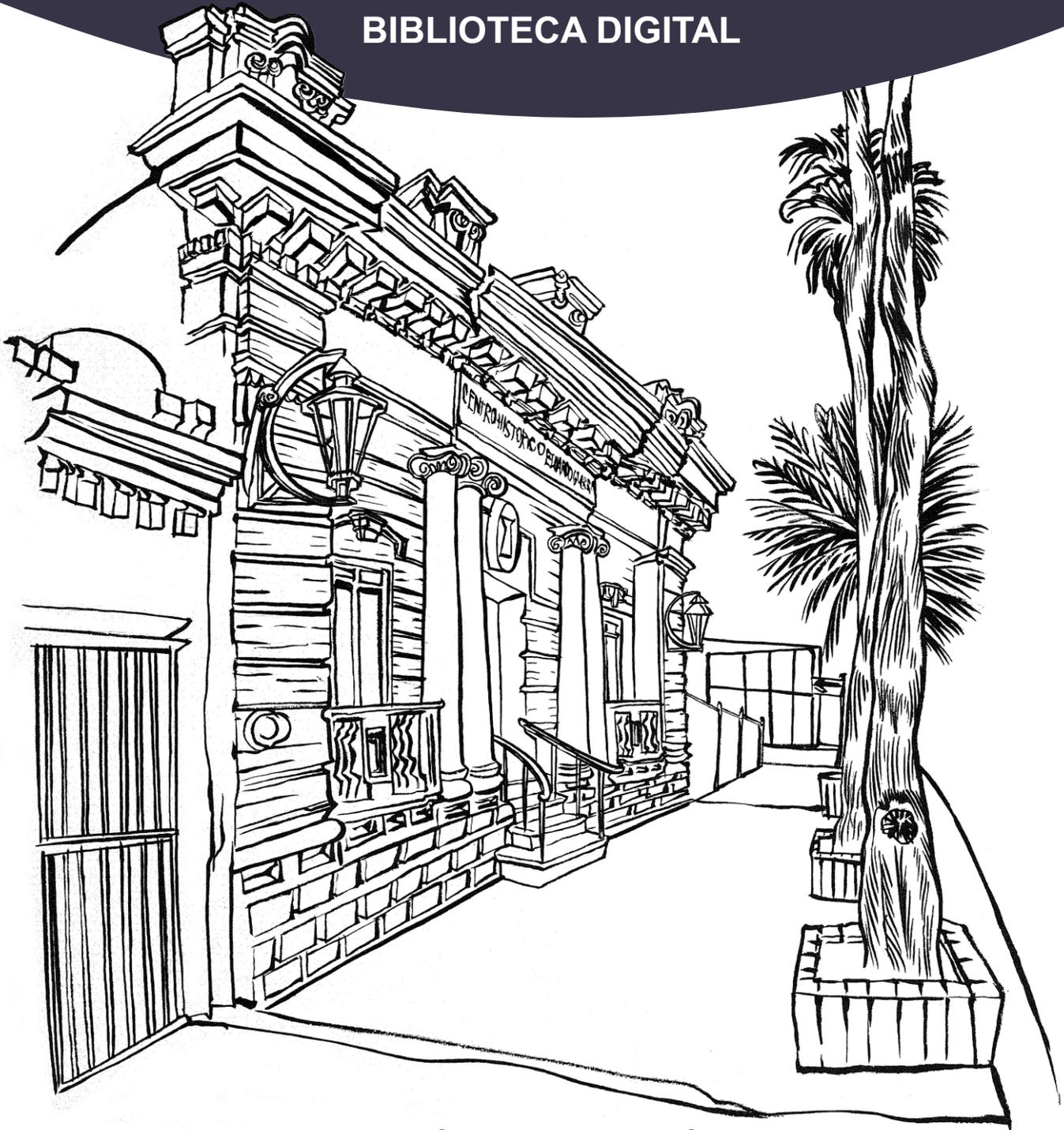




# ARCHIVO MUNICIPAL DE TORREÓN



BIBLIOTECA DIGITAL



C. ACUÑA 140 SUR, TORREÓN, COAHUILA, MÉXICO.  
TEL.: (52) (871) 716-09-13

[www.torreon.gob.mx/archivo](http://www.torreon.gob.mx/archivo)

 Archivo Municipal de Torreón Eduardo Guerra

 @ArchivoTRC

Sergio Antonio Corona Páez

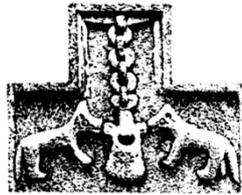
# La vitivinicultura en el pueblo de Santa María de las Parras

Producción de vinos, vinagres  
y aguardientes bajo el paradigma andaluz  
(siglos XVII y XVIII)



Ayuntamiento de Torreón  
2003-2005

**UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA**



**LA VERDAD NOS HARÁ LIBRES**

“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”

**ESTUDIOS DE POSGRADO**

Que para obtener el grado de  
**DOCTOR EN  
HISTORIA**

P r e s e n t a

**SERGIO ANTONIO CORONA PÁEZ**

México, D.F.

2002

## INDICE

### Prólogo

Estado de la cuestión. ....	6
Los estudios regionales sobre la vitivinicultura parrense. ....	6
Los estudios nacionales e internacionales. ....	8
Agricultura en la Nueva España y en la Nueva Vizcaya. ....	8
El clima como elemento facilitador de la vitivinicultura. ....	11
La problemática del agua. ....	13
El latifundio monopolizador de la economía y de la mano de obra. ....	15
La figura legal del pueblo tlaxcalteca de Santa María de las Parras. ....	19
Las bebidas alcohólicas. ....	21
Entradas y enfoques para para una historia vitivinícola. ....	31
Las nuevas fuentes. Replanteamiento del problema. ....	35
Metodología utilizada. ....	38

### Capítulo I

#### Introducción a la historia vitivinícola de Santa María de las Parras

La <i>vitis vinífera</i> en el septentrión novohispano. ....	50
Ubicación de Parras. Fundación y razón de su nombre. ....	58
Santa María de las Parras. Siglos XVI y XVII. ....	62
La lucha por el agua. ....	77
Los estímulos a la producción vitivinícola parrense en el siglo XVIII. ....	81
El llamado “nuevo impuesto” de 1758. ....	88
El proteccionismo eclesiástico sobre la producción vitivinícola parrense. ....	95
La producción en el ultimo tercio del siglo XVIII. ....	97
Carlos III y el control de la Real Hacienda en Parras. ....	98
El final del control tlaxcalteca de Santa María de las Parras. ....	101
Vislumbre de un modelo económico. ....	103

## Capítulo II

### La tenencia de los viñedos y la legislación indiana

La etapa de expansión del cultivo de la vid en América española. ....	105
El caso peruano. ....	108
La tenencia de los viñedos en la Nueva España. ....	112
La antigua, notoria y privilegiada tenencia de los viñedos en la Nueva Vizcaya. ....	117
Beneficios de la producción vitivinícola “fronteriza” . ....	127

## Capítulo III

### El paradigma vitivinícola vigente en Parras siglos XVII-XVIII

Necesidad de la existencia de un paradigma o modelo. ....	130
El paradigma del gusto vinícola. ....	131
El vino andaluz y el vino parrense en los siglos XVII y XVIII. ....	134
El vino de Santa María de las Parras. ....	140
Técnicas correctivas. ....	143
Tipología y denominación de los vinos parrenses. ....	144
El vinagre, subproducto del vino. ....	147
El paradigma del Aguardiente. ....	147
¿Cómo era el aguardiente de Santa María de las Parras? . ....	155
Denominación de aguardientes, licores y bebidas etílicas parrenses. ....	160

## Capítulo IV

### El pueblo de Santa María de las Parras, sus privilegios y su producción vitivinícola

Privilegios, hidalguía y libertad personal. ....	165
Los parrenses y el modelo económico de Adam Smith. ....	170
¿Era rentable la vitivinicultura en Santa María de las Parras? . ....	174
La tenencia de la tierra en el pueblo de Santa María de las Parras. ....	181
El arrendamiento de tierras y bueyes. ....	185
Capellanías, censos y “manos muertas” . ....	186
El agua para los riegos de las viñas. ....	190

La mano de obra en la vitivinicultura “de huerta” .....	194
La mano de obra en el pueblo. ....	196
La mano de obra parrense en las haciendas vecinas. ....	197
La mano de obra en el pueblo de Parras de acuerdo a los libros de caja, cargo y data. ....	202
El caso de los Pérez Medina, cosecheros de Parras. ....	204
La viña del Escultor. ....	206
La viña de la Orilla del Agua. ....	207
La casa habitación. ....	208
Las defunciones prematuras en la familia Pérez Medina. ....	210
Labores en las viñas del Escultor y de la Orilla del Agua 1775-1783. ....	212
Las prácticas relacionadas con la producción de las viñas. ....	213
El riego. ....	213
El “mogroneado” .....	214
Poda y sarmentado. ....	216
La cava. ....	217
El cercado de las viñas. ....	218
El estacado o ahorquillado. ....	219
Escarda y limpieza de acequias. ....	220
Los enseres de la bodega. ....	221
Limpieza, reparación y calafateo de enseres de bodega. ....	222
La fecha de la vendimia. ....	224
La vendimia, cochura del arroje y la “hechura” del vino. ....	226
La destilación de los orujos. ....	227
El trasiego y la destilación de las borras del vino. ....	229
Otras labores no registradas en las viñas del Escultor y Orilla del Agua. ....	230
Costo de las labores vitivinícolas en Sanlúcar y en Parras. ....	230
Algunas consideraciones en torno a la vitivinicultura de huerta en Parras. .	234

## Capítulo V

### Comercialización, distribución y consumo de los vinos, vinagres y aguardientes de Santa María de las Parras

Comercialización local y regional de las uvas. ....	239
Comercialización de los productos vinícolas. Vinos, vinagres y aguardientes. ....	242
El mercado local. ....	242
Rutas comerciales y distribución de productos vitivinícolas parrenses. ....	243

Crédito, contado y ventas con seguro para el mercado foráneo. ....	248
Modalidades de distribución y venta de vinos y aguardientes parrenses. ...	248
Los encomenderos o apoderados. ....	250
El vino y aguardiente en la vida cotidiana de Parras. ....	255

## **Conclusiones**

Conclusiones en torno a las hipótesis planteadas. ....	258
Conclusiones generales. ....	271

## **Apéndice documental**

Decreto del marqués de Casafuerte sobre el “nuevo impuesto” de vinos y aguardientes. 10 de junio de 1729. ....	281
Privilegio para los cosecheros vecinos de Santa María de las Parras. 10 de febrero de 1738. ....	284
Real provisión confirmatoria de los antiguos privilegios de los tlaxcaltecas de Santa María de las Parras, eximiéndolos del pago del “nuevo impuesto” de 1729 y del pago de alcabalas. 13 de octubre de 1738. ....	286
Real provisión ejecutoria de la Audiencia de Guadalajara, confirmando los privilegios de los tlaxcaltecas de Santa María de las Parras y de San José y Santiago del Álamo. 5 de septiembre de 1758. ....	287
Confirmación de los privilegios de los cosecheros de Santa María de las Parras y del Real Presidio del Paso del Norte. 2 de junio de 1762. ....	294
Vocabulario del Siglo XVII y XVIII. ....	298

## **Relación de archivos, fuentes y bibliografía consultados**

Archivos consultados. ....	304
Manuscritos. ....	304
Referencias Bibliográficas. ....	310

## PRÓLOGO

### El estado de la cuestión

#### Los estudios regionales sobre la vitivinicultura parrense

A pesar de la secular producción de vinos, vinagres, aguardientes y licores de Parras de la Fuente, población ubicada en la región centro sur del nortero estado de Coahuila, en México, se ha escrito poco sobre la historia de su vitivinicultura.

En la era virreinal, la vitivinicultura de Santa María de las Parras (como se llamaba originalmente dicha población) mereció algunas cuantas líneas en las crónicas de misioneros,<sup>1</sup> obispos,<sup>2</sup> militares<sup>3</sup> y visitantes ocasionales,<sup>4</sup> las cuales se han conservado hasta nuestros días y son bien conocidas. Algunas otras fuentes apenas han visto la luz en forma de ediciones de carácter divulgativo.<sup>5</sup> Existe en el Colegio de San Ignacio de Loyola de Parras una

---

<sup>1</sup> Pérez de Ribas, Andrés. 1576-1655. Jesuita español, viajero y misionero. Su *Historia de los triumphos de nuestra santa fee entre gentes las mas barbaras, y fieras del Nuevo orbe: conseguidos por los soldados de la milicia de la Compañia de Iesvs en las misiones e la prouincia de Nueua-España* fue publicada por A. De Paredes en Madrid, en el año de 1645.

<sup>2</sup> Mota y Escobar, Alonso de la. 1546-1625 . Novohispano por nacimiento, hijo del conquistador Jerónimo Ruiz de la Mota y de Catalina Gómez de Escobar. Obispo de Guadalajara y Puebla. Bachiller por la Real y Pontificia Universidad de México. Como obispo, pacificó a los indios de Topia. Realizó una visita a su vasta diócesis, razón por la cual escribió su *Descripción Geográfica de los Reinos de Nueva Galicia, Nueva Vizcaya y Nuevo León*. Editorial Pedro Robredo. México. 1940. Tamarón y Romeral, Pedro, obispo de Durango. *Demostración del vastísimo Obispado de la Nueva Vizcaya*

<sup>3</sup> Lafora, Nicolás de. *Relación del viaje que hizo a los Presidios Internos situados en la frontera de la América Septentrional perteneciente al Rey de España*. Editorial Pedro Robredo. México, D.F. 1939.

<sup>4</sup> Morfi, Fr. Juan Agustín de. *Viaje de indios y diario del Nuevo México*. Manuel Porrúa S.A. Librería. México. 1980.

<sup>5</sup> La Universidad Iberoamericana Laguna ha dedicado varios títulos de la Colección Lobo Rampante de su Archivo Histórico para dar a conocer estas fuentes inéditas de gran relevancia para la historia económica de

significativa cantidad de manuscritos inéditos<sup>6</sup> que dan cuenta del proceso vitivinícola colonial del lugar, aunque en buena medida por lo relativamente reciente de su catalogación, son poco conocidos por los historiadores interesados en estos temas

Lo poco que se ha mencionado por escrito sobre la vitivinicultura parrense ha sido consignado mas bien como referencia periférica, casi anecdótica, dentro del amplio marco de la historia económica,<sup>7</sup> política o social de Parras. En esta categoría entran autores tales como Alessio Robles<sup>8</sup> y Churruca Peláez.<sup>9</sup> Otros historiadores hablan desde otras disciplinas o enfoques, como Ayala Vallejo, que analiza desde la historia del ambiente geográfico.<sup>10</sup> Hay quienes lo hacen desde la biografía, la publicidad, la imagen y la mercadotecnia, como es el caso de Vasconcelos.<sup>11</sup>

Entre los historiadores locales o regionales, apenas si existe alguna aproximación al planteamiento de la idea de una historia de la vitivinicultura parrense en su globalidad. Sobre esta temática existe un muy modesto antecedente previo realizado por el autor de esta tesis.<sup>12</sup>

---

Parras, entre ellos *Una disputa vitivinícola en Parras (1679)*; *Censo y estadística de Parras (1825)*; *Tríptico de Santa María de las Parras. Notas para su historia, geografía y política en tres documentos del siglo XVIII*.

<sup>6</sup> Estos manuscritos fueron catalogados por el Pbro. Agustín Churruca, S.J. y el Sr. Manuel Sakanassi Ramírez, bautizando el fondo estudiado como “María y Matheo.”

<sup>7</sup> Vargas Lobsinger aborda la historia de la fortuna parrense de los marqueses de Aguayo básicamente desde la ganadería, y apenas si hace mención de la vitivinicultura. Vargas-Lobsinger, María. *Formación y decadencia de una fortuna*. UNAM. México. 1992.

<sup>8</sup> Alessio Robles, Vito. *Coahuila y Texas en la Época colonial*. Editorial Porrúa. México. 1978.; *Francisco de Urdiñola y el norte de la Nueva España*. Editorial Porrúa. México. 1981.

<sup>9</sup> Churruca Peláez, Agustín. *Before the thundering hordes : Historia antigua de Parras*. Center for Big Bend Studies, Sul Ross State University. Alpine, Texas. 2000. *El sur de Coahuila en el siglo XVII*. Editorial del Norte Mexicano. Torreón. 1994.

<sup>10</sup> Ayala Vallejo, Reynaldo. *Geografía histórica de Parras : el hombre cambia a la tierra*. Archivo Municipal de Saltillo, 1996.

<sup>11</sup> Vasconcelos, Jose. *Don Evaristo Madero. Biografía de un patricio*. 2ª. Edición. México. 1997

<sup>12</sup> Corona Páez, Sergio Antonio. *Ríos de gozo púrpura : vitivinicultura y cotidianidad en Santa María de las Parras*. Secretaría de Educación Pública de Coahuila. Archivo Municipal de Saltillo. Saltillo. 1998.

## Los estudios nacionales e internacionales

### Agricultura en la Nueva España y en la Nueva Vizcaya

Sobre la agricultura novohispana en general existen más referencias que sobre la vitivinicultura en particular. Un ejemplo de estudio global sobre el tema lo proporciona Rojas Rabiela.<sup>13</sup> Para ella, dadas las condiciones que había a mediados del siglo XVI en la Nueva España, parecería que el avance hacia el septentrión novohispano lo habrían de realizar los misioneros y los ganaderos, pero agrega que el descubrimiento casi simultáneo de las ricas minas de Zacatecas, Guanajuato, Pachuca, Fresnillo, Sombrerete y San Luis Potosí cambió esta perspectiva, logrando que la producción de la plata cobrara un lugar de primer orden en la economía novohispana.<sup>14</sup> Desde luego, las bonanzas mineras atraieron más pobladores a los reales de minas y se abrieron nuevos centros de extracción argentífera. Pronto, los centros de población que habían surgido en torno a las minas requirieron de una amplia gama de productos: materias primas, artículos de consumo, comestibles y bebidas, entre ellas el vino, considerada una de las más importantes.<sup>15</sup> Las minas impulsaron la agricultura en zonas muy distintas.<sup>16</sup> Los mineros también promovieron la penetración hacia tierras más al norte, hacia la Nueva Vizcaya, territorio que comprendía los actuales estados de Durango, Chihuahua y Coahuila. Entre 1587 y 1597 Rodrigo Río de la Loza, gobernador de la Nueva Vizcaya, adquirió minas, estancias, huertos y viñedos. Su Hacienda de

---

<sup>13</sup> Rojas Rabiela, Teresa (coordinadora). *La agricultura en tierras mexicanas desde sus orígenes hasta nuestros días*. Grijalbo. México. 1991.

<sup>14</sup> Rojas Rabiela, *Op. cit.* p.189.

<sup>15</sup> Dice Bakewell: “Además de la necesidad básica de maíz, trigo y carne, Zacatecas era abastecida de una gran variedad de productos alimenticios menores, como nos revelan los inventarios de las tiendas y los libros de manifestaciones. Tal vez el artículo más importante entre éstos era el vino. Una parte de éste se importaba de España, pero mucho del llamado “vino de Castilla” procedía de los viñedos de Parras, que se encontraban al norte del distrito de Zacatecas, al otro lado del límite de la Nueva Vizcaya. El vino era también una de las mayores fuentes de recaudación de alcabalas.”

Bakewell, P.J. *Minería y sociedad en el México Colonial. Zacatecas. (1546-1700)*. Fondo de Cultura Económica. Madrid. 1976

Santiago se extendía entre Cuencamé (Durango) y Sombrerete (Zacatecas). Este avance hacia el norte se estaba dando sin el respaldo de verdaderos poblados agrícolas de los que pudiese depender el abasto de las minas, cada vez más imprescindibles; de ahí que uno de los principales objetivos de la penetración septentrional fuese el cultivo de la tierra. Se “importaron” indígenas agricultores del sur de la Nueva España<sup>17</sup> y técnicas agrícolas del Viejo Mundo: irrigación, el uso del arado de bueyes con punta de metal; el manejo de la hoz, el cultivo del trigo y todos los conocimientos relacionados con su procesamiento, como la trilla y la elaboración de harina en molinos.

Un punto importante mencionado por Rojas Rabiela, es que las innovaciones traídas por los colonos españoles no se limitaron a la materialidad de los artefactos o de las nuevas plantas, sino también transformaron la mentalidad de muchos de los indígenas que habitaban el territorio de la Nueva España:

También arribó una nueva manera de concebir la producción agrícola. Los indígenas de antaño, inclusive muchos de hoy, concebían sus siembras como una relación sagrada entre el hombre y la tierra. El centro de su economía era la agricultura, aunque eran experimentados comerciantes y extraordinarios artesanos, pero salvo el tributo pagado a los señores regionales o a la ciudad de México, la producción agrícola era de consumo local. Los españoles trajeron otras ideas sobre cómo cultivar y para qué. La idea de una agricultura comercial orientada a satisfacer una demanda y obtener una ganancia comenzó en estas tierras entonces, aunque no habría de desarrollarse plenamente sino hasta mucho después.<sup>18</sup>

En la meseta del norte, el desarrollo de la agricultura estuvo limitado por la aridez, por lo que la necesidad de obras de riego era mayor que en el resto de la Nueva España. Los ranchos agrícolas surgían donde había posibilidad de

---

<sup>16</sup> Rojas Rabiela. *Op. cit.*

<sup>17</sup> Entre ellos, sin duda alguna, los tlaxcaltecas. La estrategia de pacificación del norte novohispano tras la Guerra Chichimeca se basó en la colonización con indios “madrineros” que enseñasen a los bárbaros el cultivo de la tierra. Las capitulaciones que los tlaxcaltecas de los cuatro señoríos celebraron con este fin se remontan a 1591.

<sup>18</sup> Rojas Rabiela, *Op. cit.* P.152.

disponer de agua de riego. La agricultura prosperó en las diversas zonas del norte que contaban con recursos hídricos. En Saltillo se cultivó trigo y maíz, y en el valle de Parras, la vid.<sup>19</sup>

Uno de los conceptos más interesantes que subyacen en el planteamiento de Rojas Rabiela en torno a la agricultura novohispana es el de la “innovación.” Rojas Rabiela menciona innovaciones tecnológicas e innovaciones ideológicas o culturales que impactaron al mundo indígena del territorio de la Nueva España. Desde luego, el proceso de adopción de innovaciones no se refiere necesariamente a la introducción de cosas verdaderamente nuevas, recién inventadas, sino a la introducción e incorporación de cosas que sean percibidas como nuevas.<sup>20</sup> La adopción del uso del arado, de los animales de tiro, de las herramientas y de la tecnología agrícola española constituyeron verdaderas innovaciones entre las comunidades indígenas de la Nueva España. Asimismo fueron innovadoras la introducción de plantas y de procesos productivos en aquellas comunidades indígenas o españolas en que no existían previamente. Los préstamos culturales suponen siempre la existencia de un modelo que sirve de patrón. Como en cualquier otro caso de adopción de innovaciones por un grupo o comunidad, en el caso específico de la vitivinicultura parrense necesariamente debemos presuponer la existencia de un “patrón”, un “modelo” o “paradigma”, un “saber” en torno al cultivo de la vid y también en torno a la fabricación del vino. En el caso parrense, ¿de dónde procedía este saber? ¿el vino y el aguardiente de Parras de los siglos XVII y XVIII se parecían a sus “parientes” europeos? ¿era la vitivinicultura parrense un asunto puramente

---

<sup>19</sup> Rojas Rabiela, *Op. cit.*

<sup>20</sup> Rogers, Everett M. y Svenning, Lynne. *La modernización entre los campesinos*. Fondo de Cultura Económica. México. 1973. Pratt Fairchild define la innovación como “Introducción de algo nuevo; desviación de la práctica consagrada. Adaptación a una situación cambiante.” Pratt Fairchild, Henry, editor. *Diccionario de Sociología*. Fondo de Cultura Económica. México.

español? ¿los tlaxcaltecas de Parras adoptaron la tecnología vitícola y vinícola convirtiéndose en cosecheros? ¿adoptaron también una mentalidad mercantilista?

### **El clima como elemento facilitador de la vitivinicultura**

En Santa María de las Parras existían condiciones climatológicas favorables que constituían una garantía previa de que dicho cultivo habría de prosperar ahí de manera no vista en la Nueva España. ¿Qué debemos entender por condiciones favorables o desfavorables? Como dice Le Roy Ladurie, tanto la razón como la experiencia han llegado a la misma respuesta: “todo depende del lugar.”<sup>21</sup> Es decir, hay diversos factores que intervienen y pueden combinarse para que un lugar sea de entrada favorable o no para cierto cultivo.

La latitud, la longitud o la altura sobre el nivel del mar no son tan determinantes como lo pueden ser la temperatura y la radiación solar.<sup>22</sup> Las condiciones de temperatura y radiación solar inciden en el crecimiento de las vides y en la buena maduración de las uvas.<sup>23</sup>

Según el profesor Branas, un clima que posibilita el cultivo de la vid es aquel en el que la temperatura<sup>24</sup> media del mes más cálido exceda de 19° y la del mes más frío no baje de -1.1°.<sup>25</sup>

---

<sup>21</sup> Le Roy Ladurie, Emmanuel. *Historia del clima desde el año mil*. Fondo de Cultura Económica. México. 1991.

<sup>22</sup> *Ibid.* P. 71. De hecho, el principio resumido como “cuanto más caliente y soleada haya sido la época comprendida entre la formación del retoño y el término de la fructificación (etapa vegetativa) más rápida y precoz será la madurez, y por consiguiente la cosecha, si se trata de una planta cultivada” ha servido de principio al método llamado “fenológico” para el estudio histórico del clima a partir de las fechas de floración y de fructificación, particularmente de la vid.

<sup>23</sup> Dr. Joaquín Madero Tamargo, especialista en viticultura. Campo Agrícola Experimental La Laguna. Matamoros, Coahuila.

<sup>24</sup> Todas las temperaturas que mencionaremos están medidas en la escala Celsius.

<sup>25</sup> Este enunciado de Jean Branas —Profesor de viticultura en Montpellier— establece las medias críticas de temperatura ambiental que correlacionan dichas temperaturas con la posibilidad de la existencia fructífera de la vid. Vid. Branas, J. *Viticulture*. Ed. Déhan. Montpellier. 1974. Otros autores, como Winkler, están de acuerdo en que la suma de calor entre abril y octubre, en el hemisferio norte, es significativa para posibilitar el cultivo de la vid. Pérez Camacho, Fernando. “Movilidad vitivinícola entre la Andalucía y América a partir del siglo XVIII” en Ramos Santana, Alberto y Maldonado Rosso, Javier (eds.). *El comercio de vinos y aguardientes andaluces con América (siglos XVI – XX)*. Universidad de Cádiz. España. 1998.

Podemos aplicar estos criterios a las temperaturas actuales de Parras y de algunas de las principales regiones vitivinícolas andaluzas, y encontraremos que la temperatura media del mes más cálido en Parras<sup>26</sup> rebasa por 6.6° la temperatura media crítica de Branäs, y la temperatura media del mes más frío es más alta por 13.5° que la mínima de Branäs. Pero una sencilla comparación en los datos del cuadro muestra que las condiciones de temperatura existentes en Parras y en Andalucía son extremadamente similares.

Cuadro 1. Promedios mensuales de temperaturas más bajas y altas.<sup>27</sup>

Lugar	Enero Las más bajas	Lugar	El mes más caliente
Parras	12.4°	Parras	25.6°
Cádiz	12.7°	Cádiz	24.5°
Málaga	12.2°	Málaga	25.3°
Huelva	12.1°	Huelva	25.6°
Jerez de la F.	10.9°	Jerez de la F.	25.6°

Cuadro 2. Promedios mensuales de temperaturas más bajas y altas

Parras	más baja: 12.4°	Parras	más alta: 25.6°
Andalucía	más baja: 11.97°	Andalucía	más alta: 25.25°

Cuadro 3. Temperatura media anual

Parras	20.3°	Andalucía	18.02°
--------	-------	-----------	--------

La media anual de las temperaturas mensuales de Parras 1947-1970 fue de 20.3°. La temperatura promedio de Parras en enero es de 12.4°, la cual es poco menos de medio grado superior a la media de las temperaturas promedio

<sup>26</sup> La estadística climatológica sobre Parras procede de un estudio de la Secretaría de Agricultura y Ganadería. Dirección General de Geografía y Meteorología. Estación clave C 0164. Parras, Coahuila.

<sup>27</sup> En Andalucía el mes más caliente es agosto, mientras que en Parras es junio. Las estadísticas climáticas andaluzas han sido suministradas por el Instituto Nacional de Meteorología del Ministerio del Medio Ambiente. España.

mensuales de Cádiz, Málaga, Huelva y Jerez de la Frontera, ya que la temperatura promedio mensual de enero en los cuatro lugares es de 11.97°.

Los promedios de las temperaturas mensuales más altas de los mismos lugares se registran en agosto, siendo el promedio de los cuatro puntos 25.25°, mientras que el promedio para Parras en el mes más cálido (junio) es de 25.6°, esto es, 35 centésimas de grado por encima del promedio andaluz considerado.

Esta somera comparación nos muestra claramente que, a pesar de las diferencias de latitud, longitud, y de altura sobre el nivel del mar, las temperaturas de Parras y de la Andalucía vitivinícola son muy semejantes.

### **La problemática del agua**

Por otra parte, en lo que hoy es el norte y noreste de México, el agua y no la tierra, constituía la variable independiente en la agricultura. La tierra no tenía ningún valor si carecía de agua, ya que no podía sustentar ganados ni cultivos, ni mucho menos al ser humano sedentario de la Época Colonial. Chevalier indica que fue en las inmensas llanuras semiáridas del Norte donde se dio la lucha por el agua con un carácter más agudo.<sup>28</sup> Las comunidades indígenas que subsistieron fueron las que habían sido fundadas por Luis de Velsaco II con tlaxcaltecas y chichimecas,<sup>29</sup> los cuales —en un principio— fueron tratados con respeto por los españoles. Después sus tierras y aguas fueron objeto de la “avaricia envidiosa” de los hacendados locales que buscaban

---

<sup>28</sup> Chevalier, François. *La formación de los latifundios en México. Tierra y sociedad en los siglos XVI y XVII*. Fondo de Cultura Económica. México. 1985.

<sup>29</sup> Los tlaxcaltecas, como es bien sabido, poseían una profunda vocación agrícola al punto de que, como decía Bernal Díaz del Castillo, no dejaban un palmo de tierra sin cultivar. Dominaron la agricultura de regadío, y las huellas de sus obras de mejoramiento hidráulico son todavía visibles en Parras (las fogaras). Dondequiera que hubo asentamientos de tlaxcaltecas con mercedes de tierras y aguas, fue inevitable el surgimiento de la codicia de los españoles, fuese en la Nueva Vizcaya, en la Nueva Galicia o en el Nuevo Reino de León. *Vid* B. Adams, David. *Las Colonias Tlaxcaltecas de Coahuila y Nuevo León en la Nueva España*; Morfi, Fray Juan Agustín de. *Viaje de indios y diario del Nuevo México*; Churruca Peláez, Agustín. *Before the thundering hordes : Historia antigua de Parras*.

apropiárselas para reducir a los indios al estado de “gañanes” de sus propias posesiones.<sup>30</sup>

Sobre Parras, dice Chevalier

La comunidad de Parras, que no tenía el título de villa, quedó reducida a la posesión de simples huertos; pero los indios lograron conservar casi toda el agua, a pesar de las tentativas de acaparamiento de los herederos de Urdiñola.<sup>31</sup>

Chevalier no tuvo a la vista la documentación que le permitiese analizar la producción de aquellos “simples huertos” que menciona. ¿qué entiende por huerto? ¿era el término que designaba en el habla cotidiana cierta superficie de tierra que en principio se dedicaba o podía dedicar al cultivo de hortalizas y frutales? El calificativo de “simples” por parte de Chevalier nos hace suponer que lo que se obtenía de dichos huertos era cosa de poca monta, una mera producción de autoconsumo.<sup>32</sup>

Por su parte, Leslie Scott al hablar sobre el Saltillo del siglo XVIII, nos indica que el agua parecía ser el factor determinante en la descripción de propiedades en esta región de la Nueva España. En lugar de describir una parcela con sus derechos de agua, en Saltillo la práctica legal y cotidiana consistía en especificar una cantidad de agua “con sus tierras.” El acceso al agua era el elemento clave definitivo de la tenencia de la tierra en Saltillo.<sup>33</sup>

---

<sup>30</sup> Chevalier. *Op. cit.* P. 270. Como veremos a lo largo de este trabajo, Francisco de Urdiñola, español de origen vasco, conquistador, poblador y gobernador de la Nueva Vizcaya, fue el principal terrateniente del área de Parras con un enorme latifundio que abarcaba parte de los actuales estados de Coahuila y Zacatecas y que sus descendientes acrecentaron. Originalmente Urdiñola tuvo prácticamente el control completo del agua de Parras, de la cual cedió una buena parte para la fundación del pueblo de indios en 1598. Por generaciones, los descendientes de Urdiñola trataron de recuperar el agua cedida a los indios del pueblo con medidas arbitrarias o bien por la vía legal.

<sup>31</sup> Chevalier. *Op. cit.* P. 271.

<sup>32</sup> Hay aquí lagunas de información. Es evidente que Chevalier no poseía una visión global de la economía parrense. Por otra parte, parece desconocer la diferencia entre los conceptos legales de “pueblo” y “villa” ni de las implicaciones que de ello derivaban.

<sup>33</sup> Scott Offutt, Leslie. *Una sociedad urbana y rural en el Norte de México: Saltillo a fines de la Epoca Colonial*. Archivo Municipal de Saltillo. Librería Portales. Saltillo. 1993. p.100

En relación al tema del riego y agricultura en Parras, Ayala Vallejo indica que el riego de superficie era posible porque las sierras al sur tenían numerosos manantiales que proveían cantidades suficientes de agua. Los documentos de fundación de la misión de Santa María de las Parras claramente afirmaron que la agricultura de riego iba a ser la base para la comunidad.<sup>34</sup> El agua era vital y quien la controlaba también controlaba a la comunidad.<sup>35</sup>

### **El latifundio monopolizador de la economía y la mano de obra**

En 1963, Chevalier amplió la frontera del conocimiento del septentrión novohispano haciendo una lectura explicativa sobre la relación entre producción de plata, producción agropecuaria, tenencia de la tierra y mano de obra, y desde luego, la formación de los latifundios. Al hablar del septentrión novohispano, trató sobre los grandes terratenientes, los señores de ganados, los grandes y poderosos y sus grandes acaparamientos de tierras. De hecho, con el estudio de Chevalier surge el mito historiográfico de la hacienda colonial, caracterizada —según él— por estar constituida por una unidad de producción ineficiente, inmensa, monopólica, neofeudal y casi autosuficiente, que redujo a la población rural al peonaje por deudas e impidió el desarrollo de una economía moderna.<sup>36</sup> Muchos autores le siguieron en sus afirmaciones.

¿No cabría la posibilidad de existencia de un modelo económico en el que la gran hacienda de producción comercial —cereales, ganados y bebidas

---

<sup>34</sup> ...“el dicho justicia Mayor en cumplimiento de lo a él cometido y mandado, fue a la parte y lugar que mejor le pareció ser cómoda para la población con el parecer de R. Juan Agustín y de otras personas, y a contento de los dichos naturales les señaló pueblo y agua suficiente para casas y huerta y sementeras...” Alessio Robles, Vito. *Coahuila y Texas en la época colonial*, p.154

<sup>35</sup> Ayala Vallejo, Reynaldo. *Geografía histórica de Parras. El hombre cambia a la tierra*. Archivo Municipal de Saltillo. Saltillo. 1996. p.76.

<sup>36</sup> Chevalier, François. *La formación de los latifundios en México. Tierra y sociedad en los siglos XVI y XVII*. Fondo de Cultura Económica. México. 1985.

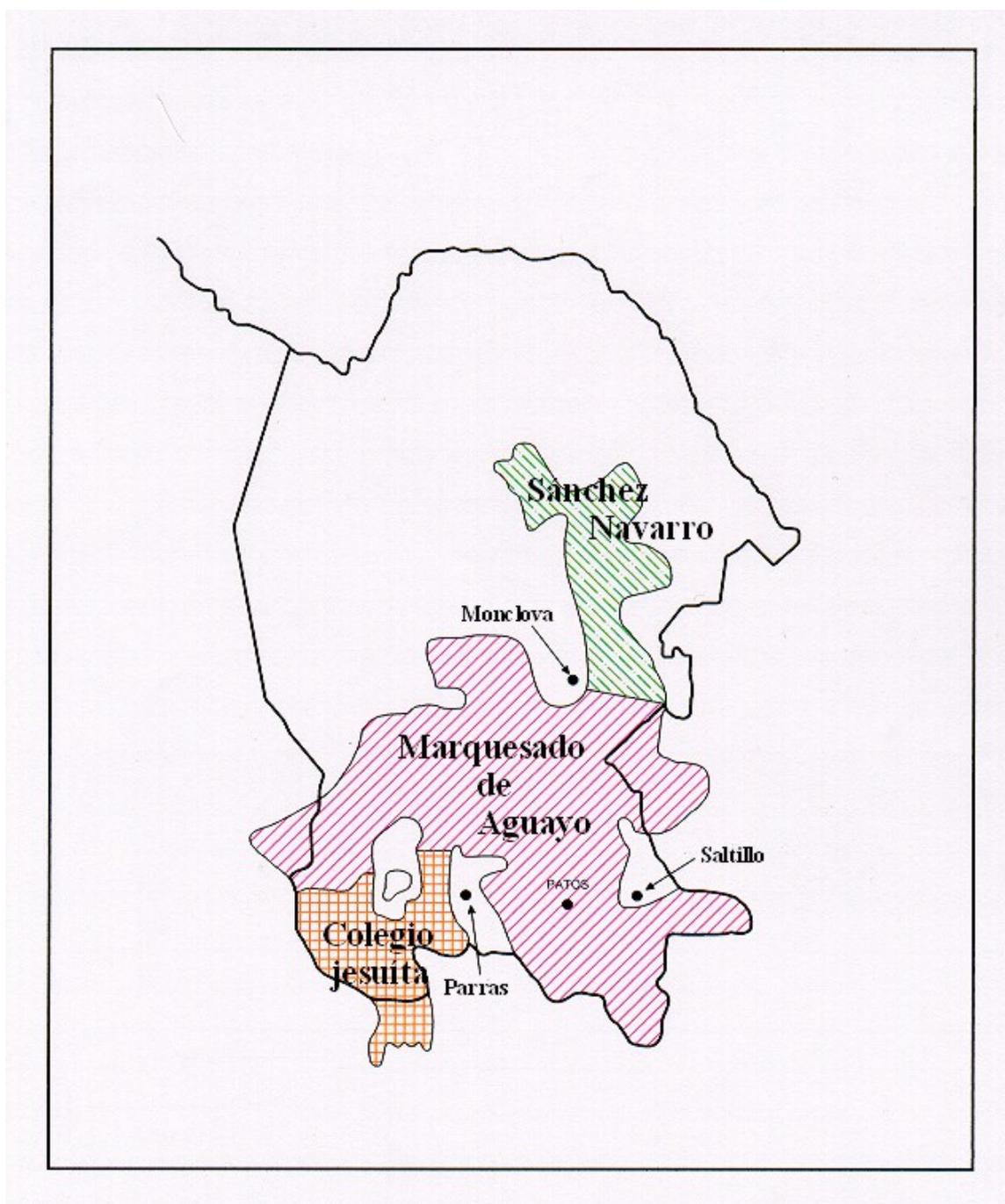


Figura 1. Los grandes latifundios de Coahuila en los siglos XVII y XVIII circundaban al pueblo de indios de Santa María de las Parras.<sup>37</sup>

<sup>37</sup> Basado en mapa de Ayala Vallejo en *Geografía histórica de Parras*.

alcohólicas— complementase su economía con la de una próspera población contigua cuya economía propia se basase en la explotación comercial de huertos vitivinícolas incapaces de producir cereales ni de criar ganado? ¿podría existir en esa población contigua a la gran hacienda mano de obra libre que no fuese monopolizada por dicha hacienda ni reducida al peonaje ni retenida por deudas?

Nickel nos dice que desde comienzos de la época colonial, la hacienda fue eliminando paulatinamente la economía de mercado y la de subsistencia de los indígenas, que solo lograron sostenerse de una manera duradera contra los españoles en pocas regiones (como por ejemplo Oaxaca y Chiapas)<sup>38</sup> y que una vez usurpadas las tierras de producción agrícola, los campesinos indígenas fueron integrados en el sistema de las haciendas como mano de obra barata a través del reclutamiento forzoso o del trabajo asalariado “libre”<sup>39</sup>

Nickel no concibe la posibilidad de una comunidad indígena con una producción comercial propia y exitosa. Para él, la única posibilidad que los indígenas tuvieron en la economía novohispana fue la de ser pequeños productores de autoconsumo, o bien, de trabajar como mano de obra barata y oprimida. ¿es válida esta apreciación para la historia económica de Parras?

Harris, por su parte, nos dice que lo más sobresaliente de la mano de obra en Coahuila era el peonaje, práctica mediante la cual los sirvientes permanecían sujetos a su patrón mientras le debieran.<sup>40</sup> Y también que el peonaje era un sistema laboral en el cual los trabajadores se mantenían a

---

<sup>38</sup> J.Nickel, Herbert. *Morfología social de la hacienda mexicana*. Fondo de Cultura Económica. México. 1988. p.10

<sup>39</sup> *Ibid.* p.10

<sup>40</sup> H.Harris III, Charles. *El imperio de la familia Sánchez Navarro. 1765-1867*. Sociedad Monclovense de Historia, A.C. Monterrey. México. 1990. p.69

merced de su patrón.<sup>41</sup> Harris no nos dice nada sobre la posibilidad de que en Coahuila existiese una mano de obra libre, eventual y especializada<sup>42</sup> al servicio de pequeños, medianos o grandes productores comerciales.

Miño Grijalva<sup>43</sup> nos comenta que, con diferencia de matices, los sistemas de incorporación, las formas que adquirió el salario y las condiciones de trabajo son extensibles a gran parte de las unidades manufactureras; y que fueron comunes dentro del conjunto hispanoamericano. Sostiene que en las unidades económicas distintas a las del sector textil fue la deuda el principal mecanismo de articulación del trabajador. Silvio Zavala y José Miranda han propuesto para el caso novohispano varias etapas que definen la evolución de los diferentes sistemas de trabajo en la época colonial. La primera etapa se caracterizó por el predominio de la esclavitud y la encomienda hasta mediados del siglo XVI; la segunda, por el repartimiento forzoso entre 1550 y 1632; y a partir de entonces, por la adscripción del trabajador a la unidad productiva por medio de la deuda.<sup>44</sup> No considera como una posibilidad real para el período colonial la existencia de una agricultura comercial exitosa en manos de los indígenas, ni tampoco que estos agricultores originasen un mercado de trabajo que sería satisfecho por mano de obra libre, eventual y especializada.

Según Van Young y Cuello, la encomienda en el noreste se basó en el trabajo personal hasta el fin. Lo común a todos los sistemas de trabajo, incluyendo el trabajo asalariado, era que los españoles obtenían el trabajo que

---

<sup>41</sup> *Ibid.* p.69

<sup>42</sup> No solamente los indígenas, mestizos o castas podrían entrar en esta categoría laboral, sino que también podríamos pensar que, a consecuencia de la constante fragmentación de la propiedad agraria y de los derechos de agua (minifundismo), podría haber criollos agricultores a quienes no les quedase más alternativa que ganarse la vida vendiendo su fuerza de trabajo.

<sup>43</sup> Miño Grijalva, Manuel. *La protoindustria colonial hispanoamericana*. Fondo de Cultura Económica. Colegio de México. México. 1993. P.71

<sup>44</sup> Miño Grijalva, Manuel. *Op. cit.* P.71

necesitaban en la forma que ellos creían la más barata y más eficiente posible.<sup>45</sup>

De una u otra manera y con diversos grados y matices, el modelo “chevaleriano” sobre las “relaciones feudales” entre los hacendados y los trabajadores, “empobrecida fuerza de trabajo de tipo servil”<sup>46</sup> se encuentra implícito en las afirmaciones anteriormente citadas.

### **La figura legal del pueblo tlaxcalteca de Santa María de las Parras**

Según Gibson, los más significativos nuevos tipos de tenencia de tierras en común se produjeron gracias a los otorgamientos virreinales (mercedes) a los pueblos indígenas corporativos. El hecho de que las comunidades solicitaran y recibieran otorgamientos oficiales de tierras indica, obviamente, un alto grado de hispanización y conocimiento de los indígenas de los legalismos españoles. Un otorgamiento virreinal de tierras a una comunidad indígena —dice— se hacía únicamente por petición formal de sus habitantes y sólo después de llenar los requisitos específicos. Si todo parecía estar en orden el corregidor recomendaba al virrey que se otorgara la merced y que el pueblo poseyera la tierra con estatus de inalienable. La merced misma era un documento formal que enumeraba los puntos limítrofes y designaba a la comunidad indígena como poseedora”.<sup>47</sup> Este es el caso de Santa María de las Parras, fundada desde el principio como pueblo, con sus tierras y aguas. En esta posesión fue refrendado el pueblo en muchas ocasiones durante la época colonial.

En relación al control que ejercían los tlaxcaltecas sobre la propiedad corporativa del pueblo, Adams —basado en el manuscrito de la historia de

---

<sup>45</sup> Cuello, Jose. *El norte, el noreste y Saltillo en la historia colonial de México*. Archivo Municipal de Saltillo. Saltillo. 1990.

<sup>46</sup> Van Young, Eric, en Cuello, José. *Op. cit.* p.62.

<sup>47</sup> Gibson, Charles. *Los aztecas bajo el dominio español. 1519-1810*. Editorial Siglo XXI. 19a edición en español. México. 1991.

Parras del presbítero Dionisio Gutiérrez— comenta que,<sup>48</sup> a menos que se casaran con tlaxcaltecas, los blancos no podían adquirir propiedades en la comunidad. Nos relata que a principios del siglo XVIII los indios comenzaron a preocuparse cada vez más por la sobrepoblación de su pequeño oasis y, tal vez más aun, por la “horrible” posibilidad de que peligrasen los privilegios legales del pueblo, conforme el elemento indígena de su población se diluyese más y más. Para preservar su condición de comunidad de naturales incorporada y protegida por la corona, los tlaxcaltecas intentaron, en el siglo dieciocho, desalentar nuevos poblamientos criollos en Parras. Así, por lo menos en tres ocasiones, la Audiencia de Guadalajara, en respuesta a peticiones del pueblo, prohibió la enajenación de sus tierras a europeos y confirmó los privilegios que les habían sido extendidos a los tlaxcaltecas que emigraron a Parras de San Esteban en 1598. A pesar de lo estipulado por la Audiencia, los criollos lograron, en ocasiones con el contubernio de Alcaldes Mayores que les tenían simpatía, comprar nuevas propiedades en la comunidad. Los colonos blancos, sin embargo, frecuentemente se encontraron con que sus pequeñas parcelas no tenían prácticamente ningún valor porque el cabildo controlaba la distribución del agua preciosa de Parras y se negaba a ponerla libremente a la disposición de los criollos.”<sup>49</sup>

Hasta aquí hemos tratado de la propiedad corporativa de la tierra del Pueblo de Parras, y del control que el cabildo tlaxcalteca del pueblo ejercía sobre su agua. Es impresionante que hayan logrado mantener este control a pesar de los esfuerzos de españoles y criollos por posesionarse de esas tierras y aguas. Para Adams, fue precisamente esa capacidad de tenaz y efectiva defensa y conservación de sus bienes de producción lo que hizo que los

---

<sup>48</sup> Corona Páez y Sakanassi Ramírez. *Tríptico de Santa María de las Parras*

<sup>49</sup> B.Adams, David. *Las Colonias Tlaxcaltecas de Coahuila y Nuevo León en la Nueva España*. Archivo Municipal de Saltillo. Saltillo. 1991 pp.240-241

criollos adoptaran como estrategia el cuestionamiento de la identidad tlaxcalteca del Pueblo y acabar así con sus privilegios ancestrales:

Enojados, con justicia, por su predicamento, los criollos y sus simpatizantes denunciaron la mítica homogeneidad racial del poblado “indio” y exigieron que Parras fuera convertida en villa, es decir, en una comunidad en la que los criollos y no los indios predominarían legalmente.<sup>50</sup>

### **Las bebidas alcohólicas**

Entre los historiadores nacionales especializados en temas relacionados con las bebidas alcohólicas de la Nueva España, ocupa un lugar destacado Teresa Lozano Armendárez, autora del libro intitulado *El chinguirito vindicado*,<sup>51</sup> revelador estudio sobre los destilados de caña que llevaban este nombre. En el curso de su obra, Lozano Armendárez hace alusiones breves sobre la vitivinicultura en Parras colonial. Lamentablemente, cuando la autora abordó el estudio del *chinguirito* no había disponibilidad de documentación de primera mano relativa a la vitivinicultura parrense.<sup>52</sup> Por esta razón entra al tema con los apriori que durante mucho tiempo han constituido un lugar común en la historia económica novohispana, básicamente aquellos que dan por hecho que siempre existió y se aplicó la prohibición de la tenencia y explotación de viñedos en las colonias hispanoamericanas como medida de proteccionismo de la Corona en favor de los productores peninsulares.

---

<sup>50</sup> Adams, *Op. cit.* p.241. En vista de que los virreyes y la Real Audiencia de Guadalajara no hacían otra cosa que ratificar a los tlaxcaltecas de Parras en sus privilegios, los criollos optaron por un argumento desesperado. Si los criollos lograban convencer a las autoridades de que los “indios” ya no eran indios tlaxcaltecas puros, sino que por las diversas mezclas habían perdido su calidad legal como tales, se establecía una buena oportunidad para que Parras fuese transformado en una villa española en la cual los criollos impondrían un nuevo orden económico y social. Las Cortes de Cádiz modificaron la composición del ayuntamiento de Parras al incluir españoles en él, pero no fue sino hasta 1820 que los españoles del ayuntamiento expulsaron a los tlaxcaltecas que había en el mismo, haciéndose con el poder municipal completo el 14 de abril de 1820. *Vid* Churruca Peláez, Agustín, et al. *Before the thundering hordes. Historia antigua de Parras*. Chapter 5. The Tlaxcaltecan document. P. 27 y SS.

<sup>51</sup> Lozano Armendares, Teresa. *El chinguirito vindicado : el contrabando de aguardiente de caña y la política colonial*. Universidad Nacional Autónoma de México. México. 1995.

<sup>52</sup> Ni del Colegio de San Ignacio de Loyola de Parras, ni del Archivo General de la Nación.

Para proteger el comercio monopolista imperial se prohibió que hubiera viñedos en Nueva España. Sin embargo, en algunos lugares como Parras, San Luis de la Paz y Aguascalientes se sembraron viñas con el fin de que el vino que produjeran fuera sólo para usos sacramentales y para el consumo local, pero nunca se pensó en fomentar este ramo de la agricultura, ni mucho menos en que la fabricación de vino novohispano pudiera competir con la producción vinícola peninsular.<sup>53</sup>

Otro de los falsos supuestos con los que *El chinguirito vindicado* aborda la vitivinicultura parrense, es el de que en Parras las uvas eran de mala calidad,<sup>54</sup> y que había una producción que resultaba insuficiente para producir vino y aguardiente legítimos, es decir, de pura uva, sin mezcla de endulzantes ajenos a la uva. Por lo tanto, siguiendo ese razonamiento, los productos parrenses tenían que ser necesariamente espurios. Si esta era la situación que privaba en el Bajío, no se sigue por ello que esa realidad pudiera —sin evidencia documental— extrapolarse a la vitivinicultura Parrense.

Por otro lado, la calidad de las uvas hacía imposible la producción de buen vino, por lo que a lo largo del siglo XVIII hubo varias solicitudes de licencia para fabricar aguardiente de uva. Pero aún para la elaboración de aguardiente la producción de uvas era insuficiente, por lo que, amparados en las licencias, en estos lugares se hacía aguardiente supuestamente de uva, sólo con el orujo, agregándole miel prieta, piloncillo o azúcar.”<sup>55</sup>

Desde luego, hasta *El chinguirito vindicado*, muchos historiadores han ignorado la aparente contradicción que implica la vigencia de una prohibición legal para tener o explotar viñedos que existía en simultaneidad temporal con una continua producción vitivinícola parrense atestiguada desde el siglo

---

<sup>53</sup> Lozano Armendares, Teresa. *Op. cit.*

<sup>54</sup> Contra el testimonio de Mota y Escobar, que no cesa de ponderar el dulzor y sazón con que maduraban las uvas de Parras a principios del siglo XVII. “Es este valle (de Parras) muy acomodado para viñas, porque allende de las muchas cepas puestas a mano que en él se dan de uvas de Castilla, cargan de mucho fruto y racimo y vienen a madurar con tanta sazón y con tanto dulce y mosto, que se hace vino tan bueno, que se echa muy bien de ver que si se hiciese con la curiosidad y cuidado debido, sería el vino tan bueno como el de España. Y cuando en este Nuevo Mundo fuese necesario plantar viñas para tener vino en cantidad, este valle sería el más a propósito de cuantos hoy acá se sabe” Mota y Escobar, *Op. cit.* Los testimonios de Pérez de Ribas, también del siglo XVII, van en el mismo sentido.

<sup>55</sup> Lozano Armendárez, *Op. cit.* Capítulo I: Las bebidas prohibidas. Pp. 26-27

XVII.<sup>56</sup> ¿Cómo explicar que la prohibición de la *Recopilación* en torno a la tenencia y explotación de viñedos coexistiese con una vitivinicultura que comprendía unas 1,500 hectáreas de viñedos en Parras<sup>57</sup> cuya realidad histórica ha quedado perfectamente documentada por testigos de solvencia moral y dignos de todo crédito?

En *El chinguirito vindicado* no se asumió la posibilidad de que don Manuel Rivero Cordero, el comerciante que en 1766 solicitaba que se le concediera el Asiento del Aguardiente —cuyo discurso aceptó la autora como fidedigno y verdadero— podía estar falseando la verdad histórica referente a la producción parrense de aguardientes, por intereses creados o por ignorancia, ya que el argumento principal que don Manuel Rivero manejaba en su favor era que —según él— no existían aguardientes novohispanos legítimos, sino contrahechos o adulterados. Por ello, desde su muy particular punto de vista, convenía autorizar la producción de chinguirito, y desde luego, con él mismo a cargo del Asiento.

Regular la producción de los viñedos de Nueva España es otra de las condiciones que puso Rivero para aceptar el Asiento, porque había lugares como Parras y San Luis de la Paz donde había viñas y se fabricaba algún aguardiente de uva, y a sombra de éste, mucho de caña “y de otras cosas.” Para evitar esto propuso Rivero continuar la prohibición del plantío de viñas; además, se les debería cargar el derecho que en otras ocasiones habían tenido, o el que pareciera conveniente, pues estas viñas daban “muy poco o ningún aguardiente” y poco vino. Y aún éste, decía Rivero, “lo más lo contrahacían con capulín.”<sup>58</sup>

Rivero no duda en lanzar la sospecha contra Parras, en vista del negocio que trae entre manos. Por supuesto que le beneficiaba controlar, disminuir y aún acabar la producción parrense. Quería el asiento del chinguirito en todo el

---

<sup>56</sup> Pérez de Ribas, Mota y Escobar, Tamarón y Romeral, Lafora, Morfi, Ramos Arizpe, todos ellos dejaron constancia de la importancia de la producción parrense: ¿cómo ignorar dichas referencias?

<sup>57</sup> Tres millones de cepas requerirían aproximadamente de esa superficie, de acuerdo a los cánones agrícolas españoles del siglo XVIII.

<sup>58</sup> Lozano Armendarez, *Op. cit.* p. 68

virreinato. *El chinguirito vindicado* acepta como verdaderos —sin pruebas— los argumentos que usa Rivero contra Parras. Y a la argumentación de Rivero se le concede un enorme peso en dicha obra.

Una de las grandes incógnitas que acertadamente plantea *El chinguirito vindicado* era la que representaba la enorme diferencia entre el volumen importado de vinos y aguardientes españoles, y el consumo real de esas bebidas en la Nueva España, que era diez veces mayor que el volumen total de las importaciones.

Nos dice Lozano Armendárez que en la Junta de Xalapa del 23 de octubre de 1765, entre el visitador andaluz José de Gálvez y los comerciantes peninsulares

se puso de manifiesto el hecho de que todo el aguardiente de España que traía una flota apenas si alcanzaba para el consumo de la tercera parte de un año en la mitad del virreinato, y que a las Provincias Internas no llegaba jamás. Por otro lado, el elevado precio del aguardiente español lo hacía inaccesible para el común de la población, además de que el pueblo, según dijeron, ya estaba acostumbrado o “connaturalizado” al uso de licores fuertes y no podía abstenerse de su consumo.<sup>59</sup>

Debido a que no se contaba todavía con informes documentales sobre la producción vitivinícola Parrense, *El chinguirito vindicado* afirma que la diferencia que existía en la Nueva España del siglo XVIII entre el volumen de vinos y aguardientes que se importaban de España y el volumen real de consumo de bebidas alcohólicas solamente podía explicarse mediante el consumo de bebidas prohibidas e ilegítimas. Habiendo aceptado como verdadera la proposición de que en Parras no había cantidad suficiente de cepas, y que las que pudiera haber no maduraban los frutos, Lozano Armendarez asume como verdadera esa falsa afirmación.

---

<sup>59</sup> Lozano Armendarez, *Op. cit.* P. 62

Ni la más elaborada hipótesis en favor de la restricción proteccionista de la Corona puede contradecir el hecho de que en Santa María de las Parras hubo viñedos en una escala significativa para la era virreinal. El obispo Tamarón y Romeral afirmaba en 1761 que Parras “era el curato más pingüe del extenso obispado de Durango” y consideraba que había plantadas en Parras tres millones de cepas de vid,<sup>60</sup> las cuales calculamos ocuparían unas mil quinientas hectáreas.<sup>61</sup> Exactamente en ese mismo año (1761) se levantó inventario del marquesado de Aguayo, resultando que éste contaba con más de 200 mil cepas.<sup>62</sup> Si el cálculo del obispo era correcto, el marquesado poseía solo el 6.7 % del total de las cepas de la región. Por otra parte, el hecho mismo de la existencia de tales viñedos, de la producción y distribución comercial local e interregional de vinos y aguardientes parrenses, así como el decidido proteccionismo de los obispos de Durango a la elaboración y consumo de tales productos,<sup>63</sup> requieren de una reinterpretación sobre la naturaleza y vigencia de las supuestas políticas y prácticas monopólicas de los Austrias y Borbones, como plantea Calderón. Según él, no se necesitaban prohibiciones legales para impedir la producción de vino en la Nueva España; bastaban las dificultades propias del ecosistema y de acceso al mercado. El mismo Calderón llama la atención sobre el hecho de que Chevalier dio por sentado que la Corona no dejó prosperar los viñedos por temor a que la producción novohispana

---

<sup>60</sup> Pedro Tamarón. *Demostración del vastísimo Obispado de la Nueva Vizcaya* en Vito Alessio Robles, Coahuila y Texas en la Época Colonial p.407.

<sup>61</sup> Maldonado Rosso calcula la densidad de población de 2,000 cepas por hectárea en el Marco de Jerez en el siglo XVIII. Esta es una buena base de cálculo para Parras. Cfr Maldonado Rosso, Javier. *La formación del capitalismo en el Marco de Jerez. De la vitivinicultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna (siglos XVIII y XIX)*. Huerga y Fierro Editores. El Puerto de santa María. España. 1999. P. 40.

<sup>62</sup> Vargas-Lobsinger, María. *Formación y decadencia de una fortuna*. UNAM. México. 1992. p.69

<sup>63</sup> Esta se deduce de los repetidos edictos de excomunión en contra de la producción y consumo de bebidas prohibidas, aquéllas que no eran puras de uva o legítimas. El consumo de los vinos y aguardientes de Parras nunca estuvieron comprendidos en dichos edictos de excomunión, y más aún, los edictos consideraban estas bebidas de Parras plenamente legítimas.

redujera el comercio con la Península,<sup>64</sup> pero como Chevalier nunca encontró la documentación que puso en vigor dicha prohibición, supuso (sin probar la suposición) que hubo instrucciones secretas a los virreyes.<sup>65</sup> Solórzano Pereyra refiere por su parte las instrucciones que recibió en 1569 el virrey del Perú, don Francisco de Toledo para impedir el cultivo de las vides y otros mandatos en el siglo XVII para gravar los vinos peruanos con impuestos y para prohibir su exportación a Panamá y Guatemala, pero no menciona ninguno relativo a la Nueva España.<sup>66</sup> Esquivel Obregón, por su parte, hace notar que por la ley 18, título 17 del libro cuarto de la *Recopilación* se ordenó para el Perú y después se hizo extensivo para la Nueva España, que los viñedos ya existentes podían conservarse.<sup>67</sup> Para Calderón es claro que lo anterior implica que se mantuvieron en producción las “pocas viñas” existentes en Nueva España, mediante el pago de composiciones, pero que el grueso del vino que se consumía siguió importándose de España.<sup>68</sup>

Calderón afirma que era poco el número de viñas que podían haber quedado en Nueva España al promulgarse la ley 18, título 17 del libro cuarto de la *Recopilación*.

Precisamente por asumir apriorísticamente que Parras no podía tener muchas viñas, Calderón llega a una conclusión equivocada. Dice en las cuatro líneas que dedica a la producción parrense:

---

<sup>64</sup> Dice Chevalier: “En realidad la Corona no dejó prosperar ni las viñas ni los olivos, pues se temía que la producción mexicana viniera a reducir el comercio con la metrópoli, hiciera perder a la real hacienda sus impuestos sobre la exportación y debilitara los vínculos que unían a España con sus posesiones de Ultramar. Si actualmente es difícil dar con las instrucciones secretas que con toda seguridad se enviaron a los virreyes, en cambio los contemporáneos aluden a esas prohibiciones de plantar, las cuales, según parece, no se hicieron del dominio público hasta después de unas décadas.” Chevalier, François. *La formación de los latifundios en México*. Fondo de Cultura Económica. México. 1985. P. 89

<sup>65</sup> R. Calderón, Francisco. *Historia económica de la Nueva España en tiempo de los Austrias*, Fondo de Cultura Económica. México. 1988. p.331

<sup>66</sup> Solórzano Pereyra, Juan de. *Política indiana*. Madrid. Compañía Iberoamericana de Publicaciones. Reimpresión de la edición de 1647; R. Calderón, *Op. cit.*

<sup>67</sup> Esquivel Obregón, T. *Apuntes para la historia del derecho en México*. México. Editorial Polis y Publicidad y Ediciones. 1937-1943.

En la región de Parras, en cambio, en donde había escasez de lluvias en la época de la maduración de la uva<sup>69</sup> sí era posible producir un vino áspero, sin requerir gran cantidad de arroje; su consumo era meramente local porque su transporte al centro del país resultaba muy costoso.<sup>70</sup>

Hay un supuesto que tiene que ver con la interpretación del derecho colonial y que subyace por igual en los planteamientos de Lozano Armendárez y de Calderón: que las leyes de la *Recopilación* se aplicaban por igual en todos los virreinos y jurisdicciones del Imperio Español, sin tomar en cuenta las condiciones y necesidades de cada uno. ¿era esto verdadero?

Entre los extranjeros historiadores de la viticultura y vinicultura, existen algunas referencias sobre la historia de la vitivinicultura en México que son poco menos que “clásicas.” Bioletti<sup>71</sup> es considerado el autor de la teoría más razonable a la fecha sobre el origen de la variedad *Misión*, una de las más importantes de la *vitis vinífera* en el Nuevo Mundo, particularmente en Nueva España y en California. Para Bioletti, la uva *Misión* es un clon, o posiblemente una antigua selección de semillas de la variedad española *Mónica*, con la que comparte muchas cualidades biológicas y de sabor. Para Bioletti, es muy probable que la variedad *Mónica* haya sido traída a la Nueva España por Cortés . No hay duda de que prosperó, posiblemente clonada o mutada, siendo rebautizada como *Criolla*. Afirma Bioletti que existe evidencia que los viñedos novohispanos fueron avanzando hacia el norte hasta que llegó un momento en que los frailes franciscanos la cultivaban en Nuevo México, aproximadamente a principios del siglo XVII. Según el mismo Bioletti. la uva

---

<sup>68</sup> R. Calderón, Francisco. *Op. cit.*

<sup>69</sup> En esta afirmación Calderón sigue sin duda alguna a José de Acosta, quien en su *Historia natural y moral de las Indias* consideraba que las uvas que se daban en la Nueva España no podían producir vino sino solo fruta para el consumo fresco, porque las lluvias de julio y agosto no las dejaban madurar adecuadamente, condición indispensable para la vinificación de las uvas.

<sup>70</sup> Calderón, Francisco R. *Op. cit.* P. 331.

*Misión* (o por lo menos una tipo *Criolla*) llegó a la Baja California en 1697, y fue plantada en la Misión de San Francisco Xavier cerca de Loreto, por mandato del padre Juan de Ugarte. La crítica que puede hacerse al estudio es que se trata de una investigación de una variedad novohispana presente en los Estados Unidos. Es un estudio “hecho desde los Estados Unidos” porque la variedad en cuestión subsiste en los Estados Unidos y su importancia histórica para los “usamericanos” radica en que contribuyó de una manera fundamental al inicio de la vitivinicultura californiana bajo bandera estadounidense. No se trata de un estudio completo de las variedades que pudieron existir en la Nueva España. Sabemos por el obispo Mota y Escobar que en la Nueva Vizcaya, a principios del siglo XVII, existían otras variedades de uva, como las moscateles blancas y tintas.<sup>72</sup>

Para Grossman,<sup>73</sup> la historia del vino en México ha sido una interesante paradoja. México —según él— fue la puerta de entrada de la vitivinicultura española a las Américas: California, Perú, Chile, Argentina y al resto de Sudamérica. Los vinos se fabricaron en México desde que Cortés hizo sembrar cepas entre 1521 y 1527. Después de esto, las viñas fueron plantadas por misioneros viajeros. En 1593 y 1626 las dos primeras bodegas comerciales fueron establecidas 400 millas al norte de México.<sup>74</sup> Continúa diciendo Grossman que

During three centuries of Spanish rule, vines were uprooted and could not be replanted in order to protect the Spanish wine monopoly. After Mexico achieved independence in the early 1800's, vines again were planted

---

<sup>71</sup> Profesor de Viticultura en la Universidad de California en Davis, en Ramey, C. Bern Variedad “Mission” en *The great wine grapes and the wines they make, with Viticultural profiles by Dr. Lloyd A. Lider, Professor of Viticulture & Enology*. University of California. Davis, California. 1977.

<sup>72</sup> Mota y Escobar, Alonso. *Op. cit.*

<sup>73</sup> Grossman, J. Harold. *Grossman's guide to wines, beers and spiritd*. Charles Scribner's Sons. New York. 1977. p. 249

<sup>74</sup> Esta son alusiones implícitas a las dos bodegas parrenses; la de la hacienda de Santa María de Francisco de Urdiñola, y la de San Lorenzo, de Lorenzo García.

El estudio de Grossman asume como verdadero el mito de la prohibición de la tenencia, explotación o acrecentamiento de las viñas en la Nueva España. Para él, las viñas novohispanas fueron arrancadas de raíz como medida proteccionista de la Corona en favor de los cosecheros y comerciantes españoles.

Jobe considera que

Aunque el viñedo mejicano sea el más antiguo de América del Norte, y que la tradición vinícola sea secular en ese país, los progresos de la vitivinicultura han estado frenados, tanto por el clima excesivamente cálido, como por la insuficiente formación de los viticultores y los enólogos.<sup>75</sup>

Es evidente que Jobe habla desde la modernidad y para la modernidad, en la cual el paradigma vinícola francés vigente parece ser el único válido, seguramente porque escribe desde la mentalidad francesa (el estudio original es francés). Y aunque concede que la Nueva España contó con los viñedos norteamericanos más antiguos, no conoce la historia de la producción, y supone que fue insignificante o que no existió debido a factores climáticos, como si en todo México reinase un clima tropical, sin zonas templadas (como las que ocupaba la Nueva Vizcaya) o de clima mediterráneo (como el de las Californias).

Realmente no conocemos un estudio sobre la vitivinicultura parrense que se haya generado fuera de México. Los falsos supuestos asumidos por los historiadores nacionales quizá hayan desalentado el estudio de la vitivinicultura de Santa María de las Parras, considerada hasta ahora apriorísticamente como “fuera de la ley” y “de poca monta” por ser de “consumo puramente local”. Se le ha colgado asimismo el falso sambenito de contar con una producción adulterina. Pero la historia se hace con

---

<sup>75</sup> Jobe, Joseph (director). *El gran libro del vino*. Editorial Blume. España. 1971. p. 378

documentos,<sup>76</sup> y no con supuestos. Solamente los documentos de Parras pueden dar cuenta de la realidad de la vitivinicultura parrense.<sup>77</sup>

Hemos constatado el gran interés que existe en España en torno a los estudios del comercio del vino y del aguardiente entre España y sus antiguas colonias americanas, así como de la revisión de la importancia que tradicionalmente se le había atribuido a este mercado.

Maldonado Rosso nos hace saber que hasta el siglo XVIII, la producción vinícola andaluza tradicional se orientaba hacia la producción de vinos jóvenes y abunda al decir que Parada y Barreto basa su argumentación sobre la venta de mostos como principal producto vínico jerezano en un texto de mediados del siglo XVII relativo a la navegación por el río Guadalete. Pero las pruebas más patentes —continúa diciendo— de que eran mostos y vinos en claro la mayoría de los productos vinícolas que se exportaban desde el Marco del Jerez hasta la segunda mitad del siglo XVIII las encontramos en documentos mercantiles y jurídicos jerezanos de la época.<sup>78</sup>

Ramos Santana considera que en el siglo XVIII se dio un cambio en el gusto europeo, en la medida en que en Europa, y particularmente en Inglaterra, principal consumidor de los mostos andaluces, aumentó el gusto por los vinos que comparativamente poseían mayor graduación alcohólica y edad, es decir, vinos añejos. Este cambio retroalimentó a su vez la producción de vinos en Andalucía, principal productora de vinos en España.<sup>79</sup> Desde luego, estas afirmaciones nos hacen pensar que el modelo del gusto y también

---

<sup>76</sup> Axioma del eminente historiador francés Henri Marrou.

