11.- ¿Cómo sabe cuánta gente necesita para la vendimia, de donde proceden y cómo asegura que tienen los conocimientos para la recolección de la vid?
- 12.- ¿Cómo sabe que variedad de uva debe cultivar?

- 13.- ¿Qué información utiliza para darle una alta calidad al vino que produce?
- 14.- ¿Con que tipo de información soluciona los problemas que surgen en el proceso del cultivo, vendimia y fabricación del vino?
- 15.- La maquinaria que usa para fabricar el vino ¿es manual o mecánica?
- 16.- ¿Con que información soluciona los problemas de máquinas descompuestas para la vendimia o producción del vino?
- 17.- ¿Cómo definió el nombre de su marca de vino?
- 18.- ¿Cómo se entera donde se vende más el vino?
- 19.- ¿Compra alguna variedad de uva para completar la producción del vino o para elaborar un tipo de vino en específico?
- 20.- ¿Vende alguna variedad de uva a otras bodegas, viñedos o vinícolas?
- 21.- ¿Con base en que información determina el precio de los vinos que produce?
- 22.- ¿Cómo sabe qué impuestos, leyes, reglamentos o normas rigen en México?
- 23.- ¿Qué medios usa para dar a conocer sus vinos en México?
- 24.- ¿Tiene contacto con un intermediario o algún tercero que venda o distribuya los vinos que produce?
- 25.- ¿Tiene libros o cualquier otro documento que traten el tema del vino en la bodega, viñedo, vinícola, casa u otro lugar?
- 26.- ¿Está suscrito a alguna revista de vinos?
- 27.- ¿Utiliza Internet para buscar información sobre vinos?
- 28.- ¿Es miembro o socio de alguna asociación?
- 29.- ¿Cuántas asociaciones relacionadas con la uva conoce en México o en otro país?
- 30.- ¿Cómo supo o se entero de ellas?
- 31.- ¿Estas asociaciones le envían información de diverso tipo sobre la vitivinicultura?
- 32.- ¿Sabe quienes más producen vino en México?
- 33.- ¿Cómo sabe quiénes son sus competidores en la producción de vino?

- 34.- ¿Como obtiene la información sobre el clima y los suelos para poder utilizarla en el cuidado de su viñedo?
- 35.- ¿Cómo obtiene la información sobre las enfermedades que pueden atacar la vid en sus viñedos?
- 36.- ¿Cómo obtiene el conocimiento sobre el cultivo de la vid, la vendimia, la producción del vino y su comercialización?
- 37.- ¿Qué tanto confía en la información que obtiene para desarrollar su trabajo?
- 38.- ¿Tienen archivos o algún otro documento de archivo?
- 39.- ¿Tiene algún documento que registre la historia y evolución del viñedo?
- 40.- ¿Cual es el futuro de su viñedo en el cultivo, recolección y producción del vino?

ANEXO 4. DIPLOMADOS Y ESPECIALIDAD EN ENOLOGIA

UNIVERSIDAD ANÁHUAC MÉXICO SUR

Av. De las Torres No. 131, Col. Olivar de los Padres Delegación Álvaro Obregón C.P. 01780 México D.F. Tel. 5628 8800 Fax. 5628-8837
<http://www.anahuac.mx/>

DIPLOMADO EN ENOLOGÍA

Duración del programa: 9 meses

Objetivo general. Dada la necesidad de conocer los elementos generales de la vitivinicultura, los orígenes del vino, sus procesos de elaboración, embotellado y añejado, el Instituto de Gastronomía de la Universidad Anáhuac México Sur, creó el Diplomado en Enología, cuyo objetivo es satisfacer las necesidades de la población y de la industria de Alimentos y Bebidas, logrando ampliar la cultura del interesado e incrementar su apreciación hacia el vino, para de este modo poder armonizarlo con los alimentos.

Cuerpo Docente. Nuestra planta docente se compone por reconocidos enólogos, consultores, directivos y propietarios con amplia experiencia en el ramo, con lo cual se conjuga la teoría con la práctica.

Dirigido a: Toda persona que desee aprender, descubrir y dominar la cultura del vino, aspirantes a sommelier, gastronómicos, empresarios, profesionistas, estudiantes, público en general.