<sup>77</sup> Es decir, los que dan cuenta de la vitivinicultura parrense, aunque se encuentren en Sevilla o en la ciudad de México, o bien aquellos que se encuentran depositados en Parras.

<sup>78</sup> Maldonado Rosso, Javier. *La formación del capitalismo en el Marco del Jerez. De la vitivinicultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna (siglos XVIII y XIX)*. Huerga & Fierro Editores. 1998.

<sup>79</sup> Ramos Santana, Alberto. *Vinos y aguardientes: señas de identidad de la Provincia de Cádiz* en Alberto Ramos Santana y Javier Maldonado Rosso (eds.). "Vinos, vinagres, aguardientes y licores de la provincia de Cádiz." Fundación Provincial de Cultura de la Diputación de Cádiz. Cádiz. 1997. Pp. 86-87

tecnológico que estuvo vigente hasta el siglo XVIII en la producción y consumo vitivinícolas pudo haber servido como paradigma para llevar a cabo las innovaciones vitivinícolas en Nueva España y particularmente, en la Nueva Vizcaya. Pero ¿cuál podía ser la importancia de la producción vitivinícola andaluza en las colonias hispanoamericanas? ¿la tecnología vitivinícola parrense pudo haber sido un saber de origen andaluz?

### **Entradas y enfoques para una historia vitivinícola.**

Existen en la actualidad diversas investigaciones publicadas que manifiestan diferentes maneras y entradas para historiar la vid y el vino. Al iniciar el siglo XXI, la expresión “historia de la vitivinicultura” se entiende de la manera más amplia posible. Por una parte, se refiere a la historia de la vid en todos sus componentes (uvas, hojas, etc.) y al vino y sus derivados (vinagre, aguardiente, licores y bebidas en general en cuya composición forme parte algún producto vínico). Por otra parte, la “historia de la vitivinicultura” engloba todos los aspectos en los que, de forma central o colateral, la vitivinicultura presenta una dimensión histórica. Incluye los aspectos agronómicos, enológicos, económicos, técnicos, geográficos, políticos, sociales, ideológicos, artísticos, literarios, antropológicos, lingüísticos, biológicos, botánicos, zoológicos, jurídicos, bromatológicos, etc.<sup>80</sup>

Mencionemos algunos ejemplos de esta clase de trabajos. En España, Maldonado Rosso ha abordado la evolución y estructuración de la vitivinicultura en cuanto proceso capitalista modernizador en la región del Marco de Jerez entre los siglos XVIII y XIX.<sup>81</sup>

---

<sup>80</sup> De esta manera entiende la expresión “Historia de la vitivinicultura” la prestigiada Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino, con sede en El Puerto de Santa María, en España: Como es bien sabido, esta es una organización no gubernamental asociada a la Office International de la Vigne et du Vin.

<sup>81</sup> Maldonado Rosso, Javier. *La formación del capitalismo en el Marco de Jerez*.

En Francia, el predominio del interés que suscita la vida cotidiana, la cultura material y la historia como disciplina interpretativa tan propios de la corriente historiográfica francesa, es notoria. Tchernia y Brun hacen un rescate de la percepción y de la valoración que del vino como signo de riqueza y del buen vivir fueron creando y adoptando socialmente los romanos a partir de la evolución de su propia realidad política, económica y social. Logran bosquejar una historia del gusto romano. En la publicación de la investigación testimoniaron gráficamente viñedos, uvas y otros aspectos relacionados con la vitivinicultura y su tecnología,<sup>82</sup> y cotejaron las fuentes escritas que podemos llamar “clásicas” contra los restos materiales ornamentales de naturaleza icónica de la época, o bien, los anteriores contra algunos artefactos, estructuras y disposiciones obtenidas por métodos arqueológicos y que corresponden al objeto de estudio. De esta manera, contando con estos elementos y el trabajo de los historiadores, la obra llega hasta la representación o reproducción de lo que era considerado como “vino” en el lugar y época estudiados. El énfasis metodológico se encuentra en la naturaleza social (por convencional) e histórica del concepto “vino.”<sup>83</sup>

En Italia, la “Historia de la vid y del vino en Cerdeña”, de Felice y Mattone, interesante compilación de textos de diversidad de autores,<sup>84</sup> enfoques, planteamientos metodológicos y realidades espacio-temporales abordadas, resuelve el tema logrando unidad a partir de la diversidad. Esta obra inicia el engarce de los textos historiográficos al dar cuenta del origen legendario y mítico de las actividades vitícolas sardas, que de tan remotas se pierden en la bruma de culturas y tiempos inmemoriales. Viejas narraciones y

---

<sup>82</sup> Tchernia, André y Brun, Jean-Pierre. *Le vin romain antique*. Éditions Glénat. Grenoble. 1999

<sup>83</sup> Lo contrario consistiría en pensar que el concepto de vino es “ahistórico”, que siempre ha sido el mismo, que no ha evolucionado.

<sup>84</sup> Di Felice, Maria Luisa y Mattone, Antonello. *Storia della vite e del vino in Sardegna*. Editori Gius Laterza & Figli. Roma-Bari. Italia. 1999

la existencia de restos materiales son hábilmente interpretados para atestiguar y contextualizar la ritualidad, el consumo, las formas de producción y los hábitos mercantiles vitivinícolas mediterráneos y sardos desde la antigüedad clásica. Posteriormente se echa mano de los testimonios arqueológicos y de la escasa documentación escrita para dar cuenta de la vitivinicultura de la Cerdeña bizantina. La mayor abundancia de fuentes literarias y materiales de la Baja Edad Media permite al historiador un relativo incremento en la exactitud al recrear la producción, el consumo y el comercio del vino en Cerdeña durante el período. La realidad vitivinícola existente entre los siglos XIV al XVIII es abordada a partir del impuesto –ampliamente documentado– del vino en el Cagliari Aragonés. Una lectura desde la historia del derecho agrario sardo permite problematizar la tenencia y la cultura del viñedo entre los siglos XIII y XIX. La Cerdeña española de los siglos XVI y XVII muestra una estratificación en la tenencia de los viñedos, en la cual coexisten los nobles, los togados,<sup>85</sup> los comerciantes y los pequeños propietarios.

Aprovechando las abundantes referencias archivísticas, se da cuenta de las técnicas agronómicas y vinícolas, tanto como de las formas de trabajo. Se continúa con la vid y el vino en la agricultura sarda del siglo XVIII a la vez que se da cuenta del impacto de las innovaciones europeas coetáneas, ideológicas y tecnológicas. Posteriormente se plantea la relación entre demanda urbana de vino y la configuración de la comarca productora. Tanto la función como la percepción social del vino y de la taberna en el Cagliari del ochocientos son analizadas. La segunda mitad del siglo XIX y el siglo XX son presentados desde la óptica del dinamismo y la expansión de la industria

---

<sup>85</sup> Se trata de los burócratas que poseían privilegios de nobleza en función de su profesión o servicios al Estado.

vitivinícola sarda, la problemática planteada por la filoxera<sup>86</sup> y la introducción de la vid americana, y la reorganización para la producción.

Esta obra es ambiciosa al querer plantear una historia de la vitivinicultura sarda que abarcase desde los remotos orígenes hasta los retos del siglo XX, logra, en gran medida, referir etapas y aspectos significativos de dicha actividad isleña en un contexto regional, mediterráneo y finalmente transcontinental. Evidentemente, los datos aportados son novedosos y de gran interés para la historia de la vitivinicultura italiana y española en particular, y mediterránea en general. La metodología es impecable, al usar, contextualizar e interpretar los datos disponibles: escritos, restos materiales o bien representaciones icónicas.

En Latinoamérica entre otros contamos con los trabajos de investigación de Huerta Vallejos<sup>87</sup> en torno a la historia de la producción del aguardiente denominado “Pisco” en el valle de Ica, en Perú, quien ha logrado una reconstrucción del proceso a partir de manuscritos tales como el testamento de Pedro Manuel “el griego” fechado en 1613 y que prueba la existencia y fabricación desde principios del siglo XVII del aguardiente peruano como destilado de vino así como la existencia de los artefactos pertinentes para su elaboración.<sup>88</sup>

---

<sup>86</sup> La *Phylloxera Vitifoliae* es el nombre científico del insecto afídido semejante a un pulgón, que habitaba el sur de los Estados Unidos. Fue descrito y estudiado en 1854 por el investigador y entomólogo estadounidense Asa Fitch. Este insecto ataca las vides europeas de dos maneras: en el área foliar y en el área radicular. Puede causar la ruina total de la producción. Las vides de origen americano desarrollaron mecanismos de autodefensa por la contigüidad milenaria con el insecto. Entre 1856 y 1862, una gran cantidad de plantas de origen americano fueron llevadas a los países vitivinícolas de Europa, y con ellas, la plaga. En 1863 la filoxera fue detectada en Londres, y en 1864, en Francia. Para finales del siglo XIX, la filoxera había destruido dos tercios de los viñedos de Europa, y sus efectos se sentirían todavía en 1930. El estadounidense Laliman sugirió que debían injertarse las cepas europeas en pies americanos para contrarrestar la plaga, práctica que, debidamente llevada a cabo, logró neutralizar los embates de la plaga. Vid de Serdio, Ernesto. *La Filoxera, la plaga que lo cambió todo*. Reserva y Cata. Madrid. Mayo de 2001.

<sup>87</sup> Huertas Vallejos, Lorenzo. *Introducción al estudio de la producción de vinos y aguardientes en Ica: siglos XVI al XVIII*. ( Hist. Cult./Lima, 21, 1991/92, p. 161-216, appendix, bibl., photos, tables )

<sup>88</sup> Trabajo de Investigación realizado por el Dr. Lorenzo Huertas Vallejos, *Producción de Vinos y sus derivados en Ica, Siglos XVI y XVII*, Lima, 1988.

Por su parte Rice,<sup>89</sup> a partir del estudio de los restos en 130 locaciones arqueológicas correspondientes a viejas bodegas coloniales peruanas de Moquegua, logra establecer similitudes tecnológicas y de organización con los modelos españoles coetáneos, y aún con las viejas prácticas romanas. A partir de los restos materiales, logra identificar lagares, bodegas con tinajas de fermentación, artefactos para la destilación. Los documentos<sup>90</sup> que le dan cuenta del pasado a Rice son los restos materiales.

### **Las nuevas fuentes. Replanteamiento del problema.**

No es posible llegar a una conclusión sobre la naturaleza, importancia y significación de la vitivinicultura de Santa María de las Parras sin haber preguntado antes a los documentos para que nos den cuenta de esas realidades.

Al triunfo de los liberales republicanos en 1867, el énfasis de la historiografía mexicana —escrita desde el centro político del país— se puso en la construcción y consolidación de una visión, más o menos estandarizada, del pasado nacional. De alguna manera, la preferencia de lo nacional sobre lo regional restringió el interés en la creación de los archivos y de la historia regional. Por esta razón y hasta hace poco tiempo, la gente se asumía azteca en las poblaciones de origen tlaxcalteca y —en el colmo del anacronismo y de la injusticia histórica— consideraba “traidores” y “enemigos de la patria” a los tlaxcaltecas.

La catalogación del Archivo sito en el Colegio de San Ignacio de Loyola de Parras —actividad que surgió en el contexto del creciente interés por la creación de los archivos regionales en la Comarca Lagunera— ha hecho posible disponer de documentación excepcional para trabajar un tema como es

---

<sup>89</sup> Rice, Prudence M. “The archaeology of wine: the wine and brandy haciendas of Moquegua, Peru.” ( J. Field Archaeol., 23, 1996, p. 187-204, bibl., ill. )

<sup>90</sup> Se usa el término en su sentido más amplio.

el de la historia de su vitivinicultura. Basta un vistazo a sus diversos expedientes para comprender el gran potencial que posee para responder a nuestras preguntas.

A la luz de esta nueva documentación, que atestigua que la vitivinicultura de Santa María de las Parras era una realidad mucho más importante de lo que se ha afirmado hasta ahora —no hay manera de negar la evidencia—, habremos de replantearnos varios de los supuestos con que ha trabajado los historiadores de la economía y de las bebidas alcohólicas de la Nueva España.



Figura 2. Uno de los libros de registro de la producción de los “planteles” (viñas) del Santuario de Guadalupe de Parras.

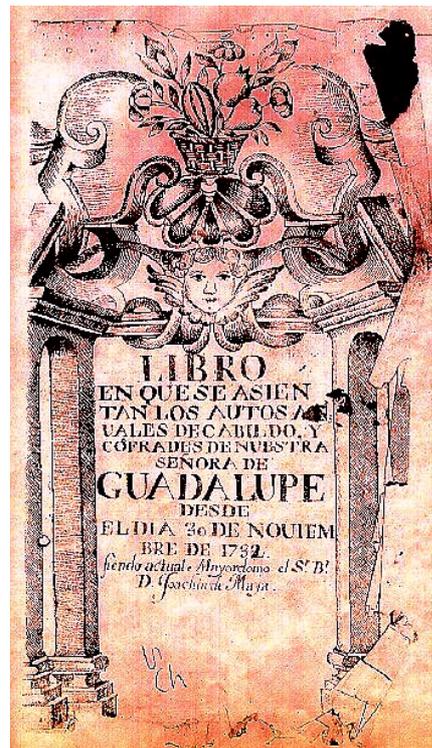


Figura 3. Portada de libro de la Cofradía de Nuestra Señora de Guadalupe de Parras.

Será muy importante resolver la aparente contradicción que existe entre la vigencia de una legislación indiana que según se ha afirmado, prohibía la tenencia, explotación o ampliación de viñedos en Nueva España, y la pujanza de la vitivinicultura parrense. No es posible que ésta hubiese sobrevivido toda la era virreinal al margen de la ley. Necesariamente debió haber alguna figura legal que permitiese su existencia. ¿sería el sistema de licencias? ¿o sería como afirman casi todos los parrenses —la tradición oral puede ser un poderoso documento colectivo que dé cuenta del pasado mítico o real— que había un privilegio concedido por la Corona para que Parras pudiese producir y comerciar uvas, vinos y aguardientes a pesar de la prohibición de la *Recopilación*?

Por otra parte, esta investigación debe establecer asimismo qué clase de vinos y aguardientes podía producir esta población ubicada en el septentrión novohispano. La documentación parrense habla constantemente de vino de uva arropado<sup>91</sup> y de aguardiente de orujo.<sup>92</sup> Si efectivamente estos eran las bebidas producidas, debemos preguntarnos si el modelo tecnológico para su elaboración constituía un préstamo cultural del viejo mundo, o si habiendo iniciado como préstamo, evolucionó hasta adquirir carta de ciudadanía. Precisamente en esta cuestión subyace la pregunta por la naturaleza del paradigma tecnológico seguido para la elaboración de vinos y aguardientes. Se plantean asimismo otras preguntas ¿quién producía vinos y aguardientes en Parras? ¿españoles? ¿criollos? ¿tlaxcaltecas? ¿quiénes poseían los medios de producción? ¿cómo era el proceso global de producción y comercialización?

---

<sup>91</sup> Vino de uva que se elaboraba mediante la fermentación del jugo de uva al que se le agregaba un “arope” o jugo de uva concentrado por cocción para aumentar su fortaleza.

<sup>92</sup> Este era un aguardiente que se obtenía por la fermentación y destilación de los “orujo” o bagazo de la uva previamente prensada.

Debe quedar bien claro si los productos parrenses entraban o no en la categoría de las denominadas “bebidas prohibidas”, llamadas así por no ser elaboradas puramente de uva, sino a partir de la mezcla de la uva con otras sustancias endulzantes.

### **Metodología utilizada**

En relación a las bebidas etílicas, entenderemos por gusto personal la capacidad crítica experimental basada en los atractivos y en las aversiones que surgen tanto de la apropiación de los valores estéticos y las preferencias grupales como de las características fisiológicas sensoriales del individuo. El gusto se expresa al discriminar el consumo de determinadas bebidas de acuerdo a sus materias primas de elaboración, olores, sabores y consistencias. El gusto hace referencia al estrato o clase social y es asimismo una afirmación simbólica de identidad y de estatus.<sup>93</sup>

También en relación a las bebidas etílicas, entenderemos analógicamente por paradigma un determinado modelo del gusto vigente a escala social, el cual se correlaciona o corresponde con la metodología o tecnología requerida para la elaboración de las bebidas de acuerdo a dicho modelo. De manera semejante a la concepción de Kuhn, un paradigma puede ser desplazado por otro debido al cambio del modelo social del gusto, fenómeno que a su vez implica un cambio tecnológico.<sup>94</sup>

---

<sup>93</sup> Vid Giard, Luce. “Hacer de comer” en Certeau, Michel de *et al: La invención de lo cotidiano. 2. Habitar, cocinar*. UIA. ITESO. México. 1999; Bourdieu, Pierre (Nice, Richar, translator). *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. Harvard University Press. Boston. 1987.

<sup>94</sup> Kuhn aplica el concepto de paradigma en el contexto de la historia y de la dinámica de la filosofía de la ciencia. Para Kuhn, “paradigma” representa la teoría general o conjunto de ideas aprobadas y sostenidas por una generación o un grupo coherente de científicos contemporáneos. Para él, un paradigma está formado por la amalgama entre una teoría y un método de la ciencia. La evolución o historicidad de la concepción científica se expresa en la sucesión de los paradigmas científicos. Hemos preferido el término “paradigma” antes que el de “modelo” al hablar de la evolución del gusto social de las bebidas etílicas debido a que aquél expresa cualidades dinámicas, históricas y de correlatividad con una determinada metodología (o tecnología) que el término “modelo” no parece expresar. Vid Kuhn, Thomas S. *La estructura de las revoluciones científicas*. Fondo de Cultura Económica. México. 1971. En el campo de la producción vitivinícola, el paradigma del gusto social por ciertas bebidas etílicas puede cambiar debido a la modificaciones en la

Para la realización del presente estudio se escogió el período de producción vitivinícola parrense que abarca los siglos XVII y XVIII, los cuales comprenden la etapa inicial o formativa, la consolidación y expansión de la vitivinicultura parrense. El siglo XVIII contempló asimismo el cambio del viejo paradigma vitivinícola andaluz. Los procesos sociales, económicos y políticos transcurrieron a su propio ritmo, sin dejarse encasillar.

Para responder adecuadamente a las preguntas que nos hemos formulado, este trabajo de investigación propuso la comprobación (o disprobación) de las siguientes hipótesis:

#### Hipótesis 1

Las variables climáticas de Parras —principalmente la abundante radiación solar— fueron totalmente favorables a la introducción y explotación exitosa de la *vitis vinífera*.

#### Hipótesis 2

La presencia de indios tlaxcaltecas como grupo privilegiado por la Corona no sujeto al servicio personal, y dotado con tierras y aguas corporativas (del Pueblo de Parras) y franquicias fiscales estimuló desde el siglo XVII la aparición de un sector de pequeños y medianos vitivinicultores tlaxcaltecas cuya producción conjunta resultaba muy significativa al lado de la producción de ranchos, haciendas y corporaciones religiosas de españoles y criollos de la región .

---

relación entre la oferta y la demanda de dichos productos. Como veremos a lo largo de este trabajo y particularmente del capítulo III, el paradigma vitivinícola andaluz vigente hasta el siglo XVIII cambió debido a la modificación de las relaciones políticas y comerciales imperantes en Europa. Esto se tradujo en un reto para los productores andaluces con la apertura de un mercado y una insatisfecha y redituable demanda inglesa que requería bebidas diferentes a las del tradicional gusto andaluz. Finalmente, el gusto de los consumidores ingleses propició el cambio del paradigma del gusto y de la tecnología vitivinícola en la misma Andalucía.

### Hipótesis 3

El incremento demográfico de los indios tlaxcaltecas privilegiados de Parras no sujetos al servicio personal (por natalidad, inmigración, matrimonio o transculturación), permitió un incremento significativo en la oferta de mano de obra libre en Parras entre el siglo XVII y el XVIII, lo cual impactó a su vez de manera positiva el crecimiento de la producción vitivinícola parrense.

### Hipótesis 4

La cercanía y potencialidad económica de centros mineros con demanda de bebidas alcohólicas como Zacatecas, Parral, Fresnillo, Sombrerete y Mazapil estimularon la aparición de la oferta vitivinícola parrense desde finales del siglo XVI.

### Hipótesis 5

Entre el siglo XVI y el XVIII existió un modelo vitivinícola andaluz que sirvió de paradigma para la adopción de las prácticas vitícolas y vinícolas en Parras.

### Hipótesis 6

El avance tecnológico y el crecimiento de la producción vitivinícola en Parras permitió que la demanda de vinos y aguardientes en los centros mineros mencionados fuera satisfecha y rebasada entre el siglo XVII y XVIII, logrando colocar los volúmenes excedentes entre las poblaciones más prósperas ubicadas entre Parras y la Ciudad de México.

### Hipótesis 7

El vino y el aguardiente de Parras era obtenido del jugo y del bagazo de la uva, respectivamente, sin adición de sustancias endulzantes extrañas a la uva. Por lo tanto, se trataba de bebidas legítimas.

### Hipótesis 8

El aguardiente de Parras, al ser de orujo o bagazo de la uva, no provenía de la destilación o quema del vino (como los aguardientes de vino o brandies). Por lo tanto, la producción de aguardiente no disminuía la producción de vino de Parras.

Desde luego, como estrategia de investigación para esta tesis ha sido fundamental utilizar criterios de etnohistoriadores. Sabemos que en la actualidad la terminología y nomenclatura por lo que se refiere a vinos y aguardientes son extremadamente complejas, exigentes y precisas, puesto que se ha avanzado enormemente en el establecimiento de las denominaciones de origen y en el campo de la enología.

En pocas palabras, lo que está en cuestión es la historicidad de los conceptos de vino y de aguardiente. Estos han variado. No son ahistóricos. Debemos recuperar el significado y el valor que le daban a estos y otros términos relacionados las autoridades de la Nueva España y los cosecheros o productores de Santa María de las Parras. No podemos estudiar la vitivinicultura parrense con terminología contemporánea. Debemos escuchar lo que estos novohispanos nos tienen que decir sobre sí mismos, desde sí mismos. Por otra parte, los manuscritos han sido leídos (interpretados) como actos de comunicación entre interlocutores de un lugar y época que no son los nuestros. Se ha evitado de manera sistemática caer en la ingenuidad de considerarlos escritos para historiadores del siglo XXI.

El desarrollo de este trabajo de investigación supuso asimismo una revisión de literatura en torno a lo más reciente que se ha escrito sobre la vitivinicultura parrense o temas relacionados, pero también una revisión de la literatura vitivinícola Ibérica coetánea al problema, de tal manera que nos permitiese reconstituir el horizonte cultural y la terminología en uso. Para ello se usaron obras de referencia de la Real Academia Española, siglos XVIII y

XIX y también los fondos de bibliografía vitivinícola de las Bibliotecas Nacionales de Madrid y Lisboa.

Se realizó asimismo un trabajo de búsqueda y selección de fuentes primarias significativas entre los que destacan los manuscritos del Archivo Histórico del Colegio de San Ignacio de Loyola de Parras, que fueron leídos prácticamente en su totalidad, y en gran medida, paleografiados o transcritos para la investigación. Este notable acervo colonial cuenta con manuscritos originales, ordinariamente generados en Parras, y manuscritos que son copias coetáneas de otros, ordinariamente generados en otro lugar, de tipo civil o eclesiástico. El corpus documental de la tesis ha sido formado básicamente con manuscritos originales de este archivo, ya que los testimonios detallados sobre las actividades vitivinícolas de Parras no los encontramos en ninguna otra parte. Son documentos a los que pudimos interrogar sobre el lugar estudiado, y que nos dieron cuenta de conductas, significados y valoraciones sociales que coexistieron únicamente en Parras.

Entre los documentos del AHCSILP fueron especialmente interesantes aquellos que nos dieron cuenta de las propiedades y medios de producción de pequeños, medianos y grandes cosecheros o vitivinicultores, como son los testamentos e inventarios. Otros no menos importantes fueron los que nos permitieron reconstruir los ciclos agrícolas, con su registro de todas y cada una de las actividades propias de la producción vitivinícola, anotadas con todo detalle año tras año, como son los libros de “caja, cargo y data”, los libros de cuentas de los albaceas testamentarios y tutores legales, o bien los libros de cuenta de las cofradías. De las rutas comerciales, sistemas de distribución, tipos de propiedad, disponibilidad y tipo de la mano de obra, remuneración al trabajador, clasificación de vinos y aguardientes, de todo ello y de muchos otros detalles nos han dado cuenta los manuscritos de este archivo.

Otro archivo consultado y que resultó ser de capital importancia fue el Archivo General de la Nación, en el que pudimos localizar documentos de gran relevancia para el desarrollo de nuestro tema. En las secciones denominadas “General de Parte” e “Indios” encontramos preciosos documentos relativos a los privilegios de que gozaban los cosecheros de Santa María de las Parras. Las secciones “Reales Cédulas” (incluyendo originales y duplicadas) nos permitieron documentar ampliamente la demanda de vinos y aguardientes que a principios del siglo XVII había en los centros mineros cercanos a Parras. La sección “Alcabalas” nos permitió obtener documentación que da cuenta de los términos legales de la producción vitivinícola del territorio de la Nueva Vizcaya y en otras regiones de la Nueva España. Otras secciones consultadas en las que obtuvimos preciosos datos fueron las de la “Real Junta”; “Ayuntamientos”; “Bandos”; “Alcaldes Mayores”; “Jesuitas” y “Aguardiente de Caña.”

Otro archivo que aportó información interesante fue el Archivo Municipal de Saltillo, en sus fondos “Presidencia Municipal” y “Testamentos.” La villa del Saltillo constituyó con el pueblo de Santa María de las Parras una Alcaldía Mayor, y existen en archivo documentos de interés para la historia de la vitivinicultura parrense y saltillense. Se localizaron Reales Cédulas, testamentos de vitivinicultores del siglo XVII y XVIII, registros de inspecciones a los puestos expendedores de vinos y aguardientes de la Feria del Saltillo durante el siglo XVIII para saber de su legitimidad, procedencia y exenciones fiscales.

Quizá el ausente más notorio entre los sitios que proporcionaron fuentes primarias sea el Archivo General de Indias de Sevilla. Hubiese sido muy interesante buscar entre sus expedientes aquellos que pudiesen existir en torno

a la vitivinicultura parrense. Lamentablemente no pudo hacerse dicha búsqueda.

Una vez que se contó con el marco referencial y las fuentes primarias, se procedió a su cuidadosa lectura, análisis y cruzamiento de información, con el objeto de obtener una visión del conjunto y de cada una de las etapas del proceso de producción vitivinícola parrense y poder así llegar a la explicación del fenómeno histórico.

Para ello, era importante plantear el estudio resolviendo antes que nada los apriori que pudiesen explicar la existencia de una vitivinicultura de Santa María de las Parras en los tres primeros capítulos de la tesis, para luego entrar de lleno con otros dos capítulos en el proceso vitivinícola mismo: medios de producción, disponibilidad de mano de obra, materias primas, herramientas y aperos, elementos tecnológicos agrícolas y vinícolas, comercialización y distribución.

Para seguir esta secuencia metodológica, el capitulado que se realizó es el siguiente.

## **Capítulo I**

### **Introducción a la historia vitivinícola de Santa María de las Parras.**

Este capítulo busca replantear y explicar la historia fitológica, económica, política, demográfica, y climática de Parras desde una óptica eminentemente vitivinícola. Explora la relación agua-suelo-planta-clima y la historia de la introducción de la vid. (hipótesis 1). Desde el punto de vista político-demográfico, mostrará que la fundación de Parras como pueblo de indios privilegiados tlaxcaltecas fue factor decisivo para el surgimiento de una economía comercial vitivinícola paralela a la del marquesado de Aguayo y Hacienda de San Lorenzo (hipótesis 2) y para el surgimiento de una mano de

obra libre (hipótesis 3). La aparición de esta vitivinicultura obedeció a la demanda que había de vinos y aguardientes en las poblaciones mineras circunvecinas a parras (hipótesis 4) Esto a su vez de manera indirecta permitió que la Corona privilegiase la producción vitivinícola neovizcaína. Esta temática se organiza de la siguiente manera:

La *vitis vinífera* en el septentrión novohispano. Ubicación de Parras. Fundación y Razón de su nombre. Santa María de las Parras. Siglos XVI y XVII. La lucha por el agua. Los estímulos a la producción vitivinícola parrense en el siglo XVIII. El llamado “nuevo impuesto” de 1758. El proteccionismo eclesiástico sobre la producción vitivinícola parrense. La producción en el ultimo tercio del siglo XVIII. Carlos III y el control de la Real Hacienda en Parras. El final del control tlaxcalteca de Santa María de las Parras. Vislumbre de un modelo económico.

## **Capítulo II**

### **La tenencia de los viñedos y la legislación indiana.**

Este capítulo busca explicar y reconciliar la aparente contradicción que existe entre una legislación indiana que prohíbe la tenencia, explotación y acrecentamiento de los viñedos americanos y la positiva existencia de una producción vitivinícola en varios lugares de la Nueva Vizcaya como el Presidio del Paso del Norte, villa de Santiago del Saltillo y sobre todo, Parras. Analiza casos concretos —incluso jurisprudencia— que ofrecen información firme y concluyente. Prueba el régimen de privilegio y exención de impuestos que en materia de vitivinicultura gozaba la Nueva Vizcaya. Se organiza de la siguiente manera: La etapa de expansión del cultivo de la vid en América española. El caso peruano. La tenencia de los viñedos en la Nueva España. La

antigua, notoria y privilegiada tenencia de los viñedos en la Nueva Vizcaya. Beneficios de la producción vitivinícola “fronteriza.”

### **Capítulo III**

#### **El paradigma vitivinícola vigente en Parras siglos XVII-XVIII**

Este capítulo busca demostrar la existencia de un paradigma del gusto y de la tecnología vitivinícola bajo el cual surgió y se mantuvo la vitivinicultura parrense hasta fines del siglo XVIII (hipótesis 5). Trata de probar que la influencia cultural decisiva para la vitivinicultura fue la andaluza. Explica porqué el vino y el aguardiente de Parras eran considerado legítimo. Es decir, porque se elaboraba conforma al modelo andaluz, con uva y sin substancias extrañas (hipótesis 7)

El contenido se organiza de la siguiente manera:

Necesidad de la existencia de un paradigma o modelo. El paradigma del gusto vinícola. El vino andaluz y el vino parrense en los siglos XVII y XVIII. El vino de Santa María de las Parras. Técnicas correctivas. Tipología y denominación de los vinos parrenses. El vinagre, subproducto del vino. El paradigma del Aguardiente. ¿Cómo era el aguardiente de Santa María de las Parras?. Denominación de aguardientes, licores y bebidas etílicas parrenses

### **Capítulo IV**

#### **El pueblo de Santa María de las Parras, sus privilegios y su producción vitivinícola.**

En gran medida, este capítulo refuerza o acaba de probar la mayor parte de las hipótesis planteadas, al mostrar los detalles del proceso de la producción vitivinícola parrense, desde la propiedad de los medios de producción hasta la distribución y consumo de vinos, vinagres y aguardientes. Demuestra la

dimensión social o cultural de las actividades vitivinícolas, y como el pueblo de Parras gozaba una economía orientada hacia la vitivinicultura de huerto. De manera especial se relaciona con las hipótesis 7 y 8 que se relacionan con la naturaleza de los productos obtenidos.

El contenido se organiza de la siguiente manera:

Privilegios, hidalguía y libertad personal. Los parrenses y el modelo económico de Adam Smith. ¿Era rentable la vitivinicultura en Santa María de las Parras?. La tenencia de la tierra en el pueblo de Santa María de las Parras El arrendamiento de tierras y bueyes. Capellanías, censos y “manos muertas”. El agua para los riegos de las viñas. La mano de obra en la vitivinicultura “de huerta. La mano de obra en el pueblo. La mano de obra parrense en las haciendas vecinas. La mano de obra en el pueblo de Parras de acuerdo a los libros de caja, cargo y data. El caso de los Pérez Medina, cosecheros de Parras. La viña del Escultor. La viña de la Orilla del Agua. La casa habitación. Las defunciones prematuras en la familia Pérez Medina. Labores en las viñas del Escultor y de la Orilla del Agua 1775-1783. Las prácticas relacionadas con la producción de las viñas. El riego. El “mogroneado”. Poda y sarmentado. El cavado. El cercado de las viñas. El estacado o ahorquillado. Escarda y Limpieza de acequias. Los enseres de la bodega. Limpieza, reparación y calafateo de enseres de bodega. La fecha de la vendimia. La vendimia, cochura del arrope y la “hechura” del vino. La destilación de los orujos. El trasiego y la destilación de las borras del vino. Otras labores no registradas en las viñas del Escultor y Orilla del Agua. Costo de las labores vitivinícolas en Sanlúcar y en Parras. Algunas consideraciones en torno a la vitivinicultura de huerta en Parras.

## **Capítulo V**

### **Comercialización, distribución y consumo de los vinos, vinagres y aguardientes de Santa María de las Parras**

Este capítulo se relaciona directamente con la hipótesis 6 al explicar cómo eran las rutas y prácticas de comercialización y distribución de vinos, vinagres y aguardientes de Parras.

Su contenido se organiza de la siguiente manera:

Comercialización local y regional de las uvas. Comercialización de los productos vinícolas. Vinos, vinagres y aguardientes. El mercado local. Rutas comerciales y distribución de productos vitivinícolas parrenses. Crédito, contado y ventas con seguro para el mercado foráneo. Modalidades de distribución y venta de vinos y aguardientes parrenses. Los encomenderos o apoderados. El vino y aguardiente en la vida cotidiana de Parras.

### **Conclusiones**

En esta sección se muestran las conclusiones en torno a las hipótesis de trabajo, así como las conclusiones generales.

### **Apéndices documentales**

Muestran aquella información que no entra en el texto de la tesis pero que es relevante para su temática. Reales Cédulas y provisiones; vocabulario en uso en los siglos XVII y XVIII de acuerdo a los diccionarios de la Real Academia Española de la Lengua.

### **Relación de archivos, fuentes y bibliografía consultados**

Se hace referencia a los archivos, fuentes documentales de primera mano y de los libros consultados y/o citados para la elaboración la presente tesis doctoral.

## CAPÍTULO I

Introducción a la historia vitivinícola de Santa María de las Parras.

**Siglos XVI-XIX**

### **La *vitis vinífera* en el septentrión novohispano**

La *vitis vinífera* era, por necesidad, uno de los cultivos que a los españoles les interesaba introducir en América prácticamente desde su descubrimiento, ya que, junto con el trigo y el olivo, formaba parte de la tríada de cultivos necesarios para la vida sacramental de la iglesia católica. El pan y el vino eran indispensables para la celebración de la misa, mientras que el aceite de oliva era el único permitido para la elaboración del aceite sagrado (crisma) de los sacramentos del bautismo y de la extremaunción.

Estos productos, el pan, el vino y el aceite, formaban parte no solo de la vida sacramental de los españoles, sino que, en mucha mayor medida, constituían elementos de su vida cotidiana, sobre todo en la mesa. Por lo tanto, era de esperarse que al colonizar América, trajeran con ellos esos elementos culturales. El primer intento español por aclimatar en América la vid europea se llevó a cabo, en las Antillas, a donde las introdujo Colón en 1493 sin éxito alguno, debido a lo inadecuado del clima tropical.<sup>95</sup>

La conquista del Imperio Azteca permitió a Cortés dictar ordenanzas para el cultivo de la vid europea,<sup>96</sup> y pronto la Nueva España se convirtió en el almácigo vitícola más antiguo de la América Española. Los colonos de la Puebla de los Ángeles plantaron millares de cepas en Atlixco, con bastante

---

<sup>95</sup> Baudot, Georges. *La vida cotidiana en la América española en tiempos de Felipe II. Siglo XVI*. Fondo de Cultura Económica. México. 1992

<sup>96</sup> En las ordenanzas del 24 de marzo de 1524, Cortés promociona el cultivo de la vid entre los vecinos españoles que tuviesen repartimientos de indios. Pérez Camacho, Fernando. "Movilidad vitivinícola entre Andalucía y América a partir del siglo XVI" en Ramos Santana, Alberto y Maldonado Rosso, Javier (eds.) *El comercio de vinos y aguardientes andaluces con América.* Universidad de Cádiz. Cádiz, 1998. P. 18

éxito.<sup>97</sup> En la región de Tepeaca, Tixtla y Mochitlán se daban bien las parras y se cosechaban uvas en el siglo XVI, si bien se carecía de la técnica adecuada para su beneficio.<sup>98</sup> Es opinión generalizada que la Nueva España tuvo los primeros viñedos de América.<sup>99</sup> Al parecer, una de las variedades españolas que mejor arraigaron desde la época de Cortés fue la llamada “Mónica”, que en Nueva España pronto se transformó (por mutación o clonación) en la nueva variedad rebautizada como “Criolla” o “Misión”.<sup>100</sup> Es muy posible y aún probable que de la Nueva España, algunas de las variedades aclimatadas hayan pasado al Perú y de ahí a Chile y Argentina a mediados del siglo XVI.<sup>101</sup>

Básicamente, existen dos tendencias entre los historiadores de la vid en la América Española: los que creen que llegó primero a la Nueva España y de ahí pasaría a los virreinos sudamericanos,<sup>102</sup> y los que consideran que muchas de las variedades existentes en la actualidad en Sudamérica evolucionaron a partir de cepas que llegaron directamente de España.

Con la bonanza y fundación de la ciudad de Zacatecas a partir de 1548 y su consiguiente secuela de “fiebre de plata” que hizo que muchos españoles

---

<sup>97</sup> Baudot, Georges. *Op. cit.* P.171. Acuña, René (ed.) *Relaciones geográficas del siglo XVI: Tlaxcala*. UNAM. México. 1985. 2º tomo.

<sup>98</sup> Acuña, René. *Op. cit.*

<sup>99</sup> Jobe, Joseph (director). *El gran libro del vino*. Editorial Blume. España. 1971.

<sup>100</sup> Esta es la opinión del renombrado profesor de viticultura de la Universidad de California en Davis, F. T. Bioletti. Añade que no existen ejemplares de la variedad “Criolla” ni “Misión” en Europa, lo cual demuestra que es una variedad realmente americana. Añade que la variedad “Criolla” o “Misión” es una variedad tinta de alto contenido en azúcar (24-28° Brix) y existen grandes concentraciones en sudamérica, particularmente en Argentina, donde se le conoce como “Criolla de Vino” y en Chile como “País” Bioletti, F.T. “Mission” en *The great wine grapes and the wines they make*. Great Wines Grapes, Inc. U.S.A. 1977. Vid Jobe, Joseph (director). *El gran libro del vino*. Editorial Blume. España. 1971. Grossman considera una paradoja de la historia que habiendo sido Nueva España la puerta de entrada de la vitivinicultura española en América, a California, Perú, Chile, Argentina y el resto de sudamérica, y a la vez, haya tenido una vitivinicultura tan pobre. Vid Harold J. Grossman's *guide to wines, beers and spirits*. 6<sup>th</sup> revised edition. Charles Scribner's Sons. New York. 1977. P. 248.

<sup>101</sup> Se considera que el vidueño más antiguo que se cultiva en Argentina es el “Criollo”, y que llegó a la Argentina procedente de México y del Perú. Se cree que el primer vino que se hizo en Argentina (lo hizo el hermano Cedrón con cepas plantadas en 1556) hace más de 430 años, lo hizo, sin duda alguna, con esa cepa. Vid Jobe, Joseph, *Op. cit.*; Grossman, Harold J. *Op. cit.* P. 242.

comenzaran a explorar la desconocida región al norte de Zacatecas. Sobre este punto nos comenta Primo Feliciano Velázquez:

Por 1554 aún no tenían en esa región (Zacatecas) convento alguno los franciscanos ni otros religiosos. Solo había en aquellas minas un hospicio, de donde los franciscanos de Xalixco salían a administrar los sacramentos y a seguir como capellanes a soldados y aventureros españoles.<sup>103</sup>

La Provincia franciscana del Santo Evangelio de México tomó interés en los nuevos asentamientos mineros del septentrión novohispano en los cuales estaban surgiendo nuevas feligresías españolas e indias necesitadas de evangelización y vida sacramental, y comenzó a erigir conventos en Nombre de Dios (1555), Durango (1563), San Bartolomé (1564), Topia (1564), Sombrerete (1567), San Buenaventura o San Juan del Río (1567).<sup>104</sup> En 1569, el pueblo minero de Cuencamé ya era mencionado como tal, y el convento franciscano de la Purísima Concepción de Cuencamé fue erigido entre 1589-1593. La Alcaldía Mayor “de los Mezquiales, Cuencamé, Río de las Nazas y Laguna” existía desde 1589 por lo menos, y en su jurisdicción sería fundado el

---

<sup>102</sup> Harold J. Grossman, F. T. Bioletti, Joseph Jobe.

<sup>103</sup> Velázquez, Primo Feliciano. *Historia de San Luis Potosí*. Archivo Histórico del Estado de San Luis Potosí. Academia de Historia Potosina. 1982. México. Tomo I. P. 413.

<sup>104</sup> *Ibid.* En las fechas de las fundaciones de casas y conventos, Primo Feliciano Velázquez parece seguir más bien a Arlegui. Jiménez Moreno, al comparar las crónicas de Arlegui y del padre Urrizar, concluye que para 1593 existían las siguientes casas franciscanas: Nombre de Dios, fundada en 1562; Zacatecas, fundada en 1567; Durango, fundada originalmente en 1557, ocupada de nuevo hacia 1560-1561 y reocupada después bajo D. Francisco de Ibarra (1563-1575), no más tarde de 1572; San Juan del Río, por 1573-1574; Sombrerete, en 1576; Valle de San Bartolomé, en la Provincia de Santa Bárbara (fundada probablemente de 1570 en adelante, y antes de 1580; Charcas, por 1582; Saltillo (fundada en la villa de españoles por 1582; desamparada luego hacia 1586 y refundada en el pueblo de indios de San Esteban en 1591); Chalchihuites, en 1582; San Juan del Mezquital, en 1584 (según Urrizar y Arlegui); San Francisco del Mezquital, en 1588 (según Urrizar y Arlegui); Topia por 1589-1590; Mezquital, por 1590-1591; Colotlán, por 1591-1592; San Luis Potosí, por 1591-1592; Venado, en 1592 (según Arlegui) y Cuencamé, en 1593 (según Urrizar. Cuencamé es mencionado ya como pueblo en 1569, y como parte integrante de una Alcaldía Mayor en 1589; ésta fecha última da Arlegui para la erección del convento). Jiménez Moreno, Wigberto. “Los orígenes de la Provincia Franciscana de Zacatecas” en *Memorias de la Academia Mexicana de la Historia correspondiente de la Real de Madrid*. Tomo XI. México. Enero-marzo de 1952. Número 1. Pp. 33-34

pueblo de las Parras.<sup>105</sup> Precisamente por la necesidad de mantener la vida sacramental, y dado lo remoto e incomunicado de los nuevos asentamientos, los franciscanos actuaron como introductores de la vid —no necesariamente los únicos— en aquellos lugares del norte de la Nueva España en que el clima lo permitía, particularmente en Nueva Galicia, Nueva Vizcaya, el Nuevo México<sup>106</sup> y desde luego, la provincia de las Nuevas Filipinas o Texas.<sup>107</sup>

Así pues, fundada Zacatecas en 1548, La *vitis vinífera* europea no tardó en ser introducida y explotada en diversos sitios de la Nueva Galicia y de la Nueva Vizcaya siguiendo la presencia de los primeros avanzadas de mineros, agricultores y eclesiásticos, los cuales obtenían producciones de vinos y vinagres en escala doméstica o misional. El obispo Mota y Escobar nos proporciona información sobre el mapa de la vitivinicultura septentrional tal y como estaba apenas iniciado el siglo XVII. En el territorio de lo que ahora es Zacatecas, a unos 28 kilómetros de Fresnillo sobre la rivera del Río Grande existía a principios del siglo XVII la nombrada Hacienda de Medina, que

---

<sup>105</sup> El 12 de noviembre de 1590 fue nombrado Jorge de Verano como “Alcalde Mayor de los Mezquiales, Cuencamé, Río de las Nazas y Laguna”, sucesor de D. Antonio Martín Zapata, quien había cumplido ya el período de un año asignado a ese puesto. Esa alcaldía existía desde 1589, y el pueblo desde 20 años antes. Jiménez Moreno, Wigberto. *Op. cit.* p. 33.

<sup>106</sup> F. T. Bioletti sostiene que existe evidencia de que los viñedos se fueron extendiendo hacia el norte de la Nueva España hasta el Nuevo México, en donde los cultivaban los franciscanos hacia principios del siglo XVII.

<sup>107</sup> Rick Hendricks asegura que la introducción y explotación de los viñedos en la Misión y Presidio del Paso del Norte fue obra de ellos: “Begun by Franciscan missionaries at the Guadalupe Mission as a source for sacramental wine, vineyards soon spread throughout the Paso del Norte area” Rick Hendricks. “The Camino Real at The Pass: economy and political structure of The Paso del Norte Area in Eighteen Century” en Jose de la Cruz Pacheco y Joseph P. Sánchez. *Memorias del Coloquio Internacional El Camino de la Tierra Adentro*. INAH. México. 2000. En 1851 se conocían hasta doce clases de vides “nativas” de Texas cuyas uvas sobrepasaban a las extranjeras en durabilidad y productividad, siendo también sus uvas más dulces. Estas uvas eran “de todos colores” y las había de verano y de otoño. Editorial and Literary Department. “Progress of Texas” Por otra parte, el caballero borgoñón monsieur Matrat, “descubrió” en la vecindad de los viejos asentamientos españoles de Little River y Brushy, en Texas, diversas y notables variedades de vid, que parecían combinar las ventajas de las uvas “nativas” y extranjeras. Tenían todo el sabor de dulzura de las uvas dulces europeas, mientras que las vides eran tan resistentes como las variedades nativas más resistentes. Algunas de ellas, atestiguan monsieur Matrat, recuerdan las uvas que actualmente (1851) se cultivan en Parras y en El Paso, en México. Desde luego, monsieur Matrat les atribuía un origen español. Agricultural Department. “Texas grapes” Ambas referencias se encuentran en en *Debow’s review, Agricultural, commercial, industrial progress and resources/* Volume 10, Iss. 3. New Orleans. March 1851.

poseía ganados mayores y menores, labores de trigo, ingenios de fundir y afinar plata, huerta y un viñedo con cepas y parras en la que se daban las uvas



Figura 4. Región vitivinícola visitada por Mota y Escobar hacia 1605. En la Nueva Vizcaya, sur del estado de Coahuila y parte del de Durango; en la Nueva Galicia, norte del estado de Zacatecas.<sup>108</sup>

de tan buena calidad que se fabricaba vino tinto.<sup>109</sup> En las minas de Nieves, también en Zacatecas, se daban muy bien las frutas de Castilla, y de manera particular las uvas. Con éstas se hacía un vino aceptable y vinagre de yema muy fuerte.<sup>110</sup> En distintos lugares de la gobernación o Reino de la Nueva Vizcaya por esa misma época se daban de manera aventajada diversas variedades de uvas españolas. Se producía vinagre de yema y vino tinto, ya

<sup>108</sup> Mapa cortesía de la Secretaría de Relaciones exteriores.

<sup>109</sup> Mota y Escobar, Alonso. *Descripción Geográfica*. P. 174.

<sup>110</sup> *Ibid.* P. 182

que la fruta que se daba con mayor abundancia era la uva, tanto de cepa como de parra.<sup>111</sup>

Otro de los lugares que contaban con una incipiente producción vinícola a principios del siglo XVII era el pueblo de indios de San Juan del Río (Durango) en la que se daban con perfección las “uvas blancas, tintas y moscateles”<sup>112</sup> con las que se hacía buen vino y vinagre. Los trece o catorce españoles que ahí moraban, vivían de sus heredades trigueras.<sup>113</sup> En la villa de Santa Bárbara, (al poniente de Indé, Durango) se daban muy bien las uvas por la misma época.<sup>114</sup> Y desde luego, también en el valle de Parras. Esto significa que había una zona que comprendía lo que actualmente es el sur de Coahuila, Durango y el norte de Zacatecas, que antiguamente correspondía a las jurisdicciones de la Nueva Vizcaya y la Nueva Galicia, en el septentrión de la Nueva España, zona en la cual la *vitis vinífera* era ya cultivada con mayor o menor éxito ya en el primer lustro del siglo XVII. Sus frutos eran transformados en vino y vinagre con una tecnología que no se equiparaba aún a la española de la misma época. A pesar de que la vid, el vino y el vinagre estaban presentes en mayor o menor medida en diversos puntos de la Nueva Galicia y la Nueva Vizcaya, Pérez de Ribas menciona que la vid castellana fue introducida en Parras con tal éxito, que en ninguna otra parte de la Nueva España resultaba más productiva.<sup>115</sup> Ese éxito inicial fue estimulado por la creciente demanda de bebidas fuertes en los cercanos enclaves mineros de la

---

<sup>111</sup> *Ibid.* P. 186-187

<sup>112</sup> *Ibid.* P. 197

<sup>113</sup> *Ibid.* P. 197

<sup>114</sup> *Ibid.* P. 198

<sup>115</sup> “Y lo principal es, por haberse dado ésta también (la parra de Castilla) en esta tierra, aunque antes no conocida en las Indias, hasta que las llevaron los españoles; y abrazó tan bien la tierra de las Parras y con tan buen agasajo a la peregrina planta de parras de Castilla, que en ninguna parte de la Nueva España retribuye frutos más abundantes de su agradecimiento” Andrés Pérez de Ribas S.J. *Triunfos de nuestra Santa Fe entre las gentes de las más bárbaras y fieras del nuevo Orbe*. Editorial Layac. México. 1944. Libro Undécimo, Cap. I: “De la misión de Parras y laguna grande de San Pedro.”

Nueva Vizcaya.<sup>116</sup> Con el tiempo, otros asentamientos ubicados en la zona templada del septentrión novohispano lograron cierta producción de vino y aguardiente. La producción vitivinícola de lo que era el Real Presidio del Paso del Norte (Ciudad Juárez, Chihuahua, y el Paso, Texas) se encuentra documentada desde el siglo XVIII<sup>117</sup>, y por supuesto, hubo producción en las misiones de la baja y Alta California.<sup>118</sup> No obstante que la *vitis vinífera* fue establecida y explotada en muchos enclaves del norte del Virreinato, encontramos testimonios que, como el ya citado de Pérez de Ribas, a lo largo del período colonial dan cuenta de la percepción que españoles y criollos tenían sobre la idoneidad y gran potencial del ambiente agroclimático de Santa María de las Parras para la producción vitivinícola. Desde el primer lustro del siglo XVII voces como la del ya citado obispo Mota y Escobar<sup>119</sup> —con gran

---

<sup>116</sup> El mercado inicial del vino parrense sería Parras misma y los reales mineros más próximos, en los cuales la demanda era superior a la capacidad de abasto, como lo demuestran las constantes licencias otorgadas en la ciudad de México para llevar vino a esos reales. El 24 de enero de 1629 se dio licencia a Matías del Castillo para enviar 13 pipas de vino a Durango y Cuencamé. AGN. Reales Cédulas. Volumen 10, expediente 199, foja 211. El 15 de febrero del mismo año se dio licencia a Juan del Cajal para llevar ocho pipas de vino a las minas de Cuencamé. AGN. Reales Cédulas. Volumen 10, expediente 209, foja 216. El 18 de febrero de 1631 se dio licencia a Amaro Díaz Matarana para llevar dos pipas de vino a las minas de Cuencamé. Reales Cédulas. AGN Volumen 10, expediente 379, foja 301. El 8 de julio se da licencia a Francisco Martel para enviar cuatro pipas de vino a las minas de Cuencamé. AGN Reales Cédulas. Volumen 10, expediente 417, foja 320. El 14 de agosto de 1636 se le concedió licencia a Felipe Fernández para llevar a las minas de Cuencamé tres pipas de vino. AGN Reales Cédulas. Volumen 13, expediente 183, foja 92. El 14 de enero de 1637 se dio licencia a Juan Antonio de Zuiga para llevar a las minas de Cuencamé una pipa de vino. AGN. Reales Cédulas. Volumen 13, expediente 262, foja 132. El 25 de febrero de 1637 se le dio licencia a Francisco de Lemus para llevar a las minas de Cuencamé una pipa de vino. AGN. Volumen 13, expediente 296, foja 149.

<sup>117</sup> “Todo este pedazo de tierra está muy bien cultivado, produce cuanto en él se siembra, pero particularmente muy buenas uvas, que no ceden a las de España, y muchas frutas de Europa que hay en tanta abundancia, que las dejan podrir en los árboles; hacen un vino bastante regular y mejor aguardiente, pero a veces no cogen suficiente maíz para su manutención, por ocupar todo el terreno con las viñas y otras siembras.” Lafora, Nicolás de. *Relación del viaje que hizo a los Presidios Internos situados en la frontera de la América Septentrional perteneciente al Rey de España*. Editorial Pedro Robredo. México, D.F. 1939.

<sup>118</sup> La variedad Misión o una variedad criolla fue introducida en 1697 en la Misión de San Francisco Xavier, cerca de Loreto, Baja California, por el padre Jesuita Juan de Ugarte. 72 años más tarde, en 1769, fue llevada a San Diego, en la Alta California, por el padre Fr. Junípero Serra. De ahí pasó a San Gabriel, Santa Bárbara, Santa Clara, Santa Cruz y San Francisco. Ramey, C. Bern. *The great wine grapes & the wines they make*. Limited first edition. Great wine grapes, Inc. U.S.A. 1977.

<sup>119</sup> “Esta este pueblo de las Parras fundado en un valle de los más fértiles de tierras y pastos, y más ameno y fresco de manantiales, fuentes y ríos que hay en toda la (Nueva) Vizcaya, y así es el más sano y de más apacible vivienda que por aquí se sabe. Púsosele el nombre de Parras por las muchas silvestres que de suyo

sentido común— le auguran a esa región un papel de capital importancia en la futura producción vitivinícola:

Es este valle muy acomodado para viñas, porque allende de las muchas cepas puestas a mano que en él se dan de uvas de Castilla, cargan de mucho fruto y racimo y vienen a madurar con tanta sazón y con tanto dulce y mosto que se hace vino tan bueno, que se echa de ver que si se hiciese con la curiosidad y cuidado debido, sería el vino tan bueno como el de España. Y cuando en este Nuevo Mundo fuese necesario plantar viñas para tener vino en cantidad, este valle sería el más a propósito de cuantos hoy acá se sabe.<sup>120</sup>

Contrariamente a lo que se ha afirmado hasta ahora en torno a las políticas económicas proteccionistas españolas en detrimento de la producción vitivinícola novohispana,<sup>121</sup> la producción de vinos y aguardientes fue estimulada por la Corona a lo largo del siglo XVIII en el gran territorio vitivinícola de las llamadas Provincias Internas<sup>122</sup> (norte de la Nueva España) mediante privilegios y franquicias fiscales. Y esto por considerarlas como zonas “fronterizas” sujetas a los ataques de indios “bárbaros” y por lo tanto necesitadas de estímulo y apoyo económico, puesto que sus vecinos estaban

---

produce en todo él, mayormente en las riberas de los ríos. Está en veintisiete grados de altura y el frío del invierno no es penoso ni el calor de verano congojoso” Mota y Escobar, Alonso. *Op. cit.*

<sup>120</sup> Mota y Escobar, Alonso. *Op. cit.*

<sup>121</sup> Lozano Armendarez, Teresa. *El chinguirito vindicado : el contrabando de aguardiente de caña y la política colonial*. Universidad Nacional Autónoma de México. México. 1995; Francois Chevalier y sus seguidores sostienen que “la Corona no dejó prosperar ni las viñas ni los olivos, pues se temía que la producción mexicana viniera a reducir el comercio con la metrópoli, hiciera perder a la real hacienda sus impuestos sobre la exportación y debilitara los vínculos que unían a España con sus posesiones de ultramar.” *La formación de los latifundios en México. Tierra y sociedad en los siglos XVI y XVII*. Segunda reimpresión. Fondo de Cultura Económica. México. 1985. P. 89

<sup>122</sup> AGN. Alcabalas. Volumen 274, expediente 4, fojas 203-275 vta. En este expediente, promovido por don Antonio María de Lazaga, éste solicitaba en 1810 se declarasen exentos de los derechos reales los vinos y aguardientes de la uva que se cosechaba en su hacienda de Cedros por ser fronterizas a los indios bárbaros y estar expuesta a sus continuas irrupciones. El alegato se funda en los privilegios concedidos en este sentido a regiones fronterizas como Santa María de las Parras (a ésta población en 1738), Santiago del Saltillo y “Provincias Internas de la Nueva Vizcaya” o simplemente “Provincias Internas” Una Real Cédula de 1729 es muy clara al mencionar que no tan sólo Parras había producción vitivinícola “para que practiquen lo que su Majestad es servido mandar y en su conformidad cobrarán de cada barril de aguardiente que saliere del pueblo de Parras y su territorio y de la que saliere de las demás provincias de aquel reino en que hubiere planteo de viñas.” Desde luego, se trata de las provincias del septentrión, como se desprende de las aduanas que luego menciona. AMS. P.M. c 11, e 12.

corriendo con los gastos de la defensa. Por estas razones, los vecinos y tlaxcaltecas de Parras recibieron en 1738 sendos privilegios para no pagar nuevos impuestos ni alcabalas.<sup>123</sup> El Real Presidio de Paso del Norte obtuvo la misma gracia del virrey Revillagigedo en 1753.<sup>124</sup> No obstante lo anterior, y pese a lo enorme del área comprendida, en ningún otro lugar de dicho territorio ni de la Nueva España la producción de vinos, aguardientes, vinagres y sus derivados etílicos llegó a tener la importancia económica y social que tuvo esta actividad en Santa María de las Parras.<sup>125</sup>

### **Ubicación de Parras. Fundación y Razón de su nombre.**

La ciudad de Parras de la Fuente, ubicada en el centro-sur del nortero estado fronterizo de Coahuila, en México, fue conocida desde sus inicios con el nombre de pueblo de las Parras o de Santa María de las Parras<sup>126</sup> y posteriormente, en pleno siglo XIX sería rebautizada como Parras de la Fuente en honor de un notable liberal coahuilense.<sup>127</sup> Parras, como se le designa cotidianamente, se encuentra ubicada cerca del paralelo 25 de altitud norte y el meridiano 102 de longitud oeste.<sup>128</sup>

<sup>123</sup> AGN. General de Parte. Volumen 31, expediente 211, fojas 157vta-158r. 10 de febrero de 1738. AGN. Indios. Volumen 54, expediente 263, fojas 236-237r. 13 de octubre de 1738.

<sup>124</sup> AGN. General de Parte. Volumen 44, expediente 71, fojas 65r-67vta. 2 de junio de 1762.

<sup>125</sup> En 1778, el colector de diezmos de Parras, Tomás López de Garayo, manifiesta haber recolectado mil ciento noventa y nueve arrobas de aguardiente como diezmo de 1777. Puesto que el porcentaje del diezmo del aguardiente se había establecido en 1712 de una vez y para siempre como una vigésima parte en volumen de lo producido, (AHCSILP Santa María de las Parras. 27 de enero de 1712, expediente 350 ) debemos entender que la producción de aguardiente de Parras de 1777 (sin contar la de la poderosa Hacienda de San Lorenzo) ascendió a 386 mil 767 litros, es decir, 5,327.5 barriles de cuatro arrobas y media. La cantidad de vino producida contaba aparte. Por comparación, el Presidio del Paso del Norte, en sus años más bonancibles del siglo XVIII, “exportaba” hacia Chihuahua 800 barriles de aguardiente y vino, equivalentes a un volumen de 16,000 galones o 60,560 litros. *Vid* Rick Hendricks, *Op. cit.* p.128. Por lo tanto, ninguna otra población de Nueva España tenía una producción comparable a la de Parras.

<sup>126</sup> La misión y pueblo de Santa María de las Parras fue fundada el 18 de febrero de 1598, por el jesuita Juan Agustín de Espinoza. Churruca Peláez et al. *Before the thundering hordes. Historia antigua de Parras*. I. Alessio Robles, Vito. *Coahuila y Texas en la época colonial*, p.154. El texto del acta de fundación citada por éste último, de fecha del 18 de febrero de 1598, no asigna nombre formal a la misión y pueblo, simplemente la ubica en el paraje de las Parras. .

<sup>127</sup> El nombre de Santa María de las Parras fue trocado por el de Parras de la Fuente en honor a Juan Antonio de la Fuente, liberal coahuilense del gabinete del presidente Juárez.

<sup>128</sup> Churruca Peláez. *Op. cit.* 1.

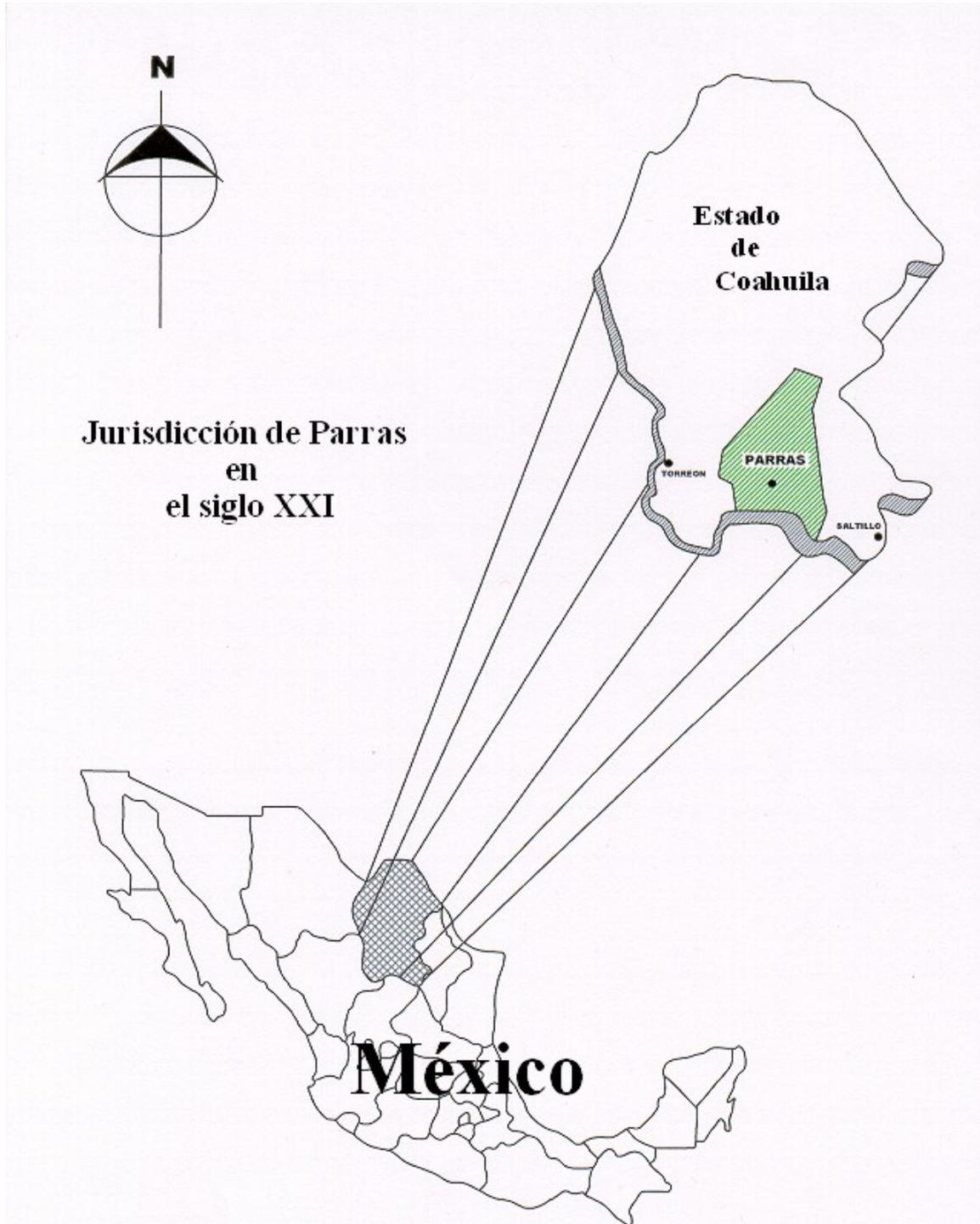


Figura 5. Mapa del estado de Coahuila, cuya parte sur perteneció a la jurisdicción de la Nueva Vizcaya hasta el último tercio del siglo XVIII.

La región de Parras está delimitada de manera natural por la cuenca hidrológica del mismo nombre.<sup>129</sup> Esta cuenca tiene por límites al norte la Sierra de Paila y al sur la Sierra de Parras. La cuenca misma se divide en dos unidades topográficas: la primera, una sabana o mesa hacia el norte y oeste, la segunda, constituida por pequeños montículos parcialmente separados al sur y al este. En esta segunda unidad se encuentra ubicada la ciudad de Parras.<sup>130</sup>

El llamado Llano de Parras comienza 6.5 kilómetros al este de la población, y al norte de la ciudad se ensancha casi cinco kilómetros. Al oeste, en Boquillas, se ensancha casi ocho kilómetros. Este llano tiene un declive constante de sur a norte.<sup>131</sup> La cadena de sierras que circunda a Parras y su llano, y lo accidentado del terreno en algunos de sus accesos, constituía una excelente defensa natural contra las incursiones de los indios bárbaros que atacaban procedentes del Bolsón de Mapimí. Desde el norte, la entrada hacia Parras está ubicada en un estrecho puerto de fácil defensa en caso de necesidad. El Pueblo de las Parras fue fundado junto a la Hacienda de Santa María de Francisco de Urdiñola en el lugar que ocupa actualmente, con estatuto de pueblo de indios,<sup>132</sup> mismo que conservó durante todo el período colonial a pesar de estar habitada por españoles y criollos, indios de diversas procedencias, negros esclavos y libres y castas.<sup>133</sup> Desde luego, la principal

---

<sup>129</sup> Ayala Vallejo, *Op. cit.* P.15

<sup>130</sup> Ayala Vallejo. *Op. cit.*

<sup>131</sup> *Ibid.*

<sup>132</sup> Alessio Robles, *Op. cit.* Acta de fundación de Parras. Pp. 154-156

<sup>133</sup> Pbro. Dionisio Gutiérrez, cura y juez eclesiástico de Parras. *Origen del Pueblo y Vecindario de Santa María de las Parras con otras Cosas Notables acerca de su Estado y Situación Pres(en)te*. 16 de noviembre de 1777. Del Rio, Ignacio. Guía del Archivo Franciscano de la Biblioteca Nacional de México. Volumen 1. , U.N.A.M., Primera edición, México, 1975. (16/326.1, f. 1-5).

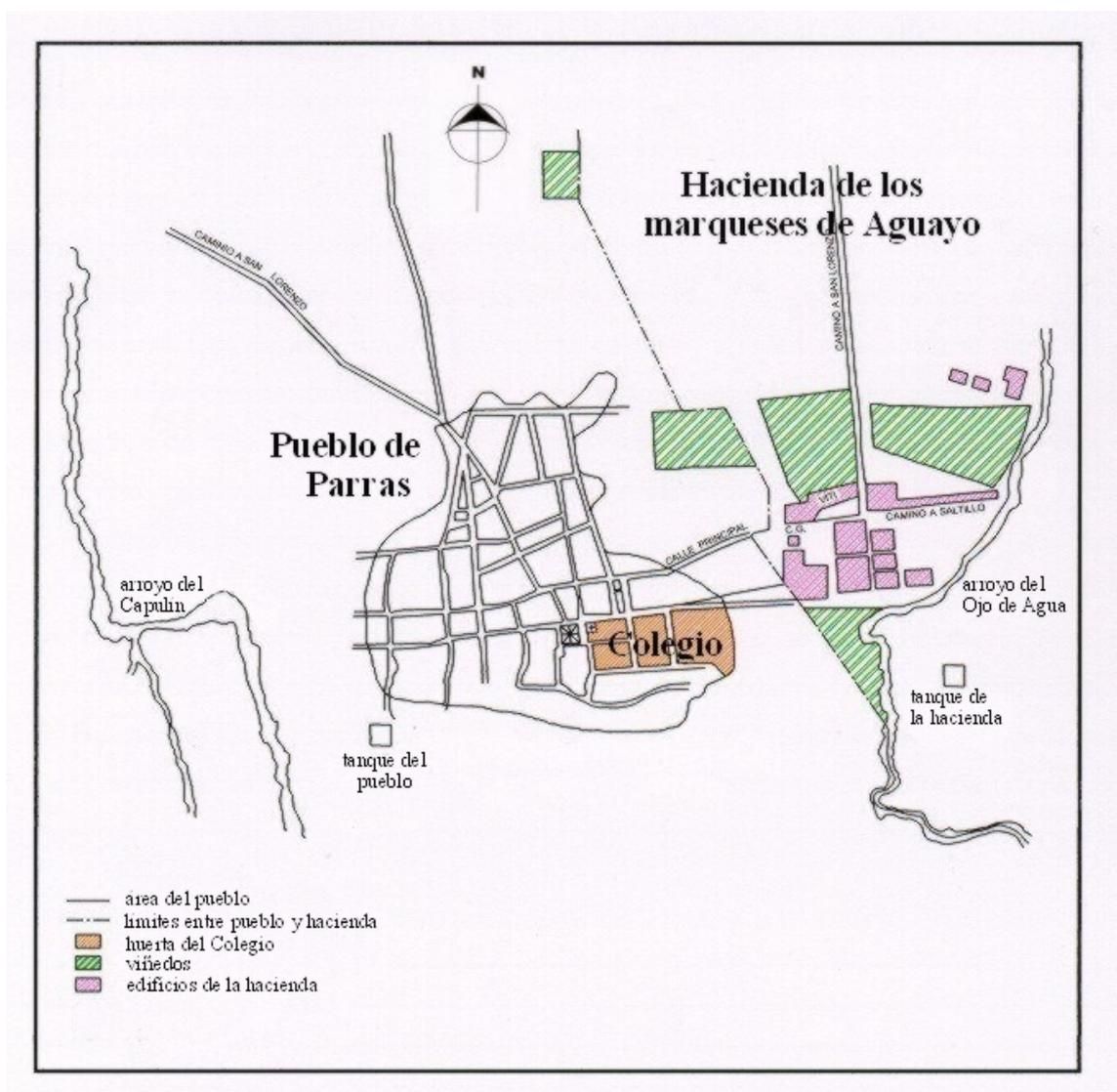


Figura 6. Mapa que muestra la ubicación relativa de la hacienda de Urdiñola y de sus sucesores los marqueses de Aguayo, llamada de Santa María y/o del Rosario, en relación al pueblo y el colegio de San Ignacio.<sup>134</sup>

razón para fundar el pueblo en este lugar era la vecindad de la hacienda de Santa María de Francisco de Urdiñola, y la disponibilidad de agua de riego para los cultivos. Las sierras del sur de Parras contaban con numerosos

<sup>134</sup> Basado en un mapa de Ayala Vallejo en *Geografía histórica de Parras*.

manantiales que proporcionaban suficiente cantidad de agua,<sup>135</sup> aunque su propiedad y uso habría de ser objeto de disputa entre el Pueblo y la hacienda de los Urdiñola y sucesores. En Parras, como en el resto del actual estado de Coahuila, la tierra era de poco valor si carecía de agua. Su principal recurso natural era la tierra. La minería era prácticamente irrelevante, razón por la cual la mayor parte de sus habitantes tenía que dedicarse a las actividades agropecuarias para poder subsistir.<sup>136</sup>

El nombre de Parras le fue asignado al paraje desde la época de las primeras exploraciones españolas en la región durante el último tercio del siglo XVI, debido a la presencia de parras silvestres que les recordaban a los españoles las de Castilla.<sup>137</sup> Con el nombre de Valle de las Parras se le conocía desde 1578.<sup>138</sup> Una merced de tierras otorgada por el teniente de gobernador de la Nueva Vizcaya a Juan de Zubía, en el Valle de Parras, el 1 de abril de 1578<sup>139</sup> hace referencia a algunas de estas parras silvestres. En 1594 existía ya casa en forma en la hacienda de Urdiñola, al parecer ya con parras sembradas.<sup>140</sup>

### **Santa María de las Parras. Siglos XVI y XVII**

Los primeros habitantes de la cuenca de Parras fueron, sin duda alguna, los indígenas cuyas rancherías circundaban la “laguna grande” o “laguna de

<sup>135</sup> Ayala Vallejo. *Op. cit.*

<sup>136</sup> Harris III, Charles H. *El imperio de la familia Sánchez Navarro 1765-1867*. Sociedad Monclovense de la Historia, A.C. Monterrey, México. 1990. P. 5

<sup>137</sup> Pérez de Ribas afirma que “a la cabecera de esta doctrina y Misión dieron los españoles nombre de Parras, por haber hallado en esta tierra un género de plantas silvestres parecidas a las parras de Castilla. Andrés Pérez de Ribas S.J. *Triunfos de nuestra Santa Fe entre las gentes de las más bárbaras y fieras del nuevo Orbe*. Editorial Layac. México. 1944. Libro Undécimo, Cap. I: “De la misión de Parras y laguna grande de San Pedro.”