Plan de estudios

El curso está dividido en 3 módulos impartidos por enólogos con amplia experiencia en el ramo. En cada clase se degustan diferentes tipos de vinos, según el tema

1. **Introducción al conocimiento del vino**
2. **Geografía vitivinícola mundial**
3. **El servicio del vino**

Requisitos de ingreso: 1) Solicitud de admisión. 2) Pago de inscripción. 3) Acta de nacimiento 4) Constancia de estudios. 5) 2 fotografías tamaño infantil color o B/N

Informes : Mtra.Yatzareth Gómez Tena yatzareth.gomez@anahuac.mx
Tel. 5628-8800 ext. 616, 299, 297 ó 111

Fuente: http://ols.uas.mx/infoweb/x0.asp?id=304&apart=Cursos_y_Diplomados.
[Consultado: 22 abril 2010]

**UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
CIUDAD DE MÉXICO**

Prolongación Paseo de la Reforma 880, Lomas de Santa Fe, México, C.P.
01219, Distrito Federal. Tel. +52 (55) 5950-4000 y 9177-4400 Lada nacional
sin costo: 01 800 627-7615
<http://www.uia.mx/>

DIPLOMADO EN ENOLOGÍA - PRESENCIAL

Lugar: México, DF Duración: 90 Horas
Inicio: Consultar fechas y horarios Costo: \$38,300 IVA incluido
Requisitos: Carta de motivos • Entrevista con la coordinadora
Dónde: Prolongación Paseo de la Reforma 880 Lomas de Santa Fe
Cuándo: Inicio: consultar al centro educativo

Dirigido a Personas que requieran desarrollar, ampliar y/o actualizar sus habilidades y conocimientos sobre el interesante mundo del vino, con conocimientos básicos del tema. Profesionistas dedicados a la industria del servicio de alimentos y bebidas.

Para qué te prepara • Aprender a distinguir los aromas y sabores del vino, conocer los perfiles de evaluación y la utilización del léxico del vino • Conocer el origen del vino y las características generales para el desarrollo de la vid, así como el proceso de vinificación • Definir las características de la producción de vino en diferentes países y su denominación de origen • Catar diferentes tipos de vinos, utilizando fichas de degustación • Armonizar la comida y vino

Reseña del programa. Enfocado al desarrollo de conocimientos sobre enología, el programa está basado en la ampliación y/o actualización de las diferentes ramas que abarca el mundo de los vinos, su cultura e implicaciones en el mundo actual.

Contenido temático

MÓDULO I. La vid y el vino. Duración: 15 hrs.

- Origen del vino
- La uva y su desplazamiento por el tiempo y por el mundo
- Viticultura. Proceso vegetativo
- La uva. Tipos de cepas
- Enfermedades y hongos benéficos
- La vendimia
- Condiciones climatológicas y geológicas
- Vinificación y tipos de vinos
- Crianza y añejamiento
- Acondicionamiento para su presentación. Botellas, corchos y etiqueta

MÓDULO II. El vino educa los sentidos. Duración: 15 hrs.

- Fases del proceso de degustación. Fisiología de la degustación. Aplicación de los sentidos

- Descubrimiento de sensaciones
- Metodología del análisis sensorial: colores, aromas y sabores
- Determinación de umbrales. Atributos y defectos
- Terminología adecuada para describir un vino
- Ficha de cata. Utilización
- Degustaciones

MÓDULO III. Viaje por el viejo mundo del vino. Duración: 15 hrs.

- Panorama del vino en el mundo
- Origen y desarrollo del vino en Europa
- Características geológicas y climatológicas
- Tipos de cepas
- Países y regiones productoras del Viejo Mundo: Francia, España, Italia, Alemania, Portugal, Suiza, Hungría
- Denominación de origen. Controles de calidad
- Degustaciones

MÓDULO IV. Viaje por el nuevo mundo del vino. Duración: 15 hrs.

- Panorama del nuevo mundo vitivinícola
- El vino del Nuevo Mundo. América, África y Oceanía
- Origen y desarrollo del vino en el Nuevo Mundo
- Características geológicas y climatológicas
- Tipos de cepas
- Países y regiones de producción
- Denominación de origen. Controles de calidad
- Degustaciones

MÓDULO V. EL SERVICIO DEL VINO. DURACIÓN: 15 HRS.