<sup>138</sup> Alessio Robles da noticia de la merced de tres caballerías de tierras que Martín López de Ibarra se hizo a sí mismo en “el valle del Pirineo, que es el de Parras” el 1 de abril de 1578. *Op. cit.* p.140.

<sup>139</sup> Alessio Robles da noticia de esta merced de dos caballerías “adonde acaba el río Guadalupe, por bajo de una ciénega que hace una angostura, donde juntan los cerros, que vuelve a encanchar (sic) las tierras, que más abajo hay parras, tunas y mezquites...” *Op. cit.* p.140

<sup>140</sup> Alessio Robles indica que en dicha casa había ya parras sembradas en 1594. *Vid Alessio Robles, Op. cit.* P. 154.

Parras” —particularmente en la ribera oeste— que la desembocadura del río Nazas formaba en una depresión del terreno no muy lejos de La Paila.<sup>141</sup> Por razón de vivir junto a la laguna, los jesuitas misioneros les llamaron genéricamente “indios laguneros.” Los gentilicios, lenguas y el número de tribus o rancherías aún es objeto de debate.<sup>142</sup>

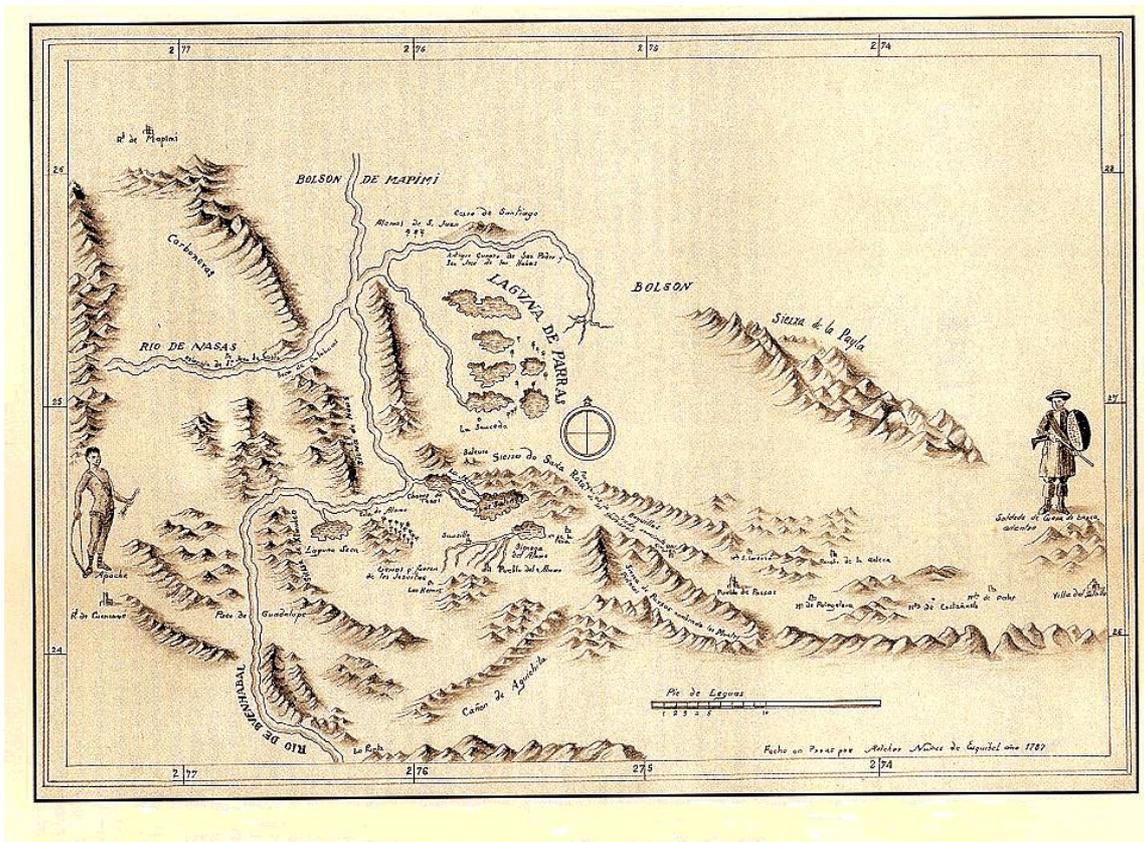


Figura 7. Mapa de la región de Parras elaborado en el último tercio del siglo XVIII. En él aparecen la orografía e hidrología de la comarca, y desde luego, la notoria condición de región fronteriza, con españoles e indios armados.

La laguna de Parras se formaba por las avenidas del Río Nazas, muy caudaloso en tiempos de aguas, el cual, una vez pasada la Boca de Calabazas

<sup>141</sup> Gutiérrez, Dionisio. *Origen del pueblo y vecindario de Santa María de las Parras, con otras cosas notables acerca de su estado y situación presente*. Parras. 16 de noviembre de 1777. Ayala Vallejo, *Op. cit.*

<sup>142</sup> Diversos cronistas e historiadores proporcionan listas parciales que a veces no concuerdan entre sí. Así el P. Morfi, el P. Gutiérrez, Orozco y Berra; Alessio Robles, Ayala Vallejo.

(en la actual ciudad de Torreón) se derramaba en el territorio del Bolsón de Mapimí por varias otras bocas. Estas aguas se estancaban en diversos sitios del Bolsón, a veces en unos y otras veces en otros a muchos kilómetros de distancia.<sup>143</sup> A principios del siglo XVII, el Río Nazas desaguaba por la Boca de Calabazas y se derramaba en línea recta hacia el oriente por el cauce que en el siglo XVIII llamaban “de San Pedro”, llenando los bajos hasta el lugar conocido como “Magdalenas” y en dirección al que llamaban “Acatita de Baján”; llegaba al cerrillo “de Santiago”, frente al de “las Habas”, rodeaba hacia las cercanías de Paila por “San Gregorio” y “Cinco Señores” y repartiéndose en varios llanos se acercaba a los límites de Parras hacia “San Sebastián del Pozo”, y de ahí llegaba hasta el paraje que en el siglo XVIII llamaban “de Baicuco” (hoy La Cuchilla).

Ese cauce era el principal del Río Nazas. De éste se dividía un brazo hacia “Los álamos de don Juan” que regaba los llanos y bosques de San Lorenzo. Este brazo se dividía dejando de por medio la sierrita del “Apastle”, y de la sierra de Texas iban a parar las aguas hacia lo que sería el pueblo del Álamo (hoy Viesca) por el “charco de Texas”, junto con las del Río Aguanaval, que desembocaba en la Boca de Álamos.<sup>144</sup> A principios del siglo XVII, este vasto sistema hidrológico de ríos, lagunas y charcas cubría el territorio delimitado por lo que hoy es Torreón, Tlahualilo, Matamoros, Viesca, La Cuchilla, Paila y Parras. Así pues, los genéricamente denominados indios laguneros eran los cazadores y recolectores que encontraron los primeros españoles que se establecieron en la región, a partir de 1578,<sup>145</sup> en

---

<sup>143</sup> Gutiérrez, Dionisio. Carta-informe al obispo de Durango, Esteban Lorenzo de Tristán, con descripción y noticias de los pueblos y parajes de la jurisdicción de Parras. Parras, 31 diciembre 1786. Del Río, Ignacio. Guía del Archivo Franciscano de la Biblioteca Nacional de México. Volumen 1. , U.N.A.M., Primera edición, México, 1975. Ms. 29.5 X 20.5 cm. (17/343.1, f. 1-6v.)

<sup>144</sup> Gutiérrez, Dionisio. Carta-informe al obispo de Durango

<sup>145</sup> El 1 de abril de 1578 corresponde a la merced de tierras de Martín López de Ibarra.

que la Corona comenzó a otorgar mercedes de tierras y aguas a los europeos. Una de esas mercedes, memorable porque con ella se formarían lo que se considera ser la primera bodega vinícola de América, fue la que se otorgó a Lorenzo García el 1 de agosto de 1597.<sup>146</sup>

En 1598, el jesuita<sup>147</sup> Juan Agustín de Espinosa decidió congregarse en un solo lugar las diversas rancherías de indios laguneros para evangelizarlos. El sitio elegido fue el paraje que llamaban “de Las Parras y Montes Pirineos”, en vecindad a la hacienda de Santa María de Francisco de Urdiñola. El 18 de febrero de 1598 se llevó a efecto dicha congregación en la presencia del jesuita, de algunos vecinos españoles y del capitán Antón Martín Zapata, Justicia Mayor de dicho paraje de Las Parras y lagunas y río de las Nasas.<sup>148</sup> A los naturales se les señaló a satisfacción pueblo, y agua suficiente para casas, huertas y sementeras.<sup>149</sup>

El hecho de que Las Parras se haya erigido como pueblo ya desde su fundación en 1598 implica que había indios ya bautizados que organizaron su gobierno en forma cabal, con un gobernador, un cabildo y un territorio de su jurisdicción. Una misión, a diferencia de un pueblo, estaba constituida por indios gentiles no cristianizados.<sup>150</sup> Durante toda la época colonial, Parras fue legalmente un pueblo de indios rodeado de haciendas españolas. Nunca

---

<sup>146</sup> Se le mercedaba un sitio de tierra para ganado menor y cuatro caballerías de tierra para labor de pan, con saca de agua del río de las Parras, incluyendo la tierra de ganado menor una estancia y dos ojos de agua al pié de una sierra baja. Dichas tierras estaban una legua más abajo (al norte) de las tierras del capitán Francisco de Urdiñola. Esta merced no indica que sea para viñedo. La inauguración de las bodegas vinícolas se realizó el 10 de agosto de 1626. *Vid Vasconcelos, Jose. Op. cit. Don Evaristo Madero. Biografía de un Patrio.* México. 1997. Pp. 178-179.

<sup>147</sup> A la Compañía de Jesús se le encomendó la evangelización de Parras y sus lugares aledaños, y no a los Franciscanos, cuya presencia era universal en la Nueva Vizcaya.

<sup>148</sup> Don Antón o Antonio Martín Zapata había sido Alcalde Mayor “de los Mezquiales, Cuencamé, Río de las Nazas y Laguna” hasta el 12 de noviembre de 1590, fecha en que fue nombrado Jorge de Verano como su sucesor. Jiménez Moreno, Wigberto. *Op. cit.* p. 33.

<sup>149</sup> Alessio Robles, Vito. *Op. cit.* Acta de fundación de Parras. Pp. 154-156. El agua que le señalaron al pueblo era una parte de la llamada “agua grande” de la hacienda de Urdiñola.

existió, como en el caso de Saltillo, una villa española en contigüidad a un pueblo indio. Sobre este punto, dice un manuscrito del siglo XVIII que los indios habían guardado desde la fundación de Parras hasta entonces

su forma de cavildo, p(o)r q(u)e esta es conforme a las leyes municipales del Reyno, y si los vecinos no la han tenido, es p(o)r q(u)e no hay ley alguna q(u)e lo mande, a menos q(u)e no sean sus poblaciones erigidas en Villas o ciudades, ni les fue necesario estar sugetos al gov(iern)o de los yndios p(o)r q(u)e desde la fundación tuvieron Justicia maior, q(u)e lo fue Anto(ni)o Martín Sapata, q(u)e se quedó en el referido pueblo p(a)ra administrarla a los vecinos e yndios.<sup>151</sup>

Desde la fundación del pueblo de las Parras en 1598, los jesuitas contaron con la ayuda de indios tlaxcaltecas venidos de San Esteban, en Saltillo.<sup>152</sup> Es indudable que gracias a la presencia de los tlaxcaltecas como agentes de cambio entre los naturales laguneros, se comenzó a organizar en el pueblo de Parras una creciente economía agropecuaria, con sistemas de irrigación propiamente tlaxcaltecas que regaban sementeras, pasturas, huertas y viñedos.<sup>153</sup>

Un testimonio bastante autorizado del siglo XVIII por provenir del cura y juez eclesiástico de Parras refiere que desde sus orígenes, el reparto de tierras y aguas del pueblo no se hizo entre sus vecinos según lo dispuesto por las leyes en torno a sembradíos y bienes de comunidad, sino que los mismos naturales se repartieron el territorio y el agua que la Corona les había mercedado de acuerdo a la voluntad de sus gobernadores, lo cual vino a

---

<sup>150</sup> Vid Valdés Dávila y Corona Páez. *Gerónimo Camargo, indio Coahuileño. Una crónica de vida y muerte cotidianas del siglo XVIII*. Instituto Municipal de Cultura de Saltillo y Universidad Iberoamericana Laguna. Torreón. 2001. Nota 3.

<sup>151</sup> AGN. Real Junta. Volumen único, fojas 207-213vta. 17 de agosto de 1773.

<sup>152</sup> Gibson, Charles. *Tlaxcala en el siglo XVI*. Gobierno del Estado de Tlaxcala. Fondo de Cultura Económica. México. 1991. P. 179. Adams, David B. *Las colonias tlaxcaltecas de Coahuila y Nuevo León en la Nueva España*. Archivo Municipal de Saltillo. Saltillo, México. 1991. P.234. Gutiérrez, Dionisio. *Origen del pueblo y vecindario de Santa María de las Parras, con otras cosas notables acerca de su estado y situación presente*.

<sup>153</sup> Adams, David B. *Op. cit.* Las "fogaras" parrenses constituyen restos materiales que evidencian una tecnología tlaxcalteca. Vid Churrucá Peláez et al. *Before the thundering hordes. Historia antigua de Parras*.

ocasionar que los más laboriosos crecieran en viñedos y “laboríos” mientras que otros no tenían ni lo necesario.<sup>154</sup>

La fertilidad del suelo así como lo adecuado del clima permitió la expansión de las actividades económicas de las haciendas y pueblo de Parras. Este incremento suscitó por parte de los hacendados la “importación” de indios de distintas partes de Nueva España para el servicio y atención de sus labores.<sup>155</sup> En este caso estaba la hacienda de Urdiñola y sus sucesores, así como la hacienda “de abajo” o de San Lorenzo. Estos indios se mezclaron con esclavos y otros sirvientes mulatos, creando así la mixtura racial característica de las haciendas de Parras en los siglos XVII y XVIII.<sup>156</sup>

En tiempos de la visita del obispo Mota y Escobar, en el primer quinquenio del siglo XVII, los naturales del pueblo de Parras se dedicaban a la siembra y cosecha del maíz y a la crianza de gallinas; de sus huertas vendían fruta “de Castilla” de árbol y de mata, y obtenían pepinos, calabazas, y muy dulces sandías y melones.<sup>157</sup> Desde la fundación del pueblo, los naturales

---

<sup>154</sup> Dionisio Gutiérrez hace una distinción clara entre tres grupos de indios: el primero estaba constituido por los indios fundadores de Parras tlaxcaltecas y laguneros; el segundo por los indios “agregados”, básicamente indios laguneros que se mudaron al pueblo a raíz del desamparo de los asentamientos jesuíticos a partir de 1650 o bien tlaxcaltecas de padres o abuelos de San Esteban, en el Saltillo que se avecindaron en Parras a raíz de dicha despoblación. Al tercer grupo no lo consideraba constituido por miembros del pueblo, sino de las haciendas del marqués de Aguayo y de la de San Lorenzo. A estos los consideraba una “mixtura” de esclavos y castas de orígenes diversos. *Vid Origen del pueblo y vecindario de Santa María de las Parras, con otras cosas notables acerca de su estado y situación presente*

<sup>155</sup> “A más de dichos Yndios agregados a este Pueblo constan en los libros de Parroquia haberse traído muchos Indios de distintas partes por los dueños de la Hacienda del S(ñ)or Marqués y de la de D(o)n Juan Lucas de la Saga para el servicio de sus labores los que mistturándose con esclavos y otros sirvientes mulatos libres han producido la misttura de la mayor parte de los sirvientes de dichas Haciendas” *Vid Gutiérrez, Dionisio. Origen del pueblo y vecindario de Santa María de las Parras, con otras cosas notables acerca de su estado y situación presente*. Churruca Peláez menciona entre los indios pobladores del sur de Coahuila en el siglo XVII a los sinaloas, tepehuanes, mayos, tarascos, otomíes, totonacas, mixtecos, tlaxcaltecos y todos los chichimecas laguneros de Parras y sus contornos. Churruca Peláez. *El sur de Coahuila en el siglo XVII*.

<sup>156</sup> *Ibid.* La relación que los jesuitas hicieron en 1603 confirma la existencia de núcleos de población en las haciendas. En la hacienda de Santa María, de Urdiñola, vivían unas 100 personas mas unos 90 niños. La de Lorenzo García tenía 60 personas. *Vid Churruca Peláez. El sur de Coahuila en el siglo XVII*. P. 26

<sup>157</sup> Mota y Escobar, Alonso. *Op. cit.* No obstante, aunque Dionisio Gutiérrez remonta al siglo XVII la mezcla de esclavos y castas en las haciendas de Parras, lo considera un fenómeno todavía vigente en dichas haciendas en el siglo XVIII. Gutiérrez, Dionisio. *Origen del pueblo y vecindario de Santa María de las Parras, con otras cosas notables acerca de su estado y situación presente*.

vecinos comenzaron a cultivar con éxito las vides, llegando algunos de ellos a tener muy prósperos viñedos.<sup>158</sup>

Por su parte, los jesuitas habían hecho del pueblo de las Parras hacia 1603 el centro de una extensa actividad misional entre los indios laguneros de la región.<sup>159</sup> Los indios laguneros de las diversas visitas y partidos fuera de Parras, que difícilmente podían ser llamados cristianos (a lo sumo bautizados) no sembraban ni cultivaban, sino que se dedicaban a la pesca, a la caza, y a la recolección.<sup>160</sup>

Las actividades económicas de los parrenses se consolidaron y diversificaron. Se introdujeron en Parras el olivo, el trigo, los nogales, higueras y peras, los ganados mayores y menores. Para mediados del siglo XVIII, tanto Parras como la también tlaxcalteca población de San José del Álamo (Viesca, Coahuila) no solo eran autosuficientes, sino que producían tal cantidad de alimentos que los excedentes regularmente se enviaban a diversos poblados de la Nueva Vizcaya afectados por sequías.<sup>161</sup> Pero sin duda alguna, la principal y más famosa exportación de Parras llegó a ser la de los productos elaborados de sus viñedos, particularmente sus vinos y sus aguardientes<sup>162</sup> de orujo, licores y mistelas.<sup>163</sup>

---

<sup>158</sup> Gutiérrez, Dionisio. *Origen del pueblo y vecindario de Santa María de las Parras, con otras cosas notables acerca de su estado y situación presente*

<sup>159</sup> Anexas al partido de las Parras estaban las visitas San Felipe, San Lucas de la Peña y San Sebastián. San Pedro de la Laguna estaba a 64 kilómetros al poniente de Parras, sobre el cauce del Nazas. Al partido de San Pedro pertenecían San Nicolás, San Marcos de Hornos, Santa Ana, San Jose, Santiago y Santa Catalina, estas tres últimas visitas a unos 20 kilómetros al norte de San Pedro. Al Partido del Río pertenecía San Lorenzo, 20 kilómetros al oeste de San Pedro y San Ignacio. A 28 kilómetros de San Ignacio quedaba San Jerónimo. A 8 kilómetros de ésta población quedaba San Juan de Casta. En el extremo de esta región misional estaba Mapimí. Cada partido estaba atendido por dos jesuitas. *Vid* Churruca Peláez. *El sur de Coahuila en el siglo XVII*. P. 26. Esta relación de la misión jesuítica de las Parras y San Pedro fue realizada en 1603 por los mismos jesuitas.

<sup>160</sup> *Ibid.*

<sup>161</sup> B. Adams, David. *Las colonias tlaxcaltecas de Coahuila y Nuevo León en la Nueva España*. Archivo Municipal de Saltillo. México. 1991.

<sup>162</sup> Cfr B.Adams, David. *Op. cit.* Algunos autores como el mismo Adams, Oakah L. Jones, Ayala Vallejo han llamado erróneamente “brandies” a los aguardientes de orujo de Parras, o bien el término ha sido mal traducido al español, dado el caso. En la actualidad, los términos “brandy” y “aguardiente” son equivalentes

Durante la primera mitad del siglo XVII, Parras dejó de ser un simple pueblo misión de la Compañía de Jesús cuya población estaba compuesta básicamente de tlaxcaltecas e indios laguneros. La fertilidad de la región y sus excelentes condiciones climáticas atrajeron una multitud de nuevos pobladores españoles, criollos e incluso mestizos y castas. La gran mayoría eran pequeños rancheros o ganaderos que rentaban la tierra de los indios o la adquirían casándose con ellos.<sup>164</sup> No obstante, la tierra no tenía valor sin el agua, y el “agua grande” de Parras pertenecía todavía en el siglo XVIII a la hacienda de los descendientes de Urdiñola, al Colegio de San Ignacio o bien al Pueblo de Parras. Y es de recalcar que aunque la tierra de los indios de Parras se enajenase, los derechos de propiedad y del uso del agua del pueblo jamás salió del control del mismo pueblo. Los tlaxcaltecas sabían que podían rentar tierras e incluso enajenarlas por venta o por matrimonio, mientras mantuviesen intacto el control del agua. Esto ocasionó que muchos españoles y españolas se casaran con las hijas e hijos de los indios más prominentes de Parras buscando el beneficio del uso del agua.<sup>165</sup>

Por otra parte, los vecinos indios del pueblo de Parras, casados o no con vecinos del pueblo, eran libres para dejar de tener los derechos de vecindad cuando quisieran, mientras que los individuos que no eran indios, tenían libertad para contarse entre los indios, siempre y cuando esto sirviese a los intereses de los indios del pueblo. Bastaba su palabra al declararse indio, casarse o no con un miembro del pueblo, para adquirir el estatus de indio. A

---

en el inglés. En el español hay un abismo de diferencia entre uno y otro. La palabra “brandy” designa de manera convencional en la actualidad al producto de la destilación de un vino de uva, envejecido en barricas de roble durante un cierto tiempo establecido según el tamaño de la barrica. El aguardiente es una bebida alcohólica destilada a partir de un líquido azucarado ya fermentado. En el caso de Parras, los orujos de la uva ya pisada servía como materia prima para fabricar dichos aguardientes.

<sup>163</sup> B. Adams, David. *Op. cit.*

<sup>164</sup> *Ibid.*

<sup>165</sup> Gutiérrez, Dionisio. *Origen del pueblo y vecindario de Santa María de las Parras, con otras cosas notables acerca de su estado y situación presente.*

los indios tlaxcaltecas de Parras les era muy útil contar con esa fuerza de trabajo en sus casas.<sup>166</sup>

Las repetidas epidemias que azotaron a Parras durante el siglo XVII afectaron principalmente a los indios laguneros,<sup>167</sup> reduciendo continuamente su número y proporción en relación a los tlaxcaltecas, mucho menos afectados por estas plagas. El párroco de Parras, Dionisio Gutiérrez atestigua que constaba en los libros parroquiales que a partir del año de 1660 comenzaron a agregarse muchas nuevas familias tlaxcaltecas procedentes de San Esteban del Saltillo por vía de matrimonio. Al parecer, la extinción o la huida de los indios laguneros<sup>168</sup> estaba originando este repoblamiento, ya que los tlaxcaltecas eran llevados a Parras por vía de matrimonio por haber disponibilidad de aguas y tierras cercanos al pueblo, además de existir cercanos vínculos de parentesco entre las familias de Parras y de las de San Esteban.<sup>169</sup>

Para 1682-1692, las familias tlaxcaltecas parrenses conformadas por hijos o nietos de naturales de San Esteban de la Nueva Tlaxcala constituían el 59% de las familias de vecinos del pueblo, mientras que las familias descendientes de laguneros apenas llegaban al 5% de las mismas.<sup>170</sup>

---

<sup>166</sup> *Ibid.*

<sup>167</sup> B. Adams, David. *Op. cit.*

<sup>168</sup> El padre Dionisio Gutiérrez sostiene una interesante hipótesis en su *historia*, referente a la correlación entre los cambios de las condiciones hidrológicas en las misiones jesuíticas. Dice textualmente “Yo con atenta meditación, registro de documentos e inspección del terreno estoy firmemente persuadido de que el motivo del despueble de San Pedro, Pozo, Cinco Señores y demás Misiones, y asimismo el alzamiento de los Yndios Bárbaros fue natural consecuencia de la mudanza de las corrientes de las aguas. Y lo pruebo. En el Curato de San Pedro, o San José de las Habas, situado en el cerrillo del Santiago, a lo interior del Bolsón no muy lejos de Acatita de los Yndios Bahaanes, cuyos vestigios hoy existen se ve la señal de troncos secos de alamos que patentan el antiguo cauce del río de San Pedro todo plano con las arenas, y en muchísimas leguas absolutamente no hay agua para beber; y sin agua no puede haber Pueblo...”

<sup>169</sup> Gutiérrez, Dionisio. *Origen del pueblo y vecindario de Santa María de las Parras, con otras cosas notables acerca de su estado y situación presente*

<sup>170</sup> Gutiérrez, Dionisio. *Origen del pueblo y vecindario de Santa María de las Parras, con otras cosas notables acerca de su estado y situación presente*. Estas cifras son las mismas que refiere el padre Gutiérrez en su *Carta-informe del cura de Santa María de las Parras, José Dionisio Gutierrez, al obispo de Durango*, con la diferencia de que en ésta el año de referencia es 1682, y la fuente es expresamente citada, siendo ésta la relación de un alcalde mayor de Mazapil que hizo personalmente el recuento. Ayala Vallejo calcula que los

En la misma época, es decir, a finales del siglo XVII, vivían en Parras muchas otras familias de españoles peninsulares y criollos, coyotes, mulatos y castas, con casas y viñas propias al parecer compradas a los mismos indios y tolerados en el vecindario a causa de su gran utilidad para la defensa del Valle de Parras.<sup>171</sup>

Con el tiempo, la historia social de Parras se convirtió, en buena medida, en la historia de la impotencia, dependencia, tensiones y alianzas de esta minoría con los grandes hacendados y con los vecinos del pueblo, que eran los dueños del agua, y a la vez, en la lucha de éstos últimos por anular la presencia y competencia que representaban aquéllos. Esta minoría luchó durante el siglo XVIII, sin éxito, por lograr una modificación en el estatus legal de Parras de pueblo de indios a villa de españoles, cambio que necesariamente traería una redistribución de los medios de producción de Parras.<sup>172</sup> Los tlaxcaltecas, que también incrementaron su población, nunca perdieron el control político. El hecho de que los tlaxcaltecas admitiesen entre los miembros del pueblo a indios de servicio o a todo aquél que se declarase como indio —como lo acepta abiertamente el padre Gutiérrez— era de hecho una estrategia para contar con la población suficiente que permitiese mantener el estatus de pueblo, y por lo tanto, el control político y del agua.<sup>173</sup> Por lo tanto, con el paso del tiempo el término “tlaxcalteca” en Parras llegó a más

---

tlaxcaltecas constituían el 55% de la población india de Parras a partir de un estudio de los libros parroquiales de Parras: 7 libros de bautismos 1653-1683 y 1693-1748. Ayala Vallejo, *Op. cit.*

<sup>171</sup> Gutiérrez, Dionisio. *Origen del pueblo y vecindario de Santa María de las Parras, con otras cosas notables acerca de su estado y situación presente.*

<sup>172</sup> B.Adams, David. *Op. cit.* Gutiérrez, Dionisio. *Origen del pueblo y vecindario de Santa María de las Parras, con otras cosas notables acerca de su estado y situación presente.* Anónimo. *Manifiesto del Estado Político irregular en que existe este Pueblo de Santa María de las Parras.* Del Rio, Ignacio. Guía del Archivo Franciscano de la Biblioteca Nacional de México. Volumen 1. , U.N.A.M., Primera edición, México, 1975. 912. (s.1., s.f.) Ms. 31 X 21 cm. (13/214.1, f. 1-8

<sup>173</sup> B. Adams, David. *Op. cit.* Churruga Peláez. *Before the thundering hordes. Historia antigua de Parras.*

incluyente, más de orden antropológico o cultural, que biológico.<sup>174</sup> El aumento demográfico tlaxcalteca llevó a fundar una colonia parrense, también de vocación vitivinícola: el pueblo de San José del Álamo (hoy Viesca, Coahuila) el 24 de julio de 1731, con 45 familias tlaxcaltecas y cuatro célibes.<sup>175</sup>

Este aumento en la población tlaxcalteca parrense permitió disponer de una creciente mano de obra libre especializada en trabajos agropecuarios, y particularmente, vitícolas y vinícolas. No todos los tlaxcaltecas podían ser propietarios. Los que no tenían tierras ni viñas necesariamente vivían de su trabajo.<sup>176</sup> La viticultura era una actividad de grandes exigencias de fuerza de trabajo.<sup>177</sup> Contrariamente a lo que sugiere el modelo “chevaleriano” sobre la protagónica gran hacienda que se adueña de los medios de producción y monopoliza la economía de la comarca reduciendo a la población circundante a la condición de “empobrecida fuerza de trabajo de tipo servil”,<sup>178</sup> el caso de Santa María de las Parras era diferente. No toda la economía giraba en torno a las grandes haciendas. Recordemos que el obispo Tamarón y Romeral, en su informe sobre Parras en 1767, calculaba en tres millones de plantas la población de vides, y todas bajo el sistema de riego. En ese mismo año, las vides de la hacienda de los marqueses de Aguayo, la más grande de Parras, alcanzaban doscientas mil plantas. Ni por mucho representaba esta hacienda la

---

<sup>174</sup> De ahí las airadas denuncias que se levantaron contra los tlaxcaltecas de Parras, acusándolos de haber perdido su limpieza de sangre, como las de Tamarón y Romeral y el padre Morfi. Desde luego, lo que estaba en juego con estas denuncias era una posible redistribución de las tierras y aguas del pueblo al transformarse en villa española.

<sup>175</sup> Alessio Robles, Vito. Coahuila y Texas... p.492.

<sup>176</sup> *Ibid.*

<sup>177</sup> Sempat Assadourian, Carlos. *El sistema de la economía colonial*. El mercado interior regiones y espacio económico. Editorial Nueva Imagen. México. 1983.

<sup>178</sup> Chevalier, Francois. *Op. cit.*; Van Young, Eric, en Cuello, Jose. *El norte, el noreste y Saltillo en la historia colonial de México*. Archivo Municipal de Saltillo. Saltillo. 1990. p.62.

totalidad de la viticultura parrense,<sup>179</sup> ni éstas monopolizaban ni avasallaban toda la mano de obra disponible. Para Harris, la mano de obra cautiva por medio de la deuda parece ser la única posible durante la época colonial: “Lo más sobresaliente de la mano de obra en Coahuila era el peonaje, práctica mediante la cual los sirvientes permanecían sujetos a su patrón mientras le debieran” Y también que “el peonaje era un sistema laboral en el cual los trabajadores se mantenían a merced de su patrón.” Contra lo que él supone, en Parras encontramos un amplio mercado de mano de obra libre, dinámica, pagada en efectivo por tarea o peonada para labores específicas.<sup>180</sup> La economía vitícola era en aquella época, y sin comparación con ninguna otra del mundo rural, una economía de cambio sometida a la ley del mercado y del precio.<sup>181</sup> Hemos documentado de manera exhaustiva las “libros de caja, cargo y data”, verdaderas “bitácoras” de varios productores y propietarios parrenses del siglo XVIII, dedicados a la elaboración de vinos y aguardientes en huertas urbanas, suburbanas o a extramuros. Uno entre muchos, don Pablo Josef Pérez, con agua comprada produjo en sus viñas de “El Escultor”, de 3251 varas cuadradas de superficie, y “La Orilla del Agua”, de 2528 varas

---

<sup>179</sup> Vid Alessio Robles, *Coahuila y Texas en la época colonial*; Ayala vallejo, *Op. cit.* Vargas-Lobsinger, María. *Formación y decadencia de una fortuna*. UNAM. México. 1992

La existencia en Parras de dos sistemas económicos independientes e interactivos, pueblo y haciendas, va directamente en contra de lo afirmado por Nickel en su “Morfología social de la hacienda mexicana” ..”desde comienzos de la época colonial, la hacienda fue eliminando paulatinamente la economía de mercado y la de subsistencia de los indígenas, que solo lograron sostenerse de una manera duradera contra los españoles en pocas regiones (como por ejemplo Oaxaca y Chiapas)” y que “Una vez usurpadas las tierras de producción agrícola, los campesinos indígenas fueron integrados en el sistema de las haciendas como mano de obra barata a través del reclutamiento forzoso o del trabajo asalariado “libre” J.Nickel, Herbert. *Morfología social de la hacienda mexicana*. Fondo de Cultura Económica. México. 1988. p.10

<sup>180</sup> Vid H.Harris III, Charles. *El imperio de la familia Sánchez Navarro. 1765-1867*. Sociedad Monclovense de Historia, A.C. Monterrey. México. 1990. p.69

Sobre la misma línea de pensamiento, no aplicable al pueblo de Parras, Silvio Zavala y José Miranda han propuesto para el caso novohispano varias etapas que definen la evolución de los diferentes sistemas de trabajo en la época colonial. La primera etapa se caracterizó por el predominio de la esclavitud y la encomienda hasta mediados del siglo XVI; la segunda, por el repartimiento forzoso entre 1550 y 1632; y a partir de entonces, por la adscripción del trabajador a la unidad productiva por medio de la deuda. Vid Miño Grijalva, Manuel. *La protoindustria colonial hispanoamericana*. Fondo de Cultura Económica. Colegio de México. México. 1993. P.71

cuadradas, vinos y aguardientes en el período documentado comprendido entre 1775 y 1783.<sup>182</sup> Y en todo ese tiempo, jamás tuvo un solo trabajador permanente. Todas las actividades agrícolas y vinícolas las contrataba en la modalidad de “peonada” (o día de trabajo a 4 reales) o por “tarea” específica (3 reales) porque había un floreciente mercado de mano de obra que cobraba en metálico. Otro caso semejante perfectamente documentado es el de la de la Cofradía tlaxcalteca de Guadalupe, 1755-1759,<sup>183</sup> la cual también ocupaba mano de obra libre por jornada o peonada y por tarea, pagando en pesos y reales.

Estas “bitácoras” de vitivinicultores, maravillosamente detalladas, no solo nos han permitido reconstruir con toda precisión los calendarios agrícolas en torno a la vid y su beneficio y mucho de las técnicas culturales de la vid y el vino, sino también obtener una detallada relación de todas las contrataciones que se hacían para cumplir estas tareas. Cabe mencionar que dichas contrataciones eran cíclicas y continuas, año tras año se repetían de acuerdo a la evolución del cultivo o a de las necesidades de la producción vinícola. Se ha dicho que durante una buena parte de la época colonial, a los fuereños de Parras se les permitía entrar a su jurisdicción como pizcadores de uva, pero solamente durante los cuatro meses que duraba la vendimia, tras de la cual se les obligaba a salir. Este es un hecho que apoya grandemente nuestra tesis sobre la existencia de una demanda y oferta de mano de obra libre. Pero esos trabajadores migratorios no representaban ni remotamente la totalidad de la oferta de trabajo de Parras, ya que las mencionadas bitácoras muestran claramente que las labores culturales contratadas comenzaban desde enero o

---

<sup>181</sup> Sempat Assadourian. *Op. cit.*

<sup>182</sup> AHCSILP, expedientes 325, 323.

<sup>183</sup> AHCSILP, expediente 231. Churruca Peláez enumera a la Cofradía de Guadalupe entre las diez cofradías tlaxcaltecas de Parras. Churruca Peláez. *Before the thundering hordes. Historia antigua de Parras*

febrero, y terminaban en noviembre, es decir, abarcaban un período de diez u once meses y no solamente los cuatro de la cosecha. Por lo tanto, realmente existía una oferta de trabajo propiamente parrense.<sup>184</sup> Como demostraremos ampliamente en el capítulo IV, trabajadores libres ofrecían sus servicios y cobraban por desempeñar las funciones de arroperos, regadores, mogroneadores, podadores, sarmentadores, cavadores, labradores, cercadores, estacadores y amarradores de vides, reparadores de destiladoras, limpiadores de viñas con azadón y/o alfanje. Reparadores de artefactos vitivinícolas, estancadores de lagares y artefactos de tonelería (calafateadores), lavadores de vasijas de bodega, pizcadores y pisadores de uva, confeccionadores de vino, atizadores ayudantes de arroperos, recuperadores de estacas, aguardenteros destiladores, trasegadores de vino y aguardiente, limpiadores del acahual de las acequias.<sup>185</sup>

Hacia 1659 o poco antes<sup>186</sup> y coincidiendo con el inicio del nuevo éxodo de tlaxcaltecas de San Esteban del Saltillo, se inició en Parras una revolución tecnológica que habría de incidir en la economía de la región. Desde 1598 o antes Urdiñola obtenía vino de sus cosechas de uva.<sup>187</sup> Las bodegas de San Lorenzo habían sido inauguradas el 10 de agosto de 1626. Dado el estado de la técnica, el vino se echaba a perder con facilidad por causa de la fermentación acética, es decir, se avinagraba.<sup>188</sup> Pero en 1659, y con abundante producción a partir de 1667, los vitivinicultores comenzaron a usar

---

<sup>184</sup> Vid Churruca Peláez. *Before the thundering hordes*

<sup>185</sup> AHCSILP, expedientes 325; 231; 323. Acahual, del náhuatl acaualli: maleza seca. Cfr Rémi-Simeón. Diccionario. En México se sigue denominando así de manera genérica al girasol u otras plantas de tallo grueso (ácatl, caña) que suelen crecer en los barbechos.

<sup>186</sup> Corona Páez, Sergio Antonio. *Una disputa vitivinícola en Parras (1679)*. UIA-Laguna y Ayuntamiento de Saltillo. Torreón. 2000. Colección Lobo Rampante (número 1).

<sup>187</sup> De acuerdo a Alessio Robles, Urdiñola fue uno de los primeros, si no el primero, que cultivó uvas, hizo vinos y “brandies” en Parras. Y según el testamento que de Urdiñola cita Alessio Robles, éste poseía un viñedo en Parras que producía veinte barriles de vino al año y que había suficientes cepas para producir sesenta. Vid Ayala Vallejo, *Op. cit.*

la técnica de la destilación de los orujos de la uva para obtener aguardiente<sup>189</sup> de alta calidad. No se trataba de vinos “quemados”<sup>190</sup> o destilados; se trataba mas bien de un subproducto elaborado a partir de la destilación de la cáscara o bagazo de la uva<sup>191</sup> ya exprimida y posteriormente fermentada, que para nada requería del mosto previamente separado. Era ya una norma establecida y aceptada en Santa María de las Parras que la uva rindiese, por cada unidad de vino producida por la pisa, media de aguardiente<sup>192</sup> por la destilación de los orujos.

Esta es la pauta para entender las cifras de producción parrense que nos brinda el padre Morfi en el siglo XVIII. Este aguardiente tenía una gran demanda como bebida, era un producto químicamente estable y a igualdad de volumen, valía el doble que el vino.<sup>193</sup> Este avance tecnológico permitió además estabilizar químicamente los vinos al añadirles cierta cantidad de aguardiente. Quedaban fortificados, o encabezados,<sup>194</sup> listos para recorrer los largos caminos de la distribución en un mercado que se ampliaba grandemente

---

<sup>188</sup> El vinagre era uno de los productos vitivinícolas con gran uso y demanda, si bien, por ser el resultado de un accidente, no solía ser publicitado como producto entre los vinicultores, por temor a echarse mala fama.

<sup>189</sup> En España, los términos “aguardiente” y “aguardiente de vino” pronto llegaron a ser sinónimos. Tan es así que, mientras que el Diccionario de Autoridades de la Real Academia de 1724 (en lo sucesivo D.de A.) dice sobre este vocablo: Agua ardiente. Es la que por artificio se saca del vino, de sus heces, del trigo, y de otras cosas. Llámase así este liquor, porque es claro como el agua, y porque arde echado al fuego. D. de A. 1724. P.24, 92 años después, la quinta edición del Diccionario de la Real Academia, correspondiente al año de 1817, dice: Aguardiente. Licor blanco, diáfano, aromático, de sabor agradable y algo cáustico que se separa del vino por la destilación, y que siempre lleva combinada una porción de agua que le hace más o menos inflamable y de sabor mas o menos cáustico. Diccionario de la Lengua Castellana por la Real Academia Española. Quinta Edición. Madrid. 1817.

<sup>190</sup> “Brandewijn” o “vino quemado” es la raíz holandesa de donde derivó la palabra brandy. Cfr “Historia del brandy de Jerez en Maldonado, Javier et al. *Añadas y soleras. Catálogo de la exposición sobre los vinos, vinagres, aguardientes y licores de la provincia de Cádiz*. Unidad de Estudios Históricos del Vino de la Universidad de Cádiz. Cádiz. 1997.

<sup>191</sup> Ese es el significado de orujo, que el diccionario de Autoridades de la Real Academia definía como “el hollejo de la uva después de exprimida, y sacada toda la substancia”

<sup>192</sup> AHCSILP, expediente 710. Parras, 22 de mayo de 1771.

<sup>193</sup> Los manuscritos parrenses del siglo XVIII muestran que mientras que el vino comercial se vendía a cuatro pesos la arroba, el aguardiente comercial se vendía a ocho pesos por arroba, siendo sorprendente que prácticamente esta relación y precios no variaron a lo largo de dicho siglo. Desde luego, si los vinos o aguardientes salían malos, se tasaban en menos, y si había escasez de uva por heladas o granizadas, solían tasarse a mayor precio estos productos.

<sup>194</sup> Con este término se designaba y se designa aún dicha operación.

gracias a esta innovación. Este es el origen de los tradicionales vinos generosos<sup>195</sup> de Parras, que se caracterizaban por tener un mayor contenido de alcohol. El aguardiente de orujo permitió asimismo ofrecer una mayor variedad en los productos v́nicos al posibilitar la fabricaci3n de licores dulces de frutas, como el de membrillo y el de durazno, tan característicos de la regi3n sur de Coahuila aú en nuestros d́as. La producci3n de aguardiente de orujo creci3 de manera tan significativa que ya en 1679 dio origen a un sonado pleito entre el recaudador de los diezmos de Parras, Pedro Alfonso de Cajigal, la catedral de Durango y los vitivinicultores de Parras. Ya para entonces era tan redituable esta producci3n, que Cajigal y la catedral estaban tratando de establecer el porcentaje del diezmo del aguardiente correspondiente y aś beneficiarse de esta nueva riqueza.<sup>196</sup> El diezmo del vino hab́a sido determinado unos 40 ańos antes.<sup>197</sup>

### **La lucha por el agua.**

Como bien dice David B. Adams,

La mayor parte de las tribulaciones de Parras surgieron, directa o indirectamente, de las tormentosas relaciones del pueblo con los codiciosos y agresivos dueńos de El Rosario.<sup>198</sup>

Como hemos visto anteriormente, el “agua grande” o “agua de la hacienda”, el principal arroyo de Parras, abasteća a la hacienda de los Urdińola. En 1598, para la fundaci3n del pueblo de las Parras, un porcentaje significativo de estas

<sup>195</sup> “Generosos” por estar “generosamente enriquecidos” con la adici3n de alcohol

<sup>196</sup> Corona Páez, Sergio Antonio. *Una disputa vitivinícola en Parras (1679)*.

<sup>197</sup> *Ibid.* El porcentaje que el vino deb́a pagar de diezmo se hab́a determinado hacia 1639, cuando Isabel de Urdińola era arrendataria de los diezmos de Parras y acord3 con los dueńos de otras haciendas, que en vista de los gastos que el cosechero deb́a realizar para beneficiar sus uvas, el diezmo seŕa, de cada catorce arrobas producidas, una. El diezmo del aguardiente se fij3 entre 1679 y finales de ese siglo, ya que en 1712 se consideraba costumbre compulsoria que el aguardiente pagase de diezmo, de cada veinte arrobas, una. *Vid* AHCSILP, expediente 350. Diligencias sobre el pago de las rentas decimales del ańo de 1712. Vecinos espańoles y naturales del pueblo de Parras.

<sup>198</sup> B. Adams, David. *Op. cit.*, p.245

aguas le fueron asignadas al nuevo asentamiento por dotación.<sup>199</sup> Francisco de Urdiñola se había dedicado a reunir la mayor cantidad posible de tierras y aguas entre Parras, Saltillo y Bonanza. Con las lanas de sus ovejas estableció obrajes, y del sebo de sus ganados fabricó velas. Parecía haber en este capitán y en sus sucesores una predisposición por el acaparamiento de las tierras<sup>200</sup> y las aguas.

A la muerte de Urdiñola, o más exactamente, cuando se retiró a su hacienda de Santa Elena (Zacatecas) en 1612, su hija y heredera, Isabel de Urdiñola y Lois se convirtió en la administradora absoluta de la hacienda de Parras.<sup>201</sup>

Isabel, ya como administradora de la hacienda de Parras, trató de recuperar el agua grande o arroyo de Parras.<sup>202</sup> Cuando se hizo la reducción o congregación de 1598, se le había señalado al pueblo por dotación parte del “agua grande” o “agua de la hacienda”, así como los ojos de agua que nacían por la cordillera de cerrillos de la banda del sur, desde el “agua grande” hacia el poniente, a excepción de la del Colegio, que fue otorgada a los misioneros jesuitas.<sup>203</sup> Esta dotación hecha a favor del pueblo en 1598 fue causa de un largo litigio, de iniciativas y contrainiciativas entre los Urdiñola y los vecinos del pueblo, unos, para apropiarse del agua del pueblo, y los otros, por evitar el flagrante despojo. En 1612, los Urdiñola, por conducto de Isabel, se declararon dueños de las pasturas en las afueras del pueblo y de ciertas huertas

---

<sup>199</sup> *Ibid.*; Gutiérrez, Dionisio. *Origen del pueblo y vecindario de Santa María de las Parras, con otras cosas notables acerca de su estado y situación presente*

<sup>200</sup> M. Ladd, Doris. *La nobleza mexicana en la época de la Independencia, 1780-1826*. Alessio Robles, Vito. *Francisco de Urdiñola y el norte de la Nueva España*; Chevalier, Francois. *La formación de los latifundios en México*; Adams, David. B. *Op. cit.*

<sup>201</sup> Ayala Vallejo, *Op. cit.*

<sup>202</sup> Ayala Vallejo, *Op. cit.*; B. Adams, David, *Op. cit.*

<sup>203</sup> Gutiérrez, Dionisio. *Origen del pueblo y vecindario de Santa María de las Parras, con otras cosas notables acerca de su estado y situación presente*

dentro de la jurisdicción del pueblo de Parras.<sup>204</sup> Además, exigían la devolución del arroyo de Parras. Para ello, comenzaron a construir un estanque para retener sus aguas y beneficiar exclusivamente a la hacienda de la familia.<sup>205</sup> Los tlaxcaltecas y laguneros del pueblo apelaron al gobernador de la Nueva Vizcaya, Gaspar de Alvear y Salazar, quien mandó detener la construcción. Pero en 1618, el mismo Alvear y Salazar contrajo matrimonio con Isabel de Urdiñola, y ya como civil y hacendado, mandó reanudar la construcción del estanque.<sup>206</sup> En 1641, indios y misioneros jesuitas por igual protestaron formalmente ante la Audiencia de Guadalajara por las usurpaciones de los Urdiñola. Los jueces fallaron a favor del pueblo y ordenaron que el estanque de El Rosario fuera desmantelado por segunda vez.

Nuevamente en 1680, los descendientes y sucesores de Francisco de Urdiñola instituyeron causa legal renovando su intento de apoderarse del arroyo de Parras.<sup>207</sup> La Audiencia de Guadalajara revisó el caso y falló a favor de los Urdiñola. Parras perdió el control legal del agua grande. Agustín de Echeverz y Subiza, primer marqués de Aguayo y esposo de Francisca de Valdés Alcega y Urdiñola, permitió al pueblo de Parras comprar una sexta parte de la corriente del arroyo, la cual, con los pequeños manantiales de la dotación original, conformó toda el agua disponible para el pueblo de las Parras.<sup>208</sup> Por esta razón, el pueblo sufrió escasez de agua entre 1680 y 1736.

En este año, y tras nuevos litigios, los dueños de la hacienda fueron obligados a incrementar a una cuarta parte la porción del agua que le correspondía al pueblo de Parras.<sup>209</sup> Los intentos de apoderarse del agua por

---

<sup>204</sup> B. Adams, David. *Op. cit.* Ayala Vallejo, Reynaldo. *Op. cit.*

<sup>205</sup> *Ibid.*

<sup>206</sup> *Ibid.*

<sup>207</sup> B. Adams, David. *Op. cit.*

<sup>208</sup> *Ibid.*

<sup>209</sup> *Ibid.*

parte de la gente al servicio de los marqueses de Aguayo continuó hasta el fin de la época colonial.<sup>210</sup> En fin, el verdadero significado de esta crónica secular de la lucha por el agua entre el marquesado y el pueblo es, a fin de cuentas, la lucha del pueblo tlaxcalteca de Parras por la supervivencia de su propia economía independiente de las grandes haciendas. Sin el agua, los vecinos del pueblo de Parras habrían dependido por completo de la economía de las haciendas. Los parrenses no hubiesen podido ser los prósperos cosecheros que llegaron a ser por cuenta y mérito propios. Tendrían que haberse empleado como mano de obra en dichas haciendas. Finalmente, habrían perdido su identidad.

Los marqueses de Aguayo, sabiendo que no podrían ganar definitivamente el control del agua del pueblo, optaron por aprovechar la situación de relativa escasez hídrica para hacer de la venta de sus propios excedentes de agua un continuo y lucrativo negocio. En Parras, el agua no tenía solo valor de uso como elemento para la producción agrícola o ganadera. Su valor de uso también incluía el ser empleada, junto con el orujo fermentado, como materia prima para la obtención del aguardiente y como elemento refrigerante de los alambiques y alquitaras. El agua tenía valor de cambio, de acuerdo a la oferta y la demanda de los cosecheros<sup>211</sup> y comerciantes de Parras. En las bitácoras de los productores encontramos referencias que nos hacen entender con toda claridad que existía un activo mercado del agua. La hacienda de los marqueses, el Colegio de San Ignacio y

---

<sup>210</sup> *Ibid.*

<sup>211</sup> El término “cosechero” denota en los manuscritos parrenses al productor de vinos y aguardientes que los elabora a partir de sus propias cosechas, es decir, que posee viñedos propios. El término se opone al de “comerciantes” o “rescatadores”, que son fabricantes de vinos y aguardientes elaborados a partir de materias primas compradas, o bien, a las personas que compran y comercian vinos y aguardientes. El D. de A. define al cosechero como “el que tiene pago de viñas, y recoge y encierra el vino, y le vende después a su tiempo, por mayor o por menor.” Contiene los mismos elementos del término parrense. En ambos casos se trata del viticultor y vinicultor con viñedos propios, que vende su propio vino y aguardiente.

muchos particulares vendían agua para el riego de los viñedos prácticamente a lo largo de todo el año.<sup>212</sup>

### **Los estímulos a la producción vitivinícola parrense en el siglo XVIII**

El siglo XVIII fue una época de indiscutible expansión para la producción vitivinícola parrense. Los vinos y aguardientes que producía eran de sobra conocidos y apreciados en la Nueva España, como lo demuestra la Real Orden de Felipe V, del 30 de agosto de 1728, y decreto del 10 de junio de 1729 del Virrey don Juan de Acuña, marqués de Casafuerte por los cuales se instituyó el desde entonces llamado “nuevo impuesto”.<sup>213</sup> Esta Real Orden y decreto gravaba todo el aguardiente español que ingresara a la Nueva España, con cuatro pesos de plata. El monarca gravó además de manera expresa el aguardiente “que saliere del pueblo de Parras y su territorio y de la que saliere de las demás provincias de aquel reino en que hubiere planteo de viñas”<sup>214</sup> con cuatro pesos de “contribución” por cada barril de cuatro arrobas.<sup>215</sup> Los

<sup>212</sup> AHCSILP, expedientes 325, 323, 231.

<sup>213</sup> Los despachos librados en favor de los parrenses en 1738 ya le llamaban entonces “nuevo impuesto” En 1758, no se instituyó un nuevo impuesto, el marqués de las Amarillas simplemente refrendó el cobro del “nuevo impuesto” decretado el 10 de junio de 1729. *Vid* AGN General de Parte. Volumen 31, expediente 211, fojas 157vta-158r. 10 de febrero de 1738; AGN Indios. Volumen 54, expediente 263, fojas 236-237r. 13 de octubre de 1738. AGN. General de Parte. Volumen 44, expediente 71, fojas 65r-67vta. 2 de junio de 1762.

<sup>214</sup> No tan sólo Parras es considerada y privilegiada como centro productor vitivinícola, evidentemente había otros como el Presidio del Paso del Norte, que es mencionado expresamente como tal en 1762. AGN. General de Parte, Volumen 44, expediente 71.

<sup>215</sup> AGN. Ayuntamientos. Volumen 150. Año 1729. AMS. P.M. c 11, e 12. Año 1729. Es evidente que el monarca considera que el aguardiente de Parras es un aguardiente “legítimo” equiparable a los aguardientes españoles. En este caso, el calificativo de “legítimo” no hace referencia a si era un vino quemado o no, sino al hecho de que se contaba entre las bebidas alcohólicas obtenidas solamente de la uva, en contraposición a aquellas “bebidas prohibidas” por la ley o ilegítimas, obtenidas por mezclas espurias o bien a partir de otras materias primas. . Lozano Armendárez en “El chinguirito vindicado” para reforzar su tesis de que los aguardientes de orujo entraban en el catálogo de las bebidas prohibidas, cita un dictamen de 1758 suscrito por el protomedicato en el que se analiza un aguardiente fabricado con orujo y piloncillo. Desde luego, el dictamen fue adverso. Pero el aguardiente analizado no era, como lo eran los de Parras, un aguardiente de orujo legítimo, es decir, puro, sino fabricado con uvas agrias y piloncillo. Por otra parte, Lozano Armendárez incurre en un problema de interpretación histórica: considera que los aguardientes de orujo no eran verdaderos aguardientes, porque asume que solo los vinos destilados constituyen verdaderos aguardientes. Lozano Armendárez está proyectando un concepto moderno hacia el pasado. Las materias primas, técnicas, y nomenclatura de los productos vitivinícolas, al igual que las restricciones y marcas de origen, se han venido construyendo en los últimos 200 años. El concepto moderno de aguardiente no es ahistórico, como lo prueban las diferencias en las definiciones del término “aguardiente” entre los diccionarios de la Real Academia Española del primer tercio del siglo XVIII y los del primer tercio del XIX.

eclesiásticos parrenses dueños de viñas productores de aguardiente quedaban exentos del pago. La Real Orden reglamentaba y compelió asimismo el uso de las "guías"<sup>216</sup> que manifestaran claramente el origen y el destino de los aguardientes, con el objeto de evitar desviaciones en las rutas y fraudes a la Real Hacienda. Con este objetivo en mente, el Virrey resolvió que se librarán despachos a los oficiales de las Reales Cajas de las ciudades de Durango, Guadalajara, Zacatecas, Llerena, San Luis Potosí y Guanajuato, así como a los gobernadores del Nuevo Reino de León y Coahuila.<sup>217</sup> Por lo anteriormente descrito, y en contra de lo que se ha sostenido, es evidente que no había en ese momento en Nueva España una política proteccionista que resguardase los intereses vinateros españoles a costa de los novohispanos.<sup>218</sup> El aguardiente de Parras pagaría la misma contribución que los peninsulares. La Real Orden reconoce asimismo la expansión de la producción parrense, puesto que los aguardientes de este pueblo cubrían ya una buena parte de las más importantes ciudades y rutas comerciales de la Nueva España. Las guías representaban un esfuerzo de la Corona por controlar las evasiones fiscales en toda la Nueva España y cobrar de manera efectiva los ya significativos ingresos generados

---

<sup>216</sup> Según el D. de A. 1726-1739, la guía es el despacho que lleva el que transporta algunos géneros, para que no se los descaminen.

<sup>217</sup> AGN. Ayuntamientos. Volumen 150. Año 1729. AMS. P.M. c 11, e 12. Año 1729

<sup>218</sup> El proteccionismo español para los productos vitivinícolas ibéricos es una tesis sostenida por muchos historiadores. Chevalier dice que la Corona no dejó prosperar ni las viñas ni los olivos, pues se temía que la producción novohispana viniera a reducir el comercio con la metrópoli, hiciera perder a la real hacienda sus impuestos sobre la exportación y debilitara los vínculos que unían a España con sus posesiones de ultramar. Chevalier. *Op. cit.* Lozano Armendáez, historiadora destacada de las bebidas prohibidas, particularmente del "chinguirito", asume la misma tesis. Dice "Para proteger el comercio monopolista imperial se prohibió que hubiera viñedos en Nueva España. Sin embargo, en algunos lugares como Parras, San Luis de la Paz y Aguascalientes se sembraron viñas con el fin de que el vino que produjeran fuera sólo para usos sacramentales y para el consumo local, pero nunca se pensó en fomentar este ramo de la agricultura, ni mucho menos en que la fabricación de vino novohispano pudiera competir con la producción vinícola peninsular." Lozano Armendáez, *Op. cit.* Esta afirmación, según lo que llevamos visto, no tiene sustento. La producción parrense y de otros lugares del septentrión "fronterizo" fue privilegiada, y por lo tanto, estimulada por la Corona.

por contribuciones y alcabalas<sup>219</sup> de los productos vitivinícolas que transitaran por dichas ciudades y rutas. El mismo documento muestra que Parras no era el único lugar del septentrión novohispano que producía vinos o aguardientes.

Esta contribución o “nuevo impuesto” de cuatro pesos por barril de aguardiente ordenado en 1729 acicateó a los vitivinicultores no tlaxcaltecas de Parras —cuyos intereses se veían afectados por la Real Orden— para alegar ante la Corona méritos y servicios como “fronterizos”<sup>220</sup> o defensores de la seguridad de la “frontera” que les permitiesen obtener y gozar exenciones y privilegios fiscales sobre su producción vitivinícola.<sup>221</sup> Los tlaxcaltecas de Parras —que tenían el estatuto de privilegiados en cuanto tales o como indios puros—<sup>222</sup> al principio fueron incluidos por los oficiales reales en el cobro del “nuevo impuesto” de 1729, y a raíz de ello los tlaxcaltecas parrenses enviaron una delegación ante el virrey para que les confirmara los viejos privilegios dados por el virrey Luis de Velasco en 1591, y por esta razón mas la que alegaron de vivir en tierras “fronterizas” y sostener a su costa la lucha contra los indios “malhechores”, se les eximiera del pago del nuevo impuesto de 1729 y del pago de tributos y alcabalas como lo tenían concedido desde los tiempos de Velasco.

---

<sup>219</sup> Alcabala. “Tributo o derecho real que se cobra de todo lo que se vende, pagando el vendedor un tanto por ciento de toda la cantidad que importó la cosa vendida.” D. de A.

<sup>220</sup> Fronterizos, habitantes de tierras sometidas a los ataques de los indios.

<sup>221</sup> Esta condición privilegiada de poblaciones “fronterizas” exentas de pago de tributos y alcabalas era una condición especial de muchos lugares del septentrión novohispano, poco o nada estudiados. Un ejemplo referido por Fray Agustín de Morfi era la población de San Francisco de los Patos (General Cepeda, Coahuila), de cuyos habitantes dice eran “tributarios todos, pero que no pagan este reconocimiento por fronterizos.” *Vid* Morfi, Fray Juan Agustín de. *Viaje de indios y Diario del Nuevo México*.

<sup>222</sup> A diferencia de lo que pasó en Tlaxcala durante la época colonial, en San Esteban de la Nueva Tlaxcala pero sobre todo en Santa María de las Parras los tlaxcaltecas exigieron y obtuvieron de la Corona, del Virrey Luis de Velasco y de sus sucesores, así como de la Real Audiencia de Guadalajara, el reconocimiento y refrendo de sus derechos como conquistadores privilegiados y fronterizos, particularmente por lo que se refería al pago de pechos o alcabalas. Para los privilegios en Tlaxcala véase Gibson, Charles. *Tlaxcala en el siglo XVI*. Fondo de Cultura Económica. México. 1991. Pp. 154 y SS. Para leer el texto completo de los privilegios capitulados el 14 de marzo de 1591 entre los principales tlaxcaltecas y Felipe II siendo virrey don Luis de Velasco II *Vid* Alessio Robles, Vito. *Francisco de Urdiñola y el norte de la Nueva España*. Editorial Porrúa. México. 1981. Pp. 170-174.

En consecuencia, por despacho del Virrey Vizarrón de fecha del 10 de febrero de 1738 los vecinos cosecheros no tlaxcaltecas de Parras recibieron —en atención a sus méritos y servicios— lo que posteriormente fue conocido como “privilegio de cosecheros” en virtud del cual quedaban exentos de pagar el nuevo impuesto de 1729 y la alcabala de los caldos que produjeran y comerciaran.

Por lo que se refiere a los cosecheros tlaxcaltecas de Parras, ellos recibieron la confirmación de sus viejos méritos y privilegios y el reconocimiento de los nuevos como fronterizos, quedando exentos del pago del nuevo impuesto de 1729 y del pago de las alcabalas de lo que produjesen y comerciasen. Este reconocimiento y exención la otorgó el virrey arzobispo Juan Antonio de Vizarrón por real provisión del 13 de octubre de ese mismo año de 1738. Para los cosecheros parrenses no tlaxcaltecas, este privilegio tenía su raíz y fundamento en el hecho de que Parras era una población “fronteriza”, sujeta a las irrupciones de los indios bárbaros, que notoriamente mantenía a su costa escolteros para protección de la “frontera”<sup>223</sup> y por lo tanto, era una población digna de recibir apoyo por parte de la Corona,<sup>224</sup> como de hecho lo recibió el 10 de febrero de 1738:

D(o)n Juan Antonio de Vizarrón, &a. = En vista de las representaciones que por el Vezindario de S(an)ta María de Parras...ha contribuido el vezindario con gente, municiones y considerables costos de sus propios caudales que han erogado costosos aquellos vezinos...he resuelto expedir el prez(en)te por el qual mando que por ahora y hasta que en la sitada junta otra cosa se resuelva, no se le cobre el R(ea)l d(e)r(ech)o de Alcabala ni el nuebo impuesto de los caldos que saca y comercia.<sup>225</sup>

<sup>223</sup> AGN. Alcabalas. Volumen 274, expediente 4. El *Manifiesto del Estado Político irregular en que existe este Pueblo de Santa María de las Parras* menciona el prorrato de la población de Parras para constituir esta fuerza a finales del siglo XVIII: la hacienda (del marqués) 6 hombres; el vecindario de Parras, 20; el pueblo de indios, 8 o 10.

<sup>224</sup> AGN. Alcabalas. Volumen 274, expediente 4, fojas 203-275.

<sup>225</sup> AGN. General de Parte. Volumen 31, expediente 211, foja 157-vta. 10 de febrero de 1738. Este privilegio continuó vigente todo el período colonial. Véase texto completo en apéndices.

Asimismo, por disposición del virrey arzobispo Vizarrón del 13 de octubre de 1738, los mismos privilegios otorgados a los vecinos debían ser guardados y cumplidos en favor de los naturales vitivinicultores de Parras que, por los diversos y antiguos títulos de tlaxcaltecas privilegiados según capitulaciones celebradas desde la época del Virrey don Luis de Velasco, así como por servir en las campañas contra los indios bárbaros y también por constar en las Leyes de Indias sus privilegios, no pagaban impuestos ni alcabalas ni las deberían pagar bajo pena de 500 pesos al infractor que se los cobrase.

D. Juan Ant(oni)o &a. Por q(uan)to gobernando esta nueva España el Ex(celentísi)mo ss(eñ)or don Luis de Velasco, Virrey Governa(d)or y Cap(itá)n G(ene)ral que fue en ella mandó expedir la rreal provissión siguiente...por el press(en)te m(an)dé se lleve a puro y devido efecto...vajo la pena impuesta en d(ic)ha rr(ea)l Provi(si)ón y la de quinientos pessos...no cobren ni consienttan cossa alguna por racón de dichos d(e)r(ech)os (alcabala ni impuesto alguno) a los mencionados natt(ura)les del pueblo de S(an)ta María de las Parras.<sup>226</sup>

Básicamente, este privilegio, “franqueza” o exención otorgado en dos diferentes despachos a los vecinos cosecheros no indios y a los tlaxcaltecas cosecheros de Parras en 1738 fue denominado indiferenciadamente “privilegio de cosechero” o “indulto”, y consistió en que los vecinos de Parras dueños de viñas y lagares estaban exentos de pagar tanto el “nuevo impuesto” de cuatro pesos como el real derecho de alcabala de los vinos y aguardientes obtenidos de sus propias viñas cuando los vendiesen ellos mismos en Parras o a través de “encomenderos”<sup>227</sup> (apoderados) fuera de Parras. Esta condición de cosechero privilegiado, así como el destino final de los vinos y aguardientes que se iban

<sup>226</sup> AGN. Indios. Volumen 54, expediente 263, fojas 236-237r. 13 de octubre de 1738. Véase texto completo en apéndices.

<sup>227</sup> El sentido que se le daba al término “encomendero” en el contexto parrense era el de “el que lleva encargos y encomiendas de otro, y se obliga a dar cuenta y razón de lo que se le encomienda y fía. Es término muy usado entre los comerciantes de Indias. Lat. fideicomissarius. Negotiator.” RAE. Era un “alter ego” del cosechero, y debían guardársele los privilegios del cosechero representado como si fuera éste mismo en persona.

a vender fuera de Parras a través del encomendero, debía hacerse constar en una certificación o guía legal jurada por los interesados, que debía ser validada por los Justicias de Parras.<sup>228</sup> Para efectos legales, el encomendero era considerado como la persona misma del cosechero privilegiado.

Con la certificación a la vista, el encomendero podía sortear todas las aduanas hasta la ciudad de México y vender ahí sus vinos y aguardientes sin pagar alcabalas ni nuevo impuesto en virtud del privilegio otorgado a su representado. El comerciante o “rescatador” de vinos y aguardientes que comprara al cosechero en Parras o que comprara al encomendero fuera de Parras era a quien le correspondería pagar el nuevo impuesto y alcabalas.<sup>229</sup>

El significado de este privilegio fue enorme para los cosecheros parrenses, porque cada arroba de vino o de aguardiente producida ahí, les costaba solamente un tercio del valor comercial, a la vez que obtenían dos tercios de ganancia una vez cubierto el costo.<sup>230</sup> Esta ganancia la podían conservar los cosecheros, puesto que tenían el privilegio de vender su producto en cualquier parte de la Nueva España sin pagar alcabalas ni contribuciones.<sup>231</sup> Por otra parte, muchos de los comerciantes en vinos y aguardientes que acudían a Parras de otros lugares se hacían pasar indebidamente por encomenderos de los cosecheros parrenses, quedando posibilitados para transportar y vender sus productos a precios de privilegio.<sup>232</sup>

---

<sup>228</sup> AGN. Ayuntamientos. Volumen 150. Año 1729. AMS. P.M. c 28/1, e 52. Manifiesto del Estado Político irregular en que existe este Pueblo de Santa María de las Parras.

<sup>229</sup> AGN. General de Parte. Volumen 44, expediente 71, fojas 65r-67vta.

<sup>230</sup> AGN. Alcabalas. Volumen 274, expediente 4. Este porcentaje era válido para las grandes haciendas. Para los pequeños cosecheros del pueblo que minimizaban los costos contratando mano de obra eventual, el margen de utilidad podía llegar incluso hasta el 500% sobre el costo anual de la producción. Por otra parte, esta merced o privilegio se extendió a todas las poblaciones con producción vitivinícola en el territorio de lo que serían las Provincias Internas, *Vid* AGN, Alcabalas, Volumen 274, expediente 4.

<sup>231</sup> *Ibid.* Anónimo. *Manifiesto del Estado Político irregular en que existe este Pueblo de Santa María de las Parras.*

<sup>232</sup> *Ibid.*

Lejos de desalentar la producción de vinos y aguardientes parrenses, la Corona la alentó poderosamente con el régimen de privilegio otorgado en 1738.

Aunque las haciendas de Parras continuaron siendo en el siglo XVIII abundantes productores de carne, trigo, maíz, vinos y aguardientes, los tlaxcaltecas y vecinos de dicha población encontraron una lucrativa fuente de ingresos en la vitivinicultura de huerto. La sección de testamentos del Archivo Histórico del Colegio de San Ignacio de Parras,<sup>233</sup> así como los inventarios y libros de cofradías atestiguan la existencia de una cultura de producción y consumo del vino y del aguardiente. Desde indios humildes hasta capitanes y clérigos españoles, la gran mayoría, por no decir todos, poseían pequeños o medianos viñedos y bodegas equipados para la producción. Los inventarios de las bodegas y aguardenterías domésticas muestran de manera constante la existencia de artefactos para la producción. Lagares, barricas, toneles, alambiques, o la humilde “olla de sacar aguardiente.” Hay evidencia documental de que si un vecino dueño de viñedo no poseía alambique u olla de sacar aguardiente, contrataba el servicio de destilación a cambio de la “maquila del aguardiente” o porcentaje en especie.<sup>234</sup>

Los vecinos parrenses encontraban en la vitivinicultura de huerta una redituable alternativa para sus relativamente pequeños medios de producción. Los pequeños, medianos y grandes cosecheros estaban orientados hacia una actividad netamente comercial y no de mera subsistencia. No se vivía de la viña como se vivía de la tierra productora de cereales y del pequeño rebaño, en campo cercado o en economía cerrada. No se bebía la vendimia lo mismo que se comía la cosecha. La economía vitícola era, en aquella época, sin

---

<sup>233</sup> Archivo Histórico del Colegio de San Ignacio de Loyola de Parras (Matheo y María). Ramo de testamentos, expedientes 301-349.

<sup>234</sup> AHCSILP, expedientes 325, 323

comparación con ninguna otra del mundo rural, una economía de cambio sometida a la ley del mercado y del precio.<sup>235</sup>

### El llamado “nuevo impuesto” de 1758

La producción parrense de vinos y aguardientes aumentó de manera significativa a partir de 1738, año en que fue privilegiada. Para mediados del siglo XVIII, el creciente consumo de vinos y aguardientes comenzó a llamar la atención en la Nueva España, particularmente en la ciudad de México. El 16 de marzo de 1751, el rey Fernando VI autorizó al virrey Revillagigedo a decretar nuevos impuestos a vinos, vinagres y aguardientes para recaudar fondos que permitiesen el sostenimiento de un Juzgado de Bebidas Prohibidas. Con su decreto del 7 de mayo de 1753, Revillagigedo gravó cada barril de vino o aguardiente peninsular que llegara a Veracruz, con cuatro pesos, y los de vinagre, con dos reales.<sup>236</sup> A su vez, la aduana de la ciudad de México cobraría dos reales por cada barril de vino o de aguardiente de Parras, o de cualquier otra parte de la Nueva España.<sup>237</sup> El mismo virrey conde de Revillagigedo por despacho del mismo año de 1753, otorgó a vecinos y cosecheros del Real Presidio de Paso del Norte el mismo indulto que tenían otorgado los vecinos y tlaxcaltecas cosecheros de Parras.<sup>238</sup>

Las medidas de Revillagigedo para la creación del Juzgado de Bebidas Prohibidas no amenazaron los privilegios de los cosecheros parrenses, puesto que las contribuciones económicas que exigía gravaba exclusivamente la introducción de sus vinos y aguardientes en la capital del virreinato. Los vinos y aguardientes parrenses pagarían por este concepto dos reales por barril quintaleño, apenas la mitad de lo que habrían de pagar los vinos y

---

<sup>235</sup> Labrousse, E. “Fluctuaciones económicas e historia social” en Sempat Assadourian, Carlos. *Op. cit.*

<sup>236</sup> Lozano Armendarez, Teresa. *El chinguirito vindicado...y la política colonial*. P. 49

<sup>237</sup> *Ibid.*

<sup>238</sup> AGN General de Parte. Volumen 44, expediente 71, fojas 65r-67vta

aguardientes peninsulares.<sup>239</sup> Por otra parte, y quizá salvo el caso de cosecheros parrenses que tuviesen expendios en la capital de Nueva España,<sup>240</sup> eran los comerciantes de la ciudad de México y no los cosecheros quienes solían pagar los derechos de introducción de vinos y aguardientes de Parras.

En este contexto, la posterior reducción de los impuestos a los vinos y aguardientes españoles en la época de Revillagigedo no debe entenderse como una medida proteccionista favorable al comercio peninsular, sino más bien como un intento por abaratar el consumo de las bebidas legítimas en la Nueva España. Esta medida obedecía a una estrategia cuyo fin último era la erradicación de la fabricación y consumo de bebidas prohibidas. Puesto que los aguardientes y vinos de Parras eran tan legítimos como los españoles, se mantuvo su exención del pago del nuevo impuesto. Los vinos y aguardientes españoles, en cambio, tuvieron que pagar el nuevo impuesto, aunque disminuído a un peso por barril. Los novohispanos productores de vinos y aguardientes legítimos que no gozaban de privilegios tributarios quedaron en relativa desventaja.<sup>241</sup>

En realidad, a mediados del siglo XVIII la Corona buscaba no perjudicar en su lucha contra las bebidas prohibidas los intereses de los cosecheros productores de bebidas legítimas de uva, ni españoles ni novohispanos. Cuando el rey autorizó a Revillagigedo en 1751 a regular las contribuciones necesarias para este fin, lo hizo previniéndole que lo hiciera de

---

<sup>239</sup> Por el decreto del 7 de mayo de 1753, el virrey Revillagigedo mandó que cada barril de vino y aguardiente peninsular pagara en Veracruz con este fin cuatro reales, y cada barril de vinagre, dos reales. La aduana de México cobraría, también con este fin, dos reales (la mitad que los de origen español) por cada barril de aguardiente o vino de Parras. Lozano Armendáñez, *Op.cit.*

<sup>240</sup> Sería interesante consultar los libros de cuentas de los marqueses de Aguayo, puesto que ellos ciertamente poseían expendios de vinos y aguardientes en la ciudad de México. Así averiguaríamos si el privilegio de cosecheros exentaba el pago de derechos de introducción en la capital.

<sup>241</sup> Los derechos que pagaba el vino de cosecheros no privilegiados del Mazapil a finales del siglo XVIII y principios del XIX nos pueden ilustrar sobre este punto. Para introducir un barril quintaleño –de cuatro y media arrobas– de vino a la ciudad de México había que pagar \$3 pesos y un real a la ciudad; 4 reales y 10

manera equitativa y proporcionada.<sup>242</sup> Esta misma política la recomendaba el virrey Revillagigedo a su sucesor, marqués de las Amarillas.<sup>243</sup>

Apenas un lustro después de estos acontecimientos, los cosecheros parrenses —privilegiados desde 1738— se sintieron amenazados cuando el Real Tribunal de Cuentas, en consulta del 9 de febrero de 1758 propuso varias medidas para que “la mente de Su Majestad” esto es, el propósito que había manifestado don Felipe V con la Real Orden que creaba el “nuevo impuesto” de 1728, el mismo que fue promulgado en la Nueva España en 1729, se cumpliese sin perjuicio de ese derecho para la Corona.<sup>244</sup>

Con previa petición del Fiscal de Su Majestad, el virrey marqués de Las Amarillas decretó el 15 de julio de 1758 la vigencia del “nuevo impuesto” de acuerdo al tenor del decreto del 10 de junio de 1729.<sup>245</sup> Aparentemente, el virrey no estaba enterado de la existencia de los privilegios parrenses ni de los del Real Presidio del Paso del Norte.

En consecuencia, en 1758 se le ordenó al Justicia Mayor del pueblo de Parras que cobrase de cada barril de aguardiente que saliese de dicho pueblo y de su territorio, y del que saliere de las otras provincias donde hubiese plantío de viñas, cuatro pesos,<sup>246</sup> la misma cantidad que se había ordenado pagar en 1729. Al mismo tiempo, al igual que en la época de Felipe V, se libraron sendos despachos para los oficiales reales de Guanajuato, Durango, Guadalajara, Zacatecas, villa de Llerena y para los de San Luis Potosí, así

granos de derecho de quartilla para el Real Desagüe; y 2 reales al Juzgado de Bebidas Prohibidas, que todo sumaba \$4 pesos menos 2 granos. AGN. Alcabalas. Volumen 274, expediente 4, foja 267vta.

<sup>242</sup> Lozano Armendarez, Teresa. *El chinguirito vindicado...y la política colonial*. P. 49.

<sup>243</sup> “Si el comercio de España y el de este reino son miembros de la Corona, nutriéndose uno y otro mutuamente, será justo que se miren con igual atención, porque enflaquecido uno no llegue el otro a sentir la debilidad, y en ambos se mantenga el equilibrio conveniente, en que deberá insistirse, por ser los comercios el espíritu que anima el cuerpo místico de las monarquías.” “Instrucción del señor conde de Revillagigedo al señor marqués de Las Amarillas” en Lozano Armendarez, Teresa. *El chinguirito vindicado...y la política colonial*. P. 49

<sup>244</sup> AGN. General de Parte. Volumen 44, expediente 71, fojas 65r-67vta.

<sup>245</sup> *Ibid.*

como para los gobernadores de Coahuila y del Nuevo Reino de León fijando el nuevo impuesto de aguardiente de Parras en cuatro pesos por barril.<sup>247</sup>

En vista de éstos y otros inconvenientes que los amenazaban, los tlaxcaltecas de Santa María de las Parras y de Santiago y San José del Álamo habían solicitado poco tiempo antes a la Real Audiencia de Guadalajara la confirmación de los muchos privilegios que tenían concedidos por los virreyes y por la misma Real Audiencia, entre ellos la exención del pago del “nuevo impuesto” y alcabalas por la venta de sus productos.<sup>248</sup> Por las capitulaciones que sus ascendientes habían celebrado con el virrey Luis de Velasco en 1591, confirmadas por Felipe II, ellos no pagaban diezmos, pechos ni alcabalas de sus productos. Este privilegio ya les había sido confirmado por el virrey don Juan Antonio de Vizarrón en 1738, declarándolos también exentos del pago de alcabala y “nuevo impuesto” de sus vinos y aguardientes.<sup>249</sup> El decreto de 1758 del virrey marqués de Las Amarillas los ponía en peligro de grandes pérdidas si no se respetaban sus privilegios. No pasó de mero peligro, pues por Real Provisión Ejecutoria de la Audiencia de Guadalajara, de fecha del 5 de septiembre de 1758, se confirmaron a los tlaxcaltecas de Parras todos los privilegios que tenían concedidos, incluidos los reconocidos por Vizarrón en 1738.

vistas las diligencias en su obedecim(ien)to practicadas, e ynstrumentos exhividos por los naturales del pue(bl)o de Parras de que aparecen sus méritos y servicios, y los privilegios consedidos en varios despachos de los Ex(celestísi)mos Señores Virreyes y Reales Proviciones de esta R(ea)l Audiencia, y las ynformaciones que por parte de unos y otros naturales, dadas con los pedim(en)tos hechos en sus

---

<sup>246</sup> AGN. General de Parte. Volumen 41, expediente 208, fojas 149-vta – 152-vta. 1758.

<sup>247</sup> AGN. General de Parte. Volumen 41, expediente 211, fojas 154-vta-155-vta

<sup>248</sup> AHCSILP. 14 de septiembre de 1758, expediente 554 “dixo el S.Fiscal de la vista que se le dio con lo demás que consta, dixerón: que confirmaban, y confirmaron todos los privilegios consedidos a d(ic)hos naturales como thlascaltecos y fundadores del pu(ebl)o de Parras y del de el Álamo como sus descend(ien)tes y deverse mantener unos y otros con el goze y poción de ellos y q(u)e en su conformidad no deben pagar Alcav(al)a , tributo ni pecho alguno, y pueden andar a caballo, y como fronterizos cargar armas, sin que por su Alcalde Mayor se les ponga enbarazo...”

<sup>249</sup> AGN. Imdios. Volumen 54, expediente 263, fojas 263-237r. 13 de octubre de 1738.

scriptos de veinte y uno de junio y dose de julio pasados de este año, la representación hecha por d(ic)ho Alcalde Mayor a los seis de d(ic)ho mes de julio, i lo que sobre todo dixo el S.Fiscal de la vista que se le dio con lo demás que consta, dixeron: que confirmaban, y confirmaron todos los privilegios consedidos a d(ic)hos naturales como thlascaltecos y fundadores del pu(ebl)o de Parras, y del de el Álamo como sus descend(ien)tes, y deverse mantener unos y otros con el goze y pocesión de ellos y q(u)e en su conformidad no deben pagar Alcav(al)a, tributo ni pecho alguno, y pueden andar a caballo, y como fronterizos cargar armas.<sup>250</sup>

El Virrey don Joaquín de Monserrat, marqués de Cruillas, tuvo que reconocer en 1762 que el envío de los despachos de 1758 para cobrar de los cosecheros parrenses el “nuevo impuesto” se realizó por ignorancia de los privilegios que tenían concedidos. En consecuencia y de acuerdo con el Fiscal de S.M., por despacho del 2 de junio de 1762 el marqués de Cruillas confirmó a los cosecheros parrenses en el goce del indulto del pago del “nuevo impuesto” decretado en 1758 de acuerdo al privilegio que gozaban desde 1738. A la vez, confirmaba a los cosecheros del Presidio de Paso del Norte en su posesión del indulto que habían obtenido por despacho del Virrey Revillagigedo en 1753.<sup>251</sup> En virtud de esta confirmación de privilegios, los oficiales reales fueron exhortados para que se les guardasen las prerrogativas que tenían concedidas los cosecheros de Parras y los del Presidio del Paso del Norte. Ese mismo año de 1762, los oficiales de la Real Hacienda de diversos lugares de la Nueva España fueron advertidos de que era a los comerciantes o rescatadores de vino que compraban las bebidas, y no a los productores de Parras, a quienes había que cobrarles el nuevo impuesto.<sup>252</sup>

El cobro del nuevo impuesto era una realidad cotidiana. En la villa del Saltillo, con ocasión de las ferias del lugar, se hacía un minucioso reconocimiento de los locales que vendían bebidas alcohólicas, para

<sup>250</sup> AHCSILP, expediente 554. 5 de septiembre de 1758.

<sup>251</sup> AGN. General de Parte. Volumen 44, expediente 71, fojas 65r-67vta.

<sup>252</sup> AGN. General de Parte. Volumen 44, expediente 72, fojas 67-vta - 70. Año de 1762.

decomisar las bebidas prohibidas, o en el caso de expender aguardientes parrenses, para exigir el pago de los derechos del nuevo impuesto si no se podía comprobar la calidad y privilegio de cosechero a través de la guía certificada por el Alcalde Mayor.<sup>253</sup> Dicha guía era la constancia de la legitimidad del aguardiente y a la vez evidencia de estar o no indultado.

¿Cómo explicar ese régimen de Privilegio para la producción vitivinícola de Parras y del Real Presidio del Paso del Norte por parte de monarcas y virreyes? La explicación es muy sencilla. La supervivencia de las poblaciones “fronterizas” septentrionales era una prioridad para la Corona, máxime cuando eran los propios vecinos los que solían mantener a su costa sus propias fuerzas de defensa contra los indios bárbaros. Estas poblaciones debían obtener algún beneficio a cambio.<sup>254</sup> Por otra parte, la producción legítima de Parras, y aún del septentrión novohispano en el siglo XVIII no significaba en realidad ninguna competencia para el comercio del aguardiente peninsular en el virreinato, puesto que los aguardientes españoles “ni siquiera llegaban” al norte novohispano.<sup>255</sup>

En una junta celebrada el 23 de octubre de 1765 en Jalapa entre los comerciantes peninsulares y el visitador José de Gálvez, quedó claro que todo el aguardiente de España que traía una flota apenas si alcanzaba para el consumo de la tercera parte de un año en la mitad del virreinato, y que a las provincias del septentrión (Internas) no llegaba jamás. A la vez, reconocían que el pueblo ya estaba acostumbrado al uso de los licores fuertes, y no podía

---

<sup>253</sup> AMS. P.M. c 28/1, e 52. Parras y Saltillo. 1772.

<sup>254</sup> AGN. Alcabalas. Volumen 274, expediente 4.

<sup>255</sup> Para el siglo XVIII, los cosecheros y comerciantes andaluces tenían por su principal mercado a Inglaterra y otros países de Europa. El relativamente poco aguardiente español que llegaba a Nueva España se consumía íntegro en el centro del virreinato. Por esta razón, ni siquiera podía abastecer al norte. Este “vacío comercial” fue aprovechado por los parrenses. No había competencia real en el septentrión.

abstenerse de su consumo.<sup>256</sup> Parras y en mucha menor proporción otras poblaciones del septentrión como Paso del Norte o el Mazapil,<sup>257</sup> podían abastecer y de hecho abastecían, una parte significativa de la demanda de aguardientes y licores fuertes que la metrópoli no podía satisfacer debido a que los aguardientes españoles ni siquiera llegaban a las provincias norteañas.

Solo para darnos una idea de lo importante que era la producción parrense en la segunda mitad del siglo XVIII, diremos que su producción de aguardiente representaba más del 34.28 % del aguardiente que España exportaba anualmente a sus colonias americanas durante la segunda mitad del siglo XVIII. España exportaba al mercado americano un promedio de 70 mil arrobas de aguardiente al año durante la segunda mitad del siglo XVIII.<sup>258</sup> En 1777, el colector de los diezmos de Parras, Tomás López de Garayo, obtuvo de diezmo del aguardiente, sin contar aún el de la hacienda de San Lorenzo, la cantidad de un mil 199 arrobas de aguardiente, que representaban solo un vigésimo de una producción estimada en 23 mil 974 arrobas (el aguardiente diezmaba de cada veinte arrobas, una), sin contar el vino.<sup>259</sup> La gran diferencia que existía entre el volumen de los aguardientes peninsulares que llegaban a Nueva España y el volumen real de aguardientes consumidos en este virreinato, no solamente se explica por el consumo de las bebidas prohibidas, como el chinguirito. El aguardiente producido principalmente por

---

<sup>256</sup> Lozano Armendáez. *Op. cit.* p. 26. España exportaba al mercado americano un promedio de 70,000 arrobas anuales durante la segunda parte del siglo XVIII. En 1767 exportó 85 mil arrobas de aguardiente, pero los oficiales reales de Nueva España estimaban que el consumo en este virreinato para ese mismo año sería de 825 mil arrobas. Antonio García-Baquero González. “Los productos vinícolas andaluces en la carrera de Indias” en Alberto Ramos Santana y Javier Maldonado Rosso (eds.) *El comercio de vinos y aguardientes andaluces con América (siglos XVI-XX)*. Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz. Cádiz. 1998

<sup>257</sup> La familia Lazaga había producido vinos y aguardientes en Parras y Mazapil durante el siglo XVIII, y continuaban haciéndolo en el primer decenio del XIX. *Vid* AGN. Alcabalas. Volumen 274, expediente 4, fojas 203-275vta.

<sup>258</sup> Antonio García-Baquero González. “Los productos vinícolas andaluces en la carrera de Indias” en Alberto Ramos Santana y Javier Maldonado Rosso (eds.) *El comercio de vinos y aguardientes andaluces con América (siglos XVI-XX)*. Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz. Cádiz. 1998. P. 85

<sup>259</sup> AHCSILP, expediente 357-A. Parras, 3 de enero de 1778. Recibo de los diezmos recibidos en 1777.

Parras explica en buena medida esa diferencia. Este aguardiente continuaba siendo del tipo que los cosecheros de 1679 declararon fabricar, es decir, de orujo.<sup>260</sup>

### **El proteccionismo eclesiástico sobre la producción vitivinícola parrense**

La Corona, a partir del siglo XVII, y por medio de reales órdenes, bandos, ordenanzas y sanciones, condenó la manufactura, venta y consumo de las así llamadas bebidas prohibidas, que eran aquellas que no estaban hechas a partir de la uva, salvo el pulque blanco, cuyo consumo estaba permitido por excepción. Esta fue una política constante de las más altas autoridades.<sup>261</sup> Pero en ninguna otra parte de la Nueva España los obispos colaboraron y apoyaron esta política tan decididamente como en el obispado de Durango —en cuya diócesis estaba Parras— al punto de sancionar estas actividades con penas de excomunión mayor *ipso facto incurrenda*.

El 26 de mayo de 1725, a cinco meses del bando pregonado en la ciudad de México en diciembre de 1724, el Dr. Manuel Sebastián Cano, provisor, vicario general y gobernador del Obispado de Durango en cuya diócesis estaba el pueblo de Las Parras o Santa María de las Parras, emitió un edicto episcopal prohibiendo, bajo pena de excomunión mayor, la fabricación, solapamiento y consumo de todas aquellas bebidas embriagantes que no fuesen elaboradas a base de uva. El pulque blanco, en virtud de la

---

<sup>260</sup> ¿cómo podemos saberlo? Lo sabemos porque el 18 de julio de 1756 la casa de los diezmos de Parras fue inventariada en todas sus dependencias y artefactos. En la aguardentería, constituida en un portal bajo 43 vigas, estaban en contigüidad física los tres alambiques, una pila grande de “calicanto, su tarjea de lo mismo por donde iba el agua a los alambiques, una pileta “para el derrame del borujo”, y una carbonera de adobe.<sup>260</sup> La contigüidad física entre los alambiques y la pileta para el orujo indica sin lugar a dudas que el aguardiente continuaba obteniéndose de la destilación de los orujos fermentados. AHCSILP, expediente 353 Parras, 18 de julio de 1756. Inventario y entrega de la casa de los diezmos de Parras.

<sup>261</sup> En el siglo XVIII, se pregonaron bandos contra las bebidas prohibidas entre otros, el de 23 de diciembre de 1724 (AGN. Bandos, Volumen 2, expediente 3); el 15 de febrero de 1736 (AGN. Bandos, Volumen 3, expediente 5); el 6 de junio de 1737 (AGN. Bandos, Volumen 3, expediente 8); el 30 de septiembre de 1763 (AGN, Bandos, Volumen 5, expediente 77).

*Recopilación*,<sup>262</sup> entraba también entre las bebidas permitidas.<sup>263</sup> Por supuesto que el aguardiente de orujo de Parras, que era puro de uva y sin mezcla,<sup>264</sup> jamás fue contado entre las bebidas ilegítimas ni en este ni en los subsiguientes edictos episcopales que sancionaban el consumo de bebidas prohibidas.<sup>265</sup> El 10 de enero de 1756, don Pedro Anselmo Sánchez de Tagle, obispo de Durango, promulgó un nuevo edicto episcopal contra la fabricación y los fabricantes de las bebidas alcohólicas prohibidas, amenazando con severas penas de excomunión mayor a quien desobedeciese. Tan sólo exceptuaba el vino, el aguardiente de vid, mistela legítima, y el pulque blanco, según se permitía por la *Recopilación*, “para que esas bebidas se pudiesen consumir con la debida moderación, sin incurrir en la excomunión.”<sup>266</sup> El primero de julio de 1758, el Deán y el cabildo de la catedral de Durango refrendaron un edicto episcopal del anterior obispo de Durango expedido dos años antes, relativo a la prohibición de fábricas de bebidas alcohólicas que no fuesen de uva, es decir, las llamadas “bebidas prohibidas” con duras sanciones

---

<sup>262</sup> Libro VI, Título I, Ley XXXVII

<sup>263</sup> “Solo queda exceptuado y permitido el pulque blanco q(ue) comunmente se gasta sin ingredientes de cal, ni raíces irregulares, y los licores de summo líquido de uba.” AHCSILP. Durango. 26 de mayo de 1725, expediente 534

<sup>264</sup> De hecho, de acuerdo al derecho canónico, si los vinos sacramentales eran débiles, se podían “encabezar” o fortalecer con alcohol legítimo, procedente de la vid, es decir, puro y sin mezcla. Para ello, el aguardiente debería haber sido destilado de la uva (*ex genimime vitis*). En este sentido, los obispos de Durango, que eran las autoridades eclesiásticas que podían denunciar y prohibir el uso de aguardientes ilegítimos, jamás lo hicieron con los de Santa María de las Parras.

<sup>265</sup> La relación de bebidas prohibidas en el obispado de Durango era la siguiente: aguardiente de maguey, de caña, de miel, cantincara, ololinque, mistelas contrahechas, vinos de cocos, sangre de conejo, binguíes, tepaches, mezcales, guarapos, bingarrotos, pulques amarillos, y otras muchas bebidas que componen y fabrican con semillas de árbol de Perú, varias raíces y otros ingredientes perniciosos, con conocido daño. AHCSILP. Durango, 26 de mayo de 1725, expediente 534. Es un hecho que los naturales parrenses nunca se inclinaron hacia otras bebidas que no fueran las que tenían a la mano, es decir, las de uva. En un interrogatorio e informe de 36 preguntas levantado en Parras por solicitud del Consejo de la Regencia el 13 de agosto de 1813 sobre los indios del pueblo, la pregunta 18 fue: “Que clase de bebida fermentada usan, y si les son útiles o biciosas, con explicación de sus composiciones (y especies) q(ue) entran en ellas.” La respuesta fue: “A la diez y ocho. Q(ue) sólo usan de los licores corrientes de comercio como son el vino y aguardiente.” AHCSILP, expediente 741. Libro de Edictos 1786-1813. Edicto LXI.

<sup>266</sup> *Recopilación*. Ley 37 Tit.1 lib. 6; AHCSILP. Durango. 10 de enero de 1756, expediente 535

de excomunión mayor contra quienes ayudasen, escondiesen o aún supiesen de tales fábricas sin denunciarlas.<sup>267</sup>

### **La producción en el último tercio del siglo XVIII**

En congruencia con los estímulos y privilegios concedidos por la Corona a los cosecheros de Parras mas la protección que les brindó la mitra durante el siglo XVIII, Parras expandió sus viñedos y se convirtió en uno de los lugares más prósperos del obispado de Durango. El obispo Tamarón y Romeral afirmaba en 1761 que Parras “era el curato más pingüe del extenso obispado de Durango” y consideraba que había plantadas en Parras tres millones de cepas de vid integradas en un solo sistema de riego.<sup>268</sup>

Esta diócesis comprendía las provincias de Durango, Chihuahua, Sonora, Sinaloa, Nuevo México y porciones de Zacatecas, Texas y Coahuila.<sup>269</sup> Exactamente en ese mismo año de 1761 se levantó inventario de los bienes del marquesado en Parras, resultando que éste contaba con más de 200 mil cepas.<sup>270</sup> Si el cálculo del obispo era correcto —los datos del volumen

---

<sup>267</sup> AHCSILP. Durango. 1 de julio de 1758, expediente 537 “Por quanto el Yllmo. Sr.Dr.Dn. Pedro Anselmo Sánchez de Tagle, actual ob(is)po de Michoacán, del consejo de S.M. Etc. siéndolo de esta Diosesis mandó publicar un edicto en diez días del mes de hen(er)o de mil setecientos sinq(uen)ta y seis años prohibiendo todo género de vevida que no fuese de uba...”

<sup>268</sup> Pedro Tamarón. *Demostración del vastísimo Obispado de la Nueva Vizcaya* en Vito Alessio Robles, Coahuila y Texas en la Época Colonial p.407; Ayala Vallejo, Reinaldo. *Op. cit.* Churrucá Peláez et al en su *Before the thundering hordes: Historia Antigua de Parras*. Center for Big Bend Studies. Texas. 2000 siguen el texto citado de Alessio Robles, pero hacen una mala lectura de “curato” el cual traducen por “cuarto.” De ahí que en esta obra se ponga en boca de Tamarón que Parras era la “cuarta” parroquia más rica en el obispado de Durango. *Vid* p. 16. Por otra parte, Lozano Armendarez en “El chinguirito vindicado” sostiene por desconocimiento que no existían viñedos en Parras como para lograr una producción de aguardiente como la que tenía. A partir de este falso supuesto, acaba concluyendo erróneamente que el aguardiente de Parras tenía que ser espurio. Lozano Armendárez. *Op. cit.*

<sup>269</sup> *Ibid.*

<sup>270</sup> Vargas-Lobsinger, María. *Formación y decadencia de una fortuna*. UNAM. México. 1992. p.69. De hecho, además de las 200,000, había en los viñedos parrenses del marquesado otras 12,897 cepas y 19,619 parrones. Centro Cultural Vito Alessio Robles, Saltillo. Manuscritos, Volumen V, documento 1. “Ynventario y entrega que haze Dn. Santiago Regatto y Noreña a Dn. Juan Antt(oni)o Caviades en virtud del horden del señor Gral.Dn. Fran(cis)co Manuel Sánchez de Tagle, cavallero del orden de Alcántara, y vez(in)o de la Ciudad de Mex(i)co como tutor y curador advona de los ss. menores Dn. Fran(cis)co de Azlor y Valdibielso, cavallero del orden de Calatrava...” (“presuntivo marq(ue)z de San Mig(ue)l de Aguallo”)...” Se regula aver en d(ic)ha viña doscientas mill sepas” Parras, 30 de marzo de 1761. Centro Cultural Vito Alessio Robles, Saltillo. Manuscritos, Volumen V, documento 1.

de producción de Parras considerados para los diezmos así lo indican— el marquesado poseía solo el 7.75 % del total de las cepas de la región. La economía parrense se encontraba diversificada.<sup>271</sup> La casa de los diezmos poseía secciones para diversos productos: harina de trigo, maíz, trigo, fruta fresca para deshidratarla o convertirla en confite, como la torta de higo. Las instalaciones de mayor inversión por su tamaño, diversidad y cantidad de objetos especializados para la transformación de la materia prima eran, sin duda alguna, las que estaban destinadas a la fabricación de vinos y aguardientes.<sup>272</sup>

Las haciendas de Parras, como la del Rosario de los marqueses de Aguayo y la de San Lorenzo, a más de grandes viñas, poseían sembradíos de trigo, maíz, frijol,<sup>273</sup> cultivos para los cuales las huertas urbanas eran poco apropiados.

### **Carlos III y el control de la Real Hacienda en Parras**

Hacia los años setecientos ochentas, como consecuencia de los proyectos de reforma que Carlos III tenía en mente para la Nueva España, previa una visita militar (1764), la visita general a las oficinas virreinales (1765) y la visita de don José de Gálvez (terminada en 1771) el territorio novohispano se dividió en intendencias y en comandancias de Provincias Internas. Se tomaron medidas para eficientar la captación de la Real hacienda y aumentar el control

---

<sup>271</sup> Adams dice que “Los colonos pioneros convirtieron el valle alimentado por manantiales en el que estaba Parras, en un fértil y productivo complejo de sementeras, pasturas, huertas y viñedos. Para mediados del siglo dieciocho, el pueblo, junto con su satélite El Alamo, producían tantos alimentos que sus excedentes regularmente eran enviados a poblados afectados por las sequías en otras partes de Nueva Vizcaya. Sin embargo, la principal exportación de Parras, y lo que le daba más fama, era la cosecha de sus finos viñedos, especialmente los buenos vinos y brandies (sic) que se comercializaban desde los centros mineros del norte hasta la Ciudad de México” B. Adams, David. *Op. cit.* |

<sup>272</sup> AHCSILP, expediente 353. Parras, 18 de julio de 1756. Inventario y entrega de la casa de los diezmos de Parras. El padre Morfi, al hablar de Parras en 1777, consideraba que los caldos (vinos y aguardientes) eran el mayor comercio del lugar. Morfi, fray Juan Agustín de. *Viaje de indios y diario del Nuevo México*. Manuel Porrúa S.A. Librería. México. 1980.

<sup>273</sup> Morfi, fray Juan Agustín de. *Viaje de indios y diario del Nuevo México*. Manuel Porrúa S.A. Librería. México. 1980.

sobre los legítimos derechos de cobro de alcabalas. Para ello, el gobierno ordenó el cobro de impuestos y de la alcabala a todo artículo que se comerciara. Era notorio que a Santa María de las Parras acudían muchos comerciantes a adquirir vinos y aguardientes que compraban principalmente en las haciendas, haciéndose pasar por encomenderos de los cosecheros, para evitar así el pago de la alcabala y del nuevo impuesto que debían cubrir por el cambio de dueño y de “suelo” o distrito aduanal.<sup>274</sup>

En 1777, el mismo año en que el Comandante General de las Provincias Internas Teodoro de Croix visitó Santa María de las Parras, se informó la creación de la administración de alcabalas de Parras y Saltillo con independencia de la de Chihuahua, la cual comenzó a prácticamente ese mismo año. Antonio de Mora se haría cargo de ella.<sup>275</sup> La Real Cédula del 1 de enero de 1781, ordenaba que se hiciese extensivo el pago del derecho de alcabalas en todas las provincias internas, particularmente en Parras.<sup>276</sup>

En consecuencia con el propósito de evitar fraudes a la Real Hacienda, Francisco Varela Bermúdez, funcionario de la alcabala, comunicó al alcalde mayor de Parras, Pedro Padilla el 18 de febrero de 1780, que se hallaba con órdenes e instrucciones del Superintendente Director General y Juez Privativo del Real ramo de alcabalas para que se cobrase alcabala de todos los efectos y frutos que se vendiesen y contratasen en ese suelo. Para que nadie alegase “ignorancia, costumbre o privilegio” que no les estuviese directamente concedido por legítima potestad, Varela Bermúdez solicitó al alcalde mayor se

---

<sup>274</sup> Anónimo. “Manifiesto del Estado Político irregular en que existe este Pueblo de Santa María de las Parras” en Corona Páez, Sergio Antonio. *Tríptico de Santa María de las Parras*. .

<sup>275</sup> AGN. Volumen 432, expediente 12. Informe a Durango, Parras, Chihuahua y Saltillo. Ya en 1778, don Juan Asencio de Artunduaga, albacea testamentario de don Asencio de Zavala y Zengotieta, había sido reconvenido con urgencia por diversos oficios de los administradores de la Real Renta de Alcabalas de Parras, para que presentase en esas oficinas una cuenta formal de todas las ventas que hubiese hecho de los bienes del difunto. AHCSILP, expediente 329.

<sup>276</sup> AGN. Reales Cédulas Originales. Volumen 120, expediente 2.

publicase bando, para que todos los vecinos, estantes y traficantes, sin excepción, entendiesen que debían satisfacer el real derecho de alcabala de todos los caldos y frutos que vendiesen, trabajasen o cambiasen, y para que no se cometiesen fraudes al erario, se prevenía que todos los “rescatadores” (comerciantes no cosecheros) de caldos y frutas secas debían retener<sup>277</sup> al tiempo de la compra, lo que correspondiese al real derecho de alcabalas que ellos habrían de satisfacer al tiempo de su extracción. Esto equivalía a la cancelación del privilegio de no pagar alcabalas otorgado a los vecinos cosecheros por el arzobispo virrey Vizarrón desde 1738.

En cambio, los tlaxcaltecas cosecheros quedaban libres de alcabala si podían demostrar su condición de no tributarios o reservados.<sup>278</sup> Para los vecinos cosecheros, el monto de la alcabala quedaría en el 2% que marcaba la *Recopilación* de Indias.<sup>279</sup> Era evidente que la Corona estimaba que en Santa María de las Parras se había consolidado una próspera economía que debía comenzar a retribuir a la Real Hacienda por los privilegios otorgados<sup>280</sup> vía pago de alcabalas. Por lo que se refería al “nuevo impuesto” el indulto para los

---

<sup>277</sup> Siendo por definición la alcabala un impuesto compartido entre el vendedor y el comprador, el término “retener” hace suponer que lo que se retendrá será la parte del vendedor, misma que el comprador debe exhibir al momento en que tenga que aportar la suya.

<sup>278</sup> Instrucción de la Dirección general de Alcabalas de 23 de noviembre de 1779 refrendada por decreto del virrey y dirigida a Varela Bermúdez de la Real Aduana de Parras, recordándole que los indios no pagarían alcabala en conformidad a lo establecido por la ley 24, título 13, libro 8 de la *Recopilación*. Asimismo se pedía a los curas que facilitasen a los oficiales reales copias certificadas de Padrones que manifiesten los indios tributarios y reservados, o bien las respectivas fés de bautismo, si no fuese suficiente con los padrones. AHCSILP, expediente 426. Carta de Francisco Barela Vermúdez al Pbro. Joseph Dionisio Gutiérrez. 10 de abril de 1780.

<sup>279</sup> Libro IV, Título XVII, Ley XVIII de la *Recopilación* de las Leyes de las Indias. “Ley xviii. Que los dueños de viñas paguen á dos por ciento de los frutos.”

<sup>280</sup> En cuestión de privilegios, la España del último tercio del siglo XVIII se caracterizó por una política que fortalecía a la Real Hacienda exigiendo evidencia documental de los privilegios y exenciones alegados por particulares, instituciones y colectividades. *Vid* Domínguez Ortiz, Antonio. *Sociedad y estado en el siglo XVIII español*. Editorial Ariel. Barcelona. 1981.

vecinos y tlaxcaltecas cosecheros parrenses siguió vigente hasta el fin del virreinato.<sup>281</sup>

El 12 de febrero de 1781, Bernardo Antonio de Herrera y Campo, Alcabalatorio de Mazapil y Parras,<sup>282</sup> le notificó al Pbro. José Dionisio Gutiérrez que cobraría la alcabala que en Parras adeudasen los eclesiásticos, administradores de obras pías, mayordomos de cofradías y los otros no exentados por el Real Concordato de 1737. En consecuencia, era preciso reconocer los títulos de los patrimonios, fundaciones y demás documentos pertenecientes a las posesiones de los involucrados, y determinar así si había o no adeudo.<sup>283</sup> La Real Cédula del 12 de junio de 1784 confirmaba y extendía a las anteriores disposiciones, ya que aprobaba la resolución de la Junta de la Real Hacienda, de erigir el derecho de alcabalas a las haciendas del Partido de Parras.<sup>284</sup>

### **El final del control tlaxcalteca de Santa María de las Parras**

Al cruzar los umbrales del siglo XIX, la vitivinicultura y muchas de sus viejas instituciones continuaban vivas, como la figura jurídica del “encomendero” o apoderado de los cosecheros de Parras para la venta de vinos y aguardientes. Doña Ma. de la Concepción Adriano, viuda de don Ildefonso Martínez de los Santos, “de los principales” tlaxcaltecas de Parras, al testar después de 1808 manifestó dejar 12 barriles de aguardiente “que llevó” su “encomendero”

---

<sup>281</sup> Este privilegio estaba vigente en 1808 y después, aún cuando la Junta Superior de la Real Hacienda de 15 de septiembre de ese año había mandado uniformar las contribuciones de los dueños de viñas y fábricas de vinos de uva exigiendo un 5% equivalente al nuevo impuesto, y sin perjuicio de la alcabala que causaran los licores en sus ventas o introducciones en suelos diversos de aquellos en que se fabricasen. AGN. Alcabalas, Volumen 274, expediente 4.

<sup>282</sup> AGN. Reales Cédulas Originales. Volumen 120, expediente 167. El nombramiento tiene fecha de 5 de abril de 1781.

<sup>283</sup> AHCSILP, expediente 500. 12 de febrero de 1781. Carta de Bernardo Antonio de Herrera y Campo al Pbro. José Dionisio Gutiérrez, cura de Parras.

<sup>284</sup> AGN. Reales Cédulas Originales. Volumen 128, expediente 120.

Atanasio Murga.<sup>285</sup> Hacia 1814, el ayuntamiento tlaxcalteca de Parras dejó de existir como había existido durante la era colonial.<sup>286</sup> El pueblo había contado con treinta vocales, quince de los cuales ocupaban los siguientes puestos: un gobernador, dos alcaldes y dos tenientes, un secretario, dos alguaciles, dos fiscales, dos sacristanes y tres ministros *topiles*.<sup>287</sup> En 1814, quedó al mando solamente un gobernador que era a la vez juez de prevención.<sup>288</sup> En 1815 recibió el título de teniente de justicia.<sup>289</sup> Ese mismo año Fernando VII anuló las disposiciones constitucionales de Cádiz y reinstaló los ayuntamientos. Parras obedeció y el ayuntamiento —ahora parcialmente tlaxcalteca— subsistió hasta el 14 de abril de 1820, cuando los españoles vecinos de Parras y sus seguidores depusieron violentamente a los tlaxcaltecas que constituían ya no la totalidad, sino tan solo una parte del ayuntamiento.<sup>290</sup> Peor aún, en 1822 los españoles expulsaron a los tlaxcaltecas del pueblo, dejándolo disponible para los Alcaldes Mayores.<sup>291</sup> Los tlaxcaltecas perdieron el control de los archivos y de la cárcel.<sup>292</sup> A la vista del brutal despojo, un grupo de tlaxcaltecas llevó once peticiones al emperador Agustín de Iturbide en México.<sup>293</sup> Nada les fue resuelto. La vida siguió su curso. Los viejos huertos y haciendas parrenses continuarían produciendo de manera generosa y sus vinos

---

<sup>285</sup> AHCSILP, expediente 309. Evidentemente la fecha de 1750 que propone Churruca Peláez está mal puesta, ya que Ildefonso Martínez testó el 17 de junio de 1806. Cfr AHCSILP, expediente 347. El testamento de doña Ma. Concepción Adriano hace referencia a fechas de principios del siglo XIX, como la de “el gobernador que fue en el año de ochocientos ocho, en el Álamo.”

<sup>286</sup> Churruca Peláez, Agustín, et al. *Before the thundering hordes. Historia antigua de Parras*. Chapter 5. The Tlaxcaltecan document. P. 27 y SS. Para este y otros asuntos, el autor cita el contenido de la “Instrucción que contiene la razón de la fundación de nuestro pueblo de Santa María de las Parras, de los privilegios a él concedidos, de los servicios hechos a ambas Majestades, de las vejaciones recibidas, como adelante se verá. 20 de febrero de 1822. Manuscrito del AGN. Ayuntamientos. Tomo VIII. Folios 99-122. Publicado por Ernesto Lemoine Villicaña en el *Boletín del Archivo General de la Nación*, 2ª. serie. Vol. IV, No. 2. México, D.F.

<sup>287</sup> *Ibid.*

<sup>288</sup> *Ibid.*

<sup>289</sup> *Ibid.*

<sup>290</sup> *Ibid.*

<sup>291</sup> *Ibid.*

<sup>292</sup> *Ibid.*

y aguardientes recorrerían las viejas huellas del Camino Real de la Tierra Adentro para deleite de los consumidores de un nuevo país, México, aunque olvidando poco a poco su origen tlaxcalteca.<sup>294</sup>

### **Vislumbre de un modelo económico.**

Lo que llevamos visto en esta sinopsis histórica de la producción vitivinícola de Parras nos permite ya vislumbrar la existencia de un modelo económico de dos componentes. El primer componente estaría formado por las grandes haciendas, con ganados mayores y menores, producción de cereales, vinos y aguardientes, con una mano de obra permanente formada básicamente por castas.<sup>295</sup> El segundo componente estaría formado por los cosecheros tlaxcaltecas y avecindados<sup>296</sup> del pueblo de Parras, con una viticultura de huerto de pequeños y medianos predios más o menos intensiva, con una gran demanda de mano de obra libre contratada de manera eventual que permitiese atender las actividades culturales de la vid y del vino sin tener que hacer contrataciones permanentes, que serían insostenibles para su economía.

Esta actividad comercial vitivinícola altamente redituable y estimulada por la Corona le permitió al pueblo mantener su identidad e independencia de las haciendas y a la vez generar ingresos para el intercambio de artículos de

---

<sup>293</sup> *Ibid.*

<sup>294</sup> En 1855 se escribía en un periódico de los EEUU: “The hacienda of San Lorenzo, commonly called the “hacienda abajo” (below) in contradistinction from another, the “hacienda arriba” (above) on the side of Parras, is the property of Senor Don Manuel Ybarra, and comprises an estate about a hundred miles long, and thirty wide. It produces annually (...) and nearly forty thousand gallons of wine and brandy. The latter are sent all over Mexico, and are sold at high prices. Parras wine consists of three kinds: the vino blanco, carlón and dulce; corresponding respectivley, as an oracular wine bibber informs me, to the Claret, Madeira and Muscatel. No artificial force is employed in the expression of the grape, and the wines are all pure juice, without any infusion of foreign matters” “Rambles about Monclova”, part II, p.439 en *Southern literary messenger, devoted to every department of literature and the fine arts*. Volumen 21, iss. 7. Publication day: july, 1855. City: Richmond, Virginia. Publisher T.W. White. 784 pp. (MOA)

<sup>295</sup> A más de dichos Yndios agregados a este Pue- (1vta) blo constan en los libros de Parroquia haberse traído muchos Indios de distintas partes por los dueños de la Hacienda del S(eñ)or Marqués y de la de D(o)n Juan Lucas de la Saga para el servicio de sus labores, los que, mistturándose con esclavos y otros sirvientes mulatos libres, han producido la misttura de la mayor parte de los sirvientes de d(ic)has Haciendas.

abasto provenientes principalmente de las haciendas circundantes (maíz, trigo, frijol) o bien de la tierra afuera. La lucha por el agua significó la lucha por la independencia del pueblo y por la supervivencia de su modo de vida.

---

<sup>296</sup> Estos serían aquellos que, como dice Dionisio Gutiérrez, por matrimonio o compra adquirieron predios en Parras sin gozar los derechos plenos de los vecinos tlaxcaltecas, principalmente la dotación de agua por el cabildo del pueblo.

## CAPÍTULO II

### La tenencia de los viñedos y la legislación indiana

#### La etapa de expansión del cultivo de la vid en América española

En el capítulo anterior hemos visto que la cultura católica española era una cultura de la vid, del trigo y del aceite de oliva, elementos que, además de estar presentes como “especies” o “substancias” imprescindibles de los sacramentos (pan, vino, óleo), eran parte de la vida cotidiana de los conquistadores y pobladores peninsulares. El vino, el pan y el aceite pertenecían desde hacía muchos siglos, a la tradición culinaria de los españoles. Al descubrir y colonizar las nuevas tierras americanas, la Corona española –que había recibido del papa la encomienda para evangelizar a los “nuevos” pueblos—<sup>297</sup> trató de asegurar la continuidad de la vida sacramental y material de los cristianos europeos y los neófitos americanos asegurando el abasto del vino, del trigo y del aceite. Sin embargo, había serios problemas para el transporte y conservación de los productos elaborados españoles.<sup>298</sup> Por estas razones, prácticamente desde 1493 comenzaron los intentos por aclimatar la *vitis vinífera* al suelo americano con el propósito de elaborar el vino en los nuevos territorios.<sup>299</sup>

El primer intento español por aclimatar en América la vid europea se llevó a cabo, en las Antillas, a donde las introdujo Colón en 1493 sin éxito alguno, debido a lo inadecuado del clima tropical.<sup>300</sup> La conquista del Imperio

<sup>297</sup> Vid bulas de Alejandro VI *Inter Caetera*, *Eximia devotionis*, *Piis fidelium* y *Dudum siquidem*.

<sup>298</sup> Muchas veces los vinos blancos eran embarcados sin haber terminado de fermentar. Fernando Pérez Camacho ha reunido la opinión de diversos autores sobre este punto en particular. Vid Pérez Camacho, Fernando. “Movilidad vitivinícola entre Andalucía y América a partir del siglo XVI” en Ramos Santana, Alberto y Maldonado Rosso, Javier (eds.) *El comercio de vinos y aguardientes andaluces con América.* Universidad de Cádiz. Cádiz, 1998.

<sup>299</sup> *Ibid.*

<sup>300</sup> Baudot, Georges. *La vida cotidiana en la América española en tiempos de Felipe II. Siglo XVI.* Fondo de Cultura Económica. México. 1992

Azteca permitió a Cortés dictar ordenanzas para el cultivo de la vid europea<sup>301</sup> al inicio de la tercera década del siglo XVI, razón por la cual la Nueva España se convirtió en la más antigua colonia española de “tierra firme” que dio buena acogida a la *vitis vinífera*.<sup>302</sup> Este primer momento de la historia común entre España y sus colonias americanas continentales se caracterizó, desde el punto de vista vitivinícola, por un gran impulso que se le dio a la difusión de la *vitis vinífera*. En congruencia con esta política, las ordenanzas de Cortés del 24 de marzo de 1524 declaraban:

Item. Que cualquier vecino que tuviese indicios de repartimiento, sea obligado a poner con ellos cada año, con cada cien indios que los que tuviere de repartimiento, mil sarmientos, aunque sea de la planta de su tierra, escogiendo lo mejor que pudiere hallar (...) hasta que llegue a la cantidad con cada cien indios cinco mil cepas (...) Item Que habiendo en la tierra plantas de vides de las de España en cantidad que se pueda hacer, sean obligados a ingerir las cepas que tuvieren de la planta de la tierra, o de plantarlo de nuevo.<sup>303</sup>

En el sur, en la región de Puebla de los Angeles, ciudad y provincia fundadas en 1531,<sup>304</sup> millares de cepas fueron sembradas y explotadas con éxito en Atlixco,<sup>305</sup> Tepeaca, Tixtla y Mochitlán.<sup>306</sup> En su camino al septentrión, pequeños viñedos fueron marcando el paisaje y la toponimia<sup>307</sup> de la Nueva Galicia y de la Nueva Vizcaya: Fresnillo,<sup>308</sup> Nieves,<sup>309</sup> San Juan del Río,<sup>310</sup>

<sup>301</sup> En las ordenanzas del 24 de marzo de 1524, Cortés promociona el cultivo de la vid entre los vecinos españoles que tuviesen repartimientos de indios. Pérez Camacho, Fernando. “Movilidad vitivinícola entre Andalucía y América a partir del siglo XVI” en Ramos Santana, Alberto y Maldonado Rosso, Javier (eds.) *El comercio de vinos y aguardientes andaluces con América.* Universidad de Cádiz. Cádiz, 1998. P. 18

<sup>302</sup> Acuña, René. *Op. cit.*

<sup>303</sup> Pérez Camacho, Fernando. *Op. cit.*

<sup>304</sup> Editorial Porrúa, S.A.. *Diccionario Porrúa. Historia, Biografía y Geografía de México.* 6ª Ed. México. 1995.

<sup>305</sup> Baudot, Georges. *Op. cit.* P.171. Acuña, René (ed.) *Relaciones geográficas del siglo XVI: Tlaxcala.* UNAM. México. 1985. 2º tomo.

<sup>306</sup> Estas dos últimas se ubican en la actualidad en el estado de Guerrero. Acuña, René. *Op. cit.*

<sup>307</sup> Parras (Coahuila) y Parral (Chihuahua) con sus nombres hacen referencia a la *vitis vinífera*.

<sup>308</sup> Fresnillo, Zacatecas. Mota y Escobar, Alonso. *Descripción Geográfica.* P. 174.

<sup>309</sup> Nieves, Zacatecas. *Ibid.* P. 182

<sup>310</sup> San Juan del Río, Durango. *Ibid.* P. 197

Santa Bárbara,<sup>311</sup> Real Presidio del Paso del Norte<sup>312</sup> y desde luego, Santa María de las Parras. Muchos viñedos norteños cuyo establecimiento se remonta a esa época se mantuvieron en constante producción hasta finales del siglo XVIII.<sup>313</sup>

Algunas variedades españolas o hispano-novohispanas de la *vitis vinífera* fueron introducidas y aclimatadas en Perú, Chile y Argentina a mediados del siglo XVI.<sup>314</sup> Como resultado de esta vasta obra de extensión agrícola, a finales del siglo XVI, una buena cantidad de poblaciones de las zonas templadas norte y sudamericanas contaban con productivos viñedos, particularmente en el cono sur. En muchas ocasiones, el establecimiento de los viñedos se puede relacionar con la actividad evangelizadora y misionera de algunas órdenes religiosas. Según Winkler, fueron los jesuitas quienes dieron impulso a la expansión del cultivo de la vid y de la elaboración del vino en Argentina.<sup>315</sup> Pero el éxito arrollador de la vid y de la fabricación de vinos y aguardientes en el Perú al inicio del siglo XVII, motivó que la Corona española replantease su actitud hacia el libre e indiscriminado establecimiento de nuevos viñedos en el Perú y en general en sus colonias americanas. El floreciente comercio de vinos y aguardientes peruanos y los niveles de

---

<sup>311</sup> Santa Bárbara, Chihuahua. *Ibid.* P. 198

<sup>312</sup> AGN. General de Parte. Volumen 44, expediente 71.

<sup>313</sup> En 1762, se notificó a los oficiales reales para que informasen sobre los parajes donde abundaban las cosechas de uva, particularmente en las jurisdicciones de Zacatecas y Fresnillo. AGN General de Parte. Volumen 44, expediente 80, fojas 76v-77v. Según AGN, Alcaldes Mayores, Volumen 9, foja 84, con fecha del 7 de junio de 1783 se libró una orden a los justicias del Parral y Valle de San Bartolomé y Santa Bárbara, al gobernador de Durango, a los alcaldes mayores de Conchos, San Juan del Río, Chihuahua, Real del Oro, Guanaceví, Cosiguirachi, Mapimí, villa del Nombre de Dios, Cuencamé y villa del Saltillo, para que informasen las clases de vinos y aguardientes y las cantidades que anualmente se cosechaban y fabricaban en esos lugares.

<sup>314</sup> Algunos consideran que el vidueño más antiguo que se cultiva en Argentina es el "Criollo", y que llegó a la Argentina procedente de México y del Perú. Se cree que el primer vino que se hizo en Argentina (lo hizo el hermano Cedrón con cepas plantadas en 1556) hace más de 430 años, lo hizo, sin duda alguna, con esa cepa. *Vid Jobe, Joseph, Op. cit.*; Grossman, Harold J. *Op. cit.* P. 242. Pérez Camacho considera el año de 1550 como el de la introducción del cultivo de la vid a Perú, Chile y Argentina. El mismo autor menciona a don Pedro del Castillo como fundador en 1556 de la ciudad de Mendoza, Argentina, en donde establece la industria del vino con cepas llevadas desde Chile. Pérez Camacho, Frenando. *Op. cit.*

producción a los que había llegado motivaron una honda preocupación en la Península. Tras la experiencia peruana, las autoridades coloniales, si bien reconocieron el derecho de los centros vitícolas hasta entonces establecidos (los del septentrión novohispano incluidos) a existir y a producir vinos y aguardientes, procedieron a controlar de manera efectiva las licencias para establecer y explotar nuevos viñedos en América, particularmente en aquellos lugares en que su desmedido crecimiento podría amenazar el comercio vitivinícola español, o dañar la salud pública con una producción adulterada,<sup>316</sup> o bien en aquellos lugares en que no los había con anterioridad.<sup>317</sup>

Se cree que prácticamente sólo las misiones católicas fronterizas conservaron el privilegio de establecer viñedos y elaborar vino sin previo otorgamiento de una licencia especial.<sup>318</sup> Este sería el caso de Juan de Ugarte, jesuita, quien plantó en 1697 la primera viña de *vitis vinífera* en la Baja California.<sup>319</sup> O el de los jesuitas y Franciscanos en la Alta California a lo largo del siglo XVIII.<sup>320</sup>

### **El caso peruano**

Hay diversas opiniones sobre el cómo llegaron las primeras cepas al Perú. El Inca Garbillado —quien escribió entre 1603 y 1609— narra que las primeras vides que llegaron al Perú provenían de las Islas Canarias, y que entre las variedades plantadas se encontraba la “Moscatel”.<sup>321</sup>

---

<sup>315</sup> Winkler et al. (1974) *Vid* Pérez Camacho, Fernando. *Op. cit.*

<sup>316</sup> Como en aquellos casos en que se mezclaba azúcar de caña, melazas o piloncillo al jugo de uva para que fermentase mejor. Esta mezcla resultaba en una bebida “prohibida”.

<sup>317</sup> Estas disposiciones pasaron a formar parte de la *Recopilación de Leyes de Indias*, Libro IV, Título XVII, Ley XVIII, principalmente.

<sup>318</sup> Pérez Camacho, Fernando. *Op. cit.*

<sup>319</sup> *Ibid.*

<sup>320</sup> *Ibid.*

<sup>321</sup> Pérez Camacho, fernando. *Op. cit.*

Durante la segunda mitad del siglo XVI surgieron en la región Peruana tres áreas vitivinícolas bien definidas: la de la faja desértica de la costa peruana (valles-oasis de Ica, Pisco, Nazca, Arequipa, etc.); el Reino de Chile, y la región de Cuyo.<sup>322</sup> La primera contaba con algunas ventajas adicionales que parecían predestinarla al éxito, como las condiciones de clima y suelo favorables al viñedo, su sistema de riego por acequias, su cercanía al mar y la existencia de una gran ruta terrestre que conducía al interior minero.<sup>323</sup>

Como dice Sempat Assadourian

La puesta en marcha de los viñedos (peruanos) fue un proceso impetuoso que recorre la segunda mitad del siglo XVI.<sup>324</sup>

El volumen anual de producción de vino llegó a ser significativamente grande.<sup>325</sup> Tan grande, que debido a los enormes volúmenes de vino obtenidos, los cosecheros peruanos comenzaron a “quemarlo” es decir, a destilarlo para obtener un aguardiente de vino llamado *pisco*.<sup>326</sup> Estos vinos y aguardientes peruanos pronto encontraron prósperos mercados americanos cuya demanda y comercio comenzaron a afectar los intereses del tráfico español. Las referencias de la *Recopilación*, como la Ley XV del Libro IV, Título XVIII, nos permiten conocer que las sucesivas cédulas que originaron esta ley (17 de diciembre de 1614; 2 de marzo de 1619; 23 de enero de 1623 y 2 de junio de 1632) prohibían la exportación del vino de Perú a la ciudad de

---

<sup>322</sup> Sempat Assadourian, Carlos. *El sistema de la economía colonial. El mercado interior regiones y espacio económico*. Editorial Nueva Imagen. México. 1983.

<sup>323</sup> *Ibid.*

<sup>324</sup> *Ibid.*

<sup>325</sup> Sempat Assadourian considera bastante probables los niveles de producción anual de vino reportados por Vázquez de Espinosa de un millón de arrobas (Ica con 400,000 botijas de arroba cada una, y Pisco con 300,000; valles de Vitor y Siguan (en Arequipa) con 170,000 y Nazca con 70,000, mas los complementos menores de otros valles. Sempat Assadourian, *Op. cit.*

Panamá, en forma pública o secreta, ni que se desembarcase ni vendiese en bodegas, so pena de decomiso, pérdida y multa de 200 pesos de plata ensayada. Por la ley XVIII del Título XVIII del libro IV de la *Recopilación*,<sup>327</sup> sabemos que “muchos vinos del Perú” eran llevados al puerto de Acapulco de Guatemala, y que este comercio era la causa de que menguasen los volúmenes exportados por España a Guatemala, en perjuicio del comercio y derechos del rey, y que por lo tanto, se mandaba que no se pudiesen llevar los vinos del Perú a Guatemala, so pena de la confiscación de los vinos.

La respuesta de la Corona española ante esta amenaza consistió en controlar mediante disposiciones legales (como las ya citadas) el comercio de los vinos y aguardientes peruanos, a la vez que retomaba el férreo control del derecho de producción de vinos y aguardientes, o bien del establecimiento o expansión de nuevas plantaciones de viñedos en Perú y en las colonias americanas mediante el sistema de licencias.<sup>328</sup>

La Ley XVIII del Libro IV, Título XVII, de la *Recopilación* de las Leyes de las Indias<sup>329</sup> constituye el parteaguas legal para la tenencia de los viñedos en la América española. A finales del siglo XVI y tras una primera época de expansión más o menos irrestricta, la existencia y empuje de los vastos viñedos sudamericanos comenzaron a preocupar al comercio español, y por ende, a la Corona. Así pues, usando una retórica que sostenía el derecho real sobre las tierras que ocupaban los viñedos peruanos y sobre las licencias

---

<sup>326</sup> A diferencia del de Santa María de las Parras, que era de orujo de uva. *Vid* Defense of the Peruvian appellation of origin PISCO.

<sup>327</sup> Con antecedentes en 18 de mayo de 1615 (Felipe III) ; 19 de junio de 1626 (Felipe IV).

<sup>328</sup> *Recopilación* de las Leyes de Indias. Congreso de la República. Archivo Digital de la Legislación del Perú.

<sup>329</sup> Esta ley tenía como antecedentes el capítulo 40 de la Instrucción de Virreyes de 1595 de Felipe II; la ley de 14 de agosto de 1610 dada en Aranda por Felipe III; el capítulo 40 de la Instrucción de 1628 dada en Madrid por Felipe IV; y la de 27 de mayo de 1631 del mismo rey.

no concedidas (por lo tanto “usurpadas”) para plantarlos, e incluso para sancionar a los cosecheros por su “atrevimiento”, la Corona estableció las bases para mantener a partir de ese momento una política oficial en torno a los viñedos americanos (los peruanos en particular). A cambio de un censo del dos por ciento anual de los frutos<sup>330</sup> de las viñas, la Corona daría instrucciones a sus oficiales reales para que

desde aora sin limitación de tiempo las puedan tener, poseer, gozar y reparar ellos, y sus herederos, y sucesores, o quien de los susodichos tuviere título, ó causa, quieta y pacíficamente, remitiendo, y perdonando todas, y qualesquier penas, en que por esta razón huvieren incurrido, con que en qua(n)to a poner otras de nuevo, queden en su fuerza y vigor las órdenes, cédulas, e instrucciones antiguas, que lo prohiben, y defienden.<sup>331</sup>

Debemos caer en la cuenta de que, en el caso peruano, que es aquél que dio origen a la Ley XVIII del Libro IV, Título XVII de la *Recopilación*, se mencionan tres defectos o factores “delictivos” en que incurren o pueden haber incurrido los cosecheros: la usurpación de licencias de producción de vinos y aguardientes no solicitadas ni concedidas por autoridad competente; el establecimiento y posterior expansión no autorizadas, de viñedos; y la usurpación de tierras propiedad de la Corona (realengas) o de terceros.

Por esta ley, a manera de solución, la Corona le reconocería a los cosecheros dos maneras de acceder a la posesión perfecta de sus viñedos y de su producción, es decir, la legislación deslindó dos tipos de situación jurídica previa,<sup>332</sup> a saber, la del propietario con justo título, o bien la de quien había

---

<sup>330</sup> El dos por ciento equivale al monto de la alcabala.

<sup>331</sup> *Recopilación* de las Leyes de Indias. Congreso de la República. Archivo Digital de la Legislación del Perú. <http://www.leyes.congreso.gob.pe/>

<sup>332</sup> Dos tipos de derechos reales El derecho real era entendido como un poder que permitía al hombre usar y servirse de un objeto que formaba parte del mundo exterior; ese derecho podía hacerse valer frente a cualquiera y otorgaba un disfrute permanente que se traducía en una relación directa e inmediata entre el dueño y la cosa. “Cosa” en Las Partidas era aquello que no siendo persona ni acción, podía ser de alguna utilidad o comodidad al hombre. Los viñedos entraban en aquél grupo de cosas que eran susceptibles de

estado en posesión de su viñedo de manera quieta, pacífica y sin contradicción.<sup>333</sup> Serían examinadas las situaciones de los propietarios y poseedores de viñedos, y si llenaban el requisito legal de exhibir los justos títulos (pocos los tendrían) o bien, si demostraban satisfactoriamente la quieta, continua y pacífica posesión de sus viñedos, se les reconocería de una vez y para siempre la legítima propiedad con todos sus derechos (al usufructo, a fabricar vinos y aguardientes con sus uvas, a transmitir la propiedad de los viñedos en forma hereditaria, a la enajenación a título gratuito u oneroso, etc.). Además, a los cosecheros se les daría un perdón general por las tierras que hubiesen usurpado (equivalía a una composición) o por haber establecido viñedos sin licencia.

En cuanto al establecimiento de nuevos viñedos, la Corona fue muy terminante: quedarían en toda su fuerza y vigor la prohibición de hacerlo sin la debida licencia, como de hecho ocurrió.<sup>334</sup> No habría en el Perú nuevos productores de vinos ni aguardientes sin la respectiva licencia. La versión final de esta ley se promulgó durante el reinado de Felipe IV en 1628 y 1631, y fueron incorporadas a la *Recopilación* en 1681.

### **La tenencia de los viñedos en la Nueva España**

A diferencia de lo que ocurriría en el Perú, los viñedos de la Nueva España nunca representaron una verdadera amenaza para el comercio de los vinos y aguardientes españoles. En 1777, en los días de máxima producción, de los viñedos de Parras solo se obtenía el 2% del volumen de lo que se dice

---

apropiación privada, sin importar que la propiedad fuese ejercida por un individuo o un grupo o institución. Vid Mijares ramírez, Ivonne. *Escribanos y escrituras públicas en el siglo XVI. El caso de la Ciudad de México*. UNAM. México. 1997.

<sup>333</sup> El segundo caso es el de *usucaptio*. Se llamaba así cuando el dominio se adquiría mediante la posesión continuada de la cosa. Para ello era necesario que la posesión fuese de buena fe, y que se diera de manera continua por el tiempo que establecía la ley. El cual era, según las *Partidas*, de tres años para las cosas muebles, y de diez años para las inmuebles o raíces. Mijares Ramírez, Ivonne. *Op. cit.*

<sup>334</sup> Contamos bastantes referencias documentales sobre solicitud y otorgamiento de licencias para establecer y explotar viñedos en la Nueva España, hasta principios del siglo XIX.

producían los del Perú<sup>335</sup> en el primer decenio del siglo XVII. El propicio clima templado del septentrión permitió que en diversos puntos de la Nueva Galicia y de la Nueva Vizcaya fueran surgiendo sin contradicción alguna viñedos en las huertas de casas y haciendas desde el siglo XVI hasta el XVIII.

De hecho, la evidencia documental muestra que la exigencia legal de contar con licencias para el establecimiento de nuevos viñedos, para ampliar los ya existentes o bien para iniciar la producción de vinos y aguardientes legítimos en la Nueva España no se hizo efectiva sino hasta una época bastante tardía, que coincide con el inicio del reinado de Carlos III en 1759,<sup>336</sup> época en que las disposiciones legales favorables a los exportadores de vinos se enmarcaban en España en la política económica reformista de los gobiernos ilustrados de la segunda mitad del siglo XVIII.<sup>337</sup>

Precisamente en 1759, el virrey concedió licencia a José Joaquín Caraveo, de San Juan del Río, para poder fabricar vino y aguardiente legítimos en una viña que tenía en ese lugar.<sup>338</sup> Nótese que la viña ya existía, y que la licencia era expedida con la finalidad de que el señor Caraveo pudiese fabricar vinos y aguardientes. Un año después, la señora Ana de Cea y Riofrío recibió licencia para que pudiese fabricar vino y aguardiente legítimos en sus viñedos de la jurisdicción de Ixmiquilpan, pagando el derecho de media anata.<sup>339</sup> También en 1760 se le concedió licencia al Alférez Juan González Guerra para que pudiese fabricar libremente vino y aguardiente legítimos de la viña

<sup>335</sup> Sempat Assadourian considera probable el cálculo de un millón de arrobas de vino para el Perú.

<sup>336</sup> Coincidiría con la asunción al trono del monarca reformista Carlos III. Estas licencias son las que existen en el AGN y que coinciden con el “inventario” o repaso que de ellas hace en 1810 Antonio María de Lazaga, vitivinicultor, en su solicitud contenida en el expediente AGN. Alcabalas. 1810. Volumen 274, expediente 4.

<sup>337</sup> De hecho, la destitución del marqués de la Ensenada en 1754 a manos de Fernando VI, fue acertadamente considerada como un cambio por el que “las puertas habían quedado abiertas a los vientos del pujante liberalismo británico” *Vid* Maldonado Rosso, Javier. *La formación del capitalismo en el Marco de Jerez. De la vitivinicultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna (siglos XVIII y XIX)*. Huerga y Fierro Editores. El Puerto de santa María. España. 1999.

<sup>338</sup> AGN. General de Parte. 1759. Volumen 42, expediente 61, fojas 47v-50v.

<sup>339</sup> AGN. General de Parte. 1760. Volumen 42, expediente 406, fojas 366-367vta.

que tenía en su hacienda nombrada “Señor San José de Galindo” en San Juan del Río<sup>340</sup> (Querétaro). Dieciséis años después se notificaba a los justicias de San Juan del Río que no impidiesen ni estorbasen el libre uso de su licencia al dicho Juan González Guerra.<sup>341</sup> En 1769 se expidió licencia para que el bachiller José Antonio Caballero, cura del pueblo de San Luis de la Paz, pudiese fabricar aguardiente legítimo.<sup>342</sup> En 1774 se le concedió facultad al cura vicario del mismo lugar, Juan Antonio Martínez, para que pudiese fabricar aguardiente de uva con lo que produjese la huerta de cepas que había pertenecido a los jesuitas.<sup>343</sup> A finales del siglo XVIII, en 1796, se expidió licencia al capitán Fernando Movellán y a Ignacio de Celis Rábago para que pudiesen fabricar vinos puros y aguardiente legítimo de las viñas que poseían en Tetela del Río.<sup>344</sup>

Todas estas licencias tenían en común el autorizar al titular a fabricar vinos y aguardientes legítimos de uva, y suponían la previa existencia de un viñedo. Ninguna de estas licencias pertenecían a la jurisdicción de las Provincias Internas.

Un caso totalmente diferente era el de los cosecheros de la villa de Aguascalientes. En 1789 las autoridades virreinales investigaban el número de viñas que había en la villa, y si se podrían permitir nuevos plantíos.<sup>345</sup> Siete años después, en 1796, por la Real Cédula de 14 de agosto de mil setecientos noventa y seis, “se amparó a los vecinos de la Villa de Aguas Calientes en la quieta posesión de antiguas viñas” eximiéndolos del censo o pago que

---

<sup>340</sup> AGN. General de Parte. 1760. Volumen 42, expediente 414, fojas 373vta-374vta.

<sup>341</sup> AGN. General de Parte. 1776. Volumen 56, expediente 124, foja 142.

<sup>342</sup> AGN. General de Parte. 1769. Volumen 48, expediente 212, foja 138.