- Servicio de los vinos
- Descorche y servicio del vino
- Temperatura adecuada
- Puntos a seguir para recomendar o elegir un vino
- Importancia del manejo de las botellas
- Decantar y trasvasar el vino
- Cristalería
- Almacenaje. Condiciones de la cava o bodega
- Degustaciones

MÓDULO VI. La buena mesa y el buen vino. Maridaje. Duración: 15 hrs.

- La gastronomía a través del tiempo
- Parámetros gastronómicos
- El menú. Tiempos, diseño y orden
- Elegir el menú, seleccionar el vino
- Clasificación de bebidas, función y orden de servicio
- Clasificación y servicio de quesos. Maridaje
- Armonía del vino con el menú. Maridaje
- Degustaciones

Fuente:

UNIVERSIDAD DE TURISMO Y CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

DIPLOMADO EN VINOS - PRESENCIAL

Lugar: Distrito Federal (Distrito Federal) Duración: 10 Meses
Dónde: Prolong. Martín Mendalde 1795, Col. Del Valle, Del. Benito Juárez
Tels. 5524-0005 <http://www.eph-utca.edu.mx/>
Cuándo: Inicio: 20/02/2010 Fin: 18/12/2010
Costo: \$17,100 IVA exento

Requisitos: Pago de Inscripción, cédula de inscripción, copia de acta de nacimiento, copia de último grado de estudios y 2 fotografías tamaño infantil. Mayores informes, llamar a los teléfonos: 55 24 00 05 Extensiones 101 ó 104.

Dirigido a Gerentes, chefs, capitanes, meseros, cavistas, encargados de compras de establecimientos de alimentos y bebidas, así como a distribuidores de vino, estudiantes de carreras relacionadas con la gastronomía y público en general interesado en introducirse al fascinante mundo del vino. Para qué te prepara Identificar las características distintivas de los vinos de acuerdo a su país, región, subregión y comuna de origen a través de evaluaciones organolépticas, así como aplicar las técnicas de servicio para los diferentes tipos de vino.

MÓDULO I. Vitivinicultura. Duración: 36 hrs.

- Técnica de cata
- Antecedentes de la vid y el vino
- Clasificación de la vid
- Partes de la vid
- Fisiología de la vid
- Ciclo vegetativo de la vid
- Formas de propagación de la vid
- Sistemas de conducción de la vid
- Tipos de poda de la vid
- Procesos de vinificación

MÓDULO II. Geografía vitivinícola mundial “Nuevo Mundo” Duración: 36 hrs.

- Australia
- Nueva Zelanda
- Sudáfrica
- Estados Unidos
- Argentina
- Chile
- México

MÓDULO III. Geografía vitivinícola mundial “Viejo Mundo” Durac.: 36 hrs.

- España
- Italia
- Alemania
- Portugal
- Hungría

MÓDULO IV. Geografía vitivinícola de Francia. Duración: 36 hrs.

- Generalidades
- Sudoeste Francés
- Burdeos
- Valle de Loira
- Champaña
- Alsacia
- Borgoña
- Beaujolais
- Ródano
- Otras regiones

MÓDULO V. Servicio del vino. Duración: 24 hrs.

- La cata de vinos
- Servicio del vino
- Armonización de vinos con alimentos
- La cava de vino (conservación del vino)
- Carta de vinos

Fuente:

[http://www.emagister.com.mx/posgrado diplomado vinos distrito federal-cinst-132701.htm](http://www.emagister.com.mx/posgrado_diplomado_vinos_distrito_federal-cinst-132701.htm) Consultado: 22 abril 2010

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA ESPECIALIDAD EN VITICULTURA Y ENOLOGÍA DIPLOMADO EN VITICULTURA Y ENOLOGÍA

Información: Coordinación de Posgrado e Investigación

M.A. Laura A. Beyliss Cortez

beyliss@uabc.mx

Km 103 Carretera Tijuana Ensenada, Ensenada Baja California.

Tel.175-07-46 ext. 64203

enologia@uabc.mx

Requisitos académicos necesarios para ingresar a la Especialidad en Viticultura y Enología.