<sup>343</sup> AGN. General de Parte. 1774. Volumen 52, expediente 118, fojas 119-120. Los jesuitas habían tenido un colegio en San Luis de la Paz, Guanajuato, el cual poseía además, como el de Santa María de las Parras, un viñedo. Es muy probable que hayan sido estos religiosos quienes introdujeran en San Luis de la Paz la tecnología para fabricar el “aguardiente de Parras” o de orujo. *Vid* AGN Jesuitas. 28 de agosto de 1752. Volumen I-14, expediente 185, fojas 1024-1025.

<sup>344</sup> AGN. General de Parte. 1796. Volumen 73, expediente 237, fojas 262vta-267.

señalaba la *Recopilación*.<sup>346</sup> A la vez, se resolvió que les quedaba prohibido aumentar o propagar dichas viñas.<sup>347</sup>

El otorgamiento de esta serie de licencias demuestra que en la Nueva España no se aplicó en forma la ley de la *Recopilación* sino hasta 1759, en que comenzaron a ser solicitadas y concedidas. Y el amparo otorgado a los cosecheros de la villa de Aguascalientes en 1796 confirma más aún lo anterior, ya que los cosecheros todavía podían alegar y ganar la posesión de sus viñas y ocupaciones en base a la “quieta y pacífica posesión” de viñas antiguas, un recurso legal que la Corona abrió para los cosecheros peruanos del primer tercio del siglo XVII. Evidentemente, antes de 1759 nadie les había requerido a los cosecheros novohispanos sus justos títulos para fabricar vinos o aguardientes legítimos. Y mientras que las licencias expedidas a nuevos fabricantes eran individuales, el amparo se aplicaba de manera colectiva a los cosecheros que podían demostrar estar en posesión tanto de sus viñas como de su oficio de cosecheros productores de vinos y aguardientes legítimos, como en el caso de Aguascalientes.

Una solicitud e información de 1810 promovida por Antonio María Lazaga, dueño de la hacienda de Cedros,<sup>348</sup> en la cual solicitaba exención del pago del nuevo impuesto y la reducción de las alcabalas sobre la producción vitivinícola de su hacienda, como los había gozado hasta pocos años antes por su condición de fronteriza y privilegiada, manifiesta un listado de los casos en que se habían concedido licencias para la producción de vinos y aguardientes en la Nueva España (a manera de antecedente jurisprudencial para apoyar su caso). Menciona a José Joaquín Márquez; Fernando Movellán; Ignacio de

---

<sup>345</sup> AGN. Reales Cédulas Originales. Febrero 24 de 1789. Volumen 142, expediente 96, foja S. 2.

<sup>346</sup> AGN. Alcabalas. 1810. Volumen 274, expediente 4

<sup>347</sup> AGN. Reales Cédulas. Agosto 14 de 1796. Volumen 164, expediente 291, fojas S. 4.

<sup>348</sup> AGN. Alcabalas. 1810. Volumen 274, expediente 4

Celis; José Joaquín Caraveo; Ana de Cea; Juan González Guerra; y a Fernando Movellán y Linares. Son prácticamente los mismos cuyas licencias pudieron ser documentados en el AGN. Faltarían a esta relación los de San Luis de la Paz. Esta lista cubre prácticamente la totalidad de las licencias expedidas por este concepto en la Nueva España hasta 1810. Esto confirma que fueron relativamente pocas las licencias otorgadas, porque la exigencia legal se aplicó ya pasada la segunda mitad del siglo XVIII. Los centros vitivinícolas de la Nueva España, particularmente los más significativos por la magnitud de su producción, que eran los septentrionales, como lo eran Santa María de las Parras, Real Presidio de Paso del Norte, Alamo de Parras y Santiago del Saltillo entre otros, hacía muchos años que estaban en plena producción. Ningún cosechero de esos lugares iba a solicitar licencia individual siendo que, como los vecinos de la villa de Aguascalientes, la población entera, de manera colectiva, estaba en pública, notoria, quieta y pacífica posesión de sus viñedos, lagares y bodegas productoras de vinos y aguardientes legítimos.

Por lo anteriormente visto, debemos reconocer que se le ha concedido una excesiva significación al antecedente legal de la *Recopilación* en torno a los viñedos novohispanos. La Corona española fue discrecional al momento de aplicar las leyes a sus diferentes virreinos. Ni la Nueva España ni mucho menos las Provincias Internas o septentrionales representaban, como en el caso del Perú, una amenaza al comercio de los vinos y aguardientes españoles.

Hemos visto ya en el capítulo anterior que la demanda novohispana superaba enormemente a la oferta de vinos y aguardientes españoles. Finalmente, no sería sino hasta inicios del siglo XIX que una Real Cédula prohibiese que en América se sembrasen viñedos y se estableciesen fábricas y

artefactos contrarios a los de España,<sup>349</sup> si bien en 1812 otra Real Cédula ordenaba que a nadie en la Nueva España se le privase de los plantíos de viñas y olivares, y que no se aumentara el valor del derecho de elaboración de vinos y aguardientes si no era necesario.<sup>350</sup>

### **La antigua, notoria y privilegiada tenencia de los viñedos en la Nueva Vizcaya**

Para hablar de la tenencia de los viñedos en el Septentrión novohispano, debemos considerar la evolución de las jurisdicciones políticas de estos territorios.

Del Reino de la Nueva Galicia podemos decir que su territorio correspondía mas o menos al de los actuales estados de Jalisco y Zacatecas. La Gobernación o Reino de la Nueva Vizcaya comprendió en su jurisdicción durante 200 años lo que ahora son los estados de Durango, Chihuahua, Sonora, Sinaloa y el sur del estado de Coahuila.<sup>351</sup> El 22 de agosto de 1776 Carlos III expidió la Real Orden que creó la Comandancia General de las Provincias Internas.<sup>352</sup> Estas provincias de la “tierra adentro” (internas) eran Sonora, Sinaloa, Nueva Vizcaya, California, y posteriormente Coahuila, Texas y Nuevo México.<sup>353</sup>

En 1785, la Comandancia General dividió su territorio en tres comandancias: primera: provincias de Coahuila, Nuevo León, Texas, Nuevo Santander (Tamaulipas) y los distritos de Parras y el Saltillo. Segunda: Nueva Vizcaya y Nuevo México. Tercera: Sonora, Sinaloa y Californias.<sup>354</sup>

<sup>349</sup> AGN. Reales Cédulas Originales. 30 de octubre de 1801. Volumen 232, expediente 19, foja S. 4.

<sup>350</sup> AGN. Reales Cédulas Originales. Septiembre de 1812. Volumen 207, expediente 95, foja S. 2.

<sup>351</sup> Alessio Robles, Vito. *Coahuila y Texas en la época colonial*. P. 163.

<sup>352</sup> *Ibid.* P- 592

<sup>353</sup> *Ibid.* P. 593

<sup>354</sup> *Ibid.* P. 594

El 3 de diciembre de 1787 el territorio de las Provincias Internas se reorganizó en dos comandancias: la Comandancia de las Provincias Internas de Oriente, que comprendía a Coahuila, Nuevo León, Texas, Nuevo Santander y los distritos de Parras y el Saltillo, y la Comandancia de las Provincias Internas de Occidente, con Nueva Vizcaya, Nuevo México, Sonora, Sinaloa y las Californias.<sup>355</sup>

El 27 de julio de 1787 fueron agregadas a la provincia de Coahuila las jurisdicciones del Saltillo y Santa María de las Parras, que pertenecían a la Nueva Vizcaya.<sup>356</sup> En 1792, las Californias, Nuevo León y Nuevo Santander fueron segregadas de las respectivas comandancias, quedando bajo la dependencia directa del virrey, y las restantes Provincias Internas formaron una sola Comandancia General.<sup>357</sup> Por las Reales Órdenes del 1 de mayo de 1811 y 24 de julio de 1812, se volvió a la organización de 1787.<sup>358</sup>

A finales del siglo XVI y principios del XVII existían en la jurisdicción de la Nueva Galicia y Nueva Vizcaya pequeños viñedos establecidos, como el de la Hacienda de Medina, no lejos de Fresnillo (Zacatecas) la cual producía vino tinto.<sup>359</sup> En las minas de Nieves, también en Zacatecas, se hacía un vino “aceptable” y un fuerte vinagre de yema.<sup>360</sup> El pueblo de indios de San Juan del Río (Durango) producía “uvas blancas, tintas y moscateles”,<sup>361</sup> vino y vinagre. La villa de Santa Bárbara<sup>362</sup> producía muy buenas uvas por la misma

---

<sup>355</sup> *Ibid.* P. 594.

<sup>356</sup> Según la Real Cédula de Carlos III, expedida en Aranjuez el 21 de mayo de 1785. El virrey Bernardo de Gálvez la mandó cumplir el 7 de febrero de 1786. *Ibid.* P. 595

<sup>357</sup> *Ibid.* P. 594

<sup>358</sup> *Ibid.* P. 595

<sup>359</sup> Mota y Escobar, Alonso. *Descripción Geográfica*. P. 174.

<sup>360</sup> *Ibid.* P. 182

<sup>361</sup> *Ibid.* P. 197

<sup>362</sup> Al poniente de Indé, Durango.

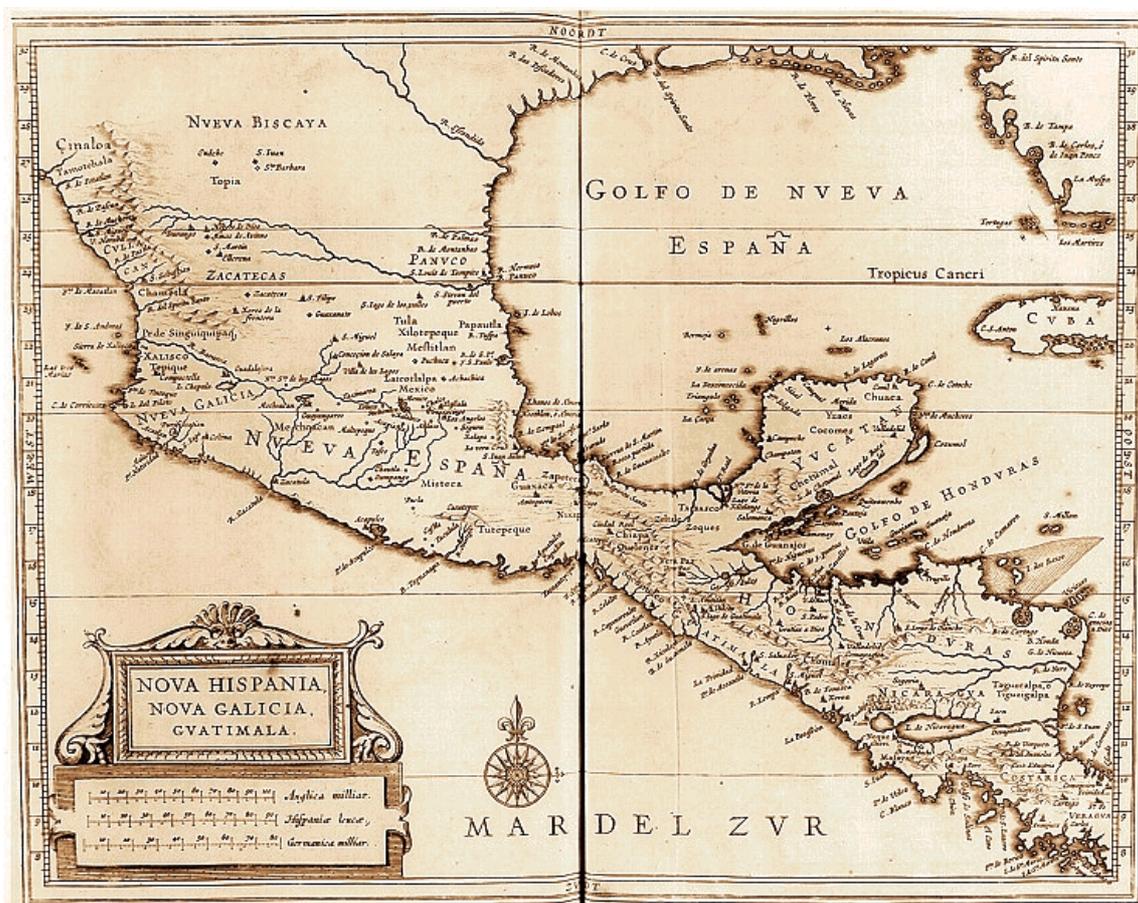


Figura 8. Mapa que muestra la zona fronteriza entre la Nueva Galicia y la Nueva Vizcaya en 1640.<sup>363</sup> Aparecen mencionados al norte de la ciudad de Zacatecas: Nieves, Nombre de Dios, Topia, Indé, Santa Bárbara, San Juan (del Río). Al NO de Zacatecas, la ciudad de Durango.

época.<sup>364</sup> Para el primer lustro del siglo XVII, Santa María de las Parras poseía ya cepas españolas, uvas muy dulces y una incipiente producción de vinos.<sup>365</sup>

La Nueva Vizcaya del siglo XVI, con su clima templado favorecía el establecimiento y explotación de las variedades de origen español, cultivadas

<sup>363</sup> Laet, Joannes de. *L'histoire du Nouveau Monde ou description des Indes Occidentales, contenant dix huit livres*. Leyden, Bonaventure & Abrahm Elseuiers, 1640. Cortesía de la James Ford Bell Library, University of Minnesota.

<sup>364</sup> Mota y Escobar. *Op. cit.* P. 198

<sup>365</sup> *Ibid.*

como cepas o como parras.<sup>366</sup> Con el paso del tiempo, estos lugares se fueron multiplicando.

¿Con que títulos se establecía un viñedo en los siglos XVI, XVII y XVIII en la Nueva Vizcaya? ¿realmente se requería de una licencia o una Real Cédula que autorizase de manera expresa el establecimiento de dichos viñedos y su consecuente explotación para fabricar, primero vinos y después aguardientes?

La primera bodega vitivinícola comercial que se estableció “ex profeso” en la Nueva Vizcaya y en el Valle del Pirineo o de las Parras fue la de San Lorenzo, de Lorenzo García, en base a una merced de tierras otorgada por el capitán Diego de Velasco, gobernador de dicha provincia, el primero de agosto de 1597. Dicha merced incluía un sitio de tierra para ganado menor y cuatro caballerías de tierra para labor de pan, con saca de agua.<sup>367</sup> Nada en el texto de esta merced haría suponer que las tierras, al menos parcialmente, se iban a destinar a viñedos. No obstante, con el otorgamiento de dicha merced pudo Lorenzo García plantar sus vides, construir lagares y vasijas, dotando a su bodega con todos los artefactos requeridos para la producción de vinos. La inauguración de estas bodegas se realizó el 10 de agosto de 1626, de manera pública, notoria y sin contradicción alguna de parte de las autoridades, e incluso con la asistencia de invitados de la villa de Santiago del Saltillo.<sup>368</sup>

Una referencia en un poder otorgado el 16 de octubre de 1679 designa a esta misma propiedad como “hacienda nombrada de San Lorenzo, de pan y vino llevar...” y tampoco hay contradicción alguna de parte de las autoridades de Parras, en este caso, del juez receptor Pedro Sobrino.<sup>369</sup> Ya en 1679, las

---

<sup>366</sup> *Ibid.* P. 186-187

<sup>367</sup> Vid Vasconcelos, Jose. *Don Evaristo Madero. Biografía de un Patricio*. México. 1997. Pp. 178-179.

<sup>368</sup> *Ibid.*

<sup>369</sup> Corona Páez, Sergio Antonio. *Una disputa vitivinícola en Parras (1679)*. P. 28. AHCSILP, expediente 524. 1679. Parras.

tierras sembradas de viñedos en Santa María de las Parras se habían multiplicado, y la producción de vinos y aguardientes crecía. El expediente que nos da cuenta del litigio que los productores tuvieron contra la catedral de Durango y contra el arrendatario de los diezmos, no hace una sola mención que haga sospechar que los viñedos parrenses estaban fuera de la ley.<sup>370</sup> Más aún, la historia de la producción de vinos, aguardientes y de las maneras de diezmar en Parras que los cosecheros hicieron constar en dicho expediente, no menciona en lo absoluto alguna Real Cédula que otorgara a Parras un privilegio que la distinguiese o diferenciase de las demás poblaciones neovizcaínas que eran también productoras de vinos y aguardientes. Ninguna de las crónicas antiguas mencionan tal cédula, ni tampoco contradicción alguna a la posesión de viñas o al oficio de cosechero en Parras.

Ningún testamento, ningún inventario conservado en los fondos del Archivo Histórico del Colegio de San Ignacio de Loyola de Parras hace referencia siquiera a ninguna cédula de esta naturaleza, ni tampoco a alguna licencia especial para poder fabricar vinos o aguardientes. ¿Era esta situación diferente en otras poblaciones de la Nueva Vizcaya?

Hacia 1640 se estableció en la villa de Santiago del Saltillo un vitivinicultor vecino de Parras,<sup>371</sup> nativo de la Mancha Toledana: Juan González de Paredes, casado con la criolla María de Olea.<sup>372</sup> Con las bodegas parrenses de San Lorenzo —propiedad de su compadre don Francisco Gutiérrez Barrientos— por modelo,<sup>373</sup> adquirió la hacienda de San Juan

---

<sup>370</sup> Corona Páez, Sergio Antonio. *Una disputa...*

<sup>371</sup> Juan González indica claramente en el recibo de la dote de su mujer, otorgado en 1637, ser vecino de Parras.

<sup>372</sup> Corona Páez, Sergio Antonio. *San Juan Bautista de los González. Cultura material, producción y consumo de una hacienda saltillense en el siglo XVII*. Archivo Municipal de Saltillo – Universidad Iberoamericana Laguna. Torreón. México. 1997.

<sup>373</sup> El 29 de marzo de 1637 fue bautizada en Parras Juana, hija de “Joan Gonçalez y María de Olea, su mujer, españoles.” Los padrinos fueron Francisco Gutiérrez Barrientos y doña María de Cárdenas, su mujer. El 2 de abril de 1641 fue bautizada —también en en Parras— Beatriz, hija de “Joan Gonçalez y María de Olea. su

Bautista, llamada desde entonces “de los González” o simplemente “Los González” con 4 caballerías de tierras agrícolas y dos sitios de ganado menor (1,732 hectáreas en total) con sus derechos de agua de la acequia y la merced de los ojos de agua de “Manteca” y “Los Babanos”.<sup>374</sup> En ella plantó entre 14,000 y 20,000 cepas de *vitis vinífera*.<sup>375</sup> En 1666, se calculaba que la inversión hecha en el viñedo, bodega, vasijas, y lagar se llevaba aproximadamente el 77.11% de la inversión total de la hacienda.<sup>376</sup> Su fuerza principal de trabajo era una encomienda de indios “Jumanes”.<sup>377</sup> Debido a lo inadecuado del lugar, demasiado expuesto a los vientos del norte y quizá también a causa de un suelo demasiado arcilloso, esta hacienda vitivinícola dio pobres resultados, por lo cual Juan González tuvo que cambiar el rumbo de su proyecto económico hacia la producción de carne (ganado menor) y de cereales (trigo y a veces maíz).<sup>378</sup> El paradigma tecnológico de Juan González no incluía el aguardiente, comenzado a fabricar en Parras años después de que se acercó en Saltillo, como ya hemos visto; por esta razón sus inventarios no incluyen alambiques.<sup>379</sup> Nada en el testamento ni en los inventarios, ni en

---

mujer” Los padrinos fueron “Pedro de Amaya y Beatris de Cárdenas, su mujer.” *Vid* Libro 1 de Bautismos de la parroquia de Santa María de las Parras. Fondo Sacramentos del AHCSILP. No deja de ser interesante notar que el compadre de Juan González de Paredes, Francisco Gutiérrez Barrientos (padrino y tío materno de la recién bautizada Juana González Olea) era uno de los primeros vitivinicultores parrenses y por las fechas del bautismo dueño de la hacienda y bodegas de San Lorenzo. Francisco era un Gutiérrez, cuñado de Lorenzo García porque su hermana Leonor Gutiérrez estaba casada con éste. Por lo tanto, estos primeros vitivinicultores estaban emparentados entre sí, ya que María de Olea, además de “comadre” de Francisco Gutiérrez Barrientos, era por derecho propio una Gutiérrez (por su madre). *Vid* Churruca Peláez, Agustín et al. *El sur de Coahuila en el siglo XVII*. Editorial del Norte Mexicano. Torreón. 1994; Corona Páez, Sergio Antonio. *Una disputa vitivinícola en Parras (1679)*. Universidad Iberoamericana. Ayuntamiento de Saltillo. Torreón. México. 2000.

<sup>374</sup> AMS. Testamento de Juan González. 17 de septiembre de 1663. Testamentos 1; caja 2; expediente 7

<sup>375</sup> *Ibid.* *Vid* testamento de Juan González. Es de llamar la atención que en 1690, el promedio de cepas por unidad productiva (hacienda) en el Perú apenas tenía entre 1,000 y 9,000 cepas, mientras que hacia 1730, debido al crecimiento de la demanda, el promedio era de 15,000. *Vid* Sempat Assadourian, Carlos, *Op. cit.* Por lo tanto, las 14,000 a 20,000 cepas de San Juan Bautista nos hablan de un proyecto ambicioso.

<sup>376</sup> Unos \$ 5,399 pesos de la época. *Ibid.*

<sup>377</sup> Esta encomienda se la otorgó el gobernador de la Nueva Vizcaya, y todavía existía en 1666. *Vid* Juan González: testamento.

<sup>378</sup> Sempat Assadourian. *Op. cit.*

<sup>379</sup> *Ibid.*

ningún otro documento anterior o posterior relativo a San Juan Bautista de los González hace referencia a una especial licencia solicitada u otorgada para plantar viñedos ni para producir vino, como de hecho sucedió.

Ya en pleno siglo XVIII encontramos documentados en la villa del Saltillo varios cosecheros criollos con menos cepas, aunque con mayor éxito que el anterior. Juan de las Fuentes Fernández, el cual, con nueve días y un tercio de derechos de agua producía trigo, maíz y ganado menor en su hacienda de San Juan Bautista de Buenavista. Poseía además 6,000 vides, de las cuales por lo menos 4,000 producían uva de buena calidad<sup>380</sup> y que al parecer no beneficiaba él mismo, sino que las vendía a los vinateros de la localidad.<sup>381</sup> Juan de la Fuente Fernández murió en 1791.<sup>382</sup>

Otro caso saltillense sería el de Juan José Treviño (muerto en 1792) agricultor de San Isidro de las palomas,<sup>383</sup> vinatero y ganadero criador de ganado menor y mulas. Treviño contaba con un día y un tercio de agua para sus tierras, con la que regaba sus labores de trigo, maíz y dos huertas con nogales, duraznos, membrillos, higueras y perales y con 7,850 vides.<sup>384</sup> Su bodega contaba con una prensa para uva, vasijas y un alambique para sacar aguardiente.<sup>385</sup>

Con la renta o uso propio de sus mulas de arriería, Treviño era parte del comercio entre Saltillo y Zacatecas, Real de Catorce, Linares y Real de San

---

<sup>380</sup> Scott Offutt, Leslie. *Una sociedad urbana y rural en el norte de México. Saltillo a fines de la época colonial*. Archivo Municipal de Saltillo. Saltillo. Mexico. 1993. Vid AMS Testamentos; 13 de enero de 1781; c 18; e 3; 50 f.

<sup>381</sup> *Ibid.*

<sup>382</sup> *Ibid.*

<sup>383</sup> El padrón de 1785 lo ubica con el número 29 de la hacienda de San Isidro de las Palomas, calificándolo como “español” y “de oficio labrador” Desde luego, español significa aquí “criollo” . A los verdaderos españoles se les designaba como “originarios de los Reinos de Castilla” El padrón de 1777 lo designa como “Juan Josephe Treviño”, “español, su edad 26 años, labrador” Padrón 1777. AMS. PM; c 31; e 2. Padrón 1785. AMS. PM. C 37/1, e. 42.

<sup>384</sup> Scott Offutt. *Op. cit.* AMS Testamentos 26 de enero de 1789; c 20; e 9; 55 f.

<sup>385</sup> *Ibid.*

Nicolás, en el Nuevo Reino de León.<sup>386</sup> El inventario de Treviño menciona a cuatro peones a los que se les pagaba mensualmente en efectivo.<sup>387</sup>

Un cuarto caso sería el de José Joaquín de Cepeda, “español y labrador”<sup>388</sup> con hacienda en San Isidro de las Palomas. El oficio principal de Cepeda era básicamente el de “vinatero”<sup>389</sup> ya que su ocupación principal era la producción de vinos y aguardientes a partir de las uvas cosechadas en sus tierras. Tenía 5,400 parras y en una huerta, numerosos árboles frutales incluidos membrillos, granados, higueras, perales, manzanos y nogales.<sup>390</sup> Cepeda también cosechaba trigo, maíz y criaba algunas ovejas.<sup>391</sup>

Es de llamar la atención que estos viticultores y vinicultores saltillenses estableciesen y explotasen sus viñedos, vendiendo la uva o bien fabricando sus vinos y aguardientes, sin contradicción alguna de las autoridades, particularmente en los últimos tres casos, en que la producción se daba a finales del siglo XVIII. Los padrones oficiales practicados en la villa del Saltillo en 1777 y 1785 ni siquiera toman importancia a su condición de productores de uvas, vinos y aguardientes. Les llaman simplemente “labradores.” Hemos visto que desde 1759 se exigían las licencias a los nuevos vitivinicultores novohispanos, o bien la demostración del derecho que pudiesen tener para poseer viñedos y fabricar vinos y aguardientes. ¿Cómo podríamos explicar que Juan González de Paredes tuviese entre siete y diez hectáreas de viñedo en 1663,<sup>392</sup> y hacia el final del siglo XVIII, Juan de las

---

<sup>386</sup> *Ibid.*

<sup>387</sup> *Ibid.*

<sup>388</sup> El padrón del Saltillo de 1777 lo ubica en San Isidro de las Palomas o “Palomas de afuera” (Saltillo) como “español y labrador” En el padrón de 1785 aparece ahí mismo con el número 2, y es designado como “español, de oficio labrador” Padrón 1777. AMS. PM; c 31; e 2. Padrón 1785. AMS. PM. C 37/1, e. 42.

<sup>389</sup> Scott Offutt. *Op. cit.*

<sup>390</sup> *Ibid.*

<sup>391</sup> *Ibid.* Vid testamento de Jose Joaquín de Zepeda. AMS. T. C 21; e 37; 26 f.

<sup>392</sup> Maldonado Rosso calcula que en diez mil hectáreas de viñedo del Marco de Jerez en el siglo XVIII debieron haber veinte millones de cepas. Ese cálculo nos daría una densidad de población de 2,000 cepas por hectárea. Cfr Maldonado Rosso, Javier. *La formación del capitalismo en el Marco de Jerez. De la*

Fuentes, unas 3 hectáreas, Juan José Treviño, casi 4 hectáreas, y José Joaquín de Cepeda, casi 3 hectáreas, y que produjesen vinos y aguardientes sin ser molestados? La respuesta es bastante sencilla. Las Provincias Internas del Septentrión Novohispano, mas o menos correspondientes al primitivo territorio de la Nueva Vizcaya, gozaban, en cuestiones vitivinícolas, de un régimen legal privilegiado por dos razones. Primero, porque muchos lugares de su jurisdicción estaban en continua, quieta y pacífica posesión de viejas viñas, lo cual era público y notorio; esto aseguraba la tenencia, permanencia y explotación de dichos viñedos. En segundo lugar, porque la Corona impulsó en el siglo XVIII el desarrollo y producción de los viñedos septentrionales concediendo privilegios y exenciones tributarios a estas provincias, por ser zonas fronterizas, estar expuestas a los ataques continuos de los indios bárbaros y porque mantenían, a su costa, cuerpos de escolteros que brindaban cierta seguridad al tráfico y comercio de tan inmensa región. Santa María de las Parras y el Real Presidio de Paso del Norte fueron las poblaciones vitivinícolas más importantes de la Nueva Vizcaya beneficiadas con privilegios y franquicias en el siglo XVIII argumentando dichas razones, pero no las únicas.<sup>393</sup>

Esta situación de privilegio vitivinícola de las Provincias Internas, reconocida hasta fines del virreinato, es el *leit motiv* del expediente de Antonio María de Lazaga, dueño de viñedo y productor de vinos y aguardientes en su hacienda de Cedros. Lazaga solicitaba las exenciones que había perdido a finales del siglo XVIII por falta del correspondiente trámite

---

*vitivinicultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna (siglos XVIII y XIX)*. Huerga y Fierro Editores. El Puerto de Santa María. España. 1999. P. 40.

<sup>393</sup> Los cosecheros de Parras y Paso del Norte fueron los que fueron concedidos privilegios fiscales en 1738 y 1753, respectivamente, los cuales les fueron refrendados en 1762. Mazapil gozaba del mismo privilegio hasta finales del siglo XVIII.

de renovación.<sup>394</sup> La petición de Antonio María de Lazaga se reducía a lo siguiente:

Si Cedros tiene la pensión de pagar gente armada, y está expuesta a los insultos de los yndios bárbaros, debe disfrutar de la misma recompensa y gracia que gozan el S(eñ)or marqués de Aguayo por sus haciendas, y los comprendidos en el territorio de Provincias Ynternas.<sup>395</sup>

En el expediente citado, las declaraciones de los testigos confirman y demuestran la existencia de una situación de privilegio para las Provincias Internas.<sup>396</sup> El expediente muestra con claridad que en 1810 los privilegios de no pagar el nuevo impuesto ni el seis, sino el dos por ciento de alcabala concedidos a las Provincias Internas, seguían vigentes.<sup>397</sup> La respuesta de la Junta Superior de Real Hacienda al señor Lazaga demuestra claramente el reconocimiento oficial de la Corona a la tenencia de los viñedos y a la producción de vinos y aguardientes en las Provincias Internas, así como la situación de privilegio que gozaban en particular los cosecheros de Santa María de las Parras desde 1738.<sup>398</sup>

---

<sup>394</sup> Véase AGN. Alcabalas. 1810. Volumen 274, expediente 4

<sup>395</sup> *Ibid.*

<sup>396</sup> El presbítero Joaquín Rodríguez sintetiza muchas otras al responder a la tercera pregunta del cuestionario expresando que “siempre ha sido esta jurisdicción (Cedros, en Mazapil) fronteriza, y que oyó desir a sus antepasados ya como tal disfrutaba higuales Privilegios que la Nueva Vizcaya, teniendo excepción de no pagar tributo hasta el año pasado de ochocientos quatro (...) asi mismo gozó la gracia que concedio nuestro soberano a este suelo, del dos por ciento de Alcavala, hasta el año de noventa y quatro que cesó.” Otro de los declarantes, Félix de Abarca, vecino de la jurisdicción de Mazapil, responde “que esta jurisdicción ha sido frontera, como lo es, por estar rallana a Provincias Ynternas, y en donde resultan los yndios bárbaros que han enoxado por Parras, Saltillo o Cuencamé, por lo qual gozaba del mismo privilegio que las Provincias Ynternas en no pagar tributo hasta el año pasado de ochocientos quatro, que se empezó a cobrar (a Cedros) (...) como también gozó la excepción este suelo de no satisfacer mas alcavala que el dos por ciento, hasta el año pasado de noventa y quatro que cesó esta gracia que concedio nuestro soberano (a Cedros).” AGN. Alcabalas. 1810. Volumen 274, expediente 4.

<sup>397</sup> AGN. Alcabalas. 1810. Volumen 274, expediente 4.

<sup>398</sup> “Ex(celentísi)mo S(eñ)or. Aunque la gracia hecha a los vecinos de Parras desde el año de 1738 de no pagar el nuevo impuesto de los caldos de uva del país que fabrican se funde en las irupciones que en aquel territorio hacían los indios bárbaros, no fueron, en mi concepto, estas hostilidades de los indios las que movieron a la Junta Sup(eri)or de Real Hac(ien)da a no sujetar a los fabricantes de Parras a la contribución que estableció en acuerdo de 15 de set(iembr)e de 1808 del cinco % de fábrica de d(ic)hos caldos, sino el estar ya agraciados aquellos sugetos proponiéndose la propia Junta Sup(eri)or el no alterar las gracias hechas por esa superioridad

### **Beneficios de la producción vitivinícola “fronteriza”**

Repasando todo lo anteriormente visto en este capítulo, no podemos sino concluir que la Corona española ciertamente protegió los intereses de los productores de vinos y aguardientes legítimos, pero no solo a los peninsulares, sino también a los del septentrión novohispano.<sup>399</sup> Lejos de prohibir la existencia de viñedos o de producción vitivinícola en la Nueva España, las alentó y privilegió en aquellos territorios que, por sus condiciones climáticas, podían sustentar viñedos en cantidad suficiente como para que sus vinos y aguardientes fuesen realmente de uva, es decir, legítimos. En el siglo XVIII el comercio peninsular ya no podía surtir la demanda de vinos y aguardientes de las provincias septentrionales novohispanas, a donde ni siquiera llegaban estos productos de importación, como vimos en el primer capítulo. Esta demanda insatisfecha<sup>400</sup> fue aprovechada por los cosecheros norteños tanto como por la real Hacienda, ya que la Corona se beneficiaba con las entradas que por vía de aduanas y alcabalas producían los vinos de los centros vitivinícolas privilegiados, como lo eran Santa María de las Parras o el Presidio de paso del Norte.<sup>401</sup> Lo producido por las alcabalas y derechos aduanales de un amplio territorio de la Nueva España en relación al comercio del aguardiente de Parras no era despreciable, por mucho que no se comparara a los beneficios del comercio trasatlántico. En los reales y ciudades mineras, por citar un ejemplo, el arrendamiento del cobro y recaudación de los derechos del aguardiente de Parras se sacaba a pregón y remate aceptando posturas, pujas y

---

o por el Rey en la materia, y el señalar la pensión q(u)e habían de contribuir los no agraciados por rasón de la fábrica de los expresados caldos.” AGN. Alcabalas. 1810. Volumen 274, expediente 4

<sup>399</sup> Lozano Armendarez en *El chinguirito vindicado* sostiene que la Corona española protegió exclusivamente los intereses de los vitivinicultores peninsulares a través de una política de monopolio.

<sup>400</sup> Esta demanda existía en los centros mineros norteños desde el siglo XVI, pero la enorme distancia entre España, Veracruz y las provincias septentrionales, así como el incremento de los precios que sufrían por esta razón los vinos españoles, hicieron que los vinos y aguardientes de Parras satisficiesen esa demanda de manera más rápida, continua y barata.

mejoras. Así, en la ciudad de Zacatecas, los oficiales reales solían sacar a pregón el arrendamiento del nuevo impuesto del aguardiente de Parras.<sup>402</sup> Una vez conseguida la mejor oferta, se remataba el Real derecho de ese aguardiente.<sup>403</sup>

En el Real de minas de Bolaños, estaba mandado que los barriles de aguardiente de Parras que entrasen en dicho real, los dirigiesen los guardas de alcabalas directamente a la Real Caja antes que a la aduana, para evitar evasiones.<sup>404</sup> Los oficiales reales de Bolaños tenían a su cargo hacer el pregón cuando se terminaba el derecho de asiento del nuevo impuesto que se cobraba sobre cada barril de aguardiente de Parras, rematándolo de nuevo en quien ofreciera la mejor postura.<sup>405</sup>

En la ciudad de San Luis Potosí, el alcalde mayor debía afianzar la recaudación del impuesto del aguardiente de uva de Parras, a satisfacción de los oficiales de las reales cajas.<sup>406</sup> Era tan redituable este comercio de aguardientes, que la ciudad de Guanajuato, a semejanza del impuesto que cobraba la ciudad de México para las obras del desagüe, gravó con una “pensión” al vino y aguardiente de Parras para que se iniciaran las obras de reconstrucción de la ciudad afectada por una inundación.<sup>407</sup>

En 1762, los oficiales de la Real Hacienda de Durango, Guanajuato, San Luis Potosí, Guadalajara, Zacatecas, Sombrerete, Nuevo reino de León y

---

<sup>401</sup> Estos derechos se cobraban, no a los cosecheros indultados, sino a los comerciantes que los compraban y revendían para el consumo local.

<sup>402</sup> AGN. General de Parte. 1761. Volumen 41, expediente 357, fojas 281r-281v.

<sup>403</sup> AGN. General de Parte. 1762. Volumen 46, expediente 117, foja 126r.

<sup>404</sup> AGN. General de Parte. 1755. Volumen 41, expediente 73, fojas 38r-38v

<sup>405</sup> AGN. General de Parte. 1755. Volumen 41, expediente 74, fojas 38v-39v.

<sup>406</sup> AGN. General de Parte. 1762. Volumen 44, expediente 81, fojas 77v-88 y General de Parte. 1763. Volumen 44, expediente 86, fojas 88v-89v.

<sup>407</sup> AGN. General de Parte. 1760. Volumen 42, expediente 411, fojas 369v-370v.

Coahuila, recibieron instrucciones de proceder al cobro de lo que adeudaran los “rescatadores” o comerciantes de vino y aguardiente de Parras.<sup>408</sup>

Es evidente que la Corona, al privilegiar la producción vitivinícola de los cosecheros “fronterizos” de la Nueva Vizcaya, consolidó su influencia en territorios septentrionales que se hubiesen despoblado si no fuese por estos alicientes, y a la vez, combatió la producción y consumo de bebidas “prohibidas” apoyando la fabricación de las legítimas. La situación de desabasto de vinos y aguardientes españoles en que se encontraban las regiones norteñas del virreinato habría ocasionado que el consumo de las bebidas “prohibidas” (principalmente el mezcal y no el “chinguirito” como veremos en el siguiente capítulo) no tuviese rival en el enorme mercado que representaba el septentrión novohispano. El reconocimiento y decidido apoyo de la Corona a la producción de bebidas legítimas en Parras y Paso del Norte era congruente con sus propios intereses sociales, políticos y económicos.

---

<sup>408</sup> AGN. General de Parte. 1762. Volumen 44, expediente 72, fojas 67v-70



## CAPÍTULO III

### El paradigma vitivinícola vigente en Parras siglos XVII-XVIII

#### **Necesidad de la existencia de un paradigma o modelo.**

Una vez explicadas las condiciones de tenencia de los viñedos que hicieron posible y rentable el cultivo de la vid en la Nueva Vizcaya y particularmente en el Valle de Santa María de las Parras, pasaremos a demostrar la existencia de un modelo tecnológico vitivinícola vigente en los siglos XVI al XVIII y conforme al cual los cosecheros neovizcaínos elaboraron sus productos durante el mismo período. Si con Kuhn y Cabezas González, entendemos por paradigma al “modelo que sirve de norma” o “en el mundo de la praxis, conjunto de formas que sirven de modelo de diversos tipos que fundan y defienden un sistema material”,<sup>409</sup> de entrada debemos presumir la existencia de un paradigma o modelo que sirviese de base para desarrollar la tecnología vitivinícola parrense. Desde luego, la principal y más contundente razón para considerarlo así es la de que la vitivinicultura no se inventó en la Nueva España. Por lo tanto, para explicar la producción parrense —al menos en sus etapas iniciales— se requiere la presencia de un modelo tecnológico importado. Los cosecheros o vinateros españoles avecindados en Parras, pueden ser considerados como los agentes difusores de una cultura vitivinícola —de la producción y del consumo— básicamente española y particularmente andaluza.<sup>410</sup>

---

<sup>409</sup> Cabezas González, Bernardino. *Paradigma o modelo: del paradigma clásico vigente al paradigma reflexivo que viene*. Universidad Complutense de Madrid., en “Diccionario Crítico de Ciencias Sociales” [www.ucm.es/info/eurotheo/](http://www.ucm.es/info/eurotheo/). La referencia de Cabezas González a la cultura material es muy apropiada para este trabajo e ilustra perfectamente la concepción de Kuhn.

<sup>410</sup> El manuscrito publicado con el nombre de *Una disputa vitivinícola en Parras (1679)* y que corresponde al expediente 524 del AHCSILP muestra con toda claridad que en el pueblo de Santa María de las Parras existía un amplio número de españoles avecindados que conocían perfectamente los usos vitivinícolas españoles: “es verdad constante y muchos hombres de castilla ai en este pueblo con quienes se provará, (y) con otros muchos de fuera de él, maiorm(en)te, que es cosa savida que en todas las partes de donde ai viñas no se

## **El paradigma del gusto vinícola**

Cuando diversas poblaciones de los Reinos septentrionales de la Nueva Vizcaya y de la Nueva Galicia iniciaron sus actividades vitivinícolas a finales del siglo XVI y principios del XVII, ya existía un floreciente comercio de vinos entre España y sus colonias, principalmente con la Nueva España. Y en el septentrión novohispano, muchas villas y ciudades mineras como Zacatecas, Parral,<sup>411</sup> Topia,<sup>412</sup> Mazapil y Cuencamé,<sup>413</sup> por su disponibilidad de plata, integraban una zona de relativa alta demanda de vinos y aguardientes.

Esta demanda de vinos no era abstracta, era una demanda por cierto tipo de vinos ya conocidos y aceptados por la población novohispana. Cuando la Nueva Vizcaya y particularmente Parras iniciaron sus actividades vitivinícolas, los cosecheros tuvieron a la vista un modelo tecnológico para implementar las actividades vitícolas y vinícolas en sus viñedos.<sup>414</sup> A la vez, estos cosecheros —si querían darle una forma aceptable y deseable a sus productos— debían contar (y de hecho contaban) con el modelo del gusto que en materia de vinos imperaba entre la población consumidora. En otras palabras, si estos cosecheros neovizcaínos deseaban satisfacer la demanda de

---

ensierra el vino en pipas sino en cubas y tinajas que cada una haze...cantidad de arrobas...ofresemos informasión con todos los españoles ultramarinos que se hallaren..."

<sup>411</sup> El 24 de abril de 1638 se le dio licencia a Antonio Lobo para que llevase a las minas del Parral y Durango de la Nueva Vizcaya dos pipas de vino. AGN. Volumen 13, expediente 398, foja 201Vta. Otra licencia referente a Guadiana (Durango, Nueva Vizcaya) es la que se dio a Juan del Río para que llevara cuatro pipas y tres barriles de vino a ese lugar. AGN. Reales Cédulas. Volumen 18, expediente 910, foja 326.

<sup>412</sup> El 31 de octubre de 1645 se le concedía licencia a Juan Verde para llevar doce arrobas de vino en seis barriles, a la misión de San Andrés Topia, en la Nueva Vizcaya. AGN. Reales Cédulas. Volumen 14, expediente 428, foja 293 Vta.

<sup>413</sup> 24 de enero de 1629, AGN. Reales Cédulas. Volumen 10, expediente 199, foja 211. 15 de febrero de 1629, AGN. Reales Cédulas. Volumen 10, expediente 209, foja 216. 18 de febrero de 1631, AGN Reales Cédulas Volumen 10, expediente 379, foja 301. 8 de julio de 1631, AGN Reales Cédulas. Volumen 10, expediente 417, foja 320. 14 de agosto de 1636, AGN Reales Cédulas. Volumen 13, expediente 183, foja 92. 14 de enero de 1637, AGN. Reales Cédulas. Volumen 13, expediente 262, foja 132. 25 de febrero de 1637, AGN. Volumen 13, expediente 296, foja 149.

vinos de las poblaciones novohispanas, debían conocer e imitar el producto o productos objeto de la demanda.

No tenemos duda alguna de que el gusto imperante en la Nueva España durante los siglos XVII y XVIII era andaluz, ya que las mayores proporciones de vinos consumidos en este virreinato procedían de aquella región española.<sup>415</sup>

Durante el último tercio del siglo XVI, las flotas españolas transportaban anualmente cerca de medio millón de arrobas de vinos, y éstos eran andaluces en su totalidad.<sup>416</sup> El 67.5% del total de los vinos enviados a las Américas era consumido por la Nueva España.

Cuadro 4. Distribución de los vinos españoles enviados en las flotas durante el último tercio del siglo XVI

Nueva España	67.5 %
Tierra Firme	21.4 %
Las Antillas y Margarita	7.6 %
Honduras	3.5 %
Total	100 %

Fuente: Antonio García-Baquero González. “Los productos vinícolas andaluces en la carrera de Indias” en *El comercio de vinos y aguardientes andaluces con América* (siglos XVI-XX)

<sup>414</sup> La comparación de las técnicas y artefactos de cultivo de la vid y producción del vino en Andalucía y en Parras las comparamos en la historia de caso. En este capítulo demostraremos la existencia de un modelo andaluz de bebidas obtenidas a partir de la uva que sirvió de base para la producción parrense.

<sup>415</sup> Antonio García-Baquero González. “Los productos vinícolas andaluces en la carrera de Indias” en Alberto Ramos Santana y Javier Maldonado Rosso (eds.) *El comercio de vinos y aguardientes andaluces con América* (siglos XVI-XX) . Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz. Cádiz. 1998.

<sup>416</sup> Antonio García-Baquero González. “Los productos vinícolas andaluces en la carrera de Indias” *Vid Chaunu, Pierre. Séville et l'Atlantique (1504-1650)*. 1955-1960. París. García Fuentes, L. *El comercio español con América (1650-1700)* . Sevilla. 1980.

Cuadro 5. Lugar de procedencia de los embarques de vinos andaluces durante el último tercio del siglo XVI

Jerez	52 %
Sanlúcar y Puerto de Santa María	1 %
Sevilla (Aljarfe, Sierra Norte)	42 %
Condado de Niebla	2 %
Desconocido	3 %
Total	100 %

Fuente: Antonio García-Baquero González. “Los productos vinícolas andaluces en la carrera de Indias” en *El comercio de vinos y aguardientes andaluces con América (siglos XVI-XX)*

Coincidimos al afirmar con García-Baquero que la Nueva España era una ávida y creciente consumidora de vinos españoles —o lo que era lo mismo, andaluces— tanto por su riqueza argentífera como porque todavía durante el último tercio del siglo XVI no había desarrollado el virreinato una vitivinicultura propia que capitalizara esa demanda, a diferencia de lo que pasó con el Perú y con Chile, como ya hemos visto en otro capítulo.<sup>417</sup>

El comercio trasatlántico de vinos y posteriormente de aguardientes entre Andalucía y Nueva España nos da cuenta de la existencia de una significativa demanda novohispana, de una oferta que en el siglo XVI fue andaluza y en consecuencia, de un comercio o intercambio intercontinental floreciente en términos monetarios y culturales.

En la segunda mitad del siglo XVII,<sup>418</sup> las flotas españolas transportaban a las Américas poco más de dos millones de arrobas de vino. El gran centro de consumo vinatero siguió siendo la Nueva España, aunque solo con un 55.5% de los vinos que llegaban a las colonias. El 95% de los vinos

<sup>417</sup> García-Baquero. *Op. cit.*

<sup>418</sup> El período comprendido entre el último tercio del siglo XVI y la primera mitad del XVII fue la época “formativa” de la tecnología vitivinícola neovizcaína y particularmente de la Parrense.

exportados por España hacia América seguían siendo andaluces, y el otro 5%, canario.<sup>419</sup>

En el mismo período —la segunda mitad del siglo XVII— se “exportaron” a las colonias americanas otros dos productos derivados de la uva: 17,460 arrobas de vinagre<sup>420</sup> y 233, 741 arrobas de aguardiente, producto que como dice García-Baquero

no figuró en los registros del siglo XVI y que hace su aparición en esta segunda mitad del XVII.”<sup>421</sup>

Cuadro 6. Procedencia de los vinos exportados a las colonias americanas durante la segunda mitad del siglo XVII, por arrobas.

Vinos de procedencia andaluza	1, 952, 081 @
Vinos de procedencia canaria	102, 741 @
Total	2, 054, 822 @
Cantidad destinada a la Nueva España	1, 140, 426 @

Fuente: Antonio García-Baquero González. “Los productos vinícolas andaluces en la carrera de Indias” en *El comercio de vinos y aguardientes andaluces con América (siglos XVI-XX)*

### **El vino andaluz y el vino parrense en los siglos XVII y XVIII**

Hemos comprobado la validez y pertinencia de los conceptos “paradigma tecnológico” y “paradigma del gusto vinícola” de la vitivinicultura andaluza de los siglos XVI al XVIII como modelos a seguir por los cosecheros de la Nueva España. Es el momento de formular y responder algunas preguntas.

Debemos tener muy claro que la terminología vinícola ha venido evolucionando con el paso del tiempo. Es decir, la relación que existe entre el significante y el significado de los términos ha sido objeto de convenciones sociales que han evolucionado de lo simple a lo complejo, de lo general a lo

<sup>419</sup> García-Baquero; García Fuentes. *Op. cit.*

<sup>420</sup> “Vinagre. El vino acedo, y agrio, natural u artificialmente. Es compuesto de las dos voces vino, y agrio.” RAE.

particular. El significado de aquello que se llamaba “jerez” en la época de los Reyes Católicos ha evolucionado de ser un vino de gran demanda fabricado en Andalucía hacia algo mucho más complejo y restrictivo, algo que debe llenar todas las condiciones de la legislación internacional de denominaciones de origen: región única de procedencia, vidueños de los que se obtiene la uva, mecánica de prensado, criterios y duración de la crianza o añejamiento, naturaleza, materiales y capacidad de las vasijas utilizadas en la misma, etc.

Es decir, tratándose de vitivinicultura, ni la terminología ni las realidades que ésta designa han sido inmutables. No son ahistóricas. Ambas dependen de la evolución —muchas veces azarosa— y de las convenciones sociales. Por lo tanto, debemos abordar la problemática que implica la comparación de la tecnología y la producción andaluces y parrenses con criterios hermenéuticos.

En este punto de la cuestión, resulta evidente que no es importante lo que nuestras modernas asociaciones vitivinícolas entiendan o definan con el término “vino.” Es importante lo que en el pasado se entendía por “vino”, particularmente en Andalucía y en Santa María de las Parras, que son nuestros puntos de comparación. Una buena definición de trabajo es la que aparece en el Diccionario de Autoridades de la Real Academia Española 1726-1739:

Liquor que se hace del zumo de las uvas exprimido y cocido naturalmente por la fermentación.<sup>422</sup>

En el primer tercio del XVIII, según esta definición, el vino sería simplemente jugo de uvas fermentado de manera natural. Es de llamar la atención que el término “licor” no indicaba todavía en el primer tercio del siglo XVIII la

---

<sup>421</sup> García-Baquero. *Op. cit.* pp. 82-83.

<sup>422</sup> Diccionario de Autoridades de la Real Academia Española 1726-1739, D. de A. en lo sucesivo

connotación de bebida alcohólica, ya que “liquor (era) el cuerpo líquido y fluido, como el agua, vino, leche, etc.”<sup>423</sup>

Por diferentes referencias y testimonios de los siglos XVII y XVIII, sabemos que hasta la segunda mitad del siglo XVIII los vinos tradicionales del Marco de Jerez eran en su mayoría “mostos” y “vinos en claro”.<sup>424</sup> En esa región andaluza, el término “mosto” se utilizaba y se utiliza aún para referirse al vino joven antes del primer trasiego —aún en fermentación lenta— y que por lo tanto aún tenía “lías” o residuos sólidos en suspensión.<sup>425</sup> El vino en claro era el vino que a resultas de un primer trasiego, había sido despojado de los residuos sólidos. Las fechas para este primer trasiego eran los meses de noviembre-diciembre o abril-mayo.<sup>426</sup>

Estos jóvenes mostos fermentados eran los vinos andaluces que predominaban en el gusto español y que se fabricaron hasta la segunda mitad del siglo XVIII: vinos jóvenes aún con lías, o bien, trasegados una vez<sup>427</sup> y por lo mismo, clarificados. Hasta la segunda mitad del siglo XVIII del Marco de Jerez salían hacia las colonias americanas y el extranjero, mostos y vinos en claro, arropados<sup>428</sup> y/o cabeceados o no, pero generalmente encabezados.

---

<sup>423</sup> D. de A.

<sup>424</sup> Maldonado Rosso, Javier. (Tesis Doctoral) *La formación del capitalismo en el Marco del Jerez. De la vitivinicultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna (siglos XVIII y XIX)*. Huerga & Fierro Editores. 1998. Sobre este punto abunda Maldonado Rosso diciendo que “Parada y Barreto basa su argumentación sobre la venta de mostos como principal producto vínico jerezano en un texto de mediados del siglo XVII relativo a la navegación por el río Guadalete...pero las pruebas más patentes de que eran mostos y vinos en claro la mayoría de los productos vinícolas que se exportaban desde el Marco del Jerez hasta la segunda mitad del siglo XVIII las encontramos en documentos mercantiles y jurídicos jerezanos de la época que nos ocupa”

<sup>425</sup> En lo sucesivo, llamaremos *mosto* al vino joven, y *jugo* al zumo fresco de la uva.

<sup>426</sup> En esto seguimos la terminología de Maldonado Rosso, quien dice textualmente que “se denomina mosto al vino joven de la cosecha, aún en estado de fermentación lenta, y por lo tanto con lías (heces del vino) en suspensión. El “*vino en claro*”, por su parte, es el vino desliado o sacado de lías de resultas de un primer trasiego, llevado a cabo, según los casos, en los meses de noviembre-diciembre o de abril-mayo.”

<sup>427</sup> En noviembre-diciembre o abril-mayo.

<sup>428</sup> Sobre las prácticas o técnicas del arropado de mostos y vinos en claro que se usaban en el Marco de Jerez en esa época, nos dice Maldonado Rosso: “Parece que fue práctica habitual y tradicional que tanto los mostos como los vinos en claro se corrigieran cuando era preciso y se reforzaran con cortas cantidades de otros productos a fin de que pudiesen realizar el viaje a los mercados exteriores sin agriarse. Tres eran en el Marco

Puesto que los vinos andaluces habrían de realizar un largo viaje trasatlántico, era preciso corregirlos o reforzarlos para que soportasen la travesía sin agriarse. Como acabamos de mencionar, las técnicas de corrección y refuerzo eran el arropado, el cabeceado y el encabezado. El “arropado” era una técnica que consistía en añadirle al mosto cierta cantidad de *arrobe* para aumentar su fortaleza etílica. La fermentación alcohólica consiste básicamente en la transformación del azúcar contenida en el jugo de uva en alcohol, por mediación de las levaduras. Mientras más dulce fuese el zumo, mayor cantidad de alcohol generaba al fermentarse y por lo tanto, a mayor dulce resultaba un mosto o vino más fuerte o estable desde el punto de vista químico. Se le llamaba *arrobe* al jugo de uva deshidratado por cocción hasta la quinta parte de su volumen original. Si llegaba solo al tercio de su volumen original, se llamaba *sancocho*. En el Marco de Jerez, la técnica del arropado solo se empleaba para fortalecer vinos dulces de color, pues el tono acaramelado del arrobe dejaba en los vinos blancos un viso desagradable a la vista. Los arropes se fabricaban en las mismas viñas, en las cuales solían tener los cosecheros uno o varios calderos al efecto, puesto que el arropado se realizaba generalmente antes de que el mosto a ser fortalecido comenzara a

---

del Jerez los procedimientos que se utilizaban a uno u otro efecto: arropado, cabeceado o cabeceo y aguardientado o encabezado. El arropado consiste en añadirle al mosto la cantidad de arrobe que se considere necesaria para aumentar su fortaleza. Se llama arrobe al mosto cocido, reducido a una quinta parte del volumen tomado. Cuando la reducción es a un tercio toma el nombre de sancocho. En general, es el término arrobe el que se utiliza, independientemente de la proporción de la reducción efectuada, por ser sinónimo de abrigo, dado que de lo que se trataba era de abrigar o arropar un mosto débil con el “espíritu” de otros. El arropado era una técnica que sólo se empleaba para fortalecer vinos dulces de color, resultando inconveniente para los blancos, pues el color acaramelado del arrobe dejaría en ellos un viso desagradable a la vista. Eran principalmente los mostos de arenas los que se empleaban para elaborar arrobe, operación que se realizaba durante quince o veinte horas; en las mismas viñas, en las cuales solían tener los cosecheros uno o varios calderos al efecto, puesto que el arropado se realizaba generalmente antes de que el mosto a fortalecer comenzara a fermentar y estando el arrobe en ebullición, aunque en ocasiones se realizara tras la fermentación tumultuosa del mosto” Maldonado Rosso. *La formación del capitalismo en el Marco del Jerez. De la vitivinicultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna (siglos XVIII y XIX)*.

fermentar y estando el arropo en ebullición, aunque en ocasiones se realizara tras la fermentación tumultuosa del mosto.<sup>429</sup>

El “cabeceado” consistía en añadirle vino añejo al mosto nuevo con el objeto de incrementar su contenido alcohólico así como sus cualidades de densidad, olor y sabor.<sup>430</sup> El “encabezado” o “aguardientado” consistía en añadir alcohol de vino destilado a los mostos y vinos en claro para fortalecerlos y evitar se agriasen, o para darles el sabor áspero que demandaba el mercado del norte de Europa. En los vinos blancos el encabezado<sup>431</sup> hacía las mismas funciones que el arropado en los de color. Esta técnica era imprescindible para los vinos de exportación.

---

<sup>429</sup> La fermentación tumultuosa es el proceso por el cual más del 90% del azúcar que contiene la uva se convierte en alcohol etílico y anhídrido carbónico. Es muy violenta durante las primeras 36 horas y dura entre 3 y 7 días, dependiendo de la temperatura ambiente. La fermentación se produce por la acción de las levaduras que contiene el polvillo de la uva (pruina). Después de esta primera fase de la fermentación comienza una segunda, lenta, durante la cual el vino joven se desarrolla. Esta fermentación lenta en el Marco de Jerez finaliza en los primeros días de diciembre. [www. Sherry.org](http://www.Sherry.org)

<sup>430</sup> Sobre la técnica del cabeceado explica Maldonado Rosso: “En la época a la que nos estamos refiriendo, el cabeceado o cabeceo era el procedimiento de añadir al vino en claro una cantidad de vino de mayor graduación, al objeto de fortalecerlo y proporcionarle densidad, olor y sabor. Se empleaban para este sistema vinos envejecidos, de los cuales solían bastar unas cuantas jarras por bota para que los vinos en claro adquirieran las cualidades que se exigían de ellos. Maldonado Rosso. *La formación del capitalismo en el Marco del Jerez. De la vitivinicultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna (siglos XVIII y XIX)*.”

<sup>431</sup> Del encabezado nos dice Maldonado Rosso: “La adición de alcohol vínico a los mostos y vinos en claro es un procedimiento mucho más conocido por el nombre de encabezado que por el de aguardientado, que hemos utilizado anteriormente siguiendo a Esteban Boutelou. Tal nombre es mucho más expresivo y significativo, pues informa directamente de la naturaleza del procedimiento, que no es otra que la adición de aguardiente de vino, pero no ha hecho fortuna, por lo que utilizaremos el término *encabezado*, a fin de homogenizar el vocabulario. Esta técnica tiene varias finalidades. De una parte se utiliza para fortalecer vinos blancos débiles, en correspondencia con la función que el arropado realiza con los vinos dulces de color. Así mismo se empleaba para proporcionarle al vino un cierto sabor áspero que demandaban los consumidores de los mercados norte-europeos. Por último, se utilizaba en todo caso para lograr la conservación de los mostos y vinos en claro, tratando de evitar su acetificación. Para los vinos de exportación resultaba un procedimiento imprescindible, pues de lo contrario los vinos podían agriarse durante su travesía a los puntos de destino. Pero, incluso en el caso de mostos destinados al mercado local, el encabezado se revela como una técnica habitual y necesaria para el desarrollo de vinos generosos.” Maldonado Rosso. *La formación del capitalismo en el Marco del Jerez. De la vitivinicultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna (siglos XVIII y XIX)*. En la actualidad, los vinos generosos son aquellos que tienen una graduación alcohólica elevada, generalmente entre 15 y 23 grados. Estos vinos están especialmente vinculados a la historia de Andalucía. *Vid* Jose Peñín. *Guía..* Elaboración del vino.

En mucha menor medida de Andalucía se exportaban también vinos envejecidos de uno o dos años, llamados añejos y reaños, que se utilizaban además para el cabeceo de los vinos en claro cuando ello era necesario.

Durante el último tercio del siglo XVIII, la tecnología vitivinícola andaluza experimentó un drástico cambio de paradigma. El gusto de los consumidores británicos —que eran por entonces los principales clientes de los vinos andaluces— giró hacia los vinos envejecidos y semidulces, provocando notables alteraciones en los centros vitivinícolas andaluces. En el plazo de unas décadas se produjeron importantes y trascendentales cambios en la vitivinicultura andaluza, que afectaron tanto a las técnicas de cultivo como a la enología, a la producción y comercialización, y a la organización integral del sector vinatero.”<sup>432</sup>

Pero, como hemos dicho anteriormente, la etapa formativa de la vitivinicultura neovizcaína y parrense comprendió básicamente el último tercio del siglo XVI y los dos primeros del XVII, y transcurrió bajo el “viejo” paradigma andaluz, por llamarle de alguna manera en contraposición al cambio del modelo vitivinícola en esa región española verificado durante el último tercio del siglo XVIII.<sup>433</sup>

---

<sup>432</sup> Vid Javier Maldonado Rosso. *De mosto a vino: surgimiento y desarrollo de la industria vinatera en Andalucía. Siglos XVIII-XX* en Juan Jose Iglesias Rodríguez (ed.). “Historia y cultura del vino en Andalucía.” Universidad de Sevilla/Fundación El Monte. Sevilla. 1995. P. 92

<sup>433</sup> Ramos Santana, al profundizar sobre el tema, dice: “Es en el siglo XVIII cuando la fama de los grandes vinos del mundo se consolida, en un proceso paralelo al aumento del consumo de vinos de mayor graduación y edad, es decir, de vinos añejos. Tradicionalmente se ha explicado el proceso aludiendo a un cambio de los gustos de los consumidores, principalmente los ingleses, hacia vinos más hechos y de mayor graduación. Pero debemos de considerar que este cambio de gusto no fue voluntario, sino provocado. Para René Pijassou en este proceso fueron fundamentales las guerras habidas, durante el último cuarto del siglo XVII, por la hegemonía comercial en el Atlántico, entre Francia, por una parte, e Inglaterra y Holanda por otra, ya que ya que como efecto del conflicto los vinos franceses fueron prohibidos y, posteriormente, sometidos a unos fortísimos aranceles en Inglaterra. Los comerciantes ingleses, para poder atender la demanda de sus clientes, sustituyeron los vinos franceses, principalmente de Burdeos, por vinos de Oporto y Jerez, entre otros de menor aceptación. Y aunque ya había algunos precedentes de envejecimiento de vinos, lo cierto es que a lo largo del siglo XVIII, y sobre todo desde mediados de dicha centuria, el mercado del vino cambió profundamente, al tiempo que en Inglaterra aumentó de forma muy considerable el consumo de vinos de Oporto y Jerez (...) La transformación técnica fundamental consistió en los procesos logrados para envejecer

En resumen: hasta el cambio de modelo de producción y consumo en la segunda mitad del siglo XVIII, la vinatería andaluza había producido, fundamentalmente, mostos, como se les llamaba a los vinos jóvenes; los cuales se corregían o protegían mediante diferentes técnicas ampliamente difundidas. El hábito de la demanda se inclinaba mayoritariamente para los vinos jóvenes.

¿Había correspondencia entre este paradigma vinícola andaluz y la producción parrense de los siglos XVII y XVIII? ¿se apropiaron los parrenses de este modelo básico y lo desarrollaron conforme a sus propias circunstancias, expectativas y mercados?

### **El vino de Santa María de las Parras**

Podemos afirmar que durante los siglos XVII y XVIII, Santa María de las Parras producía vinos de uva jóvenes, básicamente vinos en claro, la mayor parte de ellos arropados, muy en consonancia con el modelo andaluz vigente en esa época.<sup>434</sup>

Uno de los testimonios más antiguos que en asuntos vitivinícolas posee el Archivo Histórico del Colegio de San Ignacio de Parras, es el expediente 524, fechado ahí mismo el 13 de septiembre de 1679.<sup>435</sup> Parte del manuscrito corresponde a una breve historia de la producción del vino y del aguardiente en Santa María de las Parras. Este documento testifica que desde el primer

---

el vino...” Alberto Ramos Santana. *Vinos y aguardientes: señas de identidad de la Provincia de Cádiz* en Alberto Ramos Santana y Javier Maldonado Rosso (eds.). “Vinos, vinagres, aguardientes y licores de la provincia de Cádiz.” Fundación Provincial de Cultura de la Diputación de Cádiz. Cádiz. 1997. Pp. 86-87

<sup>434</sup> Aunque el arropado se acostumbrase originalmente en Andalucía como una técnica puramente correctiva, el consumo de los mostos arropados andaluces crearon costumbres y expectativas en el gusto de los novohispanos. No es de extrañar que los parrenses quisieran obtener con la técnica del arropado mostos de fortaleza etílica semejante a los andaluces. No se trataba de crear mostos que resistieran un viaje trasatlántico, sino que era, simplemente, una cuestión de gusto. En Parras, la fortaleza de los mostos para los viajes pasó a ser una ventaja secundaria.

tercio del siglo XVII o antes, el vino de Parras era un vino elaborado con la técnica del arropado.<sup>436</sup> Fue tan generalizada en la región esta manera de hacer vino, que incluso el porcentaje de los diezmos que los cosecheros de Parras habrían de pagar durante toda la era virreinal —de cada catorce pipas de vino, una— (esto es, un 7%) se determinó teniendo en cuenta que los productores gastaban leña y dinero en la manufactura de los arropes para vinificar sus uvas.<sup>437</sup> Prácticamente en todos los inventarios de bodegas vinícolas de Parras del siglo XVII y XVIII aparecen los “cazos arroperos” de diversas capacidades.<sup>438</sup> Fue tan frecuentemente utilizada por los cosecheros la técnica del arropado que en el siglo XVIII existían en Parras los oficios de arropero y de ayudante de arropero o atizador.<sup>439</sup>

---

<sup>435</sup> El texto completo del manuscrito fue publicado por la Universidad Iberoamericana Laguna bajo el título *Una disputa vitivinícola en Parras (1679)*.

<sup>436</sup> Esteban Boutelou afirmaba en 1807 que “en Sanlúcar, todos los vinos dulces o de color se arropan, generalmente con utilidad, a pesar del ardor del clima y de la sobrada maduración de aquellas uvas.” *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xeréz de la Frontera*. Imprenta de Villalpando. Madrid. 1807. P. 125

<sup>437</sup> La primera mitad del siglo XVII es la época tecnológicamente “formativa” de la vitivinicultura de Santa María de las parras, ya que el vino se comenzó a producir en escala significativa en la época en que doña Isabel de Urdiñola era arrendataria de los diezmos de Parras. Dice el manuscrito: “ Y el averlo hecho (pagar los diezmos) en vino años á, fue porque (había con)venio entre las dos haz(ien)das, la que oi es de el Gen(era)l Dn. Augustín de Echeberz y la de el cap(itá)n Ju(an) de Oliden por (...) (ante)sesores dueños de ella, siendo en aquellos a(ño)s arrendataria de diesmos la Sra. Da. Ysabel de Urdiñola <sup>437</sup>, a q(uien) por pagarle el primer año el cap(itá)n Fran(cis)co Gutt(iérre)z Barrientos <sup>437</sup> en uba (...) se concertaron en lo de adelante, en que se beneficiase la uba, y por la costa a leña para el mosto y arrope, mas gastos que son muchos, assí de peones como de materiales, se le pagase el diesmo (a doña Isabel de Urdiñola, arrendataria a la sazón de los diezmos) de cada catorce pipas (una) de diezmo. Corona Páez, Sergio Antonio. *Una disputa vitivinícola..* Esta formula es enunciada y sancionada legalmente varias veces en el documento

<sup>438</sup> Se revisaron todos los testamentos e inventarios del AHCSILP. Es imposible citarlos todos, pero podemos afirmar que prácticamente en todos los inventarios que pertenecían a cosecheros vinateros era infaltable por lo menos un cazo arropero. Los había de 18 arrobas para la primera carga., considerados “grandes” y los había también de menor capacidad. Había también tinas arroperas (madera de sabino), las cuales podían tener 60 arrobas de capacidad. *Vid* AHCSILP, expediente 353. Manuscrito original. Parras, 18 de julio de 1756. Inventario y entrega de la casa de los diezmos de Parras. Los indígenas cosecheros igual los utilizaban, como puede verse en el testamento de Lázaro Miguel, indio “natural del pueblo de San Esteban del Saltillo” y vecino del de Parras,. Entre sus artefactos vitivinícolas, Lázaro Miguel poseía “un cazo arropero mediano” (AHCSILP. Testamento otorgado el 3 de noviembre de 1715, expediente 303). El inventario de la Iglesia y casa de los jesuitas de Parras levantado el 5 de abril de 1684 y publicado por Churruca Peláez en *El sur de Coahuila en el siglo XVIII* describe, al hablar de la bodega, “dos cazos grandes y dos medianos” p. 171. El uso de estos cazos continuaba vigente todavía en el primer tercio del siglo XIX. El inventario levantado en el Santuario de Guadalupe en Parras el 18 de febrero de 1819, en su sección “Vasijas de bodega y utensilios de ella” muestra que había entre los utensilios “un cazo arropero” Cfe. AHCSILP, expediente 231.

<sup>439</sup> AHCSILP Libro de autos de la Cofradía de nuestra Señora de Guadalupe. 1732-1761, expediente 231.

Por los libros de cuentas de algunas viñas<sup>440</sup> y cofradías,<sup>441</sup> sabemos que los “cocidos de vino” o arropes se fabricaban por lo general el mismo día en que se pisaban las uvas, a veces uno o dos días antes.<sup>442</sup> Esto significa que al jugo de la uva se le añadía el arropo antes de que diera inicio la fermentación tumultuosa.

Por otra parte, sabemos que en Santa María de las Parras el trasiego se hacía por lo general en noviembre, dos meses después de la pisa de la uva,<sup>443</sup> aunque el lapso podía extenderse a los primeros días de enero.<sup>444</sup>

Una vez que se clarificaba el vino por el trasiego, se le consideraba un producto terminado, salvo en los casos en que se tenía la intención de añejarlo.

En Andalucía, los mostos jóvenes, una vez trasegados y libres de heces, eran llamados “vinos en claro”, como hemos visto con anterioridad. En Parras

---

<sup>440</sup> *Vid* Viñas del Escultor y de la Orilla del Agua. AHCSILP, expediente 325.