- Presentar una carta de intención en la cual expresen los motivos para su ingreso, así como una entrevista con el comité de posgrado.
- Poseer el grado de licenciatura, o haber cubierto el 100% de los créditos de la misma, en un área afín al programa de acuerdo al perfil de ingreso. El plan de estudios de la licenciatura deberá contar con el aval del comité de estudios de posgrado.
- Los aspirantes a la especialidad, deberán presentar un examen general de admisión por escrito.
- Finalmente, deberán presentar un examen de idioma extranjero con el fin de evaluar las habilidades de comprensión de lectura de éste idioma.
- Con la finalidad de homologar los conocimientos básicos de todos los aspirantes a la especialidad, deberán cursar las asignaturas de prerrequisito de Viticultura General, Botánica de la Vid y Química Inorgánica. Estos cursos de prerrequisito deberán ser aprobados con un mínimo de 80/100 cada uno.

Documentación a entregar:

- Acta de nacimiento. En caso de ser extranjero, los interesados deberán acreditar su estancia legal en el país.
- Título Profesional o Acta de Examen Profesional o Carta de pasante de un programa de Licenciatura emitido por una Institución de Educación Pública, o por instituciones particulares con autorización y reconocimiento de validez oficial de los estudios. En el caso de optar por cursar el Diplomado en Viticultura y Enología deberán presentar el certificado de estudios de bachillerato.
- Certificado de Materias de Licenciatura (únicamente para los de especialidad).
- Currículum vitae (en extenso, con posible documentación probatoria, en caso de que se le requiera al aspirante).

Costo del Examen de Admisión: \$ 600.00 pesos moneda nacional
Costo total por las asignaturas de Prerrequisito: \$ 1,500.00 pesos moneda nacional (Cuota para materiales y reactivos).

La creación de la Especialidad en Viticultura y Enología dentro del marco de formación profesional a nivel posgrado de la UABC servirá como un polo de desarrollo de la industria del vino en tres aspectos fundamentales:

- Proveer de nuevas vías de desarrollo profesional a los egresados de educación superior.
- Incrementar los conocimientos en los procesos de cultivo de la vid, producción de vinos y comercialización.
- La formación de profesionales capacitados con sentido de ética y responsabilidad por el medio ambiente.

Estos tres puntos apoyarán a mediano y largo plazo en el crecimiento de la vitivinicultura y en una consolidación de México como productor de vinos de calidad dentro del contexto mundial. Por otra parte el desarrollo de actividades de investigación relacionadas con el tema vitivinícola, permitirán resolver problemas actuales de los vitivinicultores de la región, y mediante la prospección de nuevas regiones se abrirán interesantes oportunidades de inversión, tanto para capitales nacionales o internacionales.

Objetivos y Justificación del plan de estudios

El Programa de Especialidad en Viticultura y Enología tiene como objetivo entregar a sus alumnos las bases científicas que explican el comportamiento de la vid como ente productivo, así como los factores ambientales, tanto naturales o en control del hombre, que regulan su expresión y desarrollo en el entorno que las rodea. Asimismo les entrega a los estudiantes un conocimiento profundo y fundamentado de las técnicas y tecnologías empleadas por el ser humano en el cultivo exitoso de esta especie para fines de vinificación, lo que les permitirá la formación de criterios propios en el análisis y toma de decisiones.

Por otra parte, los alumnos recibirán las bases científicas y prácticas que les permitirán comprender, cuantificar y analizar los procesos de transformación biológica, que ocurren durante la elaboración del vino y los factores ambientales que los regulan, haciendo énfasis en las decisiones e intervenciones humanas dentro de esos procesos, y las consecuencias de dichas intervenciones.

Asimismo serán capaces de comprender, ejecutar y valorar las técnicas y metodologías empleadas por el hombre en los procesos de transformación física y química del producto vino durante su elaboración y las repercusiones de dichas acciones en la calidad del producto final.

Finalmente recibirán una panorámica general de la evolución de la vitivinicultura a nivel regional, nacional y mundial, y una perspectiva de las diferentes estrategias administrativas y de comercialización que han sido empleadas a lo largo de los años en las regiones productoras de vino en el mundo.

Basado en lo anterior, los esfuerzos del programa de Especialidad en Viticultura y Enología están orientados a generar profesionales de alta capacidad técnica, de juicio e innovación, capaces de enfrentar con éxito los desafíos que impone el desarrollo profesional dentro de la industria vitivinícola nacional existente hoy en día, y en un aspecto más global, formar profesionales capaces de impulsar el desarrollo de esta industria a nivel local y nacional.