<sup>441</sup> AHCSILP, expediente 231. Cofradía de Guadalupe

<sup>442</sup> En las viñas del Escultor y de la Orilla del Agua, la pisa de la uva del año de 1775 se realizó el 12 de septiembre, mientras que el “cocido de vino” se había preparado dos días antes, el 10 de septiembre. En el año de 1776, el pisado de la uva se realizó el 14 de septiembre, y ese mismo día trabajaron dos peones, “el uno en hacer cocido y otro en atizar el cazo”. En el año de 1777 el pisado de la uva se realizó el 4 de septiembre y en ese mismo día se pagó a dos peones que “trabajaron en hacer un cocido y atizar” En 1781 la pisa de la uva se verificó el 4 de septiembre. El mismo día se hizo “un cocido” AHCSILP, expediente 325.

<sup>443</sup> En el caso de las viñas del Escultor y de la Orilla del Agua, tenemos que en el año de 1775 el arropo se fabricó el 10 de septiembre, el pisado de la uva se hizo el 12 de septiembre y el trasiego se realizó el 16 de noviembre. En el año de 1776, el pisado de la uva tuvo lugar el 14 de septiembre al igual que el cocido del arropo, mientras que el trasiego se verificó el 13 de noviembre. En 1781, el pisado de la uva se realizó el 4 de septiembre, el mismo día se fabricó el arropo y finalmente el trasiego se llevó a cabo el 12 de noviembre.

<sup>443</sup> No hay duda de que esta terminología era mucho más anterior. Se circunscribe la referencia al siglo XVIII porque es el siglo que corresponde a la fuente del dato.

<sup>444</sup> En el AHCSILP, expediente 329 que se refiere a las diligencias testamentarias del Br. Asencio de Zavala y Zengotieta, el 7 de noviembre de 1778, al reconocer para su avalúo los vinos de la cosecha de ese mismo año que estaban en la bodega del difunto bachiller, se menciona que había en dos pipas grandes y una mediana de vino dulce, y que hubo que calcular su volumen (132 @) “el que por no ser tiempo de trasegar, se reguló prudencialmente...que al tiempo del trasiego se rebajará o agregará lo que resultare de la medida.” Para el primero de diciembre de ese mismo año la medición ya era exacta, por haberse ya trasegado el vino dulce nuevo “Ytem medido el vino nuevo resultó tener tres arrovas más de la regulación imaginaria de ciento treinta y dos del ymbentario.” Lo anterior significa que el trasiego del vino nuevo del difunto Zavala y Zengotieta se realizó entre el 8 y el 30 de noviembre de ese mismo año. Siendo sus viñedos y bodegas independientes de las llamadas del Escultor y la Orilla del Agua que hemos citado, confirma la existencia de la costumbre de trasegar en noviembre-diciembre. Como dice el texto del manuscrito citado, había en Parras un “tiempo de trasegar” No obstante lo anterior, habría años en que –por circunstancias particulares o generales- el trasiego se practicara poco más tarde. El 19 de enero de 1756, la Cofradía de Guadalupe pagaba a cuatro peones - cuatro reales cada uno- para que se realizara “la trasega” del vino. *Vid* AHCSILP, expediente 231.

encontramos que, en el siglo XVIII,<sup>445</sup> al vino joven que resultaba del primer trasego se le llamaba por el término equivalente de “vino en limpio”<sup>446</sup> y estaba listo para su consumo o comercialización.

### **Técnicas correctivas.**

Sabemos que en Parras se practicaba la técnica del mezclado de jugos y caldos desde el siglo XVII, al principio de manera experimental. A los jugos de yema ( del pisado suave) a veces se les añadía un poco de los jugos de prensa con el objeto de no perder éstos últimos. Y esto porque el mosto que se obtenía de los jugos del orujo prensado en los usillos de los lagares era “muy áspero”<sup>447</sup> y puesto a fermentar en vasijas aparte, se echaba a perder “por el mucho verde.” De ahí que los cosecheros lo incorporasen por medias arrobas en las pipas que contenían jugos de yema.<sup>448</sup> Al parecer, este criterio economizador de los primeros productores parrenses hacía que los vinos así tratados menguaran en su calidad y estabilidad. Por esta razón, el diezmero de Parras, Alfonso de Cajigal y Salinas denunciaba en 1679 que “lo más ordinario es salir malo y volverse vinagre (el vino).”<sup>449</sup> Puesto que en Parras se producían también vinos añejos y se practicaba la mezcla de caldos, es legítimo suponer que la práctica consistente en incorporar ciertas cantidades de vinos añejos en vinos de menor calidad para mejorarlos se llegó a dominar con el tiempo. La

---

<sup>445</sup> No hay duda de que esta terminología era mucho muy anterior. Se circunscribe la referencia al siglo XVIII porque es el siglo que corresponde a la fuente del dato.

<sup>446</sup> Vid AHCSILP, expediente 325. Para el año de 1777, dice el administrador de las viñas del Escultor y de la Orilla del Agua: “Los dichos ciento veinte y siete y tres cuartos chiquihuites (canastos) de uba tubieron veinte @ veinte y seis quartillos de vino en limpio, de las que pagué diez y seis quartillos de primicias y quedó en líquido y a favor de los bienes, en veinte @ diez qq(uartillos) que al precio de quatro pesos, que lo habono, ymportan ochenta y un pesos dos rr(eales).” El término “vino en limpio” aparece también en 1776 (40 @), y en 1778 ( 12 @) refiriéndose siempre al vino trasegado a los dos meses del pisado de la uva. Por el contexto, siempre se considera que este vino en limpio es un producto totalmente terminado.

<sup>447</sup> Es muy probable que estos vinos de prensa hayan sido aquellos que los parrenses designaban como “brancos”

<sup>448</sup> Corona Páez, Sergio Antonio. *Una disputa vitivinícola en Parras (1679)*. p. 20.

<sup>449</sup> Corona Páez, Sergio Antonio. *Una disputa vitivinícola en Parras (1679)* p. 17

existencia de embudos y medidas de cobre entre los utensilios usuales de las bodegas fortalece esa posibilidad.

En cuanto al encabezado o aguardientado, no contamos con evidencia documental que nos permita establecer de manera contundente desde cuándo se comenzó a utilizar dicha técnica en Parras. No tuvimos la suerte de encontrar una referencia directa o un término o referencia que designase dicha operación.<sup>450</sup> Sabemos que el aguardiente disponible era aguardiente de orujo, y que comenzó a producirse en Parras hacia 1659, y que para 1667 la producción era ya abundante. No obstante, la larga y conocida tradición parrense de fabricar vinos generosos (encabezados y por ello con un generoso contenido de alcohol) sugiere que la práctica del encabezado contaba con una larga historia. Y si a ello le añadimos que los vinos generosos estaban y están directamente relacionados con el paradigma andaluz entonces vigente en Parras, no podemos sino pensar que dicha práctica debió comenzar en algún momento del siglo XVII, una vez que se pudo disponer del aguardiente en cantidades significativas.

### **Tipología y denominación de los vinos parrenses**

Es muy difícil —si no es que imposible— establecer la comparación y determinar la equivalencia entre los vinos andaluces y los parrenses, por mucho que hubiese elementos tecnológicos comunes. La Nueva Vizcaya se apropió de los elementos esenciales de un modelo que reprodujo a partir de su propia realidad. Aunque los vinos parrenses fuesen de uva y fuesen arropados, fermentados y trasegados como en Andalucía, había también diferencias. Las

---

<sup>450</sup> Sin embargo, el Derecho Canónico establecía desde el Concilio de Trento que para conservar los vinos sacramentales débiles y evitar que se echasen a perder al transportarlos, se les podía añadir un poco de aguardiente de uva o alcohol, siempre y cuando fuera legítimo de uva. Los cosecheros parrenses no ignoraban esta información.

variedades de la vid<sup>451</sup> empleadas para la vinificación, los tipos de suelos en los que éstas crecían y fructificaban, las maderas usadas en las vasijas de las bodegas no necesariamente eran las mismas que en España, ya que en la Nueva Vizcaya y en Parras se usaban aquellas variedades, suelos y maderas que estaban disponibles y que los cosecheros consideraban apropiadas. La madera de mimbre era favorita para las pipas, y la de sabino lo era para lagares, tinas piqueras y arropas.<sup>452</sup> En ocasiones se usaban ambas en un solo artefacto, como en las tinas de madera de mimbre con fondo de madera de sabino. Es bien sabido que los europeos encontraron que los vinos y los aguardientes interactuaban con las maderas de las vasijas durante los largos viajes de exportación, y que muchas veces los productos mejoraban porque adquirirían sabores mucho más refinados. La madera del roble resultó ser idónea para ello ¿podría alguien comparar el sabor de vinos envejecidos en vasijas de roble contra el del sabor de vinos añejados en vasijas de sabino o de mimbre?

Por esta imposibilidad de comparar o de establecer equivalencias es que debemos establecer una tipología y nomenclatura de los vinos parrenses a partir de su propio horizonte, según eran conocidos y denominados en Parras. Por su contenido de azúcar, eran conocidos como “dulces”,<sup>453</sup> “abocados”<sup>454</sup> y secos.<sup>455</sup> Por su apariencia podían ser de color<sup>456</sup> o “blancos”.<sup>457</sup> Por el

---

<sup>451</sup> Hemos visto ya que aunque las variedades originales procedían de España, pronto surgieron por mutación variedades nuevas. Las vides en América no permanecieron inmutables, sufrieron cambios y se adaptaron a sus nuevos ambientes. ¿cómo evolucionaron, cómo se mezclaron y combinaron esas variedades en Parras durante siglos? Imposible contestar esa pregunta sobre una base puramente paelográfica. Los parrenses no parecen haber tenido especial inquietud en dejar constancia escrita de las denominaciones de las plantas con que poblaban sus viñedos.

<sup>452</sup> Los inventarios de bodegas del AHCSILP son muy detallados y ofrecen información sobre los artefactos de bodega, su capacidad, materiales que los constituyen, y en el caso de vasijas, las maderas, número de aros de hierro cuando los tienen, etc.

<sup>453</sup> Este era el tipo que al parecer tenía más demanda en Parras. Todas las bodegas tenían en existencia y lo designan con ese nombre.

<sup>454</sup> Vinos semidulces. Una carta procedente de los dueños de las viñas del Escultor y de la Orilla del Agua escrita a principios del último tercio del siglo XVIII dice textualmente: “Estimad(ísi)mo primo, va

tiempo que habían pasado en la bodega podían ser vinos jóvenes<sup>458</sup> o “añejos”.<sup>459</sup> Otra designación para algunos de los vinos de Parras era la de “vinos broncos” y parece referirse a los vinos obtenidos de mostos no de yema, sino de prensa, más ásperos y de menor calidad.<sup>460</sup> Éstos también podían ser arropados.<sup>461</sup> Esta última circunstancia nos podría dar una clasificación más, vinos de yema y de prensa. Un caso especial era el llamado “carlón”, un tipo que también se fabricaba en el siglo XVIII en Parras.<sup>462</sup> Un testigo usamericano<sup>463</sup> declara en una fecha tan tardía como 1855, que

despachado (el) S(eñ)or Rentería con 6 barr(il)es de vino dulce, 17@ 12 q(uartillo)s; 3 barr(il)es de vino abocado con 8 @ 24 qq(uartillo)s; un barr(i)l de aguard(ien)te con 2 @ 28 qq(uartillo)s. V(uestra) M(erced) vea que otra cosa manda a su af(ectísi)mo.” AHCSILP, expediente 325.

<sup>455</sup> El término “seco” no aparece en la documentación parrense. Pero los vinos añejos que continuaban en fermentación lenta hasta que espontáneamente ésta se detenía por falta de azúcar eran vinos secos, sin gusto dulce. La fermentación se detenía cuando el azúcar residual no sobrepasaba los 4 o 5 gramos por litro de vino. Cfr Peñín, José. *Guía..* En 1766 un expendio de Parras contaba en su inventario con dos barriles de “vino añejo” *Vid* AHCSILP, expediente 709. Libro de cuentas de mostrador. 4 de febrero de 1766.

<sup>456</sup> Por la extendida práctica de destilar las borras del vino el día del trasiego, sabemos que la fermentación del vino en Parras se realizaba muchas veces en contacto con los hollejos de la uva. Y si habían sido arropados, el resultado tenía que ser un vino de color. Es interesante que en los documentos parrenses nunca se mencionan los colores de los vinos, lo cual demuestra que esta característica no era tan significativa para ellos.

<sup>457</sup> En el “Ynventario y entrega que haze Dn. Santiago Regatto y Noreña a Dn. Juan Antt(oni)o Caviedes en virtud del horden del señor Gral.Dn. Fran(cis)co Manuel Sánchez de Tagle, cavallero del orden de Alcántara, y vez(in)o de la Ciudad de Mex(i)co como tutor y curador advona de los ss. menores Dn. Fran(cis)co de Azlor y Valdibiello, cavallero del orden de Calatrava...” (“presuntivo marq(ue)z de San Mig(ue)l de Aguallo”) Parras, 30 de marzo de 1761, consta que los marqueses de San Miguel de Aguayo tenían en su bodega de la Hacienda de San Francisco de Patos, 22 arrobas de vino blanco a 6 pesos la arroba. Manuscrito original. Centro Cultural Vito Alessio Robles de Saltillo (en lo sucesivo CCVARS). Manuscritos, Volumen V, documento 1.

<sup>458</sup> Constituían el grueso de la producción parrense. La referencia a la edad se hacía diciendo que los vinos eran “de la presente cosecha” o bien “añejos” Los añejos solían ser los menos comunes, y todo mundo daba por sentado que al hablar de vino se hablaba de vino joven en claro.

<sup>459</sup> El Expediente 329 del AHCSILP, relativo a las diligencias testamentarias del Br. Asencio de Zavala y Zengotieta en 1778, menciona haber 750 arrobas de vino dulce que estaba amargo por haberse quemado los arropes, 751 arrobas de vino bronco que estaba delgado, y 752 arrobas de vino carlón que estaba picado, todos añejos.

<sup>460</sup> “Bronco. Lo que está tosco, áspero y por desbatar, como un madero en bruto, o palo, antes de acepillarle y pulirle.” RAE.

<sup>461</sup> El Expediente 329 del AHCSILP, relativo a las diligencias testamentarias del Br. Asencio de Zavala y Zengotieta en 1778 manifiesta que en la bodega del difunto había 751 arrobas de vino bronco que estaba delgado. En el “Ynventario y entrega que haze Dn. Santiago Regatto y Noreña a Dn. Juan Antt(oni)o Caviedes en virtud del horden del señor Gral.Dn. Fran(cis)co Manuel Sánchez de Tagle...” en Parras el 30 de marzo de 1761, consta que los marqueses de San Miguel de Aguayo tenían en su bodega de la Hacienda de Santa María en Parras

1, 214 arrobas de vino bronco y arropado.

<sup>462</sup> El carlón era un tipo de vino producido en Andalucía imitando al Benicarló. Este tipo de vino tuvo demanda en la Nueva España, como puede comprobarse por las cantidades habidas en los inventarios del

The hacienda of San Lorenzo, commonly called the “hacienda abajo” (below) in contradistinction from another, the “hacienda arriba” (above) on the side of Parras, is the property of Senor Don Manuel Ybarra, and comprises an estate about a hundred miles long, and thirty wide. It produces annually (...) and nearly forty thousand gallons of wine and brandy. The latter are sent all over Mexico, and are sold at high prices. Parras wine consists of three kinds: the vino blanco, carlón and dulce (...) No artificial force is employed in the expression of the grape, and the wines are all pure juice, without any infusion of foreign matters.<sup>464</sup>

### **El vinagre, subproducto del vino**

El vinagre era un subproducto no deseado del vino que se agriaba en virtud de la fermentación acética.<sup>465</sup> El vino agrio o vinagre poseía múltiples usos como condimento, conservador de alimentos, ingrediente de bebidas medicinales, desinfectante, ablandador de carnes y pescados, curtiente de pieles, componente de tintes, etc. Era un elemento infaltable de la vida cotidiana novohispana. Al igual que en Andalucía, no había en Parras vinatero que se dedicase a fabricar vinagre como producto principal. Era siempre el producto de un accidente, y lo usual es que la gente lo comprase en los expendios

---

comerciante Francisco Ignacio de Yraeta. *Vid* Instituto Mexicano de Comercio Exterior. *La compañía de comercio de Francisco Ygnacio de Yraeta (1767-1797) Cinco ensayos*. México. 1985 . El Expediente 329 del AHCSILP, relativo a las diligencias testamentarias del Br. Asencio de Zavala y Zengotieta en 1778, menciona haber 752 arrobas de vino carlón. El Dr. Maldonado Rosso dice en carta personal que “en España, el vino Carlón del siglo XIX era un vino tinto de mucho color y de alta graduación alcohólica, con el que se reforzaba el vino de Burdeos, además de consumirse directamente.”

<sup>463</sup> Gentilicio acuñado por el escritor Adolfo castañón, para designar con mayor precisión a los americanos de los Estados Unidos.

<sup>464</sup> “Rambles about Monclova”, part II, p.439 en *Southern literary messenger, devoted to every department of literature and the fine arts* Volumen 21, iss. 7. Publication day: july, 1855. City: Richmond, Virginia. Publisher T.W. White. 784 pp. (Making Of America, Michigan University)

<sup>465</sup> El genuino vinagre es producto de la fermentación secundaria del vino (fermentación acética) como indican claramente la semántica y etimología de su nombre: vin – agre, igual a vino agrio. No obstante, por extensión, se denominan también vinagres los líquidos resultantes de la fermentación de otras bebidas (cerveza, sidra) y vegetales (estragón, grosella, mostaza...) así como los obtenidos de forma totalmente artificial. Es opinión antigua y mayoritaria que el mejor vinagre es el del vino.” Maldonado Rosso, Javier, et al. *Añadas y soleras. Catálogo de la exposición sobre los vinos, vinagres, aguardientes y licores de la provincia de Cádiz*. Modulo 3, panel 14

locales de vinos. Sólo los grandes productores parrenses lo podían comercializar al mayoreo.<sup>466</sup>

## El paradigma del Aguardiente

Sabemos que en el lenguaje de la viticultura Española, —a diferencia de lo que pasó en la Nueva Vizcaya— los términos “aguardiente” y “aguardiente de vino” pronto llegaron a ser sinónimos. Tan es verdad que, mientras que el Diccionario de Autoridades de la Real Academia de 1726 dice sobre este vocablo:

Agua ardiente. Es la que por artificio se saca del vino, de sus heces, del trigo, y de otras cosas. Llámase así este liquor, porque es claro como el agua, y porque arde echado al fuego.<sup>467</sup>

La quinta edición del Diccionario de la Real Academia, correspondiente al año de 1817, dice

Aguardiente. Licor blanco, diáfano, aromático, de sabor agradable y algo cáustico que se separa del vino por la destilación, y que siempre lleva combinada una porción de agua que le hace más o menos inflamable y de sabor mas o menos cáustico.<sup>468</sup>

---

<sup>466</sup> En el “Ynventario y entrega que haze Dn. Santiago Regatto y Noreña a Dn. Juan Antt(oni)o Caviedes en virtud del horden del señor Gral.Dn. Fran(cis)co Manuel Sánchez de Tagle...” en Parras el 30 de marzo de 1761, consta que los marqueses de San Miguel de Aguayo tenían en su bodega de la Hacienda de Santa María en Parras 2 pipas con 20 arrobas de vinagre, y en la bodega de la Hacienda de San Francisco de Patos, cinco arrobas inventariadas con un valor de 3 pesos cada una.

<sup>467</sup> Por artificio se entiende, desde luego, por el proceso de destilación. Diccionario de Autoridades de la Real Academia Española de la Lengua. 1724. P. 24. Una definición actualizada diría que los aguardientes son aquellas bebidas espirituosas que se obtienen a partir de la destilación de líquidos alcohólicos que han sido obtenidos por la fermentación etílica de azúcares (con la presencia de levaduras). Estos líquidos alcohólicos que serán la materia prima para la destilación, y por lo mismo, del aguardiente, contienen monosacáridos como la glucosa o fructuosa, las cuales, por la fermentación, se transforman en etanol y anhídrido carbónico. El etanol es el componente más importante de los aguardientes y su proporción varía según el método por el que ha sido obtenido y la materia prima de la que procede. Lo habitual es que los aguardientes tengan una composición comprendida entre el 40% y 80% en volumen de etanol, siendo el resto de su composición mayoritaria el agua. Carrascal, Víctor. “Elaboración de aguardientes. El brandy de Jerez” en Ramos Santana, Alberto y Maldonado Rosso, Javier. *Vinos, vinagre, aguardientes y licores de la provincia de Cádiz*. Fundación Provincial de Cultura de la Diputación de Cádiz. Cádiz. 1997. P. 50-51

<sup>468</sup> Diccionario de la Lengua Castellana por la Real Academia Española. Quinta Edición. Madrid. 1817.

Es decir, entre 1726 y 1817 el concepto “oficial” del aguardiente evolucionó en España. Todavía en el Diccionario de Autoridades de la Real Academia 1726-1739 se consideraba que el aguardiente podía ser obtenido no exclusivamente del vino, sino también de sus heces (borras<sup>469</sup>), de granos como el trigo, y de otras cosas. Esa era una definición inclusiva que se fijaba mucho más en el producto final que en la naturaleza de las materias primas utilizadas para la destilación. En España, la evolución, las progresivas y cambiantes circunstancias y demandas de la tecnología y del mercado así como las nuevas convenciones sociales, hicieron que el aguardiente por antonomasia fuese de vino.<sup>470</sup> Cualquier otro aguardiente debía especificar su origen.<sup>471</sup> Esta restricción semántica no tuvo efecto alguno en Santa María de las Parras, en la cual, durante el virreinato, el término *aguardiente* —así, sin especificar de qué— denominaba siempre al aguardiente de orujo o al de borras del vino,<sup>472</sup> que eran los que ahí se fabricaban. El concepto andaluz de la crianza de vinos y aguardientes tampoco evolucionó porque el mercado de

---

<sup>469</sup> “Borra. Se llaman también las heces, y lo más grosero de las cosas líquidas, como el vino, tinta, azeite, etc.” RAE.

<sup>470</sup> Es lo que implica la definición de la Real Academia de 1817.

<sup>471</sup> “Los aguardientes son aquellas bebidas espirituosas que se obtienen a partir de la destilación de líquidos alcohólicos que han sido obtenidos por la fermentación etílica (levaduras) de azúcares. Estos líquidos alcohólicos que serán la materia prima para la destilación, y por lo mismo, del aguardiente, contienen monosacáridos como la glucosa o fructuosa, las cuales, por la fermentación, se transforman en etanol y anhídrido carbónico. Como norma general, se designan con el nombre de la fruta y no de su mosto fermentado, tal es el caso de aquellos que han sido obtenidos a partir de cerezas, ciruelas, melocotones, etc. a los que se denominan como aguardientes de cerezas, ciruelas, etc. Sin embargo, se encuentran algunas excepciones como la pera, la manzana y las uvas, cuyos mostos originan bebidas que tienen nombre propio, como la perada, la sidra y el vino, y cuyos aguardientes se designan como aguardientes de perada, de sidra o de vino respectivamente. Otros, como los aguardientes de orujo, reciben el nombre de los residuos del prensado de la uva para la obtención de vino, los orujos” Carrascal, Víctor. “Elaboración de aguardientes. El brandy de Jerez” en Ramos Santana, Alberto y Maldonado Rosso, Javier. *Vinos, vinagre, aguardientes y licores de la provincia de Cádiz*. Fundación Provincial de Cultura de la Diputación de Cádiz. Cádiz. 1997. Pp. 50-51

<sup>472</sup> En Parras se hacía aguardiente, ya de orujos fermentados, ya de las borras del vino.

Parras no era “internacional” ni estaba sujeto a las exigencias y demandas del gusto europeo.<sup>473</sup>

En la Nueva Vizcaya, como en otras partes de la América Española, los experimentos de la población europea para obtener por destilación bebidas alcohólicas surgen prácticamente desde el descubrimiento e inicio de la población de su territorio en el siglo XVI.<sup>474</sup> Es seguro que el mismo estímulo que más tarde alentó a los cosecheros a establecer sus viñedos —la plata— impulsó a muchos españoles a tratar de producir bebidas destiladas para obtener un beneficio económico en una época en que la uva era todavía rara o inexistente. Esto era posible porque la destilación de sustancias alcoholígenas era conocida en Europa y de manera especial en Andalucía desde la Edad Media,<sup>475</sup> y muchos españoles colonizadores conocían los principios esenciales de la técnica.<sup>476</sup> Sabemos de cierto que en la villa del Saltillo era

---

<sup>473</sup> Al igual que el vino, el aguardiente de vino andaluz comenzó a sufrir un proceso de sofisticación en la medida en que el siglo XVIII impuso el gusto de lo añejo y el concepto de crianza. Con el tiempo y la experiencia, se encontró que el aguardiente añejado en vasijas de madera de roble interactuaba con el aguardiente mejorando sus cualidades. Por otra parte, la demanda inglesa por brandies de cualidades constantes, revolucionaron el sistema andaluz de almacenamiento y añejamiento de los brandies, creando el sistema de soleras y dejando el de añadas. El sistema de soleras garantiza un producto con una calidad inamovible año con año. La competencia europea y el surgimiento de los derechos legales en torno a la producción vinatera y aguardentera dio pie al surgimiento de la denominación de origen.

<sup>474</sup> En Perú se reporta la existencia de alambiques y aguardientes de vino a partir de mostos jóvenes o vinos en claro desde 1613, de acuerdo al historiador Dr. Lorenzo Huertas. Vid Huertas Vallejos, Lorenzo. *Producción de Vinos y sus derivados en Ica, Siglos XVI y XVII*, Lima, 1988. *Introducción al estudio de la producción de vinos y aguardientes en Ica: siglos XVI al XVIII*. (Hist. Cult./Lima, 21, 1991/92, p. 161-216.

<sup>475</sup> Sobre la historia de la fabricación y el consumo de los aguardientes jerezanos y andaluces, dice J.Luis Bretón: “Ya en la Edad Media, se produjeron exportaciones de aguardiente desde la comarca jerezana a los países del Norte de Europa; la primera referencia a la elaboración de aguardientes en la región, de 16 de enero de 1580, es la de que, para ayudar a la instalación en Jerez de un colegio de la Compañía de Jesús, dio la ciudad a dicha Compañía la renta del aguardiente” Bretón, J. Luis. “Situación actual y perspectivas del consumo del vino y del brandy de Jerez” en Alberto Ramos Santana y Javier Maldonado Rosso (eds.). *Vinos, vinagres, aguardientes y licores de la provincia de Cádiz*. Fundación Provincial de Cultura de la Diputación de Cádiz. Cádiz. 1997. P. 183

<sup>476</sup> Las voces para designar los artefactos empleados para la destilación, alquitara y alambique, son de origen árabe. Dice Maldonado Rosso que “el médico levantino Arnau de Vilanova, que enseñó en Montpellier y en París, y murió en 1313, escribió un tratado –conservación de la juventud– en el que afirma que el aguardiente, aqua vitae, realiza auténticos milagros, pues disipa los humores superfluos, reanima el corazón, cura el cólico, la hidropesía, la parálisis, la cuartana, calma los dolores de muelas, preserva de la peste, etc. Desde finales del siglo XV y los primeros años del siguiente, el aguardiente comenzó a tener otra clientela además de los enfermos. El vino quemado, el vinum ardens, o, como dicen también los textos, el vinum sublimatum, fue saliendo lentamente de la esfera de médicos y boticarios. El papel de promotores correspondió a los

una práctica común la obtención del aguardiente de mezcal en la primera mitad del siglo XVII.<sup>477</sup> El mezcal se confeccionaba, según una descripción novohispana del siglo XVIII, de la siguiente manera:

Unas cabezas de magueyes medianos de que no puede extraerse pulque, se asan, majan y echan en infusión con el agua correspondiente, de cuyo fermento toma punto para alambicarlo.<sup>478</sup>

Lo anteriormente expuesto demuestra la existencia de artefactos y actividades de destilación en la Nueva Vizcaya antes de que en Parras comenzara la destilación de aguardientes en 1659. No hay duda de que el mezcal antecedió al aguardiente de orujo en la historia de la destilación de la Nueva Vizcaya.

Por otra parte, el mezcal arraigó en el gusto de muchos novohispanos y mexicanos norteños, al punto de que su producción continúa hasta el día presente. Según el informe de 1784 del Director General de Alcabalas, en algunos lugares del inmenso territorio correspondiente a la Nueva Vizcaya y norte de Nueva Galicia, además del aguardiente de orujo legítimo de Parras, se consumían en el siglo XVIII bebidas destiladas prohibidas<sup>479</sup> de diferentes

comerciantes y marineros de Holanda, que generalizaron, en la fachada atlántica de Europa, la destilación de vinos... De hecho la palabra brandy procede de la adaptación de la palabra “brandewijn” que significa “vino quemado” Maldonado Rosso, Javier, et al. *Añadas y soleras. Catálogo de la exposición sobre los vinos, vinagres, aguardientes y licores de la provincia de Cádiz*.

Tradicionalmente se ha dicho que, ya desde el siglo XVI, existía la costumbre entre los propietarios de bodegas, de consumir aguardiente envejecido

<sup>477</sup> En la villa de Santiago del Saltillo era una práctica común sacar “vino de mezcale” o aguardiente de mezcal. En el inventario de artículos del comercio que poseía el capitán Domingo de la Fuente levantado a su muerte en 1648 había, entre otros “un cazo grande con tapadera para sacar vino de mezcale” AMS. Testamento del capitán Domingo de la Fuente. Saltillo. 1648. Caja 1, expediente 32.

<sup>478</sup> Don Juan Navarro, Director General de Alcabalas al virrey don Matías de Gálvez. 29 de febrero de 1784. Informe o nota de los licores simples que se bebían en los sitios alcabalatorios. Este informe lo publicó Manuel Carrera Stampa en las *Memorias de la Academia Mexicana de la Historia correspondiente a la Real de Madrid*. Tomo XVII. México. Julio-septiembre. Número 3. 1958. La signatura que el autor cita para el documento original es AGN. Ramo Aguardiente de Caña (1788-1789). Tomo I, fojas 14-25v. *Vid* bebidas prohibidas en AGN Aguardiente de Caña (1778-1794). Volumen 1, expediente 1, fojas 1-36 y 68-73. Circular.

<sup>479</sup> Recordemos que las bebidas prohibidas o ilegítimas eran las que no procedían de la uva, o las que procediendo en parte de la uva, estaban mezcladas con otras de diverso origen.

tipos. En Chihuahua, aguardiente de frutas y mezcal.<sup>480</sup> En Coahuila, mezcal.<sup>481</sup> En Durango, mezcal.<sup>482</sup> En Fresnillo, mezcal.<sup>483</sup> En Mazapil, mezcal de Guadalajara (Tequila).<sup>484</sup> En Sombrerete, mezcal.<sup>485</sup> En Zacatecas, el punto más meridional del área mencionada, mezcal,<sup>486</sup> chinguirito,<sup>487</sup> vino de mezquite<sup>488</sup> y bingarrote.<sup>489</sup>

Visto lo anterior, y considerando que en Andalucía el concepto de aguardiente llegó a ser sinónimo del de aguardiente de vino ¿Se puede hablar de un modelo puramente andaluz para la elaboración del aguardiente de orujo y de borras de Santa María de las Parras?

Se puede decir que el modelo tecnológico para la elaboración de aguardientes de orujo en Parras seguramente tomó los rudimentos tecnológicos de Andalucía, puesto que en esa región se conocía y practicaba la destilación desde la Edad Media. Desde el siglo XVII hasta las primeras décadas del siglo XX, el aguardiente de orujo constituyó uno de los ingredientes de una bebida de tanto arraigo en Andalucía como lo fue el anís.<sup>490</sup> Pero en la Nueva

---

<sup>480</sup> Informe de don Juan Navarro, Director General de Alcabalas al virrey don Matías de Gálvez. 29 de febrero de 1784. El recetario anexo describe al aguardiente de frutas de la siguiente manera: “Del durazno, pera y manzana, y el agua correspondiente se hace una infusión que alambicada resulta un licor muy parecido al aguardiente de uva, el cual revuelto con éste se vende también por tal”

<sup>481</sup> *Ibid.*

<sup>482</sup> *Ibid.*

<sup>483</sup> *Ibid.*

<sup>484</sup> *Ibid.*

<sup>485</sup> *Ibid.*

<sup>486</sup> *Ibid.*

<sup>487</sup> *Ibid.* El chinguirito lo describe el anexo así “En cueros de res se echa agua y miel prieta; ponen aquellos en un cuarto abrigado y (se) introduce fuego en braseros, con que fermenta pronto, y toma punto, el que cocido, se pasa al alambique tal conjunto, de donde resulta que, de la primera sacada queda prueba de olanda, y así, en las demás resacadas sale prueba más alta hasta verificar la de refino.”

<sup>488</sup> *Ibid.* El vino de mezquite, según la misma fuente, se preparaba así: “la fruta del mezquite (que es una vaina como la del guajeo del frijol mucho más grande), molida y exprimida, se echa en infusión en competente agua, y (se) saca por alambique del fuego.”

<sup>489</sup> *Ibid.* El proceso de preparación de esa bebida era la siguiente: “Bingarrote o binguí. Se asan en barbacoa cabezas de maguey viejo, y martajadas, se echan a fermentar en una vasija de pulque, y (se) extrae después, a fuego por alambique. A la primera botija se le llama binguí, y al resto bingarrote.”

<sup>490</sup> Dice Ramos Santana que “El tradicional anís –la segunda gran bebida destilada española, tras el brandy– elaborado tradicionalmente con aguardientes de vino y orujo y perfumado con semillas de anís, era frecuente encontrarlo en la oferta de muchas empresas bodegueras.” Ramos Santana en Maldonado Rosso, Javier, et al.

Vizcaya, la búsqueda de materias primas y la obtención de bebidas destiladas parece haber seguido un derrotero propio. Cuando la uva y la tecnología vitivinícola se introdujeron en Parras y comenzaron a fabricar vinos, el bagazo de la uva u orujo comenzó a ser un desecho abundante para el cual los parrenses, bastantes años antes de utilizarlo como materia alcoholígena — según rememoraban en 1679— no tenían otro uso que el de emplearlo como abono para las viñas o simplemente lo tiraban al campo como basura.<sup>491</sup> Es claro el camino que siguió la tecnología y la economía vinícola de Parras. La producción de vinos aquí nunca llegó a ser tan abundante como en Andalucía o en el Perú y Chile, regiones cuya vasta producción vinatera permitió la destilación de los excedentes para transformarlos en aguardiente de uva o en Pisco,<sup>492</sup> sin caer en el desabasto del mercado de los vinos. En sus mejores momentos durante el siglo XVIII, los viñedos parrenses ocupaban solo unas 1,500 hectáreas.<sup>493</sup> Seguir el paradigma andaluz para fabricar aguardientes

---

*Añadas y soleras. Catálogo de la exposición sobre los vinos, vinagres, aguardientes y licores de la provincia de Cádiz.* Módulo 5, panel 27

<sup>491</sup> ...“para que su señoría, mejor informado, declaren no deben ni son obligados a pagarlo (el diezmo del aguardiente) pues el bagazo y borujo es una misma cosa, y esta y la uba podrida son las heces que se arrojaban y se han arrojado siempre en las mismas viñas o al campo, sin que haya servido en tantos años de cosa alguna de interés ni provecho” Corona Páez, Sergio Antonio. *Una disputa vitivinícola en Parras (1679)* p. 34.

<sup>492</sup> Dice Huertas Vallejos: "We have found a document dated in 1613 that proves the manufacturing of grapes aguardiente in Ica. This would be one of the earliest documents that refers to the production of grapes aguardiente not only in Peru but in all South America." El documento al que hace alusión Huertas es el testamento de Pedro Manuel “el griego”, vecino de Ica, quien en 1613, al final de su vida mencionaba entre sus bienes, además de una esclava criolla, “treinta jarras grandes llenas de aguardiente mas un barril lleno de aguardiente que contenía treinta jarras pequeñas de dicho aguardiente. Mas un alambique grande hecho de cobre para extraer dicho aguardiente, con su tapón grande de tubo. Dos “pultayas” una hecha para sostener el tubo, y la otra más pequeña y en buenas condiciones.” Esta es la evidencia más antigua que se ha encontrado en Perú en relación a la producción de aguardientes de uva. Huertas Vallejos. *Producción de Vinos y sus derivados en Ica, Siglos XVI y XVII. Vid Defense of the Peruvian appellation of origin PISCO* (en <http://members.tripod.com/~guajiro/page25.html>). Esta fuente declara que el Pisco es actualmente “el aguardiente de uva peruano obtenido por la destilación de mostos jóvenes puros de uva usando las prácticas tradicionales establecidas en los lugares debidamente reconocidos y declarados como tales por la legislación pertinente. Las únicas áreas productoras de Pisco son la zona costera de los Departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y los valles de Locumba, Sama y Caplina en el Departamento de Tacna en Perú.

<sup>493</sup> El obispo Tamarón y Romeral afirmaba en 1761 que Parras “era el curato más pingüe del extenso obispado de Durango” y consideraba que había plantadas en Parras tres millones de cepas de vid integradas en un solo sistema de riego. Pedro Tamarón. *Demostración del vastísimo Obispado de la Nueva Vizcaya* en Vito Alessio Robles, Coahuila y Texas en la Época Colonial p.407; Vid Ayala Vallejo, Churrucá Peláez. Por otra parte,

(“vinos quemados”) implicaba destilar el relativamente escaso vino que los parrenses producían y que gozó de tan buena demanda desde el principio.<sup>494</sup> En cambio, la fabricación de aguardientes a partir de los orujos de la uva pisada no mermaba las existencias de vino,<sup>495</sup> antes bien proporcionaba una doble producción (y una doble ganancia) a partir de un solo insumo, la uva. De ahí que la trayectoria histórica de la tecnología y del gusto por las bebidas destiladas en Parras durante los siglos XVII y XVIII haya seguido un camino diferente al de las preferencias andaluzas o sudamericanas por los vinos quemados o aguardientes.

No hay duda de que en la primera mitad del siglo XVII, la tecnología para la destilación de los orujos ocupaba la imaginación de algunos investigadores religiosos. En 1617, el padre catalán Miguel Agustí, publicó un libro en el que mostraba con todo detalle cómo obtener aguardiente de orujo con un alambique.<sup>496</sup> Algunos miembros de la Compañía de Jesús, cuyos

---

Maldonado Rosso calcula que en diez mil hectáreas de viñedo del Marco de Jerez en el siglo XVIII debieron haber veinte millones de cepas. Ese cálculo nos daría una densidad de población de 2,000 cepas por hectárea. Cfr Maldonado Rosso, Javier. *La formación del capitalismo en el Marco de Jerez. De la vitivinicultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna (siglos XVIII y XIX)*. Huerga y Fierro Editores. El Puerto de santa María. España. 1999. P. 40. De aquí que podamos calcular que en Parras podía haber en 1761 más o menos mil quinientas hectáreas de viñedo de acuerdo al cálculo de población vitícola de Tamarón y Romeral.

<sup>494</sup> Lo más parecido al vino quemado que los parrenses fabricaron era el aguardiente de borras del vino. Pero representaría apenas el 2.5% del total del volumen del aguardiente producido en Parras virreinal.

<sup>495</sup> Sobre el uso que en en Jerez de la Frontera y en Sanlúcar de Barrameda se le daba a los orujos, dice Esteban Boutelou “Aprovechan generalmente los orujos fermentados, y las heces o lías del vino, como las llaman vulgarmente los de Xerez y Sanlúcar, para la extracción de aguardientes. En lo general destinan las heces, y orujos sin previa preparación; pero a fin de precaver en algún modo de que adquiriera mal gusto el aguardiente, suelen algunos cosecheros prensarlas dentro de sacas o costales. En esta disposición exigen mucha menor porción de combustible; y aunque se disminuye la cantidad de aguardiente, se mejora su calidad. El aguardiente de las heces y orujos, nunca es tan superior como el del vino puro, o de yema. La destilación de estos desperdicios del vino debe atenderse con mucho mayor cuidado, para obviar que se peguen. Algunos cosecheros mezclan los agua-piés con las heces y orujos, y de este modo adquieren más fortaleza, y se destilan mejor. No se precave no obstante en este caso, que el aguardiente tome el mal gusto, que procede de los orujos, granillas y abundante mucilago en que exceden las heces y orujos. Durante la destilación se desprende el aceite de las granillas de la uva, y se quema, y adquiere el aguardiente el mal gusto de empireuma.” Boutelou, Esteban. *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera*.

<sup>496</sup> En 1617, el fraile agrónomo catalán Miguel Agustí, publicó una obra en cuatro volúmenes con el título “Libro dels secrets d’agricultura, casa rústica y pastoril” en la que describe detalladamente un alambique para obtener aguardiente de los orujos. Agustí, Miguel. *Libro de los secretos de agricultura, casa de campo, y pastoril traducido de lengua catalana en castellano por fray Miguel Agustín, del libro que el mismo sacó a*

misioneros fundaron el pueblo de Las Parras en 1598, y cuya presencia e influencia duró hasta la expulsión decretada por Carlos III en 1767, trabajaron en este campo. El alemán Atanasio Kircher, S.J. publicó a mediados del siglo XVII un tratado de química en el que señala claramente a los orujos como materia alcoholígena, dándole carácter científico a su destilación.<sup>497</sup>

Los jesuitas, que poseían sus propios viñedos y alambiques en Parras, pudieron haber popularizado la técnica de la destilación de los orujos. Otros posibles candidatos a difusores de innovaciones serían los inmigrantes del norte de España, ya que en la Nueva Vizcaya —que por algo se llamaba así— había una gran cantidad de vascos que podían conocer la tradición gallega o cantábrica.<sup>498</sup>

### ¿Cómo era el aguardiente de Santa María de las Parras?

Sabemos que el aguardiente de Parras era de orujo, porque los mismos parrenses declararon en 1679 que el aguardiente que comenzaron a fabricar en 1659 y fabricaban desde entonces era de orujo:

Y atento a que jamás asta (ahora se) ha pagado (diezmo) por ser de lo que se hace dicha agua ardiente el bagazo de la uva...pues (el que se) hace en este Valle es de el bagazo de la uva después de haberla aprensado y sacado el vino...el agua ardiente que se saca de los boruxos y uba...<sup>499</sup>

---

*luz el año de 1617*. Imprenta de M.A. Martí, viuda. Barcelona. 1762. Vid Consello Regulador da Denominacion Especifica Orujo de Galicia. Orense, España.

<sup>497</sup> Athanasius Kircher, 1602-1680. Obras suyas son: *Kircherius Jesuita germanus Germanie redonatus*. Leyden. 1662. *Mundus subterraneus in xii libros digestus*. Amsterdam. 1668. *Ars magna lucis et umbrae, in x libris digesta*. Amsterdam. 1671. Vid Consello Regulador da Denominacion Especifica Orujo de Galicia. Orense, España. <http://www.orujodegalicia.org/definicion.htm>

<sup>498</sup> Es de sobra conocido que tanto en Galicia como en Cantabria (Liébana) los aguardientes y licores de orujo son bebidas tradicionales. En el caso de Galicia, existe incluso la protección de un Consejo Regulador de Denominación Específica Orujo de Galicia.

<sup>499</sup> Corona Páez, Sergio Antonio. *Una disputa vitivinícola en Parras (1679)*.

Sin embargo, alguien podría sostener con toda razón que el aguardiente de Parras pudo comenzar fabricándose de orujo en el siglo XVII y haber cambiado a la producción de aguardiente de vino en el siglo XVIII. Sabemos que no es así, y que el modelo siguió vigente durante todo el siglo XVIII. Examinemos la información del siguiente cuadro:

Cuadro 7. Relación temporal entre las actividades de la pisa de la uva, destilación del aguardiente y trasiego del vino. Viñas del Escultor y de la Orilla del Agua.

Año	pisa de la uva	destilación orujos	lapso transcurrido	trasiego del vino y destilación de sus borras
1775	12 de septiembre	30 de septiembre	18 días	16 de noviembre
1776	14 de septiembre	27 de septiembre	13 días	13 de noviembre
1777	4 de septiembre	22 de septiembre	18 días	-----
1778	3 de septiembre	17 de septiembre	14 días	-----
1779	2 de septiembre	-----	-----	-----
1781	4 de septiembre	20 de septiembre	16 días	12 de noviembre
1782	20 de agosto	27 de agosto	7 días	ambas viñas heladas y granizadas

Fuente AHCSILP. Exp. 325

Este cuadro que documenta las fechas del pisado de la uva, la destilación del aguardiente y el trasiego del vino en las viñas del Escultor y de la Orilla del agua entre 1775 y 1782, muestra claramente que las actividades de destilación del aguardiente se llevaban a cabo a las dos semanas (en promedio) del pisado de la uva, poco después de la fermentación tumultuosa del vino, y mes y medio antes del único trasiego del mismo. Una segunda y mucho menos significativa destilación se llevaba a cabo el día en que el vino era trasegado, para obtener el aguardiente de “borras”<sup>500</sup> o lías. Por lo tanto, resulta claro que

<sup>500</sup> En Galicia se elabora en la zona del Ulla, cerca de Santiago de Compostela, un aguardiente de “borras”, destilado a partir de los sedimentos que quedan en los depósitos o las cubas después del trasiego de los vinos (lías o borras). Ana Fernández y Alvaro Filgueira. Consello Regulador da Denominacion Especifica Orujo de Galicia. Rúa Ramón Puga s/n 32005. Orense. España. Un ejemplo es la cosecha de las viñas del Escultor y la Orilla del Agua en 1772, que produjo 16 arrobas y 3 cuartillos de aguardiente ya libre de diezmos y primicias, cantidad que incluía una arroba y 8 cuartillos de aguardiente de borras, el cual había sido obtenido de 8 arrobas que “hubo de borras” del vino. En 1776, dice el albacea de las viñas “En trece de Nov(iem)bre cargo (

el aguardiente no podía ser de vino, puesto que el vino se trasegaba mes y medio más tarde. Lo que se implica es que el aguardiente obtenido provenía casi en su totalidad del orujo de las uvas fermentadas que habían sido pisadas para extraer el mosto.<sup>501</sup> Esto se comprueba observando los resultados de la cosecha de cada año.

Cuadro 8. Detalle del rendimiento por viña y rendimientos en vino y aguardiente.<sup>502</sup>

Año	Escultor canastos	Orilla Agua canastos	total canastos	canastos tras diezmo <sup>503</sup>	Aguardiente después de primicias	Vino después de primicias
1775	64.5	27	91.5	82.5	8 @	-----
1776	108	60	168	-----	-----	-----
1777	110	32	142	127.75	11 @ 26 qs..	20 @ 10 qs.
1778	60.5	28	88.5	79.25	7 @ 27 qs.	12 @
1779	60.5	26	86.5	78	7 @ 27 qs.	12 @
1780	68	24	92	82.75	8 @ 8 qs..	19 @ 28 qs.
1781	82.5	51	133.5	120	13 @ .26 qs.	29 @ 7 qs.
1782	1	23.5	24.5	22	3 @ 14 qs.	No se hizo.

Fuente AHCSILP Expediente 325. La abreviatura “@” designa “arobas líquidas” y “qs.” se refiere a “cuartillos” (1/32 de arroba líquida).

El manuscrito que da cuenta de las cosechas y rendimientos de las viñas del Escultor y la del Orilla del Agua siempre refiere dos procesos de fabricación totalmente independientes el uno del otro, que finalizaba con dos productos del todo diversos, vino y aguardiente, como puede verse en el cuadro de arriba. Los dos productos se manejaban por separado, sin menoscabar alguno

---

a la cuenta) doze rr(eale)s que pagué de tres peonadas que se ocuparon en trasegar el vino y sacar la borra” AHCSILP, expediente 325. En 1761, la hacienda de Santa María de las Parras, propiedad de los marqueses de Aguayo, contaba en su bodega con 32 arrobas de borras “para sacar aguardiente.” CCVARS. Manuscritos, Volumen V, documento 1. En la Cofradía de Nuestra Señora de Guadalupe, como en el resto de Parras, se contrataban peonadas para “sacar el aguardiente de borras del Santuario” . AHCSILP, expediente 231.

<sup>501</sup> En la actualidad, el orujo o bagazo de las uvas blancas debe ser ensilado en condiciones anaeróbicas para su fermentación –sin tener ningún contacto con el vino- o como en el caso de las uvas tintas, puede haber fermentado junto con el vino. Los orujos en ambos casos son destilados para obtener aguardiente de orujo. Ana Fernández y Alvaro Filgueira. Consello Regulador da Denominacion Especifica Orujo de Galicia.

<sup>502</sup> Los rubros en blanco de 1775 y 1776 no aparecen con cifras porque esas partidas específicas se combinaron con otros ingresos, por lo cual es muy difícil en esos casos determinar lo que provenía exclusivamente de ambas viñas.

de ellos en ningún momento del proceso de elaboración. Las dos producciones se contabilizaban por separado, y al final ambas se sumaban para calcular en metálico el rendimiento de la cosecha.<sup>504</sup> Estas cuentas serían imposibles si el aguardiente emplease como materia prima el vino producido.

Visto el caso anterior, ¿no pudiera pensarse que el caso de las viñas del Escultor y de la Orilla del agua era uno en particular, y que quizá esa no fuese el modelo general para producir aguardiente en Parras en el siglo XVIII? Estamos seguros de que no era así. El inventario de un centro procesador tan importante como lo era la casa de los diezmos de Parras en 1756, con cuatro alambiques en plena producción muestra que la pileta para el “derrame del borujo”, la tarjea y pila para el agua así como los alambiques, estaban en contigüidad física.<sup>505</sup> Es decir, lo que se destilaba en la aguardentería eran orujos fermentados.

Por otra parte, un manuscrito de 1771 nos hace saber que en el siglo XVIII había una costumbre bien establecida en Parras, que regulaba las equivalencias de vino y de aguardiente que debía producir cada canasto de uva vendimiado.<sup>506</sup> Por cada chiquihuite<sup>507</sup> o canasto de uva debían obtenerse

<sup>503</sup> En Parras se pagaba el diezmo de los canastos de uva, del vino y del aguardiente. Además había que pagar primicias del vino y del aguardiente.

<sup>504</sup> AHCSILP, expediente 325

<sup>505</sup> “Yten un portal grande que sirve para Aguardentería con ventana enrrazada sin puertta, rrejas de palo, techada con quarentta y tres bigas labradas con una pila grande de calicanto con su targea de lo mismo por donde biene el agua a los alambiquez, una pileta para el derrame del borujo, y una carvonesa de adove = Ytten una bodega en donde se guarda la leña, y esttan las hornillas de la Aguardenterría, con dos venttananas enrrazadas, rejas de palo sin puerttas, techada con ochenta y seis bigas; una puertta de una mano con tres nudos de gosnes, chapa y llave” AHCSILP, expediente 353. Parras. Julio de 1756.

<sup>506</sup> ...“Don Urbano Adriano, de los naturales de este Pueblo, Mayordomo de la Cofradía del Sanctísimo. y Señor Sacramentado...dijo...según el manejo y práctica que tiene en el tiempo que ha es mayordomo, y según sus cuentas del libro, lo que anualmente rentan las viñas o majuelos del Sanctísimo, que están dispersos todos, y los más descercados, son doscientos dose chiquihuites de uva, libres de diexmo y primicia, un año con otro, poco más o menos; que su producido, según se regula, son beinte arrobas de aguardiente, poco mas o menos; sacando a razón de siete cuartillos de vino de cada un chiquihuite según constumbre.” AHCSILP. Parras. 22 de mayo de 1771, expediente 710.

<sup>507</sup> Chiquihuite, procede de la palabra náhuatl “chiquiuitl” que significa “cesta, canasta, espuerta.” Simeón, Rémi. *Diccionario de la lengua Náhuatl o mexicana*. Siglo XXI. México. 1988. Este vocabulario y el uso de materiales mesoamericanos como el copal blanco para calafatear toneles y lagares (AHCSILP, expediente 231

aproximadamente 3.01 cuartillos<sup>508</sup> de aguardiente<sup>509</sup> y 7 cuartillos de vino, “según constumbre” La comparación con otras cifras coetáneas de producción parrenses muestra que la relación era mas o menos de dos medidas de vino por cada una de aguardiente.<sup>510</sup> El aguardiente se mencionaba primero porque cronológicamente se obtenía antes que el vino. La doble producción sin merma del vino era posible gracias a que el aguardiente no procedía de vino destilado, sino de orujos destilado.<sup>511</sup> Los rendimientos de vino y aguardiente declarados por los mayordomos de las otras cofradías (Santo Entierro, Nuestra Señora de los Dolores, Ecce Homo) confirman plenamente lo dicho.<sup>512</sup> Esta doble producción explica perfectamente porqué en Santa María de las Parras el fruto de la vendimia siempre se contabilizaba doble, aguardiente y vino.

Una vez que hemos probado que el aguardiente parrense era obtenido primordialmente del orujo fermentado —con el vino o aparte— y en una cantidad poco significativa, también de las borras del vino o lías, pasaremos a ver cómo se le denominaba y utilizaba.

---

Cofradía de Guadalupe, 1755-1759) demuestra hasta que punto existía mestizaje entre una actividad económica de origen español y la cultura de los tlaxcaltecas parrenses.

<sup>508</sup> La arroba en uso en Parras era la de 32 cuartillos. Cada cuartillo para líquidos constaba de 504.15 mililitros. La arroba de 32 cuartillos constaría pues de 16.133 litros. El examen de las medidas para vinos y aguardientes de la casa de los diezmos de Parras en 1756 muestra que de mayor a menor, tenía tres medias arrobas, una medida submúltiplo de arroba de 8 cuartillos (cuarto de arroba), y otras dos de cuartillo cada una. “Ytten tres medias arrovas de cobre de medir vino y aguardiente, las dos nuevas, fuerttes, y gruezaz, y la otra mui bieja pero servible = Ytten una medida de cobre que haze ocho quarttillos, nueva, buena y fuertte = Ytten dos quarttillos de cobre, uno nuevo y otro biejo” AHCSILP, expediente 353. Parras. Julio de 1756

<sup>509</sup> 212 canastos de uva debían producir 20 arrobas de aguardiente. Si la arroba tenía 32 cuartillos, entonces serían 640 cuartillos de producción por 212 canastos de uva, esto es, 3.01 cuartillos de aguardiente por cada canasto. El mismo canasto debía producir 7 cuartillos de vino.

<sup>510</sup> Según la declaración de don Urbano Adriano, el volumen de aguardiente obtenido por canasto era aproximadamente el 0.43. del volumen de vino obtenido por canasto de uva.

<sup>511</sup> Es evidente que las medidas y rendimientos estaban más o menos estandarizados en Parras, seguramente para fines de control de cobros de diezmos y primicias, o para evitar adulteraciones. Cualquier inspector podía calcular la producción que debía resultar de cierto número de canastos vendimiados. La vendimia era un acto público, era sencillo llevar el registro del número de canastos de uva cosechados en cada viña.

<sup>512</sup> AHCSILP. Parras. 1771, expediente 710.

## Denominación de aguardientes, licores y bebidas étlicas parrenses

El aguardiente de Parras era producido por la destilación de los orujos fermentados y en mucha menor cantidad, de las borras del vino,<sup>513</sup> sin mezcla de azúcares adicionales.<sup>514</sup> Por esta razón, durante el virreinato fue siempre considerado como un aguardiente puro, legítimo, como lo demuestran las reales cédulas, edictos episcopales, privilegios y documentos alcabalatorios que hemos venido citando.<sup>515</sup> De acuerdo a los manuscritos parrenses, había básicamente dos clases: el “aguardiente”,<sup>516</sup> y el “aguardiente superior”.<sup>517</sup> Un tercer tipo, que en realidad parece ser una variante del segundo, sería el “aguardiente superior torta higo”.<sup>518</sup> Precisamente esta tercera clasificación

---

<sup>513</sup> El aguardiente destilado de las borras del vino era cuantitativamente poco significativo.

<sup>514</sup> Hemos visto ya como de la Mota y Escobar, a principios del siglo XVII, elogiaba grandemente lo dulce de las uvas de Parras. Era tal el contenido de azúcar de las uvas, que no había necesidad de incorporar a los orujos dulce alguno. Por esta razón, la producción de aguardientes legítimos era a la vez la más económica en Parras.

<sup>515</sup> Caso diferente era el del aguardiente de San Luis de la Paz, que se hacía “de porción de uva, agua y dulce, destilado todo a fuego, por alambique” o del aguardiente de uva silvestre, que era “un licor o aguardiente extraído por alambique del conjunto de uva silvestre y piloncillo, fermentado en ollas, agregándole para mayor espíritu, la raíz que llaman xixique.” En ambas bebidas se mezclaba la uva con mieles para su fermentación y posterior destilación, y por ello fueron consideradas impuras o ilegítimas, y por lo tanto, prohibidas. *Vid* Don Juan Navarro, Director General de Alcabalas al virrey don Matías de Gálvez. 29 de febrero de 1784. Informe o nota de los licores simples que se bebían en los sitios alcabalatorios.

<sup>516</sup> Esta era la denominación común a la mayor parte de los aguardientes de Parras, según los manuscritos del AHCSILP. Era también el tipo que en mayor cantidad producían las viñas del Escultor y de la Orilla del Agua, de acuerdo a las cartas de ventas que se conservan. *Vid* AHCSILP, expediente 325. Durante toda la época virreinal, los precios locales de vinos y aguardientes permanecieron sorprendentemente estables, según se desprende de los documentos del AHCSILP. El aguardiente se vendía a ocho pesos la arroba, mientras que igual medida de vino se cotizaba a cuatro pesos. En los expendios de menudeo, el aguardiente podía venderse a doce pesos la arroba. *Vid* AHCSILP, expediente 709. Libro de cuentas de mostrador. Parras. 4 de febrero de 1766.

<sup>517</sup> AHCSILP, expediente 709. Libro de cuentas de mostrador. Parras. 4 de febrero de 1766. Este expendio al menudeo contaba entre su inventario con 2 barriles de vino añejo, cuyos barriles portaban una marca característica: un círculo o luna llena. Había también 3 barriles de aguardiente “superior” que procedían de tres casas aguardenteras parrenses, según las marcas de los barriles: uno con dos medias lunas, otro con una media luna en la boca, marca de la casa de don Fernando Campa; y otro con la marca de la hacienda de Abajo o de San Lorenzo, dos medias lunas trabadas. El mismo expendio contaba con otros 16 barriles de “aguardiente” que portaban como marca una media luna en las costillas. Había otro barril de aguardiente de la casa parrense de Urtazum, que portaba como marca dos medias lunas en la duela de la boca del barril, y otra en la boca, tres en total.

<sup>518</sup> Esta denominación se encuentra en una de las cartas de venta de la producción del Expediente 325 del AHCSILP cuyo texto es el siguiente: “Amadísimo y querido primo. Podrá Ud. disponer de cinco cargas de vino que considero podrá haber porque la pipa única tiene o hace 60 arrobas, pero de ello le he de dar a D. Nicolás Mena 30 arrobas, la carga de aguardiente también que será como el sujeto la pide *superior torta higo*, y passa no la tengo. Vuestra merced me dirá si le reservo el vino que digo, para no usar de él.” Es difícil saber

nos indica que, al igual que en España, una cierta cantidad de los aguardientes producidos ya de manera abundante en Parras<sup>519</sup> y en la Nueva Vizcaya, comenzaron a ser utilizados como base para nuevas bebidas, de sabor más refinado,<sup>520</sup> llamados ratafías o licores.<sup>521</sup>

Tanto en Andalucía como en Galicia encontramos una amplia tradición licorera que usaba (y todavía usa en Galicia) el aguardiente de orujo como materia prima.<sup>522</sup> En Parras se saborizaban los aguardientes por medio de la adición de sustancias, generalmente por maceración de frutas.<sup>523</sup> Parras y muchas otras poblaciones de la Nueva Vizcaya contaban con amplias huertas en las que no solamente había viñedos, sino también manzanos, perales, membrillos, duraznos, chabacanos, nogales e higueras. Contar con una buena dotación de aguardiente de orujo y un abundante suministro de frutas permitía

el tipo de producto que se denominaba de esa manera. Pero sabemos que la torta o dulce de higo es tan antiguo en Parras como la población misma. La casa de los diezmos tenía “seis moldes de cinco piezas para labrar torta de ygo de regalo.” AHCSILP, expediente 353. Julio de 1756. Es muy probable que se trate de torta de higo macerada en aguardiente superior. Es decir, se trataría más bien de una ratafía, un licor, o como se diría actualmente en México, de un “aguardiente curado.” Hay que recordar que en Parras no existió el concepto de envejecimiento del aguardiente en vasijas de roble.

<sup>519</sup> Según recibo extendido en enero de 1778 por el colector de diezmos de Parras, Tomás López de Garayo, se manifiesta haber recolectado mil ciento noventa y nueve arrobas de aguardiente como diezmo de 1777. Puesto que el diezmo del aguardiente se había establecido en 1712 de una vez y para siempre como una vigésima parte en volumen de lo producido, (AHCSILP Santa María de las Parras. 27 de enero de 1712, expediente 350 ) debemos entender que la producción de aguardiente de Parras de 1777 (sin contar la de la poderosa Hacienda de San Lorenzo) ascendió a 386 mil 767 litros. Ninguna otra población de Nueva España tenía una producción semejante.

<sup>520</sup> En el siglo XVII se pusieron de moda estos licores, ya que el consumo de alcoholes suaves había entrado definitivamente en las costumbres y desde finales de siglo el uso de toda clase de licores se popularizó. Maldonado Rosso, Javier, et al. *Añadas y soleras. Catálogo de la exposición sobre los vinos, vinagres, aguardientes y licores de la provincia de Cádiz*. Módulo 5, panel 25

<sup>521</sup> Dice Ramos Santana: “Relacionado con la extensión del consumo de los aguardientes, surgieron los licores, aguardientes a los que se han mezclado diferentes ingredientes. En el siglo XVIII se vendían innumerables mescolanzas alcoholizadas: aguardiente de anís, de frutas, de flores, de hierbas, de café...” Alberto Ramos Santana. “Vinos y aguardientes: señas de identidad de la Provincia de Cádiz” en Alberto Ramos Santana y Javier Maldonado Rosso (eds.): *Vinos, vinagres, aguardientes y licores de la provincia de Cádiz*. Fundación Provincial de Cultura de la Diputación de Cádiz. Cádiz. 1997. P. 90

<sup>522</sup> “Los destilados obtenidos debían tener un sabor poco agradable, puesto que, para su consumo medicinal solía macerarse con hierbas o frutas, práctica que continúa aún en nuestras comunidades rurales, para elaborar los tradicionales licores de Galicia.” *Vid* Página web del Consello Regulador da Denominación Específica Orujo de Galicia. Orense, España.

<sup>523</sup> La posterior adición de azúcar o frutas a un aguardiente legítimo ya hecho no estaba prohibida. Era la receta para los licores de frutas maceradas en el aguardiente. Por otra parte, no encontramos ejemplo alguno de segundas destilaciones del aguardiente en compañía de sustancias aromáticas o saborizantes.

la fabricación de aguardientes saborizados, e incluso cabe la posibilidad de que en lugares donde —a diferencia de Parras— hubiese poca vigilancia y control de la producción vitivinícola por ser una actividad económica marginal,<sup>524</sup> la existencia de una viña con alguna producción de vino pudiese encubrir la fabricación clandestina de aguardiente de frutas fermentadas,<sup>525</sup> como el que hemos visto que se consumía en Chihuahua.<sup>526</sup> A la fecha, el área comprendida por lo que fue la Nueva Vizcaya, particularmente el sur de

---

<sup>524</sup> Es decir, donde la vitivinicultura —a diferencia de lo que pasaba en Parras— no fuese un renglón central de la economía local. Parras contaba con peritos catadores, con inspectores de diezmos y alcabalas y una estructura legal y consuetudinaria bastante especializada. Pero sobre todo, contaba con abundancia de orujos dulces y borras de vino para fabricar los aguardientes. En Parras la destilación de orujos y borras eran actos públicos en el sentido de que para realizarlas se contrataba gente ajena a los interesados. Por esta sencilla razón, se corría el enorme riesgo de ser denunciado por adulteración o falsificación de los aguardientes si se llegara a dar el caso. De hecho, en toda la documentación revisada en el AHCSILP no encontramos un solo caso, ante ninguna instancia, ni con los Alcaldes Mayores, quienes eran responsables de las “visitas” o inspeccionaban las bodegas y sellos de las medidas, (AHCSILP, expediente 325: visitas del 20 de julio de 1775 y del 28 de junio de 1779) así como de certificar la legitimidad del aguardiente a través de las guías, como hemos ya visto en el capítulo 1. Tampoco encontramos denuncia alguna de los Oficiales Reales de la Alcabala de Parras.

<sup>525</sup> Don Jose Joaquín de Cepeda Morales es un candidato típico. Tenía dos casas, pero vivía en su predio ubicado en la hacienda de San Isidro de las Palomas (Arteaga), jurisdicción de la villa del Saltillo. En ella tenía una viña, cercada de 15,550 adobes, tenía 5,416 “cepas y parras frutales.” Tenía 20 membrillos frutales, 5 granados frutales, 6 higueras, 2 perales bergamotes grandes y frutales y otros tres chicos (por lo tanto, no frutales); 10 nogales frutales y 15 chicos, 7 manzanos chicos. Su bodega estaba construída con 1,350 adobes, y en el techo 22 morillos (la longitud de la bodega debió de ser de unos 11 metros) cubiertos de tableta. Los enseres de bodega eran 5 tinas de cuero, un lagar, 10 barriles, 4 botijas, un alambique, un embudo, un tarro. Tenía derecho a seis horas de agua (\$250 pesos) mas otros \$60 de derechos de aguas Bolantonas que tenía por compra. *Vid* Testamento de Joaquín de Cepeda Morales, otorgado el 14 de noviembre de 1793. AMS. T., c 21, e 37. Saltillo era uno de los lugares en los cuales se fabricaban imitaciones de aguardientes legítimos. El 22 de septiembre de 1772, el Alcalde Mayor de Saltillo y Parras, don Pedro Camacho, declaraba que “Por cuanto me hallo instruído, que en la Villa del Saltillo, términos de esta mi jurisdicción se fabrican por varios de los vecinos de ella, aguardientes contrahechos de piloncillo y otras inmundicias, contra lo resuelto en varias Cédulas de su Majestad y Superiores despachos de los excelentísimos señores virreyes de este Reino...” La feria del Saltillo era un excelente mercado para bebidas adulteradas o falsificadas. Con motivo de la declaración de don Pedro Camacho, fueron inspeccionados diversos expendedores de aguardientes en Saltillo “Y en la misma conformidad se requirió a Joseph Teodoro Baca, y Ortiz, por el hijo de la Salomé. A Joaquín de las Casas. A don Joaquín Flores, a don Marcos Flores, a Rafael Téllez, a Felipe Santiago de Escamilla; don Juan Esteban Dávila dijo lo hubo de Esteban Rivera, Antonio Campa, Manuel Gómez, Ignacio García, Joseph Luis Seguín, Antonio Rodríguez con dos @ y media de aguardiente y lo mismo de vino guía. Miguel Sánchez con puesto dijo haberle dado Esteban Ribera, dos botijas con veinte cuartillos y un barril de vino que le dio doña Ignacia González. Por don Bentura de Adame manifestó Lucas Dávila un barril de aguardiente que declararon los dichos peritos ser compuesto, y quedó en poder de el referido. En el puesto de don Javier Gómez, que se reconoció asimismo, se halló una botija de aguardiente, la que se trajo a la aduana por haberse declarado por los dichos peritos ser contrahecho, y entregó dicha botija, Miguel García. Y de el puesto de dicho don Javier Gómez en donde estaba Juan Angel de Ayala, se trajo otra botija por haberse hallado en la misma conformidad.” AMS. P.M. c 28/1, e 52

Coahuila, Chihuahua y el estado de Durango, cuenta con la producción de licores de frutas maceradas entre sus tradiciones seculares. Otra bebida alcohólica legítima y compuesta, muy consumida en los eventos sociales del siglo XVIII en Parras y en la Nueva Vizcaya era la “mistela.” La mistela legítima era una bebida hecha de aguardiente legítimo, al que se le agregaba agua, azúcar, anís, limón, canela o algún otro aroma.<sup>527</sup> Cuando el aguardiente derivaba de una materia prima diferente al de la uva, la mistela era considerada ilegítima y prohibida.<sup>528</sup> Sabemos que en Parras se fabricaban y consumían mistelas de canela y de anís.<sup>529</sup>

En conclusión. Ha quedado bastante claro que el modelo tecnológico para la producción de vinos vigente en Parras durante los siglos XVII y XVIII era básicamente andaluz, con adaptaciones locales de menor cuantía originadas primordialmente por la disponibilidad de materias primas diferentes a las de la tonelería andaluza. El modelo tecnológico que siguió Parras para la fabricación del aguardiente no era el que gozaba de mayor favor y estima en Andalucía, en Holanda, Inglaterra y en toda Europa, que era el de la fabricación del aguardiente de vino, sino otro que elaboraba un producto que no llegó a ocupar el primer lugar en el gusto andaluz, el aguardiente de orujo, pero que contó con enorme aceptación en Galicia. ¿porqué prosperó en

---

<sup>526</sup> Se hacía fermentando durazno, pera y manzana en agua. Luego se destilaba y resultaba un licor muy parecido al aguardiente de uva, el cual revuelto con éste se vendía también por tal.

<sup>527</sup> Lozano Armenadrez, Teresa. *El chinguirito vindicado*. El contrabando de aguardiente de caña y la política colonial. UNAM. México. 1995. P. 29.

<sup>528</sup> Un ejemplo es el que está consignado en el informe de don Juan Navarro, Director General de Alcabalas al virrey don Matías de Gálvez. 29 de febrero de 1784. Informe o nota de los licores simples que se bebían en los sitios alcabalatorios. Este informe lo publicó Manuel Carrera Stampa en las *Memorias de la Academia Mexicana de la Historia correspondiente a la Real de Madrid*. Tomo XVII. México. Julio-septiembre. Número 3. 1958. En él se dice que la “mistela por alambique es el mezcal corriente resacado por alambique con el agragado de anís y almibar.” El edicto episcopal de Durango de 1725 declaraba exceptuadas de ser consideradas como “bebidas prohibidas” el pulque blanco q(ue) comunmente se gasta sin ingredientes de cal, ni raíces irregulares, y los licores de summo líquido de uba.” AHCSILP. Durango. 26 de mayo de 1725, expediente 534

Parras la fabricación y el gusto por el aguardiente de orujo? Básicamente, porque esta era una modalidad vinícola adecuada para un lugar cuya producción de vino no era tan abundante como para destilar sus excedentes, si es que los había.<sup>530</sup> Al contrario, la técnica del destilado de orujos permitía elaborar y comercializar dos productos diferentes que gozaban de gran demanda en el septentrión novohispano sin menoscabo de las existencias de vino.

El modelo básico para fabricar vinos y aguardientes se consolidó en Parras en el siglo XVII y a su vez se convirtió en modelo para otras poblaciones novohispanas que disponían de viñedos.<sup>531</sup> A diferencia de lo que sucedió con Andalucía en el siglo XVIII, Santa María de las Parras no contó con una demanda “internacional”<sup>532</sup> que le exigiese adecuar su producción a los nuevos gustos y modas. Las innovaciones andaluzas de finales del siglo XVIII, orientadas a satisfacer el mercado inglés, no tenían sentido en Parras.

Por lo tanto, el viejo paradigma andaluz adoptado por los parrenses siguió vigente hasta bien entrado el siglo XIX.

---

<sup>529</sup> La hacienda parrense de Santa María propiedad de los marqueses de Aguayo tenía en su bodega 16 arrobas de mistela de añís y 5 arrobas de mistela de canela. CCVARS. Manuscritos, Volumen V, documento 1. Inventario. Marzo de 1761

<sup>530</sup> La demanda de vinos en un mercado que abarcaba desde el sur de Estados Unidos hasta la ciudad de México, sumado a la relativamente pequeña superficie de viñedos, que llegó a ser de mil quinientas hectáreas, hacía materialmente imposible acumular excedentes de vino para su destilación.

<sup>531</sup> Es muy claro que los cosecheros de Saltillo seguían la tecnología parrense. Juan González de Paredes, que había sido vecino de Parras, producía vinos en Saltillo a mediados del siglo XVII. El Camino Real de Santa Fe vió surgir poblaciones vitivinícolas a lo largo de su ruta, como el Paso del Norte y el Nuevo México. Es muy probable que los tlaxcaltecas actuaran como agentes en la difusión tecnológica de este modelo.

<sup>532</sup> La demanda y el gusto que satisfacía Parras era puramente novohispano.

## CAPÍTULO IV

### **El pueblo de Santa María de las Parras, sus privilegios y su producción vitivinícola**

#### **Privilegios, hidalguía y libertad personal.**

Nunca podremos hacer suficiente hincapié en la trascendencia que tuvieron los privilegios que la nación tlaxcalteca solicitó al virrey Luis de Velasco para aquellos colonos que marcharon a poblar el septentrión en 1591. Entre estos colonos se contaban desde luego los primeros habitantes de San Esteban de la Nueva Tlaxcala, comunidad situada junto a la villa de Santiago del Saltillo. De estos mismos privilegios hereditarios gozaron los tlaxcaltecas de San Esteban que pasaron a fundar el pueblo de Santa María de las Parras.<sup>533</sup> Los mismos privilegios fueron reconocidos a sus descendientes, los fundadores del pueblo de San José y Santiago del Álamo. Sería difícil explicar la particular organización de la producción del pueblo de Santa María de las Parras si perdemos de vista la existencia y significado de estos privilegios primigenios, a los que se sumaron los que los tlaxcaltecas de Parras y posteriormente los del Álamo obtuvieron por sus propios méritos y servicios a la Corona.

En primer lugar, estaban las capitulaciones del 14 de marzo de 1591<sup>534</sup> en las cuales se otorga que “todos los indios” tlaxcaltecas que marchasen al

---

<sup>533</sup> Los privilegios estaban concedidos a los 400 tlaxcaltecas “madrineros” que marcharon hacia el norte en 1591. Algunos de estos tlaxcaltecas privilegiados de San Esteban de la Nueva Tlaxcala pasaron en 1598 a fundar el pueblo de Santa María de las Parras. El Pbro. Dionisio Gutiérrez nos proporciona esta información, y además que en el siglo XVII hubo una segunda inmigración de tlaxcaltecas de San Esteban que eran parientes de los de Parras, y con los cuales reafirmaron sus lazos por vía de matrimonio.

<sup>534</sup> El texto proviene de un traslado eficazmente sacado de la Real Provisión de 14 de marzo de 1591 otorgada por S.M. don Felipe II, firmada por el virrey don Luis de Velasco y por Martín López de Gauna, escribano mayor de gobernación, tal como aparece en Valdés Dávila, Carlos Manuel y Dávila del Bosque, Ildefonso. *San Esteban de la Nueva Tlaxcala. Documentos para su historia*. Gobierno del Estado de Coahuila. México. 1991. Por otra parte, la misma concesión de hidalguía estaba a disposición de los colonos españoles por la

norte como nuevos pobladores con los chichimecos “sean ellos y sus descendientes perpetuamente ydalgos” y también

que los yndios Tlaxcaltecos y sus subcesores y descendientes de más de ser hidalgos e libres de todo tributo, gozen todas las libertades, exsenciones e privilegios que al presente goza e para adelante gozare la dicha ciudad de Tlaxcala.<sup>535</sup>

Esta concesión de hidalguía, es decir, del tipo de nobleza que se transmitía por la sangre, era de enorme significación. en el mundo español. Desde luego implicaba el uso del “don”, la exención de tributos, pechos y alcabalas, y para quien lo solicitaba, el uso de un escudo de armas. Pero el protocolo legal de hidalguía implicaba mucho más que esto. Implicaba una miríada de situaciones de privilegio o excepción, por ejemplo, el derecho de no ser apresado por deudas o de no ser torturado.<sup>536</sup> En la concesión original de 1591 hubo además, una serie de privilegios explícitamente otorgados a los nuevos pobladores en función de la misión que iban a desempeñar.<sup>537</sup> Es decir, encontramos por un lado una merced nobiliaria hereditaria con todos los derechos que el protocolo de hidalguía les otorgaba, y por el otro, la concesión de privilegios adicionales que podían o no derivarse del estatuto oficial de

---

Real Cédula de Nuevas Poblaciones, aunque de hecho fueron los tlaxcaltecas quienes más se preocuparon de refrendar por escrito en diversas ocasiones su hidalguía.

<sup>535</sup> *Ibid.*

<sup>536</sup> A los hidalgos en ningún momento podían embargárseles por deudas la casa en que morasen, el caballo, la mula ni las armas. *Vid* Leyes 56 y 57 del Título 32 del Ordenamiento de Alcalá. Tampoco podían ser presos por deudas (salvo si procedían de delito o cuasidelito) ni puestos en tormento; estaban exentos de pechos y servicios concejiles. *Vid* Leyes del Título 2º, Libro 6º de la Novísima *Recopilación*. La exención era personal; así los bienes de pecheros comprados por hidalgos, se hacían exentos. *Vid* Ley 3ª Título 18 de la Novísima *Recopilación*. Tenían además los hidalgos los mismos derechos que los nobles en general. En la demanda de mayo de 1696 promovida por Antonio Ruiz de Guadiana, vecino del Mazapil, contra José Sáenz por \$1,780 (la causa era abuso de confianza o robo) el acusado se defiende haciendo constar “ser noble y descendiente de conquistadores, y gozar el privilegio de no ser presos si no fuere por cosas criminales”. AMM Ramo Civil, volumen 23 1693-1697, folio 135, expediente 3 en Cavazos Garza, Israel. *El Nuevo Reino de León y Monterrey a través de 3,000 documentos (en síntesis) del Ramo Civil del Archivo Municipal de la ciudad 1598-1705*. Congreso del Estado de Nuevo León. Monterrey. México. 1998. P. 345.

hidalguía, pero que debían ser otorgados a los nuevos conquistadores y pobladores para asegurar el éxito de la empresa que les encomendaba el virrey. Las condiciones sociales de conflicto entre los intereses indígenas y los de los pobladores españoles de finales del siglo XVI exigían el establecimiento de tales garantías por vía de privilegio.

La equiparación o equivalencia entre el rango y los derechos de los hidalgos españoles y los hidalgos indígenas (o “principales”) fue sostenida y ratificada por la Corona española, como lo demuestra la Real Cédula de Carlos II, dada en Madrid el 26 de marzo de 1697.<sup>538</sup>

El 13 de octubre de 1738, los tlaxcaltecas de Parras obtuvieron del virrey don Juan Antonio Vizarrón el refrendo de la Real Provisión de Felipe II y de don Luis de Velasco del 14 de marzo de 1591.<sup>539</sup> Con ello, evitaron se les cobrara la alcabala y el nuevo impuesto de sus vinos y aguardientes decretado en 1729 por el virrey marqués de Casafuerte. Al parecer, los oficiales reales vieron en la coyuntura una oportunidad para reducir a la condición de tributarios a los tlaxcaltecas parrenses. El virrey don Juan Antonio Vizarrón les reconoció plenamente a los tlaxcaltecas parrenses los privilegios de 1591, así como los nuevos méritos y servicios que habían desempeñado en favor de la Corona al sostener a su costa las frecuentes campañas en contra de los indios “malhechores.” Vizarrón recuerda además que los tlaxcaltecas estaban completamente eximidos y liberados del pago de la alcabala de sus uvas, vinos y aguardientes en virtud de la misma *Recopilación*, Libro VIII, Título XIII, ley XXIV.<sup>540</sup>

---

<sup>537</sup> Libertad para poblar por sí y no junto con españoles, mantener la separación de las tierras tlaxcaltecas y chichimecas, con delimitación y cesión perpetua de tierras, pastos, montes y ríos; protección de ganados mayores y menores españoles, etc.

<sup>538</sup> Fernández de Recas, Guillermo S. *Cacicazgos y nobiliario indígena de la Nueva España*. Instituto Bibliográfico Mexicano. México. 1961.

<sup>539</sup> AGN. Indios. Volumen 54 Expediente 263, fojas 236-237r.

<sup>540</sup> “Los indios no han de pagar alcavala por aora de lo que vendieren, negociaren o contrataren...”

En septiembre de 1758, los tlaxcaltecas de Parras y de San José y Santiago del Álamo obtuvieron de la Real Audiencia de Guadalajara una Provisión Ejecutoria que los confirmaba en la posesión de sus antiguos privilegios. Por ella, la Real Audiencia:

vistas las diligencias en su obedecim(ien)to practicadas, e ynstrumentos exhividos por los naturales del pue(bl)o de Parras de que aparecen sus méritos y servicios, y los privilegios consedidos en varios despachos de los Ex(celestísi)mos Señores Virreyes y Reales Proviciones de esta R(ea)l Audiencia, y las ynformaciones que por parte de unos y otros naturales, dadas con los pedim(en)tos hechos en sus scriptos de veinte y uno de junio y dose de julio pasados de este año...confirmó y confirmaron todos los privilegios consedidos a d(ic)hos naturales como thlascaltecos y fundadores del pu(ebl)o de Parras, y del de el Álamo como sus descend(ien)tes y deverse mantener unos y otros con el goze y pocesión de ellos y q(u)e en su conformidad no deben pagar Alcav(al)a, tributo ni pecho alguno, y pueden andar a caballo, y como fronterizos cargar armas, sin que por su Alcalde Mayor se les ponga enbarazo...<sup>541</sup>

Debemos tener en cuenta que el espíritu de la hidalguía era la libertad, la condición de hombre libre.<sup>542</sup> Esta nobleza la conservaron los tlaxcaltecas como preciado tesoro a costa de no poco esfuerzo, y con la autonomía política del pueblo de Parras, configuró las características particulares de esa población, particularmente en lo que se refería a la falta de mecanismos legales para que los hacendados de la región pudiesen retener a los tlaxcaltecas jornaleros en servidumbre o cautividad por deudas, como veremos oportunamente. La diferencia entre la comunidad indígena de Parras y otras comunidades semejantes era que la primera estaba constituida por hijosdalgo, hombres libres de hecho y de derecho<sup>543</sup> que construyeron una próspera

<sup>541</sup> AHCSILP, expediente 554.

<sup>542</sup> La expresión alemana *freiherr* expresa maravillosamente la idea de varón (hombre), barón (hidalgo) y hombre libre. Esta misma idea subyace en las “libertades, franquezas y excempciones” de los nobles castellanos.

<sup>543</sup> Desde luego, esta afirmación no implica que los tlaxcaltecas de Parras hayan vivido una realidad idílica. Nunca faltaron individuos civiles o eclesiásticos que quisieron reducir o contradecir sus privilegios y libertades. La Real Provisión de septiembre de 1758 otorgada por la Real Audiencia de Guadalajara menciona expresamente algunos de estos intentos: el Alcalde Mayor de Parras trataba de vulnerar la autonomía política del pueblo al intentar hacer juicio de residencia al Gobernador de los naturales; a su vez el cura se estaba

economía en el seno de su propia entidad política, el pueblo de indios que llamaron Santa María de las Parras. Nunca padecieron la competencia de una villa española contigua.<sup>544</sup> Nunca dejaron de ser necesarios a la Corona porque las tierras que habitaban eran fronterizas.<sup>545</sup> Aprovecharon esta coyuntura para recordarle periódicamente a la Corona los servicios y recompensas que ésta les debía. Aunque como es bien sabido, los indios de la Nueva España tenían prohibido andar a caballo,<sup>546</sup> y también poseer armas,<sup>547</sup> los tlaxcaltecas de Parras las tenían<sup>548</sup> y las utilizaban como fieles vasallos españoles, logrando con ello mantener sus viejas prerrogativas. ¿cómo no pensar en un régimen de privilegio cuando la ley prohibía la introducción y venta de vino a los pueblos de indios,<sup>549</sup> y los tlaxcaltecas de Parras no solamente lo vendían, sino que lo producían y comerciaban extensamente?

En alguna medida, el presente capítulo gira en torno —aunque no exclusivamente— a la historia económica de la familia formada por don Pablo José Pérez Monzón<sup>550</sup> y su esposa doña María Josefa Medina Sandoval, cosecheros españoles avecindados en el pueblo tlaxcalteca de Parras, en donde poseían dos viñas, conocidas como las “del Escultor” y de la “Orilla del Agua”. La entrada se hace desde la vitivinicultura, porque ése y no otro es el

---

entrometiendo en las elecciones del cabildo con el objeto de que saliera designado su candidato. Otros eclesiásticos como Tamarón y Romeral o el padre Fr. Agustín Morfi argumentaban que los tlaxcaltecas de Parras habían perdido su pureza racial y por lo tanto no merecían los privilegios que tenían otorgados. La prosperidad del pueblo de Parras siempre le generó enemigos españoles. Los tlaxcaltecas de Parras siempre lucharon contra tales intromisiones y peligros a sus libertades.

<sup>544</sup> Como sucedió con el pueblo de San Esteban de la Nueva Tlaxcala, que surgió contiguo a la villa española de Santiago del Saltillo.

<sup>545</sup> Es decir, siempre sujetas al imprevisto ataque de indios. Los tlaxcaltecas de Parras defendían el pueblo a su costa, y eso les valió nuevos reconocimientos y el refrendo de sus privilegios de parte de las autoridades virreinales.

<sup>546</sup> *Recopilación*. Libro VI, Título I, Ley XXXIII.

<sup>547</sup> *Recopilación*. Libro VI, Título I, Ley XXXI.

<sup>548</sup> Basta dar un vistazo a los testamentos de los tlaxcaltecas de Parras para caer en la cuenta de que poseían armas de fuego y caballos, como cualquier español. Por supuesto que utilizaban caballos y armas cuando se defendían de los ataques de los indios “malhechores” o cuando salían en su persecución.

<sup>549</sup> *Recopilación*. Libro VI, Título I, Ley XXXVI

hilo conductor de esta investigación. Pensamos que este caso en especial (por estar perfectamente documentado) arrojará una gran luz sobre las prácticas vitícolas y vinícolas del pueblo de Santa María de las Parras del siglo XVII y sobre todo del XVIII, hasta ahora desconocidas. Como arriba lo mencionamos, la información presentada para el desarrollo de este capítulo no se limita a un mero caso particular ¿cómo podríamos probar la existencia de prácticas sociales o de una cultura material vitivinícola a partir de un caso individual?

El testimonio referente a los Pérez Medina constituye un texto de cultura cuyo contexto lo conforman otros testimonios semejantes que nos permiten probar que hablamos de una realidad social vigente en Parras, particularmente por lo que respecta al siglo XVIII.

### Los parrenses y el modelo económico de Adam Smith

Según la teoría económica de Adam Smith, contemporáneo al fenómeno económico que estudiamos en este capítulo,<sup>551</sup> el ser humano podía relacionarse con sus bienes (“capital”) de dos maneras diferentes: o bien tenía que consumirlos porque disponía de relativamente poca cantidad<sup>552</sup> —y por lo tanto se veía obligado a reponerlos a base de su propio trabajo— o bien, cuando poseía bienes en tal cantidad que aseguraban sus propias necesidades de consumo y todavía le quedaba un excedente, podía invertir el excedente

---

<sup>550</sup> En el asiento de entierro del 18 de abril de 1772 en el libro de fábrica de la Parroquia de Parras, se declara se enterró a María Josefa de Medina, “mujer de Pablo Monsón” Vid AHCSILP, expediente 514, foja 57.

<sup>551</sup> Su obra conocida como *La riqueza de las naciones* fue publicada el 9 de marzo de 1776.

<sup>552</sup> Este sería el caso típico de la agricultura de subsistencia. Dice Smith: “Cuando el capital que una persona posee es solo suficiente para mantenerla un corto número de días o muy pocas semanas, rara vez piensa obtener de él un ingreso. Lo va consumiendo con la mayor parsimonia posible, y procura adquirir con su trabajo algo que lo reemplaze antes de que se consuma por completo. En este caso, su renta (o ingreso) deriva exclusivamente de su trabajo.” Smith, Adam. *Investigación sobre la naturaleza y causas de la riqueza de las naciones*. Fondo de Cultura Económica. México. 1999. Libro Segundo, Capítulo I. “De la división del capital.” p. 252.

para producir más bienes.<sup>553</sup> A los bienes destinados a la producción y no al consumo, los denomina Smith propiamente “capital” o bienes de capital. Los otros serían —lógicamente— los bienes de consumo. Estos bienes de capital podían ser empleados de dos maneras para que rindiesen al “inversionista”<sup>554</sup> un ingreso o beneficio; a).- como “capital circulante”<sup>555</sup> que era el empleado para procurarse, manufacturar o comprar bienes para venderlos con un beneficio, o bien, b).- como “capital fijo” que era aquel conjunto de bienes del inversionista que producían un ingreso o una ganancia sin necesidad de tener que cambiar de dueño o circular ulteriormente.<sup>556</sup>

Según esta teoría, el capital general (en el sentido de bienes) de una sociedad se dividía en a).- Los bienes de consumo, que no producen renta ni bien alguno; b).- El capital fijo, que se caracteriza porque proporciona una renta o un beneficio sin necesidad de circular ni cambiar de dueño.

Un principio enunciado por Smith era que ningún capital fijo puede producir renta sin el concurso del capital circulante, y que el objetivo que persigue el capital fijo es el de aumentar la capacidad productiva del trabajo.<sup>557</sup>

Desde luego, la teoría de Smith aplicada a la agricultura del siglo XVIII implicaba que ésta podía ser de mero autoconsumo (subsistencia) o bien una agricultura comercial destinada a generar nuevos bienes en parte destinados al

---

<sup>553</sup> Dice Smith: “Pero cuando el hombre posee un capital suficiente para mantenerse durante meses o años, procura naturalmente obtener algún ingreso de la mayor parte de aquél, reservando solo para el consumo inmediato la parte necesaria hasta que dicho caudal comience a dar sus frutos. Por consiguiente, dividirá sus disponibilidades en dos partes. Aquélla de la cual espera obtener un ingreso, se denomina su capital. La otra parte subviene a su consumo ordinario...” Smith. *Op. cit.* p. 252

<sup>554</sup> Es el término que usa Smith.

<sup>555</sup> Smith lo llama circulante porque este capital no rinde beneficios mientras no “circula”, mientras no salga de la posesión del inversionista por venta o cambio sucesivo.

<sup>556</sup> Smith pone en esta categoría la mejoría de las tierras, o la compra de máquinas útiles, instrumentos de comercio u otra clase de bienes. Para Smith, el capital de un mercader es totalmente circulante, no necesita de máquinas ni instrumentos. En cambio, la porción de capital que el labrador emplea en aperos es capital fijo, pero la que invierte en salarios, o en mantener a los criados empleados en la labranza, es capital circulante.

<sup>557</sup> Smith. *Op. cit.*

consumo y en parte destinados a incrementar el capital. La diferencia entre ambas posibilidades radicaría en la cantidad de bienes que poseía el agricultor. Una cantidad insuficiente no le permitía obtener excedentes y por lo tanto se veía obligado a reponer los bienes de consumo con su propio trabajo, mientras que una cantidad relativamente grande de bienes le podía permitir satisfacer sus necesidades de consumo y a la vez generar e invertir los excedentes de la producción de nuevos bienes.

Siguiendo este esquema, diremos que en el caso de los parrenses, la inversión para la producción de uvas, vinos y aguardientes era una ocupación redituable, y por lo tanto, deseable. La agricultura comercial fue una realidad histórica en Santa María de las Parras en los siglos XVII y XVIII. Había una cantidad significativa de parrenses que poseían bienes de producción en cantidad suficiente como para convertirse en inversionistas, y de hecho, así lo hicieron. En la terminología de Smith, el capital fijo de los vitivinicultores parrenses consistía en el viñedo o viñedos y bodegas; los artefactos relacionados con la producción como son herramientas de labranza o cultivo, y también los artefactos utilizados en la vinificación, como lagares, pipas, toneles, alambiques, etc. En este mismo concepto de capital fijo entrarían, según Smith, las mejoras a las tierras, término por el cual debe entenderse todas aquellas actividades onerosas mas o menos cíclicas que disponían al viñedo a producir mejor y elevaban su valor.<sup>558</sup> Las actividades que entraban aquí eran las siguientes: “mogroneado”, poda y sarmentado, cava, cercado de las viñas, estacado o ahorquillado de las cepas o parrones, escarda, limpieza de las acequias. Entrarían también todas las mejoras a los bienes de producción vinícola, como la reparación de las bodegas, la limpieza,

---

<sup>558</sup> Es cuanto se ha invertido en las tierras, para desbrozarlas, desecarlas, cercarlas y abonarlas, poniéndolas en condiciones eficientes de labranza y cultivo.

reparación y calafateo de los enseres de la bodega. Desde luego, los cosecheros parrenses consideraban que todas estas labores eran necesarias para eficientar la producción,<sup>559</sup> es decir —usando términos de Smith— para que aumentara la capacidad productiva del trabajo.

Dentro del concepto de capital circulante entraba principalmente el dinero, es decir, la plata amonedada en reales, las materias primas y los productos terminados (uvas,<sup>560</sup> vinos, vinagres y aguardientes) listos para la venta.

Los cosecheros parrenses debían conjuntar el uso de sus capitales fijo y circulante para organizar su producción y obtener un beneficio. El circulante les permitía pagar la mano de obra requerida para dicha producción, es decir, el trabajo de jornaleros libres eventuales a los cuales contrataban bajo las modalidades de peonada o tareas (destajo) para las labores que llevamos mencionadas, más los riegos, la pizca de la uva, la cochura del arrope, la “hechura” del vino, la destilación de los orujos o bagazo de las uvas, trasiegos y destilación de las borras del vino. El circulante posibilitaba también la adquisición del agua, cuando no se disponía de ella por dotación. En otras ocasiones, tras un desastre natural como una helada o granizada, la posesión de circulante permitía la reconstrucción del viñedo y por ende, de la producción.

Al final, la diferencia entre lo que se había invertido y lo que se obtenía por la venta de la producción era lo que constituía la “renta”, “beneficio” o ganancia del cosechero. Ésta incrementaba el circulante y posibilitaba mayores inversiones al permitir la adquisición o arrendamiento de mayor

---

<sup>559</sup> La prueba de ello son las referencias que en los documentos parrenses del XVIII —particularmente en los referentes a las valuaciones de algunos viñedos— se habla del “descuido” de algunos cosecheros para realizar anualmente estas actividades (particularmente cuando estaban descapitalizados) lo cual llevaba a merma de la producción y al decremento del valor de dichos viñedos.

<sup>560</sup> Si el viñedo se destinaba a la producción de uvas, entonces el fruto era el producto final. En cambio, para quien la adquiría para vinificarla, la uva tenía el carácter de materia prima.

superficie de viñedos para la producción, la compra de mayor cantidad de agua para los riegos, y también el pago de mayor cantidad de mano de obra.

Era tan significativa la orientación comercial de la mentalidad parrense, que dio pie a la existencia de un lucrativo sistema de arrendamiento de bienes de producción, cuyo pago se hacía con dinero o en especie (esta última modalidad era la llamada “maquila.”)<sup>561</sup>

El modelo económico del pueblo de Parras se aproximaba en gran medida al modelo smithsoniano de producción comercial, si bien conservando matices propios, como lo demostraremos a lo largo de este capítulo.<sup>562</sup>

### **¿Era rentable la vitivinicultura en Santa María de las Parras?**

Aunque Adam Smith manifestaba cierto escepticismo hacia las grandes ganancias que Columela le atribuía a los viñedos, no dejó de reconocer que la viña era, en el siglo XVIII, “el producto más ventajoso de la hacienda” siempre y cuando la plantación se hiciese con esmero y prosperase a satisfacción.<sup>563</sup> En Parras, la producción de vinos y aguardientes era una actividad extremadamente lucrativa. Don Antonio María de Lazaga, cosechero del Mazapil, al hablar de la producción de las haciendas y de los precios de vinos y aguardientes parrenses de finales del siglo XVIII decía que

---

<sup>561</sup> Los casos más frecuentes eran las maquilas por arrendamiento de alambiques, cazos y ollas de sacar aguardiente y que se pagaban con aguardiente; pero había maquilas de toneles, de pipotes y hasta de tinajas. Este era un aspecto marginal de la economía parrense, ya que las maquilas representaban un volumen mínimo en relación a las cifras de la producción de vinos, aguardientes y vinagres. Aún así, el sistema de maquilas representaba un lucrativo negocio, ya que permitía obtener vino y aguardiente que, aunque cobrado en especie, estaba la mayoría de las veces destinado a la venta por dinero. Y esto, aunque no se tuviese una sola cepa en producción. Conocer la existencia de este sistema nos indica que los parrenses buscaban de diversas maneras beneficiarse de la economía y de la riqueza del pueblo, llegando a transformar los barriles y alambiques en medios de producción por esa forma específica de arrendamiento que llamaban maquila.

<sup>562</sup> Desde luego, el caso parrense poseía características que lo hacían único. La disponibilidad o escasez de circulante amonedado o de moneda fraccionaria —una situación común en ciertas regiones de la Nueva España— y la lejanía de la Casa de Moneda causaba que a veces se usara el sustituto de la moneda troquelada. Se trataba de la plata de minas, cuyo valor siempre se calculaba y establecía en referencia al patrón monetario legal. Otra característica interesante es que en ocasiones —no siempre— se hacían pagos en especie al retribuir los arrendamientos de artefactos que servían para la producción de vinos, aguardientes y vinagres. A este sistema de arrendamientos, como hemos visto ya, se le llamaba maquila.

Aunque su costo en las haciendas en donde se cosecha la uva y se fabrica el vino no puede tener una regulación tan patente y fiel, pero se ha deducido por cálculos prudentes ser el de la tercera parte de su valor.<sup>564</sup>

Es decir, un 200% de utilidad neta sobre el costo de producción de vinos y aguardientes se consideraba “normal.” La opinión de Lazaga es muy iluminadora y digna de crédito tanto por venir de un activo cosechero de Mazapil, como por ser miembro de una familia que había sido dueña de la hacienda de San Lorenzo de Parras.<sup>565</sup> Sin embargo, su cálculo sobre el costo de los caldos se basa en la producción vitivinícola de las “haciendas”, término que a fines del XVIII y principios del XIX no tenía las mismas connotaciones que había tenido en el pasado como mera “propiedad” cualquiera que fuese el tamaño o naturaleza de los bienes. Lazaga habla de sistemas de producción dotados con grandes cantidades de tierra, agua, y sobre todo, con mano de obra permanente, los llamados en Parras “peones acomodados”.<sup>566</sup> Existía otro tipo de producción, la “vitivinicultura de huerto” que se practicaba en el pueblo de Parras como actividad comercial predominante. Quizá las características principales de esta forma de producción eran la compra eventual de los insumos, principalmente del agua y la contratación eventual de la mano de obra requerida para las labores vitícolas y vinícolas, los llamados

---

<sup>563</sup> Adam Smith. *Investigación sobre la naturaleza y causas de la riqueza de las naciones*. Fondo de Cultura Económica. México. 1997. Libro I. Capítulo XI.

<sup>564</sup> AGN. Alcabalas. Volumen 274, expediente 4, fojas 203-275vta. Este cálculo supone la recuperación de la inversión mas un 200% de utilidad neta.

<sup>565</sup> La hacienda de San Lorenzo y una buena cantidad de tierras y aguas de Parras eran propiedad, todavía a fines del siglo XVIII, de don Juan Lucas de Lazaga. *Vid* Vito Alessio Robles. *Coahuila y Texas en la época colonial*. Corona Páez. *Tríptico de Santa María de las Parras*.

<sup>566</sup> Los “peones acomodados” son los que se encontraban laborando de manera permanente en las haciendas de Parras a finales del siglo XVIII y principios del siglo XIX. El censo y estadística de Parras da noticia de 317 de ellos, contra 889 “jornaleros eventuales”, 560 “gañanes operarios de viñas”, 348 “gañanes de labores de granos”, 166 gañanes de bodegas y licores” y 42 “gañanes hortelanos” *Vid* Corona Páez, Sergio Antonio. *Censo y estadística de Parras (1825)*. Universidad Iberoamericana. Ayuntamiento de Saltillo. Torreón. México. 2000.

en Parras “jornaleros eventuales” o “gañanes operarios de viñas” lo cual minimizaba los costos permitiendo lograr márgenes de utilidad mayores al 200% que calcula Lazaga para las haciendas.<sup>567</sup>

La viña de la obra pía fundada por don Joaquín de Maya cuenta con un detallado registro de ingresos y egresos y que cubre un período de 25 años, de 1753 a 1777. Este registro o “libro de caja de cargo y data” fue escrupulosamente llevado por los administradores de la obra pía, y constituye el texto del expediente 237 del AHCSILP. Sus cuentas fueron consideradas fieles y veraces, y dos veces este libro fue auditado o “visitado” por don Pedro Tamarón y Romeral, obispo de Durango, y fue aprobado en ambos casos.

El estudio de dicho libro arroja conclusiones muy interesantes. Durante el cuarto de siglo documentado con todo detalle, la viña siempre fue irrigada con agua comprada al marquesado de Aguayo o al pueblo y con mano de obra eventual, contratada exclusivamente para realizar las labores vitícolas y vinícolas habituales en Parras, cuya naturaleza veremos más adelante con todo detalle. A pesar de que un año se helaron las viñas (1758) y en otro se granizaron (1768) la media de la relación entre el monto de la inversión y la utilidad neta<sup>568</sup> 1753-1777 fue de 562.84%. La información existente sobre

---

<sup>567</sup> Boutelou menciona que algunos pequeños cosecheros lograban en Sanúcar “mayores productos que los cosecheros fabricantes.” Boutelou, Esteban. *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera*. Imprenta de Villalpando. Madrid. 1807. P. 89. Boutelou era Profesor de Agricultura y Economía Rural del Real Jardín Botánico de Madrid, Jardinero Mayor de S.M. en el Real Sitio de Aranjuez; individuo de mérito en la clase de Agricultura de las Reales Sociedades Económicas de Madrid y de Sanlúcar de Barrameda, y socio de la de Historia Natural de París.

<sup>568</sup> La utilidad neta la calculamos exactamente como lo hacían los parrenses en sus cuentas escritas: la utilidad neta era la diferencia entre el monto de los desembolsos por los costos anuales de producción y el valor de los ingresos por la venta de los frutos obtenidos el mismo año (ya libres de diezmos y primicias), fueran uvas, vinos, vinagres o aguardientes. Los gastos, como los de reparación de inmuebles no destinados a la producción, alimento o vestido, solían deducirse del monto de la utilidad anual de viñedos y bodegas, y todo el ejercicio contable se ponía por escrito cuando se trataba de dar cuentas a la autoridad civil, como cuando se

este predio nos permite considerarlo bajo dos ópticas: como viña productora de vinos y aguardientes, los cuales fabricó de 1753 a 1756 inclusive, o como viña destinada a la producción comercial de uva como materia prima, giro que sostuvo entre 1757 y 1777.

La información aportada por los cuadros indica con claridad que la producción de uva, vinos y aguardientes en predios relativamente pequeños podía ser muy rentable en Parras.<sup>569</sup> Una familia mediana en dicho pueblo podía mantenerse con toda decencia en el siglo XVIII con un ingreso de entre 4 y 6 reales diarios, esto es, entre \$182 pesos 4 reales y \$273 pesos 6 reales al año.<sup>570</sup> La media de la utilidad neta de la viña de la obra pía —es decir, la

---

administraban —por mandato judicial— los bienes de menores de edad (albaceazgo, tutoría, curaduría). Entonces, la utilidad neta viene a ser el índice de la productividad del viñedo, pues refleja la diferencia entre sus costos de operación (inversión) y el ingreso obtenido por la venta de sus frutos (valor de la producción).

<sup>569</sup> Boutelou menciona que el “interés” o utilidad habitual entre los cosecheros productores de mosto de finales del siglo XVIII y principios del XIX en Sanlúcar de Barrameda, oscilaba entre el 10 y 20% sobre el costo, y solo en casos excepcionales, llegaba a un poco más del 40%. *Op. cit.* p. 91.

<sup>570</sup> Don Jose Nicolás Muñoz y Rada, albacea de los bienes de don Pablo Josef Pérez Monzón, declaró en 1775 haber mantenido a la familia del difunto, del 17 de marzo al 2 de mayo de 1775, es decir, 51 días, a razón de “cuatro reales todos los días” El 18 de octubre del mismo año, el albacea refiere haber gastado para la manutención diaria de la misma familia doce pesos a razón de 6 reales diarios. AHCSILP, expediente 325. En una fecha tan tardía como era la de la información levantada en Parras en 1813, se preguntó de parte del Consejo de la Regencia de España “Quantas comidas hacen al día, y de q(ue) clase de manjar (y el costo q(ue) pueda tener p(o)r persona” y la respuesta fue “a la diez y siete. Q(ue) sólo hacen una comida de tortillas, frixoles, chile, o carne, o la q(ue) puedan adquirir y su consto es a proporción del número de cada familia q(ue) puede regularse quatro rr(eale)s diarios p(ar)a una de cinco o seis personas” AHCSILP, expediente 741. Libro de Edictos 1786-1813. Edicto LXI. Cuatro reales era el costo diario de la peonada en Parras.

Cuadro 9. Relación entre las inversiones y las utilidades anuales de la viña de la obra pía de don Joaquín de Maya 1753-1777

año	inversión	valor de producción	utilidad neta
1753	\$116 pesos 5 reales	\$888 pesos	\$771 pesos 3 reales
1754	\$127 pesos	\$701 pesos	\$574 pesos
1755	\$125 pesos 7 reales	\$830 pesos	\$704 pesos 1 real
1756	\$125 pesos 2 reales	\$845 pesos	\$719 pesos 6 reales
1757	\$ 73 pesos	\$426 pesos	\$353 pesos
1758 (helada tardía)	\$ 85 pesos 7 reales	\$136 pesos	\$ 50 pesos 1 real
1759	\$ 72 pesos 4 reales	\$328 pesos	\$255 pesos 4 reales
1760	\$113 pesos	\$762 pesos	\$649 pesos
1761	\$ 70 pesos 6 reales	\$623 pesos	\$552 pesos 2 reales
1762	\$ 74 pesos 1 real	\$459 pesos	\$384 pesos 7 reales
1763	\$ 87 pesos 7 reales	\$720 pesos	\$632 pesos 1 real
1764 (baja precio uva)	\$107 pesos 1 real	\$295 pesos	\$187 pesos 7 reales
1765	\$109 pesos 4 reales	\$577 pesos 4 reales	\$468 pesos
1766	\$ 82 pesos 5 reales	\$481 pesos 4 reales	\$398 pesos 7 reales
1767	\$109 pesos 6 reales	\$502 pesos 4 reales	\$392 pesos 6 reales
1768 (granizo)	\$ 75 pesos 6 reales	\$ 39 pesos	\$ -36 pesos 6 reales
1769	\$ 62 pesos	\$381 pesos	\$319 pesos
1770	\$111 pesos 1 real	\$313 pesos 4 reales	\$202 pesos 3 reales
1771	\$ 66 pesos 1 real	\$523 pesos 4 reales	\$457 pesos 3 reales
1772	\$ 56 pesos 6 reales	\$628 pesos 4 reales	\$571 pesos 6 reales
1773	\$ 55 pesos 6 reales	\$505 pesos 4 reales	\$449 pesos 6 reales
1774	\$ 54 pesos 6 reales	\$522 pesos 4 reales	\$467 pesos 6 reales
1775	\$ 55 pesos 7 reales	\$453 pesos	\$397 pesos 1 real
1776	\$ 59 pesos 5 reales	\$529 pesos 4 reales	\$469 pesos 7 reales
1777	\$ 50 pesos 2 reales	\$747 pesos 4 reales	\$697 pesos 2 reales
Valor medio de los 25 años	\$ 85 pesos 1 real	\$528 pesos 6 reales	\$443 pesos 4 reales

De 1753 a 1756 hubo producción vitivinícola. Los demás años solo se produjo uva comercial.

AHCSILP Expediente 237

Cuadro 10. Porcentaje que existe entre el monto de la inversión y la utilidad neta de la viña de la obra pía de don Joaquín de Maya 1753-1777

<b>año</b>	<b>inversión</b>	<b>utilidad neta</b>	<b>% entre inversión y utilidad neta</b>
1753	\$116 pesos 5 reales	\$771 pesos 3 reales	661.41 %
1754	\$127 pesos	\$574 pesos	451.96 %
1755	\$125 pesos 7 reales	\$704 pesos 1 real	559.38 %
1756	\$125 pesos 2 reales	\$719 pesos 6 reales	574.65 %
1757	\$ 73 pesos	\$353 pesos	483.56 %
1758 (helada tardía)	\$ 85 pesos 7 reales	\$ 50 pesos 1 real	58.36 %
1759	\$ 72 pesos 4 reales	\$255 pesos 4 reales	352.41 %
1760	\$113 pesos	\$649 pesos	574.33 %
1761	\$ 70 pesos 6 reales	\$552 pesos 2 reales	780.56 %
1762	\$ 74 pesos 1 real	\$384 pesos 7 reales	519.22 %
1763	\$ 87 pesos 7 reales	\$632 pesos 1 real	719.34 %
1764 (baja precio uva)	\$107 pesos 1 real	\$187 pesos 7 reales	175.37 %
1765	\$109 pesos 4 reales	\$468 pesos	427.39 %
1766	\$ 82 pesos 5 reales	\$398 pesos 7 reales	482.75 %
1767	\$109 pesos 6 reales	\$392 pesos 6 reales	357.85 %
1768 (granizo)	\$ 75 pesos 6 reales	\$ -36 pesos 6 reales	-48.71 %
1769	\$ 62 pesos	\$319 pesos	514.51 %
1770	\$111 pesos 1 real	\$202 pesos 3 reales	182.11 %
1771	\$ 66 pesos 1 real	\$457 pesos 3 reales	691.68 %
1772	\$ 56 pesos 6 reales	\$571 pesos 6 reales	1007.48 %
1773	\$ 55 pesos 6 reales	\$449 pesos 6 reales	806.72 %
1774	\$ 54 pesos 6 reales	\$467 pesos 6 reales	852.39 %
1775	\$ 55 pesos 7 reales	\$397 pesos 1 real	710.73 %
1776	\$ 59 pesos 5 reales	\$469 pesos 7 reales	788.05 %
1777	\$ 50 pesos 2 reales	\$697 pesos 2 reales	1387.56 %
Valor medio de los 25 años	\$ 85 pesos 1 real	\$443 pesos 4 reales	562.84 %

De 1753 a 1756 hubo producción vitivinícola. Los demás años solo se produjo uva comercial.

AHCSILP Expediente 237

utilidad que resultaba tras la deducción de diezmos, primicias y monto de la inversión anual— fue de \$443 pesos 4 reales para un cuarto de siglo, cantidad que —de no tratarse de un ingreso eclesiástico— hubiese permitido mantener a una familia todo un año y generar otra cantidad igual o mayor de excedente anual. Desde luego, no todos los viñedos fueron tan exitosos.

Algunos viñedos fueron menguados por los accidentes climáticos, como el de la finca de “Nuestra Señora de los Remedios”, cuya contabilidad fue documentada con todo detalle por Juan María Baptista para el período 1790-1800.<sup>571</sup> En ella se nos da cuenta de que en 1794 “se alsó poca cosecha de uva en d(ic)ho año por aver sido Dios servido de haver ynviado granizo como fue notorio público” y de nuevo en 1796, año en que “no se alsó más cosecha por aver sido Dios servido de que hubo fuerte elada”.<sup>572</sup> Si no se contaba con capital de reserva para sobrellevar tales imprevistos, la viña y el cosechero podían arruinarse. En Parras, el comercio solía ser una buena fuente alterna de capital circulante para los pequeños cosecheros.<sup>573</sup>

En el caso particular de don Pablo Josef Pérez Monzón, el valor de los vinos y aguardientes que produjo en 1772 representaba una utilidad neta del 140.61% en relación al monto de sus costos de producción. En 1772, los gastos de sus viñas por todas las labores requeridas para su producción y transformación de las uvas en vino y aguardiente fueron de \$109 pesos y un real. Con eso se generó una producción de vino y aguardiente valorada en \$262 pesos y siete reales. La ganancia, ya descontada la inversión, fue de \$153 pesos con 6 reales. Esto manifiesta una ganancia neta del 140.61% sobre el monto de la inversión para el año de 1772.<sup>574</sup> La comparación entre las inversiones y utilidades de 1772 para la viña de la obra pía de don Joaquín de Maya y la de don Pablo José Pérez muestran que con menor inversión, la viña de la obra pía produjo una utilidad récord. Al parecer, la única diferencia en la

---

<sup>571</sup> AHCSILP, expediente 271.

<sup>572</sup> *Ibid.*

<sup>573</sup> Este era el caso de los Pérez Medina, que contaban con una tienda-expendio anexa a su casa, en el que se vendían al menudeo parte de su propia producción vitivinícola, abarrotes, telas, mercería, implementos de trabajo, etc. y que servía también de empeño. La tienda les permitía lucrar con “efectos del país” a la vez que les possibilitaba captar el circulante que llegaba a Parras por concepto de ventas de vino y aguardiente en otras regiones. AHCSILP, expedientes 323, 325. Llama la atención que según se ve en los testamentos parrenses, un buen número de pequeños cosecheros contaban con tiendas semejantes a la de los Pérez Medina.

<sup>574</sup> AHCSILP, expediente 323. PP. 56-vta y 36 y SS.

producción entre ambos casos era el número de cepas y parrones productivos que tenían.<sup>575</sup>

### **La tenencia de la tierra en el pueblo de Santa María de las Parras**

Para comenzar, debemos recordar que en el pueblo tlaxcalteca de Parras, cuya economía se orientaba principalmente a la producción netamente comercial de uva, vinos y aguardientes en predios pequeños, los principales bienes de producción eran —desde luego— la tierra y el agua. No podía ser de otra manera. Los manuscritos del AHCSILP atestiguan que en el siglo XVIII existía en Parras un dinámico proceso de intercambio originado en la oferta y demanda de tierras y aguas para la producción vitivinícola. La transferencia de la posesión y de la propiedad<sup>576</sup> de terrenos, majuelos y viñas se podía obtener por dotación del pueblo, compraventa, herencia, dote matrimonial, permuta, donación *inter vivos*, hipoteca o empeño no redimidos.<sup>577</sup> Esto lo demuestran diversos documentos del AHCSILP, particularmente la sección de testamentos. Don Lázaro Miguel,<sup>578</sup> tlaxcalteca originario de San Esteban de la Nueva Tlaxcala,<sup>579</sup> vecino de Parras y pequeño cosechero<sup>580</sup> productor de vinos y aguardientes —de acuerdo a su testamento otorgado el 3 de noviembre de 1715— había adquirido siete propiedades por dote,<sup>581</sup> por dotación del

<sup>575</sup> Las viñas del Escultor y de la Orilla del Agua aceptaban en total 800 o 900 estacas o rodrigones, mientras que las de la obra pía aceptaban entre 3,500 y 5000. *Vid* AHCSILP, expediente 325, 237.

<sup>576</sup> Incluso a españoles. Llegó a haber tantos propietarios no tlaxcaltecas en el pueblo, que en 1779 el cabildo tlaxcalteca de Parras peleaban ante la Real Audiencia de Guadalajara la restitución de las fincas que estaban en poder de vecinos. Don Bentura Montes acudio a la Audiencia en defensa de los vecinos. El albacea de los bienes de la familia Pérez Medina le entregó una carga de vino para la causa. AHCSILP, expediente 325, foja 23-vta.

<sup>577</sup> A diferencia de lo que sucedía con la hipoteca, al empeñar un terreno el propietario lo entregaba al acreedor como garantía de pago. *Vid* Mijares Ramírez, Ivonne. *Escribanos y escrituras públicas en el siglo XVI. El caso de la ciudad de México*. UNAM. México. 1997.

<sup>578</sup> Otorgó su testamento el 3 de noviembre de 1715. AHCSILP, expediente 303.

<sup>579</sup> Es decir, de la colonia tlaxcalteca contigua a la villa de Santiago del Saltillo, hoy simplemente Saltillo, Coahuila. México.

<sup>580</sup> Era propietario de viñas, y también de los artefactos para vinificar y destilar su producción. AHCSILP, expediente 303.

<sup>581</sup> Había recibido al casarse una casa con un pedazo de tierra, mismos que vendieron a un sobrino. *Ibid.*

pueblo,<sup>582</sup> por compra,<sup>583</sup> o por razón no aclarada.<sup>584</sup> Sus bienes los cedió en herencia a sus hijos e hijas.<sup>585</sup> Otro ejemplo es el de *don Felipe Cano Moctezuma*, “yndio tlaxcalteco”<sup>586</sup> pequeño cosechero<sup>587</sup> productor de vino y aguardiente, natural y vecino de Parras quien testó ahí mismo el 8 de noviembre de 1733.<sup>588</sup> Don Felipe había adquirido sus dos viñas por herencia.<sup>589</sup> Puesto que de su matrimonio no tuvo hijos, la viña y casa que heredó de sus padres la cedió —una vez que hubiese muerto su mujer doña Ignacia Nicolasa Hernández— al Gobernador y cabildo de los naturales.<sup>590</sup> Lo demás de sus bienes lo dejó a un hijo adoptivo, también tlaxcalteca “hijo del pueblo” hasta que éste muriese, y si no tenía sucesión, estos bienes debían volver al pueblo.<sup>591</sup> En 1760, la mujer de Nicolás de Aguilar recibió por herencia una sección de la viña denominada “de la Planta” y un terreno.<sup>592</sup>

---

<sup>582</sup> Don Lázaro tenía otro pedazo de viña que le dio el pueblo, y que lindaba con la Calle Real, con la acequia principal y con un cerrito. También recibió del pueblo un pedazo de tierra “hacia el norte” que lindaba con una loma, un callejón y el terreno que el pueblo le dio a su hijo Juan Miguel. *Ibid.*

<sup>583</sup> Tenía asimismo otro pedazo de tierra que adquirió por compra, y que lindaba con la acequia principal y con la viña de su yerno. Había comprado también un pedazo de tierra que lindaba con la Calle Real y con la viña de la cofradía del Santísimo. *Ibid.*

<sup>584</sup> Tenía don Lázaro otras dos viñas, una adjunta a la casa de su morada, y que lindaba con el Arroyo grande, con la Calle Real y con la acequia principal. Junto a ésta tenía don Lázaro otra viña “a censo”

<sup>585</sup> AHCSILP, expediente 303.

<sup>586</sup> A pesar de su apellido mexicano Cano Moctezuma, era tenido en Parras por “yndio tlaxcalteco” *Vid* AHCSILP, expediente 312.

<sup>587</sup> Además de sus viñas, contaba con los artefactos para vinificar y destilar su producción. AHCSILP, expediente 305.

<sup>588</sup> AHCSILP, expediente 305. Casó con doña Ignacia Nicolasa Hernández, “naturala” de Parras, hija de Othón Hernández y de Cristina María, naturales de ahí mismo.

<sup>589</sup> Don Felipe Cano Moctezuma poseía por herencia de sus padres una casa y un pedazo de viña adjunto, que lindaba con la Acequia Madre, con la Calle Real, con un callejón y con los herederos de su hermano. La viña estaba cargada con un censo anual de \$20 pagaderos al Colegio de la Compañía. Tenía otra casa en Santa Catarina con viña adjunta con árboles frutales y un pedazo de tierra tras la casa. Lindaba con el “último ojo de agua”, con un callejón, con la acequia principal y con los herederos de don Salvador Cano. AHCSILP, expediente 305

<sup>590</sup> Para que la cuidasen, pagasen el censo del Colegio de San Ignacio, le mandasen decir misas en el Santuario, y lo que quedase, de limosna a la virgen de Guadalupe del mismo Santuario. AHCSILP, expediente 305.

<sup>591</sup> Se llamaba Juan Esteban, y recibiría los bienes sitios en Santa Catarina a la muerte de su madre adoptiva. Pero si Juan Esteban muriese sin descendencia, también eso pasaría al Gobernador y cabildo tlaxcalteca. Don Felipe expresó claramente que sus bienes no debían de salir del dominio del pueblo tlaxcalteca de Parras.

<sup>592</sup> Recibió la cantidad de \$1,833 pesos y 5 reales por herencia. Se le adjudicó una sección de 6,105 varas cuadradas en la viña “de la Planta” mas un pedazo de tierra. AHCSILP, expediente 314.

Juan Rafael Hernández Martínez, “natural” del pueblo de Parras,<sup>593</sup> poseía al testar en 1764 casa y majuelo de viña adjunto que heredó de sus padres, y un pedazo de tierra que le dio el pueblo.<sup>594</sup>

Doña Juana Rita Ramos Ruiz, “naturala de los tlascaltecas de este Pueblo de Santa María de las Parras”<sup>595</sup> y mujer de Miguel Antonio Rey, otorgó su testamento el 2 de julio de 1767. De su matrimonio tenía varios hijos e hijas a quienes designó sus herederos. Sus tierras las había obtenido por herencia, por dotación del pueblo y por compra.<sup>596</sup> Doña Victoria Efigenia Ángela Hernández “yndia natural de este Pueblo” de Parras, heredó de su primer marido la casa en la que vivía, el majuelo de viña contiguo, y otro pedazo de viña que vendió al Santuario de Guadalupe.<sup>597</sup> Poseía además otro majuelo de viña que su segundo esposo había empeñado sin su consentimiento.<sup>598</sup> Además, era también de su propiedad un majuelo de viña ubicado en el lugar que llaman “la agua de la zorra”.<sup>599</sup> Doña María Bárbara de los Dolores Morales Martínez “de los naturales y tlascalteca de este Pueblo”<sup>600</sup> de Parras quien testó el 9 de abril de 1796, poseía por herencia un majuelo de viña en los términos parrenses “del Sombreretillo”; además de otros tres majuelos y terrenos que obtuvo por herencia de su padre, de los

<sup>593</sup> Era hijo de Leonardo Hernández y de Ignacia Polonia Martínez, naturales de dicho pueblo.

<sup>594</sup> AHCSILP, expediente 344.

<sup>595</sup> Era hija de don Joseph Ramos y de María Luisa Ruiza, difuntos. AHCSILP, expediente 320.

<sup>596</sup> Declaró por sus bienes una parte de viña que empeñó su abuelo materno don Simón Ruiz “hijo de este pueblo” ya difunto, la cual se hallaba en poder de don Ignacio Zapata. La propiedad de esta viña empeñada la recibió como herencia de su madre. También declaró por sus bienes una morada y una viña que recibió de su padre por herencia. Poseía también dos “suertes” de tierra que tenía en los términos de Parras, en el paraje de “Los Arrendamientos”, de los cuales uno se lo dio el pueblo, y el otro lo compraron ella y su marido. AHCSILP, expediente 320.

<sup>597</sup> Doña Victoria Efigenia testó el 29 de enero de 1778. Había sido casada en primeras nupcias con Ignacio Salcedo, con quien tuvo una hija, Juana María Salcedo, que murió. AHCSILP, expediente 331.

<sup>598</sup> Doña Victoria Efigenia había casado en segundas nupcias con Tadeo Ramírez, quien no llevó bienes propios al matrimonio, y en terceras nupcias con Joaquín Hernández. *Ibid.*

<sup>599</sup> Seguramente se refiere al agua conocida como “Mamazorra” *Ibid.*

<sup>600</sup> Era hija de Juan Julián Morales y de Juana Bautista Martínez “también de los naturales” AHCSILP, expediente 339. Se casó con don León Antonio Hernández, “de los naturales” con quien tuvo descendencia.

cuales permutó dos y le enajenaron otro.<sup>601</sup> Durante su matrimonio adquirió por compra otros once predios agrícolas.<sup>602</sup> Sus bienes los dejó a sus descendientes, parientes y corporaciones religiosas.<sup>603</sup> Doña Faustina Gandullo Mata, natural del Pueblo de Parras, quien testó el 15 de abril de 1796,<sup>604</sup> era dueña —por herencia paterna— de una viña empeñada.<sup>605</sup>

Doña María de la Concepción Adriano, esposa de Ildefonso Martínez de los Santos, “de los principales de este Pueblo de Santa María de las Parras”,<sup>606</sup> muestra que todavía en los principios del siglo XIX este proceso de rotación de propietarios seguía vigente. Poseía por herencia dos majuelos; otros tres por compra, uno por permuta, y otros nueve por causas no especificadas.<sup>607</sup>

---

<sup>601</sup> El majuelo heredado de su padre lindaba con el Santuario, y doña Bárbara y su marido se lo permutaron a su tía Lucía Morales por otro ubicado en “Las Bocas”. De su padre heredó también “una tierra” en la “Cañada de Andrade”, la cual cambió a don Juan de la Trinidad por otra tierra en el paraje de “Las Bocas”. Otra “tierra” la heredó de su padre en “Las Bocas”, la cual le enajenó su padrastrero. AHCSILP, expediente 339.

<sup>602</sup> Estos eran los predios adquiridos por compra: la tierra con planteles, después viña, que compraron al difunto Jose Leandro Hernández, una parte de la cual la cedieron para la Cofradía del Santo Entierro. La tierra eriaza que compraron a Juan María Correa y su esposa Felipa Tolentino, en la cual esta la casa de la morada de doña Bárbara. Otro pedazo de tierra eriazo con una parte plantada de cepas, el cual compraron a Fermín Mariño y parte del cual le vendieron a Blas Morales. Otras tierras que compraron a don Juan Trinidad, de la cual tienen una sección trabajada y plantada con cepas; una fracción se la vendieron a Bernardo Bermeo. Otro majuelo de viña que le compraron a Juan Trinidad. Otra tierra que compraron a Juan Trinidad. Un pedazo de tierra eriaza que le compraron a Juan Esteban de León y a su madre María de la Candelaria en el “Puerto de las Bocas”, lo más de la cual tenía doña Bárbara sembrada de cepas y “arboleda” de higueras. Mas otro pedazo de tierra eriaza que compraron a Josef Díaz en \$12 pesos. Otra tierra eriaza contigua a la anterior que le compraron a Miguel González. Seis suertes de tierra eriaza que compraron en “Los Arrendamientos”, la cual habían a su vez vendido en su mayor parte. Otra tierra que le compraron a don Pedro Antonio Tolentino. *Ibid.*

<sup>603</sup> AHCSILP, expediente 339.

<sup>604</sup> Doña Faustina Gandullo era hija de don Juan Gandullo y de María Ciriaca de Mata. Había casado en primeras nupcias con José Argil, y en segundas con Juan Ángel Ruiz. De su primer matrimonio tuvo a Juana María de Argil —ya casada en 1796— y a Faustino de Argil, menos de 25 años. AHCSILP, expediente 341.

<sup>605</sup> Recibió \$500 pesos de su padre, los cuales estaban representados por la viña que llamaban “de los Remigios”. Al testar doña Faustina, la viña estaba empeñada por deudas que tenía su esposo. *Ibid.*

<sup>606</sup> Era hijo de don Joaquín Martínez y de doña María Eusebia de los Santos. Había casado en primeras nupcias con doña María de la Concepción Adriano, sin haber tenido descendencia. AHCSILP, expediente 347.

<sup>607</sup> Por herencia de sus padres poseía dos majuelos de viñas llamadas “El Nogal” y “Los Granados”. Por compra: El majuelo que le compró a María Hernández; un majuelito de viña que compró a don Josef de Castro y otro majuelo que se compró a don Josef María Rodríguez. Por permuta poseía un pedazo de majuelo en casa de Manuela Frota. Sin especificar la forma de adquisición: poseía la viña que nombran del “Tío Ánimas”. La viña de la casa de la bodega (al parecer, empeñada a su favor). Un cuadrado de tierra del Pueblo en que se recogía un arroyo. El majuelo “del Sauco”. La viña de la “Orilla del Agua” (al parecer empeñada a su favor). Un pedazo de majuelo que estaba hacia el tanque. Un pedazo que llaman “de Juan Josef

Puesto que no tuvo sino hijos adoptivos en su matrimonio, designó por herederos de las viñas y demás bienes a diversos consanguíneos suyos y de su marido, a los dueños originales de las viñas que tenía en su poder, a su hijo adoptivo Josef Antonio, y a la Iglesia.<sup>608</sup>

### **El arrendamiento de tierras y bueyes.**

Una modalidad especial que permitía la transferencia del uso y disfrute de las tierras, huertas o sementeras, mas no de la propiedad, era el arrendamiento.<sup>609</sup>

Esta era una forma de contrato de uso común en el pueblo de Parras. Incluso existía en sus términos un paraje que llamaban “Los Arrendamientos” y que hace alusión a esta práctica. Es muy probable que en dicho paraje se rentaran tierras o huertas de comunidad. Pero había también una buena cantidad de personas que no solamente gozaban el usufructo sino también la propiedad legal de sus tierras y viñas precisamente en dicho lugar.<sup>610</sup> El 13 de agosto de 1813 fue notariado el interrogatorio e informe de 36 preguntas que se había levantado en Parras y que trataba de sus habitantes. Este informe fue enviado al Consejo de la Regencia en España. En su pregunta 26 interroga, entre otras cosas, por las tierras propias o rentadas, y por los términos de los contratos de arrendamiento —si los había— que celebraran los indios entre ellos, o con españoles y castas. La respuesta indica que efectivamente era común el arrendamiento de tierras, y el cobro se hacía de acuerdo al área

---

Hernández” Un pedazo de viña sita en la casita, con un tanquecito “siendo la vertiente del Pueblo” Un majuelo de viña sita en “Los Arrendamientos” *Vid* AHCSILP, expediente 309. Testamento.

<sup>608</sup> A Nuestra señora del Rosario, a la Cofradía del Santísimo. *Ibid.*

<sup>609</sup> La palabra arrendamiento proviene de la voz latina *renda* que significa renta, y era un convenio por medio del cual una persona se obligaba a proporcionar a otra el uso y disfrute de algún bien, a cambio de un pago o renta. Este tipo de contratos fue de uso generalizado en la Nueva España. *Vid* Mijares Ramírez, Ivonne. *Escribanos y escrituras públicas en el siglo XVI. El caso de la Ciudad de México*. U.N.A.M. 1997

<sup>610</sup> Doña Juana Rita Ramos Ruiz, “naturala de los tlascaltecas” de Parras, poseía dos suertes de tierra en dicho paraje, uno que le dio el pueblo y otro que compró con su marido. Doña María Bárbara de los Dolores Morales Martínez, de los tlascaltecas de Parras, poseía al testar seis suertes de tierra eriaza que compraron ella y su marido en “Los Arrendamientos”, la cual habían a su vez vendido en su mayor parte. Otros casos semejantes aparecen documentados en este trabajo.

rentada. Por una superficie de una fanega de maíz<sup>611</sup> se cobraba una renta de cuatro pesos, y de manera proporcional, por la fanega de trigo o frijol. La yunta de bueyes aperada se rentaba a razón de un peso diario.<sup>612</sup>

### **Capellanías, censos y “manos muertas.”**

Una manera como se detenía la dinámica de libre cambio de algunas tierras, majuelos y viñas de Parras —al igual que en el resto de Nueva España— consistía en la enajenación de parte o de la totalidad de las mismas a manos muertas, es decir, a la Iglesia o a corporaciones religiosas como las cofradías.<sup>613</sup> Por una parte, la imposición de cargas como censos y capellanías<sup>614</sup> sobre algunas de las prósperas viñas parrenses daba seguridad espiritual a sus fundadores, pero por la otra, frenaban grandemente el interés por su explotación por parte de sus descendientes, herederos o posibles nuevos dueños. Por ende, entorpecía también la dinámica de compraventa e inversión por parte de los particulares en tales predios así obligados. Esta situación causó muchos problemas a los descendientes de los fundadores de tales cargas. Puesto que una capellanía impuesta sobre un viñedo equivalía a una pérdida de su renta, a la vez que subsistía la obligación de invertir en el

---

<sup>611</sup> La fanega de sembradura para el maíz oficialmente se calculaba en 184 por 276 varas, esto es, 50,784 varas cuadradas. Multiplicadas por el factor 0.702240 equivalen a 35,663 metros cuadrados. *Vid* Gibson, Charles. *Los aztecas bajo el dominio español. 1519-1810*. Editorial Siglo XXI. 19a edición en español. México. 1991

<sup>612</sup> AHCSILP, expediente 741. Libro de Edictos 1786-1813. Edicto LXI.

<sup>613</sup> “Manos muertas” es una expresión que se emplea comúnmente para significar el control de ciertos negocios por una persona después de su muerte mediante a) disposiciones testamentarias, b) estipulaciones de un convenio legal establecido en vida, de duración temporal o perpetua. Esta fórmula jurídica se aplica a los poseedores de ciertos bienes respecto a los cuales está limitado el poder de libre disposición por alguna de las formas expresadas. La propiedad de mano muerta no puede ser enajenada y, por consiguiente, el dominio de la misma se halla perpetuamente consolidado a favor de sus propietarios y sucesores legítimos. *Vid* Pratt Fairchild, Henry, editor. *Diccionario de Sociología*. Fondo de Cultura Económica. México. El Santuario de Nuestra Señora de Guadalupe de Parras poseía majuelos y viñas que había adquirido de esta manera. En noviembre de 1735, don Javier de Andrade le hipotecó al Santuario la viña de La Ciénega, la cual perdió en favor del Santuario. En 1757 don Francisco de Salas vendió al Santuario una suerte de planteles de viña. La viña de Texcalco fue entregada al Santuario por un señor Ramírez en 1761. En 1779 Jose María Delgado y su esposa vendieron al santuario el majuelo llamado “de Terán” AHCSILP, expediente 231.

<sup>614</sup> La carga perpetua se imponía sobre una propiedad, y aunque cambiase de manos, la obligación subsistía. Ivonne Mijares Ramírez. *Op. cit.*

mejoramiento y cultivo del área dedicada a la capellanía —en la práctica se convertía en un gasto— los hijos y nietos del fundador podían llegar al endeudamiento, a la necesidad de restituir o compensar la pérdida de valor original del viñedo sobre el que estaba fundada la capellanía con otros bienes propios no gravados, resultando en la pérdida parcial y a veces total de dichos bienes.

La capellanía era una obligación religiosa con fuerza legal, ordinariamente fundada (autoimpuesta) por un seglar hidalgo de sangre y dotada con un capital en bienes o dinero, con cuya renta se mantenía el capellán que la servía. La renta debía asegurar, anualmente y con carácter perpetuo, la celebración de un cierto número de misas por el alma de las personas que hubiese dispuesto el fundador. Para tal fin, el fundador nombraba un patrono —un individuo o una institución— el cual, además de designar al capellán, debía encargarse de administrar los bienes sobre los que se fundaba la capellanía. El fundador por lo general establecía normas precisas sobre las reglas que se debían observar en la designación del patrono y del capellán, cargos que se solían reservar para miembros de la familia; cuando esto no sucedía, el patronato recaía en una institución eclesiástica.

El capellán tenía la obligación de decir las misas, y recibía por ello una renta. Las capellanías fueron determinantes para que los aspirantes a sacerdotes pudieran ordenarse, y posteriormente recibir las órdenes sacras, en la medida en que su beneficio garantizaba al religioso su manutención económica. Si la capellanía quedaba vacante por muerte o renuncia del beneficiario, se debía nombrar un nuevo capellán.

Los juzgados de Testamentos, Capellanías y Obras Pías tenían la obligación de vigilar que se cumpliera con la voluntad del fundador, que se dijese las misas y que el capellán cobrase la renta; dichos juzgados tenían la

misión de confirmar a los capellanes que presentaban los patronos laicos y de establecer el número de misas que se debían de celebrar, según la dote de la capellanía.

El principal, capital o dote de la capellanía eran los bienes que la sustentaban económicamente. El clero exigía que los bienes dotados debían ser suficientes y estar permanentemente invertidos para proporcionar una renta de carácter perpetuo, que permitiera mantener al capellán y cubrir los gastos que originaba la misa —cera para las velas y música y adornos para la iglesia—

La dotación de una capellanía se podía hacer a partir de un bien raíz —una casa, una hacienda— o mediante la entrega de un capital en efectivo. En el primer caso, el bien se arrendaba o cargaba con un censo, a fin de que produjera una renta segura. En el segundo, el dinero era invertido en un censo consignativo, es decir, se entregaba a crédito para producir unos réditos anuales.<sup>615</sup>

Una interesante ilustración de lo anteriormente dicho es el caso de don Antonio de Estrada y doña Lucía Cavazos, prósperos cosecheros españoles vecinos de Parras. Don Antonio era ya conocido como productor de vino y aguardiente en 1679.<sup>616</sup> Ambos fundaron una capellanía de dos mil pesos de principal sobre una casa y viñedo propios el 28 de abril de 1693.<sup>617</sup>

---

<sup>615</sup> Vid Mijares Ramírez, Ivonne. *Escribanos y escrituras públicas en el siglo XVI. El caso de la Ciudad de México*. U.N.A.M. 1997. Ladd, M. Doris. *La nobleza mexicana en la época de la independencia, 1780-1826*. Fondo de Cultura Económica, México, 1984.

<sup>616</sup> Vid AHCSILP, expediente 524.

<sup>617</sup> Don Antonio se declaró el primer Patrón de la capellanía, y a su muerte, le sucederían sus hijos varones de mayor a menor, prefiriendo la línea de varón a la femenina. El primer capellán fue su hijo Joseph de Estrada, quien a título de dicha capellanía se ordenó en el ministerio sacerdotal. La segunda generación de esta familia estaba formada por José, Francisco Javier, Manuel, Isabel y Josefa Estrada Cavazos, hijos de don Antonio y doña Lucía. Doña Josefa de Estrada Cavazos, nacida en 1684 y que murió doncella, testó el 16 de abril de 1744. Poseía, entre otras cosas, una casa con su viña anexa valuadas en dos mil cien pesos, cinco reales y medio. Los bienes los heredó de sus padres y de su hermana doña Isabel, que había muerto en 1741. Doña Josefa declaró por su albacea testamentario fideicomisario y heredero a don Francisco Javier Estrada Cavazos, su hermano. Éste a su vez otorgó testamento el 4 de noviembre de 1745. Declara haber casado con Mariana

Algunas de estas viñas, a fuerza de trabajo arduo, llegaban a alcanzar un valor más que respetable, como la que “edificaron y plantaron durante su matrimonio” don Mathías Bentura y Angela Matiana de la Rosa. su mujer, “indios naturales tlascaltecos” cuyo valor pasaba —en 1716— de siete mil pesos,<sup>618</sup> razón por la cual fundaron sobre ella una capellanía de dos mil pesos. Evidentemente la viña era muy productiva, puesto que el valor del total de los bienes de dicho matrimonio pasaba de los diez mil pesos en agosto de 1716.<sup>619</sup>

Don Pedro Cayetano Hernández y su esposa doña Teresa Cano Moctezuma, así como don Juan Alberto de la Cruz “yndios de los naturales tlascaltecos” de Parras fundaron capellanías de \$2,000 pesos de principal. En julio de 1751 la viña ya tenía problemas por réditos caídos, razón por la cual se pregonó su venta.<sup>620</sup> En la primera mitad del siglo XVIII, Pascual de la Cruz y su mujer, fundaron una capellanía de dos mil pesos de principal sobre dos casas pequeñas y viñas.<sup>621</sup> En 1760, don Cristóbal de Aragón y Abollado, que era

---

Moreno, natural de Parras, con quien procreó dos hijos, Francisco y Pedro de Estrada Moreno. Su esposa no trajo bienes al matrimonio, y durante el matrimonio no se generaron bienes gananciales. Fue albacea y heredero de doña Isabel y de doña Josepha de Estrada, sus hermanas. Sus menguados bienes incluían la casa de su morada, la cual compartía con su hermano Manuel de Estrada Cavazos. Era también suya la viña contigua a la casa excepto por veinte varas en cuadro de cepas. Esa viña tenía el grave inconveniente de estar cargada con un censo de mil pesos que ordenó su hermana Isabel de Estrada —propietaria inicial— para que con sus réditos se hiciese la función de la natividad de Nuestra Señora en el Colegio de la Compañía, según cláusula séptima del testamento de la misma doña Isabel del 26 de diciembre de 1738 Si los albaceas designados por don Francisco no podían redimir los mil pesos de principal, había que dar cincuenta pesos anualmente para que se siguiera celebrando dicha función. Por otra parte don Francisco declaraba que la viña que poseía, la que estaba ubicada en el Callejón con la casa caída y arruinada, era donde está fincada la capellanía de dos mil pesos establecida por sus padres. Para entonces se debían dos años de réditos al capellán propietario el Dr. don Ignacio de Asco, su sobrino. Don Francisco tenía también una viña que heredó de sus padres, ubicada en el paraje que llamaban de “La Ciénega”, la cual vendió —como constaba en escritura— al Santuario de Guadalupe de Parras, con la obligación de que el mismo don Francisco pagase el censo de quinientos pesos que le cargó él mismo, mas los cincuenta pesos de réditos caídos de dos años de dicho censo, a la Cofradía de Nuestra Señora de los Dolores. Los demás bienes están libres del censo y pensión al Santuario. Las deudas que don Francisco había contraído debían ser pagadas de lo que produjesen sus viñas, con el objeto de no perder los bienes de capital. (así lo tenía concertado con los acreedores) Del remanente de sus bienes —una vez pagadas deudas y mandas— declaraba herederos a su hermano don Manuel de Estrada y a sus propios hijos, Francisco y Pedro de Estrada, por partes iguales. AHCSILP, expediente 313.