El plan de estudios está organizado mediante un mapa curricular único para todos los alumnos, que está basada en cursos de carácter obligatorio que deberán ser cubiertos por todo el alumnado. El motivo de este planteamiento radica en la necesidad de crear profesionales que sean capaces de lidiar con todos los problemas potenciales dentro del campo de la vitivinicultura en las áreas de producción y comercialización del producto.

Aquellos aspirantes que no cumplan con los requisitos académicos y la documentación necesaria para incorporarse a la Especialidad, podrán optar por la modalidad de diplomado donde tendrán acceso a los mismos contenidos teóricos y prácticos que en la especialidad.

El costo de ingreso al diplomado será el mismo que el de la especialidad, sin embargo, al no poseer los requisitos básicos solicitados por el reglamento universitario, no serán acreditados como especialistas en viticultura y enología. El cupo disponible para la modalidad de diplomado será de 5 (cinco) personas, las cuales serán seleccionadas de acuerdo al orden de inscripción.

Horarios del programa académico: La impartición de cursos será lunes a viernes de 18:00 a 21:00 Hrs. Durante el primer semestre, los sábados habrá prácticas de campo, el horario será definido por el profesor.

PROGRAMA DE ESPECIALIDAD EN VITICULTURA Y ENOLOGÍA

PRIMER SEMESTRE

Asignatura	Objetivo general
1.- Anatomía y fisiología de la vid	Proporcionar al estudiante bases científicas de la morfología y funcionamiento de la vid como organismo vivo, y los factores físicos, químicos y biológicos que regulan dicho funcionamiento durante el ciclo anual de crecimiento de la planta.
2.- Vinificación	Entregar al alumno las bases científicas que explican los procesos químicos y biológicos involucrados en las transformaciones microbiológicas que convierten la uva en vino, y los factores ambientales que regulan dichas transformaciones. A su vez se les enseñara a los estudiantes las técnicas y maquinarias empleadas en el tratamiento de la uva previo a la vinificación.
3.- Establecimiento y manejo de	Proveer al alumno de las técnicas, herramientas y conocimientos necesarios para el establecimiento y explota-

viñedos comerciales	ción comercial de viñedos destinados a la producción de uva para vinificación.
4.- Historia y evolución de la viticultura y el vino	El objetivo de esta asignatura es entregar al alumno una perspectiva histórica del desarrollo de la viticultura y del vino a lo largo de la historia en las distintas regiones del mundo. Además se pretende proveer al estudiante de un panorama general de las regiones productoras y denominaciones de origen más reconocidas a nivel mundial.

SEGUNDO SEMESTRE

Asignatura	Objetivo general
5.- Composición química y análisis de vinos	Proporcionar al estudiante los protocolos, herramientas y técnicas empleadas en el análisis químico de vinos. Conocer la naturaleza, origen y proporción de los compuestos químicos en cada tipo de vino, y el aporte que tiene cada uno de ellos en el equilibrio y calidad de un vino.
6.- Enología	Entregar al alumno los principios físicos y químicos que regulan el proceso de crianza de los vinos, las bases que explican los fenómenos de “quiebra” en los vinos, y las técnicas y maquinarias empleadas para la estabilización y clarificación del producto para dejarlo comercialmente apto para su venta.
7.- Análisis microbiológico de vinos y taller de evaluación sensorial	El objetivo de esta asignatura es por una parte dar a conocer al alumno los protocolos, técnicas y equipos empleados en el análisis microbiológico de los vinos como parte del control de calidad. Por otra parte se busca familiarizar al alumno con los protocolos de evaluación sensorial de los vinos.
8.- Principios de comercialización y administración	El objetivo de esta asignatura es entregar al alumno los fundamentos básicos de administración de empresas, con un enfoque orientado a la administración de empresas agrícolas. Por otra parte se entregan las herramientas fundamentales para comprender el proceso de comercialización de productos, haciendo especial énfasis en el funcionamiento de los canales de distribución de la materia prima para la producción y los canales de comercialización del producto terminado.
9.- Temas selectos	Contenido variable

Del mapa curricular anteriormente expuesto, el alumno deberá aprobar los 43 créditos obligatorios y al menos un crédito de la asignatura de temas selectos

Fuente: <http://enologia.ens.uabc.mx/> Consultado: 21 agosto 2009