<sup>618</sup> AHCSILP, expediente 304. Por esta razón, el 14 de agosto de 1716 fundaron una capellanía de dos mil pesos sobre la casa y viña.

<sup>619</sup> AHCSILP, expediente 304.

<sup>620</sup> AHCSILP, expediente 310. Julio de 1751.

<sup>621</sup> AHCSILP. Testamento. 6 de septiembre de 1749, expediente 308.

propietario de una capellanía de dos mil pesos de principal que fue establecida sobre una viña por don Antonio de Estrada y Lucía Cavazos, su mujer, el 28 de abril de 1693<sup>622</sup> temía que ésta hubiese sido tan descuidada que ya hubiese perdido su valor original y por ende, la posibilidad de redituar lo que debía.<sup>623</sup>

Otro caso sería el de don José Ignacio de Mier y Terán, hijo de don Jacinto de Mier y Terán y de doña Mariana Barraza, todos vecinos de San Juan del Río. Ignacio era heredero forzoso de los bienes de su madre, quien le dejó una casa y viña en Parras que tenían fundada una capellanía a la Cofradía del Santo Entierro de Cristo. En 1798, don Ignacio tuvo que declararse insolvente para pagar las rentas caídas, salvo recurso de entregar la viña y pagar con la diferencia.<sup>624</sup>

### **El agua para los riegos de las viñas**

Es un lugar común para los historiadores del período colonial en Coahuila el afirmar —con toda razón— que era el agua y no la tierra el factor que posibilitaba la existencia de la agricultura.<sup>625</sup> El agua era la “variable independiente” de la agricultura colonial coahuilense. Es bien sabido que en la época virreinal, la tierra, sin el agua, no valía prácticamente nada. De ahí que la posesión legal del agua fuera objeto de contiendas históricas, y Parras no fue la excepción. Hemos visto anteriormente que el “agua grande” o “agua de la hacienda”, el principal arroyo de Parras, abastecía a la hacienda de los

<sup>622</sup> Don Antonio se declaró el primer Patrón de la capellanía, y a su muerte, le sucederían sus hijos varones de mayor a menor, prefiriendo la línea de varón a la femenina. El primer capellán fue su hijo Joseph de Estrada, quien a título de dicha capellanía se ordenó en el ministerio sacerdotal. AHCSILP, expediente 313

<sup>623</sup> La viña medía 5,266 varas y tres cuartos, superficie de la que había que restar 816 varas cuadradas eriazas; quedando cubiertas de cepas 4,001 varas cuadradas con cepas separadas entre sí cinco cuartas cada una. AHCSILP, expediente 313.

<sup>624</sup> AHCSILP, expediente 340. La viña medía más de 27, 631 varas cuadradas, pero estaba alejada del agua, mal ubicada para los riegos además de que estaba plantada en una tierra “barrialosa, mala para planteles”, razón por la que se tasó a bajo precio ( tres cuartos de real vara cuadrada) en octubre de 1798.

<sup>625</sup> H.Harris III, Charles. *El imperio de la familia Sánchez Navarro. 1765-1867*. Sociedad Monclovense de Historia, A.C. Monterrey. México. 1990. Scott Offutt, Leslie. *Una sociedad urbana y rural en el Norte de México: Saltillo a fines de la Epoca Colonial*. Archivo Municipal de Saltillo. Librería Portales. Saltillo. 1993.

Urdiñola. En 1598, para la fundación del pueblo de las Parras, un porcentaje significativo de estas aguas le fueron asignadas al nuevo asentamiento por dotación.<sup>626</sup> En 1612, año en que Isabel de Urdiñola y Lois se convirtió en la administradora absoluta de la hacienda de Parras,<sup>627</sup> trató de recuperar el agua grande o arroyo de Parras.<sup>628</sup> Cuando se hizo la reducción o congregación de 1598, se le había señalado al pueblo por dotación parte del “agua grande” o “agua de la hacienda”, así como los ojos de agua que nacían por la cordillera de cerrillos de la banda del sur, desde el “agua grande” hacia el poniente, a excepción de la del Colegio, que fue otorgada a los misioneros jesuitas.<sup>629</sup> Esta dotación hecha a favor del pueblo en 1598 fue causa del largo litigio entre los Urdiñola y los vecinos del pueblo, los primeros para apropiarse del agua del pueblo, los segundos, para evitar el despojo que podría arruinar la economía vitivinícola del pueblo. Ya en 1612, los Urdiñola exigían la devolución del arroyo de Parras y comenzaron a construir un estanque para retener las aguas. En 1641, indios y misioneros jesuitas por igual protestaron formalmente ante la Audiencia de Guadalajara por las usurpaciones de los Urdiñola. Los jueces fallaron a favor del pueblo y ordenaron que el estanque de El Rosario fuera desmantelado por segunda vez. Nuevamente en 1680, los descendientes y sucesores de Francisco de Urdiñola instituyeron causa legal renovando su intento de apoderarse del arroyo de Parras.<sup>630</sup> La Audiencia de Guadalajara revisó el caso y falló a favor de los Urdiñola. Parras perdió el control legal del agua grande. Agustín de Echeverz y Subiza, primer marqués

---

Cuello, Jose. *El norte, el noreste y Saltillo en la historia colonial de México*. Archivo Municipal de Saltillo. Saltillo. 1990.

<sup>626</sup> *Ibid.*; Gutiérrez, Dionisio. *Origen del pueblo y vecindario de Santa María de las Parras, con otras cosas notables acerca de su estado y situación presente*

<sup>627</sup> Ayala Vallejo, *Op. cit.*

<sup>628</sup> Ayala Vallejo, *Op. cit.*; B. Adams, David, *Op. cit.*

<sup>629</sup> Gutiérrez, Dionisio. *Origen del pueblo y vecindario de Santa María de las Parras, con otras cosas notables acerca de su estado y situación presente*

<sup>630</sup> B. Adams, David. *Op. cit.*

de Aguayo y esposo de Francisca de Valdés Alcega y Urdiñola, permitió al pueblo de Parras comprar una sexta parte de la corriente del arroyo, la cual, con los pequeños manantiales de la dotación original, conformó toda el agua disponible para el pueblo de las Parras.<sup>631</sup> Por esta razón, el pueblo sufrió escasez de agua entre 1680 y 1736. En este año, y tras nuevos litigios, los dueños de la hacienda fueron obligados a incrementar a una cuarta parte la porción del agua que le correspondía al pueblo de Parras.<sup>632</sup> Los intentos de apoderarse del agua por parte de la gente al servicio de los marqueses de Aguayo continuó hasta el fin de la época colonial.<sup>633</sup> Debemos caer en la cuenta de que las luchas descritas se referían sobre todo a la propiedad de las fuentes y ojos de agua de Parras, y probablemente, a su control y monopolio, situación ésta que nunca se llegó a dar. La propiedad legal de las fuentes y ojos de agua quedó en manos del marqués de Aguayo, del Colegio de San Ignacio y del pueblo de Parras. En la práctica, en la vida cotidiana de Parras lo que pudimos documentar fue un próspero “mercado del agua” en el que el agua se vendía como materia prima. No eran derechos permanentes lo que se compraba o vendía, sino eventualmente, ciertas cantidades de agua necesarias para la producción de los viñedos del pueblo. La venta de agua como materia prima, como mercancía desligada de los derechos permanentes de uso, constituía un lucrativo negocio.

El caso de la familia Pérez Madina es representativa de otros semejantes. Ni la familia ni sus apoderados legales afirman jamás que haya sido propietaria de derechos de agua, ni tampoco se incluyó algún valor asignado a tales derechos en ninguno de los inventarios de sus bienes, por la sencilla razón de que no tenían tales derechos. Sencillamente, como muchos

---

<sup>631</sup> *Ibid.*

<sup>632</sup> *Ibid.*

<sup>633</sup> *Ibid.*

otros, compraban eventualmente el agua de riego que requerían para la producción. La información disponible nos permite saber que el agua para sus viñas del Escultor y del Orilla del Agua la compraban del Pueblo,<sup>634</sup> o de la hacienda del marqués de San Miguel de Aguayo,<sup>635</sup> o de particulares, que a veces eran los mismos regadores,<sup>636</sup> o bien de los administradores de los bienes del Colegio de San Ignacio.<sup>637</sup> Un riego para ambas viñas, dependiendo de si era normal o “de asiento” podía costar de 2 a 4 reales.

A mediados del siglo XVIII, la Cofradía o Santuario de Guadalupe compraba casi la totalidad del agua que requería para sus viñedos. El agua se le compraba a la hacienda del marqués, a razón de un peso por cada día de agua, y cuatro reales por cada noche de agua.<sup>638</sup> En el mismo caso se encontraba la viña de la obra pía de don Joaquín de Maya, la cual compró durante 25 años su agua para regar al marqués de Aguayo a razón de \$1 peso el riego. Solo una vez se la compró al Pueblo.<sup>639</sup> Finalmente, en Parras un pequeño porcentaje del agua podía ser comprada a particulares.

En Parras había otras maneras de contar con agua de riego aunque eran excepción y no regla. Tal era el caso del presbítero Br. Cristóbal Gabriel

---

<sup>634</sup> Esta era la que ni siquiera requería se anotase su origen en los documentos, a diferencia de lo que pasaba cuando procedía del marquesado, del Colegio o de algún particular.

<sup>635</sup> El 1 de marzo de 1781 se dio riego de asiento a las dos viñas de los Pérez Medina. El agua procedía del ojo de agua de “Mamazorra” y había costado cuatro reales. Desde el acuerdo del 29 de septiembre de 1620, el manantial “de los Mamazorras” había quedado en poder de la Hacienda de Arriba o del marqués. Alessio Robles. *Coahuila y Texas en la época colonial*. Editorial Porrúa. México. 1978. P. 497.

<sup>636</sup> La mayor parte de las veces se consigna simplemente el dato de que el agua se compró y se pagó. De la misma manera se consigna el dato de lo que se pagó al o a los regadores. A veces se menciona que el agua corre por cuenta del regador, como el 5 de noviembre de 1777, en que se menciona al “tuerto Rendón” a quien se le pagan 5 reales por regar la viña del Escultor, “corriendo de su cuenta el agua” En realidad se le estaba pagando un real por el agua, lo cual implica que el agua era suya, o que él hizo el trámite de compra. AHCSILP, expediente 325.

<sup>637</sup> El día 1 de abril de 1782, las dos viñas se regaron con agua del Colegio de San Ignacio. AHCSILP, expediente 325.

<sup>638</sup> 16 de enero de 1757; 7, 13 y 27 de enero de 1759; 7 de febrero de 1756; 25 de febrero de 1758; 24 de febrero de 1759; 8 de marzo de 1756; 5 de marzo de 1757; 20 de marzo de 1758; 15 de marzo de 1759; 23 de abril de 1757; 22 de abril de 1758; 4 de mayo de 1755; 15 de mayo de 1755; 26 de mayo de 1759; 2 de junio de 1758; 14 de junio de 1759, en que se compraron 4 noches de agua a la hacienda del marqués a 4 reales cada una; 22 de julio de 1758; 11 de noviembre de 1758. AHCSILP, expediente 231.

Cortinas, quien poseía un día de agua a la semana como réditos de un capital de trescientos pesos que por escritura de empeño le debía el Pueblo y cabildo tlaxcalteca de Parras. El agua la recibiría hasta que se redimiese el capital.<sup>640</sup>

Este panorama nos muestra que en Parras había demanda y oferta para el agua en cuanto materia prima necesaria para la producción vitivinícola de huerto. El agua de riego era objeto de compraventa, sin que la compra incrementase en lo absoluto el patrimonio de quienes la adquirían, es decir, el objeto de la transacción era ocasionalmente cierta cantidad de agua, mas no los derechos permanentes de suministro. Se compraba tanta como se requiriese para cada riego, y nada más. Los vecinos tlaxcaltecas contaban con el suministro que les correspondía por sus tierras de dotación. Los vecinos no tlaxcaltecas con viñedos tenían que comprar el agua al pueblo, a los vecinos tlaxcaltecas, a la hacienda del marqués o al Colegio de San Ignacio.<sup>641</sup>

### **La mano de obra en la vitivinicultura “de huerta.”**

Uno de los aspectos más llamativos de la economía vitivinícola de huerto del pueblo de Parras es el que corresponde a la manera tan diferente como se estructuró el reclutamiento de la mano de obra, si tomamos en cuenta lo que sucedía en la Nueva España.

El 22 de febrero de 1549 se abolió formalmente en el virreinato el reclutamiento de carácter tributario de los indios, esto es, los servicios personales a favor de los encomenderos.<sup>642</sup> El 16 de abril de 1550 por Real Cédula se instauró el “cuatequil” o trabajo forzoso remunerado. Este obligaba

<sup>639</sup> AHCSILP, expediente 237.

<sup>640</sup> AHCSILP, expediente 321.

<sup>641</sup> Vid Pbro. Dionisio Gutiérrez. “Origen del Pueblo y vecindario de Santa María de las Parras” en Corona Páez, Sergio Antonio y Sakanassi Ramírez, Manuel. *Tríptico de Santa María de las Parras*. UIA-Laguna y Ayuntamiento de Saltillo. Torreón. México. 2001.

<sup>642</sup> Nickel, Herbert H. *El peonaje en las haciendas mexicanas. Interpretaciones, fuentes, hallazgos*. Arnold Bergstraesser Institut y Universidad Iberoamericana. Freiburg. Alemania. 1997; R. Calderón, Francisco. *Historia económica de la Nueva España en tiempo de los Austrias*, Fondo de Cultura Económica. México. 1988.

a todos los indios mayores de 14 años y menores de 60. Los indios nobles, como los tlaxcaltecas del septentrión, estaban exentos. Esta prerrogativa estaba consignada en la *Recopilación*, Libro VI, Título I, Ley XLIV.<sup>643</sup> En diciembre de 1632, se ordenó la extinción del sistema trabajos forzados bajo el sistema del repartimiento agrícola. Zavala y otros autores con él consideran que las haciendas reaccionaron a esta última medida legal solicitando formalmente que los indios estuviesen adscritos a dichas haciendas como “gañanes de la gleba.”<sup>644</sup> El mismo Zavala sugiere que la adscripción del gañán a la tierra por el método de deudas fue el verdadero antecedente del sistema de trabajo de las haciendas mexicanas y no la encomienda del siglo XVI.<sup>645</sup>

Sin embargo, Brading considera que para inicios del siglo XVIII no era poco recuente encontrar patrones endeudados con sus trabajadores al grado que muchos de ellos preferían rentar su tierra y contratar peones en tiempo de cosecha sobre la base de pago diario (peonada) a tener el compromiso constante de sostener un gran número de peones.<sup>646</sup>

Peones endeudados con sus patrones, y patrones endeudados con sus peones. Es evidente que no se puede establecer una norma general para toda la

---

<sup>643</sup> Esta ley declara que por Real Cédula de 1539 se había prometido a los indios de Tlaxcala que pasados cuatro años no sirviesen más a los vecinos españoles de la ciudad de Puebla, y se les confirmó, por sus servicios de pacificación, en 1563. Esta ley manda que el virrey no permita que los indios tlaxcaltecas sean obligados a servir en Atlixco, Puebla, ni en ninguna otra parte. Las Capitulaciones del 14 de marzo de 1591 confirman ampliamente este derecho a no prestar servicio personal.

<sup>644</sup> Zavala, Silvio. “Orígenes coloniales de peonaje en México” en *El Trimestre Económico*. 1944, 10. El mismo Zavala reporta algunos litigios entre terratenientes que sostenían estas pretensiones a costa de los indios de Tlaxcala, todavía en la segunda mitad del siglo XVIII. Zavala, Silvio. “Orígenes coloniales del peonaje en México” en *Estudios acerca de la historia del trabajo en México*. El Colegio de México. México. 1988.

<sup>645</sup> Zavala, Silvio. *El mundo americano en la época colonial*. Editorial Porrúa. México. 1967; *La encomienda indiana*. Editorial Porrúa. México. 1973; “La encomienda indiana” en Fernández Tejedó, Isabel (compiladora). *Historia colonial de México. Instauración y desarrollo del sistema de encomiendas*. Universidad Iberoamericana. México. 1995.

<sup>646</sup> Brading, David A. en R. Calderón, Francisco. *Historia económica de la Nueva España en tiempo de los Austrias*, Fondo de Cultura Económica. México. 1988.

Nueva España y toda la época colonial, y que cada lugar y época protagonizaban su realidad local dependiendo de sus propias circunstancias.

Mientras que Zavala y Brading hablan del reclutamiento de mano de obra para las haciendas, debemos tener presente que Santa María de las Parras no era una hacienda, sino un pueblo de indios con una floreciente economía propia, cuya jurisdicción colindaba con las haciendas del marquesado de Aguayo y condado de San Pedro del Álamo., y con la de San Lorenzo, principalmente.

### **La mano de obra en el pueblo**

El pueblo de Parras contaba con una economía que, para mantenerse activa, requería anualmente de multitud de operaciones realizadas por mano de obra eventual que debía estar disponible cuando se requiriese, pues las labores directa o indirectamente relacionadas con la viticultura y vinicultura eran muchas y se contrataban a lo largo de todo el año. Puesto que había demanda de mano de obra por parte de las haciendas de la región, los parrenses debían competir con ellas mejorando las ofertas de salario.

De ahí que la estrategia elaborada por el pueblo de Parras para tener disponible para sí esa mano de obra consistió en pagar en efectivo a los jornaleros el doble —a veces más— de lo que pagaban las haciendas de la localidad, y en ocasiones, el pago iba acompañado con una ración de vino.<sup>647</sup>

---

<sup>647</sup> Esto era bastante común, sobre todo cuando se trataba de viñedos de cofradías o templos. El 21 de febrero de 1756, el Santuario de Guadalupe pagó 5 reales a cada uno de los 45 podadores que se ocuparon en las podas de las viñas del Santuario. Además, 24 cuartillos de vino que se “gastaron” (utilizaron) en los podadores. El 20 de marzo de 1756, por 61 peones que se ocuparon cavando las viñas del Santuario, se pagaron 4 reales a cada uno. Se gastó asimismo una arroba de vino en los dichos cavadores. En la semana del 11 al 18 de febrero de 1758, se acabaron de podar las viñas del Santuario con 75 peones a los que se les pagó 5 reales a cada uno, \$46 y 7 reales en total. Con los podadores mencionados se gastó una arroba de vino, de \$ 5 pesos. El 4 de marzo de 1758 se acabaron de cavar las viñas del Santuario con 80 peones, y se le pagaron 4 reales a cada uno de ellos. Se gastó además una arroba de vino de \$6 pesos con dichos cavadores, \$6. *Vid* AHCSILP, expediente 231. Como estos casos hay muchos otros documentados.

De esta manera procuraban evitar el endeudamiento y retención de los jornaleros en las haciendas vecinas.<sup>648</sup> En 1769, don Ignacio García de Herrera, cajero principal de la hacienda de Parras y apoderado en ella por don Juan Antonio de Cabiedes, apoderado general del marquesado de san Miguel de Aguayo, declaraba ser

la práctica corriente y notoria a todos de racionar y pagar a dos rr(eale)s los alquilados en esta Haz(ien)da...<sup>649</sup>

Por su parte, el pueblo de Santa María de las Parras, según lo declara y reconoce el mismo don Ignacio de Herrera, tenía por “antigua costumbre” pagar a cuatro reales la peonada, es decir, el doble en efectivo de lo que pagaba la hacienda.<sup>650</sup>

### **La mano de obra de los parrenses en las haciendas vecinas**

En diciembre de 1632, cuando se ordenó la extinción del sistema trabajos forzados bajo el sistema del repartimiento, muchos hacendados reaccionaron a esta última medida legal solicitando formalmente que los indios estuviesen adscritos a dichas haciendas como “gañanes de la gleba”.<sup>651</sup> Hemos visto ya que Zavala sugiere que la adscripción del gañán a la tierra por el método de deudas fue el verdadero antecedente del sistema de trabajo de las haciendas mexicanas. Existe como antecedente el caso de los hacendados de Tlaxcala, quienes argumentaban que los indios gañanes, viviendo en sus fincas y

<sup>648</sup> Nickel. *El peonaje en las haciendas mexicanas*.

<sup>649</sup> AHCSILP, expediente 528. Parras. 1769. La ley de trabajo de Joseph de Gálvez (1769) establecía para los gañanes un mínimo de siete pesos al mes en efectivo, mas dos almudes de maíz y media arroba de carne fresca de ración

<sup>650</sup> AHCSILP, expediente 528. Parras. 1769

<sup>651</sup> Zavala, Silvio. “Orígenes coloniales de peonaje en México” en *El Trimestre Económico*. 1944, 10. El mismo Zavala reporta algunos litigios entre terratenientes que sostenían estas pretensiones a costa de los indios de Tlaxcala, todavía en la segunda mitad del siglo XVIII. Zavala, Silvio. “Orígenes coloniales del peonaje en México” en *Estudios acerca de la historia del trabajo en México*. El Colegio de México. México. 1988.

matriculados como tributarios allí, estaban obligados a vivir, y por eso, a trabajar en estas fincas. Los *tlaquehuales* o peones alquilados que poseían una vivienda en las comunidades indígenas, debían contar con la posibilidad de ser reclamados contra su voluntad como gañanes, o sea, mano de obra, con la obligación de permanecer o residir en las haciendas cuando, como era costumbre, aquéllas habían adelantado fondos para pagar el tributo.<sup>652</sup>

El reconocimiento y conservación de los privilegios e hidalguía de los tlaxcaltecas de Parras resultó ser un buen argumento para evitar ser forzados al repartimiento o a la adscripción de mano de obra a las haciendas vecinas bajo el pretexto de estar matriculados como tributarios en ellas. Los tlaxcaltecas de Parras no eran pecheros, y como cualquier noble español, estaban libres de toda clase de tributo.<sup>653</sup> Por lo tanto, las haciendas no podían pagar por adelantado el tributo de los indios jornaleros (tlaquehuales) para endeudarlos y retenerlos legalmente, porque no había tributo que pagar. Esto era válido para los indios reconocidos como tlaxcaltecas. Pero había otros indígenas que no necesariamente estaban exentos o reservados, y cuyo trabajo era igualmente importante para la economía del pueblo de Parras.

Un caso histórico excepcional de endeudamiento de indios con un comerciante y no con un hacendado parrense del siglo XVIII muestra claramente cómo el gobernador y cabildo tlaxcalteca del pueblo de Parras

---

<sup>652</sup> Vid Nickel, Herbert J. *El peonaje en las haciendas mexicanas. Interpretaciones, fuentes, hallazgos*. Arnold Bergstraesser Institut y Universidad Iberoamericana. Freiburg, Alemania. 1997. La palabra *tlaquehual* que usa Nickel viene de la palabra náhuatl *tlaqueualli*, que es sustantivo y adjetivo “alquilado, mercenario, sirviente pagado” y también de *tlaqueualtia* “arrendar sus esclavos, sus servidores a alguien” Vid Simeón, Rémi. *Diccionario de la lengua Náhuatl o mexicana*. Siglo XXI Editores. México. 1988.

<sup>653</sup> Esta era una realidad histórica, y no un mera especulación. Fray Agustín de Morfi, al visitar Santa María de las Parras en noviembre de 1777, afirmaba con molestia que “De que nace que no pagando tributo por el privilegio de tlaxcaltecas...pierde el rey la pensión de los muchos tributarios naturales del pueblo” La molestia era porque Morfi, a diferencia de lo que sostenía el Párroco del lugar, Dionisio Gutiérrez, alegaba que no había tlaxcaltecas en Parras. ¿cómo podría saberlo alguien que estuvo solo tres días en Parras y que anotaba en su diario los materiales que otros le redactaban? Vid Corona Páez, Sergio Antonio, y Sakanassi Ramírez, Manuel. *Tríptico de Santa María de las Parras*; Morfi, Fray Juan Agustín. *Viaje de indios y diario del Nuevo México*.

evitaban que los jornaleros de Parras cayesen en la retención por deudas en las haciendas vecinas, como veremos a continuación.<sup>654</sup>

El año de 1764 fue “calamitoso” por la escasez de bastimentos que padecieron los tlaxcaltecas del pueblo de Parras.<sup>655</sup> El gobernador, el cabildo y los treinta votantes se reunieron con conocimiento del alcalde mayor don Josef de la Santa Arissa y Castilla para considerar las medidas a tomar. Contaban asimismo con la anuencia del Br. don Pedro Josef Salcido, cura interino. El gobernador y cabildo comenzaron a distribuir libranzas por cierta cantidad de reales para sacar mercancías del establecimiento de don Josef González de Montes, comerciante y vecino de la localidad y así aliviar la situación. Al final, según cuentas, el monto de la deuda ascendía a novecientos setenta y ocho pesos y seis y medio reales. Se había llevado control estricto por medio de boletos, y se sabía exactamente quiénes debían, y cuánto debía cada uno. Con el objeto de recuperar con cierta rapidez su dinero y facilitar a la vez el pago del adeudo, don Josef González de Montes había arreglado que los indios deudores pudieran pagar con faenas de trabajo en la hacienda del marqués de Aguayo. El gobernador y el cabildo aceptaron y se obligaron a pagar con trabajo el adeudo total, con la condición de que a los sujetos que fueran a hacer dichas faenas se les había de abonar lo acostumbrado, usual y corriente que dicha hacienda acostumbraba pagar a “los hijos” del pueblo de Santa María de las Parras por sus faenas.<sup>656</sup> Se debía entender asimismo que dichas peonadas se habían de dar en los términos regulares con que la hacienda los necesitase, y con el número de los sujetos que hubiere menester,

---

<sup>654</sup> Se trata del testimonio aportado por AHCSILP, expediente 528. Parras. 1765-1769

<sup>655</sup> *Ibid.*

<sup>656</sup> Es una pena que no se haya incluido en este punto el monto de lo que se tenía por costumbre pagar en la hacienda. El hecho de que el gobernador siguiente pretendiera desconocer esta deuda alegando la costumbre del pueblo de pagar a 4 reales la peonada, hace suponer que las tarifas salariales de la hacienda podían haber cambiado.

y rigurosamente en aquellos días en que éstos no se hallaren ocupados con el “trabajo de comunidad” de su pueblo.<sup>657</sup> Para implementar dicho trabajo, el gobernador y cabildo elaborarían la nómina de los deudores para que ellos pasaran a devengar —en los expresados términos— lo que cada uno por sí debía. Se exceptuarían aquellos que pasaran a pagar su adeudo en efectivo. El gobierno de Parras se comprometía además a proceder sin *litis*, ni pleito ni contienda, lisa y llanamente.<sup>658</sup> En caso de que alguno o algunos de los deudores fallecieran, o quedaran imposibilitados para trabajar en faenas, el común y los naturales de Parras se obligaban a pagar el total en los mismos términos de faenas, que no habrían de bajar de treinta peonadas al día cuando las pidiera el marqués, o bien, a pagar en efectivo. De esta manera, el adeudo fue asumido el 6 de agosto de 1765 por la comunidad entera, y como tal se obligó a pagar obligando “sus personas” y bienes habidos y por haber, dando poder a los jueces y justicias de Su Majestad para que se los hiciesen cumplir y guardar, particularmente a las del justicias del pueblo y de Guadalajara.

Renunciaron asimismo a todas las leyes en su favor, especialmente las de la “thenoridad” que les favorecía.<sup>659</sup> El comerciante se dio por satisfecho y traspasó el adeudo a la hacienda del marqués, el cual liquidó la deuda al comerciante. No obstante lo anterior, se pagaron conforme el compromiso ciento cuarenta y cuatro pesos hasta principios de 1766, en que quedaron restando ochocientos dieciocho pesos y medio real, y se suspendió el pago, porque el nuevo gobernador tlaxcalteca se sintió y declaró inconforme con los

---

<sup>657</sup> *Ibid.* Es muy interesante cómo el gobernador, cabildo y común del pueblo van poniendo algunas condiciones para el desempeño del trabajo, lo cual indica que no estaban desprotegidos ni forzados. Por otra parte, la alusión al “trabajo de comunidad” es muy interesante.

<sup>658</sup> Se entiende que el gobernador, cabildo y común de los naturales de Parras están tratando de buena fé. La promesa de no poner pleito implica que tenían la posibilidad de hacerlo. No olvidemos que tenían estatus de privilegiados por la Corona.

<sup>659</sup> *Ibid.* La comunidad tlaxcalteca puso sus privilegios a un lado para celebrar este convenio. Por ello, la obligación que se instituye de esta manera es sólida.

salarios de la hacienda, que no correspondían a los cuatro reales diarios que era costumbre se pagasen en el pueblo por peonada.<sup>660</sup> No fue sino hasta 1769 que el cajero del marqués interpuso demanda contra el gobernador, principales y común del pueblo. El gobierno tlaxcalteca prefirió pagar en efectivo hasta saldar quinientos treinta y tres pesos y tres y medio tomines de la deuda, comprometiéndose a pagar en peonadas el resto.

Como puede inferirse de este caso histórico, los cosecheros del pueblo de Parras —indios y españoles— procuraban conservar la libertad de su mano de obra eventual pagando mejores salarios diarios que las haciendas vecinas. Era un hecho histórico que había jornaleros “hijos del pueblo de Santa María de las Parras” que se “alquilaban” en ellas.<sup>661</sup> En el último tercio del siglo XVIII las condiciones de pago de dichas haciendas para los jornaleros de Parras eran percibidas como inferiores a las del pueblo y por lo tanto injustas como lo atestigua nuestro documento.<sup>662</sup>

Por otra parte, este ejemplo histórico nos muestra un caso de endeudamiento que se originó en una situación poco típica de carestía, en el que el beneficiario no era un hacendado, sino un comerciante. Evidentemente, el comerciante no tenía confianza en poder cobrar por la fuerza el adeudo, pues los tlaxcaltecas como privilegiados e hidalgos eran difíciles de someter

---

<sup>660</sup> Al no haber especificado en 1765 el valor de la peonada que pagaba la hacienda, quedó abierto un portillo para el abuso por ambas partes, pues cabe también la posibilidad de que el nuevo gobernador quisiera deshacerse del adeudo de una manera ventajosa, alegando que los salarios que pagaba el pueblo eran de 4 reales al día y no de dos.

<sup>661</sup> Es importante hacer notar que los indios tlaxcaltecas, como privilegiados y hombres libres, no podían ser compulsados a trabajar bajo el sistema de cuatequil en las haciendas vecinas, que constituían jurisdicciones y modelos de producción diferentes a los del pueblo de Parras, comunidad en la que no existía esta forma de trabajo. Podían alquilarse en las haciendas como hombres libres, y tal vez a algunos se les tratase de retener por deudas de consumo o de préstamo, pero ciertamente no por el anticipo de un tributo del cual estaban exentos. Por otra parte, los tlaxcaltecas conocían los peligros de esta situación y la evitaban a toda costa, celosos como eran de su libertad y privilegios.

<sup>662</sup> Es muy probable que en un principio las haciendas pagaran también cuatro reales por día de trabajo, hasta que la sobrepoblación parrense causó un exceso en la oferta de trabajo. Las condiciones aceptadas para el pago del adeudo con trabajo en 1765 no parecen ser las mismas que causaron la molestia del gobernador y cabildo de Parras entre 1766 y 1769.

por la vía legal. Por esta razón, el comerciante prefirió transferir el adeudo a la hacienda del marqués, *si la comunidad parrense aceptaba*. Es decir, se trataba de un acuerdo de carácter absolutamente voluntario, sin compulsión. El gobernador, cabildo y común del pueblo se comprometieron de buena fe en 1765, de manera solidaria y subsidiaria con los deudores indios. Esto haría más difícil al marqués la retención de los individuos por deudas. Con ello, el pueblo —congruente con su estrategia laboral— evitaba la pérdida de mano de obra y el trabajo útil para el pueblo.<sup>663</sup> El hecho de que no fue sino hasta 1769 que se procedió a una demanda por falta de pago parece confirmar que realmente era difícil actuar legalmente contra la comunidad tlaxcalteca, a pesar de que ésta había renunciado voluntariamente —para este caso en particular— a las leyes que la protegían.

### **La mano de obra en el pueblo de Parras de acuerdo a los libros de caja, cargo y data**

Volviendo a los casos documentados del pueblo de Parras, quizá una de las cosas que más llaman la atención es que tanto en las viñas de los Pérez Medina como en las viñas en las de la obra pía de don Joaquín de Maya, en las del Santuario de Guadalupe, en las de Nuestra Señora de los Remedios y en otros pequeños viñedos de Parras de los que sobrevivieron registros contables detallados, no había ni podía haber, empleados permanentes. La vitivinicultura de huerta, aunque muy redituable, no podía producir ganancias suficientes para sostenerlos, ni tampoco era necesario. Esta actividad tan productiva, precisamente por ser incapaz de sostener empleos permanentes, fue generando en el pueblo de las Parras una gran demanda de mano de obra libre eventual a la cual se le denominaba como “jornaleros eventuales” y “gañanes operarios

---

<sup>663</sup> De hecho, menciona el concepto de “trabajo de comunidad”

de viñas” (llamados así en contraposición a los “peones acomodados”)<sup>664</sup> a la vez que un esquema económico de corte comercial en el que se pensaba en términos de inversión y de ganancia. El trabajo eventual era entendido y pagado como una inversión recuperable con la venta del producto final, y no como una adscripción o servidumbre permanente. Es muy significativo que, a diferencia de lo que podía suceder en las haciendas, en los libros de caja, cargo y data de particulares o instituciones del pueblo de Parras no se llevaba registro de los nombres de los jornaleros ni mucho menos de algún posible adelanto ni adeudo.<sup>665</sup> Este sistema económico de vitivinicultura de huertas estaba monetarizado,<sup>666</sup> le caracterizaba una oferta de trabajo bastante especializada con tarifas estandarizadas de cuatro reales la peonada, según uso y costumbre de Parras.<sup>667</sup> El testimonio documental nos muestra que para cada actividad concreta se hacían contrataciones de trabajadores eventuales bajo dos modalidades diferentes:<sup>668</sup> por *tarea*,<sup>669</sup> que se pagaba a 3 reales diarios, o

<sup>664</sup> Corona Páez, Sergio Antonio. *Censo y estadística de Parras (1825)*. Un documento del siglo XVIII declara que Valentín Luciano, indio natural del pueblo de Parras, era sirviente de la hacienda de Cedros, jurisdicción del Mazapil, y hacía cinco meses que había huído y se había refugiado en la Parroquia de Parras. Valentín Luciano debía a la hacienda de Cedros cuarenta y siete pesos y siete reales de “cuanta liquidada” El firmante declara en el texto que “por tanto, y porque parece no ser justo que el dueño de la Hac(ien)da carezca de el operario o su dinero para *acomodar* a otro...” El trabajador “acomodado” es pues el que permanece y debe permanecer en la hacienda. *Vid* AHCSILP, expediente 580. Parras. 9 de febrero de 1764.

<sup>665</sup> En ninguna de las fuentes revisadas se encontraron registros sistemáticos de los nombres de los jornaleros, sino solamente el total de peonadas o tareas pagadas. Mucho menos se habla de anticipos ni adeudos. Sin los nombres, no había manera de registrarlos. En el libro de caja, cargo y data de los Medina Pérez ocasionalmente se menciona algún nombre, pero sin alusión a deudas ni anticipos de ninguna clase. El dato se consigna por alguna otra razón.

<sup>666</sup> Cuando Andrés de Asco, cura beneficiado de Parras en 1725 compara la moneda que circulaba en Chihuahua con la que circulaba en Parras, declara que la plata “es la moneda corriente en aquellos reales, por no ser muy usual los pesos, y la mayor parte de lo que se comercia es por plata.” Con ello, declara implícitamente que en Parras no sucedía así. AHCSILP, expediente 706. Parras. 6 de octubre de 1725.

<sup>667</sup> AHCSILP, expediente 528. Parras. 1769

<sup>668</sup> Estas dos modalidades de trabajo, la peonada y la tarea, estaban vigentes en la Nueva España desde hacía mucho tiempo. Lo original del caso de Parras es el precio relativamente alto que se pagaba, particularmente por la peonada o jornal diario, que podía llegar a 5 reales y ración de vino, mientras que lo usual en las haciendas novohispanas eran 2 reales diarios y ración de maíz. En el AGN encontramos infinidad de documentos que ilustran ambas formas de trabajo, la peonada y la tarea (destajo). *Vid* AGN. Reales Cédulas. 18 de junio de 1798. Volumen 170, expediente 42, foja 2. Caminos y Calzadas. Años 1757-1758. Volumen 5, expediente 8, foja 209-295.

<sup>669</sup> “Tarea. La obra o trabajo que se debe concluir en tiempo determinado.” Diccionario de la Lengua Castellana por la Real Academia Española. Quinta Edición. Madrid. 1817.

por *peonada*,<sup>670</sup> que se pagaba a 4 o 5 reales al día. La diferencia entre ambas formas dependía de la duración, tipo y magnitud del trabajo a realizar. Esta contratación de eventuales para la realización de todas las actividades vitícolas y vinícolas requeridas para la producción de vinos y aguardientes era una práctica bien establecida en Santa María de las Parras. La Cofradía de Guadalupe operaba sus viñedos y bodegas bajo el mismo sistema de peonadas de cuatro, a veces cinco reales, y tareas de tres reales para todas y cada una de las actividades vitivinícolas.<sup>671</sup> La viña de la obra pía de don Joaquín de Maya pagaba lo mismo que Josef Pérez Monzón, cuatro reales por la peonada, y tres reales por la tarea.<sup>672</sup> Cuando en el pueblo de Parras se requería cultivar una viña o producir vino o aguardiente, se recurría a esta mano de obra eventual, como lo ilustra claramente entre otros el caso de la viña de don Francisco de Estrada en 1760, la cual había sido descuidada por falta de contrataciones en años anteriores, y para rehabilitarla se pagaron peonadas de 4 reales y tareas de 3 reales al día por limpiar las acequias de “acahual”, abrir acequias, tapar portillos, sarmentar el viñedo, cavar la viña, regarla varias veces, clavar y amarrar estacas, cercar la viña con espinos, limpiarla con azadón, por vendimiarla y hacer el vino, y 25 días más tarde, por efectuar el proceso de destilación y obtención del aguardiente.<sup>673</sup> Este caso no fue la excepción, sino la regla.

### **El caso de los Pérez Medina, cosecheros de Parras**

Puesto que apenas si lo hemos mencionado, es tiempo de familiarizarnos con este caso. A inicios del último tercio del siglo XVIII, don Pablo José Pérez era

---

<sup>670</sup> “Peonada. Lo que un peón u obrero trabaja en un día” Diccionario de la Lengua Castellana por la Real Academia Española. Quinta Edición. Madrid. 1817.

<sup>671</sup> AHCSILP, expediente 231. Cofradía de Guadalupe. 30 de noviembre de 1732. 27 de abril de 1761. Libro de Autos de la cofradía. Inventarios, testamentos, donaciones, altares.

<sup>672</sup> AHCSILP, expediente 237.

<sup>673</sup> AHCSILP, expediente 313. La vendimia se realizó el 6 de octubre, y se cosecharon 51 y medio chiquihuites de uva.

vecino de Santa María de las Parras,<sup>674</sup> cosechero español o criollo,<sup>675</sup> miembro “del comercio”<sup>676</sup> y mayordomo de la Cofradía del Santo Ecce Homo que se veneraba en el santuario de nuestra Señora de Guadalupe de dicho pueblo.<sup>677</sup> Era dueño de una casa con su tienda anexa ubicada en la céntrica Calle Real o de Guanajuato, y a en su mesa se comía con platos y cubiertos de plata.<sup>678</sup> Don Pablo José era propietario de las viñas llamadas “del Escultor” y de “la Orilla del Agua.” No obstante lo anterior, ni él ni su esposa contaban con ningún tipo de bienes cuando contrajeron matrimonio. Pablo José Pérez se casó *in facie ecclesiae*<sup>679</sup> con María Josefa de Medina Sandoval, natural y vecina de Parras, hija de don Juan Marín de Medina y doña Micaela Gerónima de Sandoval, vecinos del mismo pueblo.<sup>680</sup>

Al morir su padre, doña María Josefa recibió de herencia paterna 100 pesos con 7 reales,<sup>681</sup> y por parte de su madre recibió —también por concepto de herencia— 248 pesos, 7 reales y 7 granos. Ambas cantidades las recibieron

---

<sup>674</sup> AHCSILP, expediente 323.

<sup>675</sup> En la España del siglo XVIII, los cosecheros de vinos eran los viticultores. Sus funciones consistían en el cultivo de la vid y la elaboración del mosto y de vinos en claro y añejos. *Vid Vid* Maldonado Rosso, Javier. (Tesis Doctoral) *La formación del capitalismo en el Marco del Jerez. De la vitivinicultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna (siglos XVIII y XIX)*. Huerga & Fierro Editores. 1998. El Puerto de Santa María. España. pp. 44-45. En Parras, eran considerados cosecheros aquellos que vinificaban las uvas de sus propios viñedos, en contraposición a los que compraban la uva (uva de comercio) para vinificarla (comerciantes). Sabemos que don Pablo José Pérez era español o criollo porque no gozaba de dotación de agua del pueblo, y porque era uno de los vecinos a quienes los tlaxcaltecas disputaban la posesión de predios en el Pueblo cuando llevaron el pleito a la real Audiencia de Guadalajara. Por esta razón, el albacea de los bienes de la familia Pérez Medina entregó una carga de vino como contribución a la defensa de la causa anti-tlaxcalteca. AHCSILP, expediente 325, foja 23-vta.

<sup>676</sup> “De el comercio de Parras” AHCSILP, expediente 323, fojas 5, 7, 64-vta. *Vid* Inventario.

<sup>677</sup> AHCSILP, expediente 710. Mayo de 1771. Información sobre la producción vinícola y demás ingresos y rentas de las Cofradías de Parras.

<sup>678</sup> 18 marcos de plata menos una onza, esto es, 3 kilos con 910 gramos. Tenía 4 platos, 10 cucharas, 10 tenedores, un salero y un vasito, valuados en \$107 pesos. El marco de plata constaba de 8 onzas y pesaba 0.230 kilos.

<sup>679</sup> Es decir, de manera legal, sacramental, a la vista de La Iglesia.

<sup>680</sup> AHCSILP, expediente 323.

<sup>681</sup> 100 pesos, 7 reales, 7 granos y 2/7. AHCSILP, expediente 323.

los cónyuges en “planteles” (viñas) y “efectos del país”,<sup>682</sup> término que en este caso muy probablemente designa artículos de comercio.

Don Pablo José Pérez y doña María Josefa de Medina procrearon diez hijos que vivieron y cinco que murieron párvulos. Los que sobrevivieron la infancia fueron: José Joaquín; José Manuel; Ana María; Jorge; José Ramón; José Catarino; María Teodora; Pedro José; María Josefa y José María.

### **La viña del Escultor**

Durante el curso de su matrimonio, los Pérez Medina le compraron a Ignacio Guadalupe de Santiago una viña “sita en el centro del pueblo”<sup>683</sup> Esta misma persona es llamada “Ignacio de Santiago Escultor”.<sup>684</sup> Seguramente de él tomó su nombre la “Viña del Escultor”, que no es mas que una y la misma. Esta viña estaba ubicada a espaldas<sup>685</sup> y a unos cuantos metros hacia el sur de la casa de los Pérez Medina, y al igual que la casa, lindaba al poniente con el “callejón de los Garibays.” Esta era una viña de dos mil cuatrocientos setenta y tres metros cuadrados,<sup>686</sup> y los valuadores la tasaron en mil cien pesos, tres reales y tres cuartos a la muerte de doña María Josefa. La viña lindaba con las siguientes propiedades: hacia el norte, con los herederos de Marcos de Soto y los herederos de Tomás de Santiago; hacia el sur con Pedro Martínez Ravelo, Agustín de Osorio y Pablo Adame; hacia el oriente con los herederos de Felipe Salazar, y hacia el poniente, con el callejón de los “Garibays”, que corría de norte a sur y subía a la Acequia Madre. La viña estaba rodeada por

<sup>682</sup> En “planteles” y “efectos del país” *Ibid.*

<sup>683</sup> AHCSILP, expediente 323, foja 10

<sup>684</sup> Cuaderno borrador de la tienda de los Pérez Medina. Debía \$10 y medio real. AHCSILP, expediente 323, foja 33-vta.

<sup>685</sup> “Ytt. La viña de detrás de la cassa que llaman de el escultor.” Expediente 323 Foja 46-vta.

<sup>686</sup> Según los peritos que la midieron y valoraron, tenía 3, 521 varas “de centro en cuadro”, es decir, varas cuadradas cuadradas que multiplicadas por 0.702240 dan 2,472.58 metros cuadrados. El factor de conversión está tomado de la *Topografía* de A. Brambila. México. 1948. Apéndice C. Tabla I. Equivalencia de antiguas medidas mexicanas, inglesas y americanas.

tapias que se estaban cayendo.<sup>687</sup> Aunque en 1781 se construyó una tarjea de cal y canto para conducir el agua desde la viña del Escultor a la aguardentería de la casa,<sup>688</sup> no hay la menor mención a la existencia o compra de derechos de agua con la viña.

### **La viña de la Orilla del Agua**

Los Pérez Medina también compraron un majuelo<sup>689</sup> de viña en la “orilla del agua”, cuyo nombre derivaba del hecho de colindar por el sur, calle de por medio, con la “orilla del agua” o Acequia Madre de Parras.<sup>690</sup> Este majuelo fue posteriormente ampliado hacia el oeste por compra de un pedazo de majuelo contiguo que el matrimonio adquirió de Pascuala Hernández. Con la ampliación, esta viña llegó a ocupar una superficie de mil setecientos setenta y cinco metros cuadrados y se valuaba en \$ 632 pesos.<sup>691</sup> La finca contaba con un pequeño cuartito de 12 metros cuadrados construido con adobes,<sup>692</sup> seguramente para albergar a un velador o familia pequeña. La viña de la Orilla del Agua colindaba al norte con la viña de Pedro Antonio Tolentino o de “los Tolentinos”, al oriente con la viña de Vicente Hernández, al poniente con la viña de los herederos de Juan Orta, y al sur, con la calle y al cruzar ésta, con la Acequia Madre u Orilla del Agua. Los límites de la propiedad los marcaba una cerca que estaba en malas condiciones.<sup>693</sup> Tampoco acá hay la menor mención a derechos de agua adquiridos con la viña.

Por lo que llevamos visto hasta aquí, podemos concluir que las dos viñas de los Pérez Medina sumaban 4, 248 metros cuadrados. Esto era

---

<sup>687</sup> AHCSILP, expediente 323, fojas 46-vta y 47.

<sup>688</sup> AHCSILP, expediente 325 Foja 37.

<sup>689</sup> “Majuelo. La viña recién plantada” RAE.

<sup>690</sup> AHCSILP, expediente 323.

<sup>691</sup> Según los peritos que la midieron y valoraron al morir doña Josefa (Expediente 323), medía “2, 528 varas de centro en cuadro”, es decir, 2, 528 varas cuadradas que multiplicadas por 0.702240 dan 1, 775.26 metros cuadrados.

<sup>692</sup> 17.49 varas cuadradas o sea 12.28 metros cuadrados. El cuartito estaba construido con 532 adobes.

<sup>693</sup> AHCSILP, expediente 323.

equivalente a poco menos de una aranzada española.<sup>694</sup> Puesto que la categoría mínima de propietarios establecida por Lozano Salado para el Marco de Jerez era la de aquellos que poseían 4 aranzadas o menos de viñedo,<sup>695</sup> esto ubicaría comparativamente a don Pablo José Pérez entre los pequeños propietarios jerezanos, apenas por encima de aquellos miembros del estado llano que poseían cada uno 0.25 de aranzada.

En sus 4, 248 metros cuadrados de viñedo don Pablo José Pérez pudo haber tenido unas 850 o 900 cepas fructíferas,<sup>696</sup> cantidad que corresponde con las 800 estacas, rodrigones u horquillas de quiote que se clavaron en 1780 en ambas viñas, y con las 900 que se mandaron clavar en 1782.<sup>697</sup>

### **La casa habitación**

Durante su matrimonio, los Pérez Medina compraron “el piso” para construir la casa de su morada. Dicho terreno se lo compraron a Tomás de Santiago, “indio de Parras”<sup>698</sup> y estaba ubicado en la esquina que hacía la Calle Real o de Guanajuato —que corría de oriente a poniente— con el callejón de los

<sup>694</sup> La aranzada española equivalía a 0.44 de hectárea, esto es, a 4, 400 metros cuadrados. Vid María Dolores Lozano Salado. “Propiedad y explotación del viñedo jerezano a principios del siglo XIX” en Ramos Santana A. y Maldonado Rosso, J. (Eds.). *El Jerez-Xerez-Sherry en los tres últimos siglos*. El Puerto de Santa María. Unidad de Estudios Históricos del vino de la Universidad de Cádiz y Ayuntamiento de El Puerto de Santa María.

<sup>695</sup> Lozano Salado establece que “concretamente, los propietarios que disfrutaban de menos tierras son varios agricultores del estado llano que tienen en su haber cada uno 0.25 aranzadas, en tanto que el mayor propietario es el Municipio, que, con 71,128.50 aranzadas, controla más del 25 por 100 del terrazgo jerezano. Entre ambos límites, que no constituyen ninguna excepción, se sitúa un amplio abanico de realidades. Vid Lozano Salado, *Op. cit.* Por su parte, Maldonado Rosso establece que “A mediados del siglo XVIII, las viñas del marco eran de pequeño y mediano tamaño, de entre 2 a 3 y 20 y 25 Has., con excepciones en uno y otro extremo, lógicamente” Vid Maldonado Rosso, Javier. (Tesis Doctoral) *La formación del capitalismo en el Marco del Jerez. De la vitivinicultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna (siglos XVIII y XIX)*. Huerga & Fierro Editores. 1998. El Puerto de Santa María. España. pp. 44-45.

<sup>696</sup> Maldonado Rosso calcula que en diez mil hectáreas de viñedo del Marco de Jerez en el siglo XVIII debieron haber veinte millones de cepas. Ese cálculo nos daría una densidad de población de 2,000 cepas por hectárea, o sea, 0.2 cepas por metro cuadrado. Cfr Maldonado Rosso, Javier. *La formación del capitalismo en el Marco de Jerez. De la vitivinicultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna (siglos XVIII y XIX)*. Huerga y Fierro Editores. El Puerto de Santa María. España. 1999. P. 40.

<sup>697</sup> AHCSILP, expediente 325. Quiote: forma apocopada de “quiocuahuítl”, tallo de maguey seco, de “quiōtl” o “quiyōtl”, tallo de yerba o verdura. Vid De los Ríos, Francisco Emilio. *Nahuatlismos en el habla de La Laguna*. Programa Cultural Enlace Lagunero. Torreón. México. 1999.

<sup>698</sup> *Ibid.*

Garibay, el cual corría de norte a sur y subía a la acequia madre. El terreno medía 747 metros cuadrados y solamente éste se valuaba en \$332 pesos 4 reales.<sup>699</sup> La propiedad lindaba al norte —Calle Real o de Guanajuato de por medio— con la viña de los Martínez; hacia el sur, con la viña de María Hernández; al oriente, con la viña de Luis González *el coahuileño* y al poniente con el mencionado callejón de los Garibay. El matrimonio había construido sobre este terreno su casa, la cual constaba de sala, zaguán, un cuarto, tienda, bodega, cocina, aguardentería, corral y patio. La construcción era de adobes, y todo estaba techado con morillos de madera cubierto de tableta. Había otros dos cuartos sin terminar.<sup>700</sup> Durante su vida matrimonial, el los Pérez Medina habían comprado además de las viñas, su casa y “todo el adorno de casa y ajuar de bodega”.<sup>701</sup> Compraron las dos pequeñas viñas mencionadas así como los artefactos requeridos para su cultivo, para la vinificación de las uvas y la destilación de orujos y borras. Sus excedentes en metálico los reinvertían en mercancía para la tienda,<sup>702</sup> o los gastaban en bienes de consumo. Su *modus vivendi* era el de los pequeños cosecheros propietarios de viñas que producían vinos y aguardientes de sus propias vendimias. Con los ingresos generados por la tienda —que servía también

---

<sup>699</sup> *Ibid.*

<sup>700</sup> AHCSILP, expediente 323, foja 28. Los Pérez Medina habían comprado además dos “accesorias”, es decir, dos cuartos contiguos a la casa, ambos dando frente a la Calle Real.

<sup>701</sup> AHCSILP, expediente 323, foja 12 El adorno de la casa se refiere al mobiliario en general y a la gran cantidad de representaciones iconográficas de la divinidad, vírgenes y santos que poseía.

<sup>702</sup> En el inventario levantado en junio-julio de 1773, se contaban entre los “efectos de tienda” grana, anís, cacao (de Caracas y Maracaibo), zapatos de vaqueta para hombre, zapatos de cordobán para mujer, artículos de mercería, pita para zapatero, pabilo, sebo para velas, loza de talavera poblana, papelería, tabaquería, arroz, azúcar “en bruto” y “en limpio”, sal, garbanzo, chile. AHCSILP, expediente 323. En el inventario de la tienda en 1775, ésta se encuentra mucho más surtida, ya que además de lo anteriormente mencionado había harina, anteojos, rosarios, ropa, telas (indianilla, manta poblana), listones, medias y calcetas, manteca de puerco, camarón seco, cueros de suela, panes de jabón, cazuelas de Michoacán, velas, sombreros, paños, rebozos y mascadas, alumbre, pimienta, azafrán, mazos de cuerdas de guitarra, mecha “para sacar lumbre”, frijol, diversos artículos de ferretería, alhucema, así como muchos otros artículos a la venta y finalmente, prendas empañadas. AHCSILP, expediente 325

como expendio al menudeo de los vinos y aguardientes<sup>703</sup> que producían—.la familia complementaba su economía.

### **Las defunciones prematuras en la familia Pérez Medina**

Doña María Josefa de Medina murió el 17 de abril de 1772. Fue sepultada en la parroquia, en la capilla de “Nuestro Amo Jesús”.<sup>704</sup> Antes de morir, otorgó a su marido la facultad de testar por ella.<sup>705</sup> El inventario correspondiente se levantó en junio y julio de 1773. El 14 de enero de 1775<sup>706</sup> se concluyeron las hijuelas de los bienes de doña María Josefa. Sus bienes heredados se calcularon en \$349 pesos con 7 reales y 5 granos,<sup>707</sup> los cuales, deducidos del valor del total del cuerpo de bienes, permitieron calcular los bienes gananciales de la pareja en \$3, 031 pesos con 7 reales y 7 granos.<sup>708</sup> Esto significa que el total de los bienes heredados y acumulados por los Pérez Medina sumaban, a la muerte de doña María Josefa, tras pago de gastos y deudas, \$3, 381 pesos con 7 reales.

Don Pablo José Pérez su viudo recibió parte de la casa y solar, la “casita” y viña de la Orilla del Agua, el monto de algunas cuentas por cobrar, y los bienes de producción de la bodega y aguardentería.<sup>709</sup> Los restantes bienes, es decir, partes proporcionales de la casa solar, la viña del Escultor y cuentas por cobrar se repartieron entre los diez hijos Pérez Medina, excepto por María Teodora, que recibió lo mismo que sus hermanos mas la mejora de los bienes al heredar la ropa y alhajas de su madre.<sup>710</sup>

<sup>703</sup> En el inventario de junio-julio de 1773 se anotan 4 frascos castellanos, 3 limetas (botellas), un embudo, un cuartillo de hoja de lata y 2 vasos de barreta “del servicio de la tienda” Es decir, se usaban para la venta al menudeo de vinos y aguardientes.

<sup>704</sup> AHCSILP, expediente 323, fojas 3-vta y 5-vta.

<sup>705</sup> *Ibid.*

<sup>706</sup> *Ibid, foja 67*

<sup>707</sup> *Ibid.* “que de capital heredó Da. Ma. Josefa de Medina”

<sup>708</sup> \$1, 515 pesos con 7 reales y 9 ½ granos cada uno de los cónyuges. AHCSILP, expediente 323.

<sup>709</sup> *Ibid, fojas 61 y SS.*

<sup>710</sup> *Ibid, foja 64*

La muerte de doña María Josefa de Medina marca el comienzo de una trágica serie de muertes que impactarían de manera impresionante a la familia.<sup>711</sup>

A raíz de la muerte de don Pablo José Pérez en 1775, su albacea, don José Nicolás Muñoz y Rada tuvo que hacerse cargo del manejo de las viñas, así como de la economía familiar de los Pérez Medina. El período que documenta su administración<sup>712</sup> abarca desde el 17 de marzo de 1775, en que por muerte de José Joaquín Pérez, primogénito y segundo albacea de don Pablo José Pérez, tuvo que hacerse cargo y llevar una detallada cuenta por escrito,<sup>713</sup> hasta mayo de 1783 en que concluyó su albaceazgo. En dicha cuenta da noticia de todas y cada una de las operaciones y gastos que tuvo que realizar en las viñas, lo cual arroja una gran cantidad de luz sobre cómo era la producción vitivinícola del pueblo de Parras en la época. Por ese documento sabemos también que la vida finalmente se impuso a esta familia tan visitada por la muerte.<sup>714</sup>

---

<sup>711</sup> A menos de un mes de concluídas las hijuelas de doña María Josefa, el 4 de febrero de 1775 moría enfermo don Pablo José Pérez, su viudo. No sobrevivió ni tres años a doña María Josefa. En ese lapso había contraído nuevas nupcias con doña María Felipa de Menchaca, la cual murió apenas cinco días después que él, dejando una pequeña, fruto del nuevo matrimonio. Antes de morir, don Pablo José Pérez nombró como primer albacea de sus bienes a don José Nicolás Muñoz y Rada, y como segundo albacea a su primogénito José Joaquín Pérez. Las muertes siguieron. El 7 de marzo de 1775 murió doña María Gertrudis Valdés, esposa de Joaquín Manuel Pérez Medina. Diez días después, el 17 de marzo falleció José Joaquín Pérez, el primogénito y segundo albacea de los Pérez Medina. El 10 de octubre falleció María Josefa Pérez Menchaca, párvula hija de don Pablo José Pérez y de doña María Felipa Menchaca, entonces ya difuntos. El 17 de octubre del mismo año de 1775 moría de enfermedad José Manuel Pérez Medina. El 22 de noviembre de 1776 murió párvulo José María Pérez Valdés, hijo de Joaquín Manuel y de María Gertrudis Valdés.

<sup>712</sup> AHCSILP, expediente 325

<sup>713</sup> “Quenta y razón yndividual de los gastos que se erogan presisos y peculiares, assí para manutención de los menores y familia, como para el cultibo y beneficio de las viñas de casa mortuoria de mi encomendado difunto Dn. Pablo Josse Pérez.” AHCSILP, expediente 325 p. 10-vta.

<sup>714</sup> José Jorge Pérez Medina, el varón mayor sobreviviente, se fue en enero de 1777 a radicar a la ciudad de Zacatecas, a casa del maestro sastre don Pedro Ramírez. Don José Nicolás Muñoz (el albacea) arregló que Jorge aprendiese el oficio con don Pedro durante tres años a cambio de un pago anual de \$48 pesos en reales. Mientras tanto, los muchachos vivían en casa de don José Nicolás, su albacea, y estudiaban con la señora Rita “la Tovar” a quien se le pagaba en vino por la enseñanza impartida. Ana María se casó. Finalmente, en febrero de 1779, Jorge Pérez Medina regresó de Zacatecas convertido en sastre. El 17 de febrero Teodora Pérez Medina se casó. A finales de ese mismo mes y año, Jorge, Miguel y Teodora volvieron a su vieja casa de la Calle Real, mientras que Ramón, Pedro y José María permanecían en casa del albacea. El 1 de marzo de 1779 Jorge Pérez Medina abrió al público su sastrería en Parras, y el 3 de agosto de 1780 se casó.

### **Labores en las viñas del Escultor y de la Orilla del Agua 1775-1783**

Hemos visto ya la historia de la familia y las circunstancias que rodeaban la producción de las viñas del Escultor y de la Orilla del Agua. El registro detallado de las labores culturales vitícolas y vinícolas de las viñas de la familia Pérez Medina con las cuales contamos, abarcan desde 1775 hasta 1783. Se encuentran registradas en el expediente 325 del Archivo Histórico del Colegio de San Ignacio de Loyola de Parras (AHCSILP) y constituyen un precioso testimonio que nos permite conocer con mucho detalle y exactitud cómo era el ciclo vitivinícola anual durante dicho lapso. Es muy importante mencionar que esas labores vitícolas y vinícolas realizadas con operarios eventuales son las mismas que encontramos se realizaban habitualmente en el Santuario de Guadalupe por lo menos desde 1737 cuando don Juan de Urtazum era su mayordomo,<sup>715</sup> en la obra pía de don Joaquín de Maya (excepto la fertilización)<sup>716</sup> en el ciclo 1753-1777, y en la viña de Nuestra Señora de los Remedios en el último decenio del siglo XVIII.<sup>717</sup>

---

<sup>715</sup> AHCSILP, expediente 135. El 18 de marzo de 1737 don Juan de Urtazum, como mayordomo del Santuario de Nuestra Señora de Guadalupe, rinde cuentas detalladas de su gestión. Tanto la naturaleza de las labores culturales como el sistema de peonadas y tareas eran las mismas que encontramos vigentes durante todo el siglo XVIII y principios del XIX. El expediente 231 referente al mismo Santuario lo hemos consultado en el período que comprende desde enero de 1750 hasta julio de 1759, pero el expediente documenta el trabajo de las viñas desde 1748 hasta 1761.

<sup>716</sup> AHCSILP, expediente 237. La única peculiaridad de este expediente es que documenta labores de fertilización de la viña. En 1764 se pagó por el acarreo y aplicación de "sirria" (estiércol de cabras u ovejas) y en 1765 y 1766 por el acarreo y aplicación de "estiércol"

<sup>717</sup> AHCSILP, expediente 271

## Las prácticas relacionadas con la producción de las viñas<sup>718</sup>

### El riego

En las viñas del Escultor y de la Orilla del Agua, el riego solía ser la primera de las actividades del año, cuando era posible hacerlo. Por regla general, en el mes de enero un riego inicial precedía las actividades de “mogroneado”,<sup>719</sup> poda o cava de las viñas. Un segundo riego aplicado a finales de enero o principios de febrero, precedía las labores del cavado. Se aplicaba un tercer riego denominado “de asiento”<sup>720</sup> en marzo o abril. En mayo se daba un cuarto riego antes de “estacar” las viñas. En junio ocasionalmente se daba un sexto riego. El último riego se aplicaba en noviembre o diciembre.<sup>721</sup>

<sup>718</sup> Para aquellas personas interesadas en la reconstrucción detallada del manejo agronómico de las viñas de los Pérez Medina o del Santuario, se ha incluido para su consulta la tabla de actividades por día, mes y año. Estas tablas permiten la reconstrucción de los ciclos agrícolas completos. En las notas habiésemos querido documentar año por año las labores pagadas por los dueños de todas las viñas que dejaron registro, pero hubiese sido materialmente imposible. Aún así, hemos dejado constancia en las notas al pie de una buena cantidad de labores pagadas por los Pérez Medina y por el Santuario, con el objeto de demostrar sin género de duda que la mano de obra para las labores de la vitivinicultura de huerto en Parras era completamente eventual, y que en todos los casos, el agua utilizada se obtenía por dotación del pueblo o bien se compraba, como cualquier otro insumo.

<sup>719</sup> Amugronado, verbo que viene de mugrón: “el sarmiento largo de una vid, que sin dividirle de ella se entierra, de modo que salga la punta en el sitio o parage donde faltaba alguna cepa, para que llene aquel hueco.” Diccionario de la Lengua Castellana por la Real Academia Española. Quinta Edición. Madrid. 1817.

<sup>720</sup> Este término lo encontramos en los libros de contabilidad de las otras viñas como “riego de asiento” o “riego para asentar las viñas”

<sup>721</sup> De acuerdo al Expediente 325 del AHCSILP los riegos aplicados entre 1775-1783 fueron los siguientes: En 1775: El día 10 de mayo se aplicó riego a las dos viñas para estacar pagando 12 reales con el agua incluida. El 9 de junio se aplicó un riego a las dos viñas pagando 12 reales, el agua incluida. El 3 de diciembre se regaron las dos viñas pagando 10 reales. En 1776: El 10 de enero de 1776 se regaron las dos viñas y se pagaron nueve reales a Luis y Pablo Tovar. El 5 de febrero se aplicó riego a las dos viñas para cavarlas, pagando 12 reales. El 1 de abril se aplicó riego a ambas viñas pagando 12 reales. El 16 de junio se regaron las dos viñas pagando 10 reales. El 20 de noviembre se regaron las dos viñas, pagando 10 reales. En 1777: El 20 de enero de 1777 se regó la Viña “del Escultor” y se le pagaron a Eusebio de Avila, 4 reales. El 23 de enero del mismo año se regó la Viña de “La Orilla del Agua”. Se le pagaron a Juan de Asco 4 reales y se gastaron 2 reales más por el agua. El 12 de abril se regaron “de asiento” las dos viñas pagando 12 reales. El 10 de mayo se regaron las dos viñas pagando 12 reales. El 5 de noviembre se regó la viña del Escultor, pagando 5 reales al “tuerto Rendón” por el riego, corriendo de su cuenta el agua. El 10 de noviembre se regó la viña de la Orilla del Agua, pagándole 3 reales a Andrés Tolentino por el riego. En 1778: El 7 de enero de 1778 se regó la viña del Escultor y se pagaron 6 reales, con el agua incluida. El 10 de enero del mismo año se riega la viña de la Orilla del Agua por 3 reales. El 5 de abril se riegan “de asiento” las dos huertas pagando dos peonadas de a 4 reales cada una, mas 4 reales de costo del agua. El 12 de mayo se regaron las dos viñas para estacar, pagando 9 reales. El 12 de noviembre se regaron las dos viñas con agua del Colegio, pagando \$1. En 1779: El 7 de enero de 1779 se regaron las dos viñas para mogronearlas por \$1. El 30 del mismo mes y año se aplica riego a ambas viñas para cavar, pagándose 7 reales. El 27 de noviembre se regaron las dos viñas pagando \$1. El 11 de diciembre de 1779 se regaron las dos huertas, pagando un total de \$1 a Luis Tovar y Jose de Luna. En 1780:

## El “mogroneado”<sup>722</sup>

El “mogroneado”, verbo que deriva del término “mugrón” o acodo de la vid<sup>723</sup> era una palabra de uso corriente en Parras en el siglo XVIII.<sup>724</sup> En las viñas del Escultor y de la Orilla del Agua se refería a la primera actividad del año que involucraba directamente a las vides.<sup>725</sup> Aunque en otras viñas de Parras podía efectuarse en diciembre, enero o febrero, en las de los Pérez Medina se realizaba en enero, usualmente precedida por un riego, también el primero del año. El término “echar mogrones” tan utilizado en Parras se refería a la

---

El 29 de enero de 1780 se regaron las dos viñas para cavarlas. Se le pagan a Juan de Asco, 6 reales. El 25 de junio se regó la viña del Escultor. Al peón que regó y que puso a su costa el agua se le pagaron 4 reales. El 26 de noviembre se regaron las huertas con agua del Colegio, pagando 6 reales. El 30 de diciembre se regaron las dos viñas para “mogronearlas” pagando \$1. En 1781: El 4 de febrero se regaron las dos viñas para cavarlas, y se pagó \$1. El 1 de marzo se aplica riego “de asiento” las dos viñas. Se pagaron dos peonadas a 4 reales cada una; mas el agua de Mamazorra, que costó 4 reales. El 1 de mayo se regaron las dos viñas pagando 6 reales. El 15 de diciembre se regaron las dos viñas, pagando 6 reales. En 1782: El 10 de enero de 1782 se regaron las dos viñas para “mogronearlas” con un costo de 9 reales. El 26 de dicho mes y año se riega para cavar, y se paga \$1. El 5 de marzo se regaron “de asiento” ambas viñas, pagando dos peones a 4 reales cada uno, mas 4 reales que costó el agua de Mamazorra. El 1 de abril se riegan ambas viñas con agua del Colegio, pagando 6 reales. En 1783: El 6 de enero de 1783 se riegan las viñas para “mogronearlas” con un costo de 6 reales. El 17 de marzo se riegan las viñas pagando 10 reales. El 11 de mayo se regaron las dos viñas habiéndose pagado 10 reales.

En la viña de la capellanía de los Estradas, el 20 de marzo de 1760 se pagaron dos peones que se ocuparon en el riego de la misma, 4 reales cadauno. AHCSILP, expediente 313.

<sup>722</sup> “Echar mogrones”, “mogronear”, “tarea de mogrones” Las tres formas se encuentran en el manuscrito del expediente 325 del AHCSILP.

<sup>723</sup> Eduardo Abela y Sáinz de Andino. *El libro del viticultor: breve resumen de las prácticas más útiles para cultivar las viñas y fabricar buenos vinos*. Tipografía de Manuel G. Hernández. Madrid. 1885. P. 19-20

<sup>724</sup> El término es utilizado en los asientos de libro de cuentas de la Cofradía de Guadalupe años antes que lo hiciera don Nicolás Muñoz y Rada en referencia a las viñas de los Pérez Medina. En las viñas de dicha cofradía, durante el período comprendido entre 1756 y 1759, se “echaron mogrones” del 16 al 23 de enero y 12 de febrero de 1757; el 7 de febrero de 1756; la semana del 26 al 30 de diciembre de 1759 (con 51 peones). AHCSILP, expediente 231. En la viña de la obra pía de don Joaquín de Maya se mencionan incluso el número de amugronamientos que se hacían cada año. AHCSILP, expediente 237.

<sup>725</sup> En las viñas del Escultor y de la Orilla del agua, se realizó esta actividad el 16 de enero de 1775; 30 de enero de 1777; 18 de enero de 1778; 12 de enero de 1779; 17 de enero de 1780; 15 de enero de 1781; 16 de enero de 1782; 15 de enero de 1783. AHCSILP, expediente 325

actividad conocida en la actualidad como “amugronado”<sup>726</sup> y que consiste en la propagación de las cepas por medio de la técnica del acodo.<sup>727</sup>

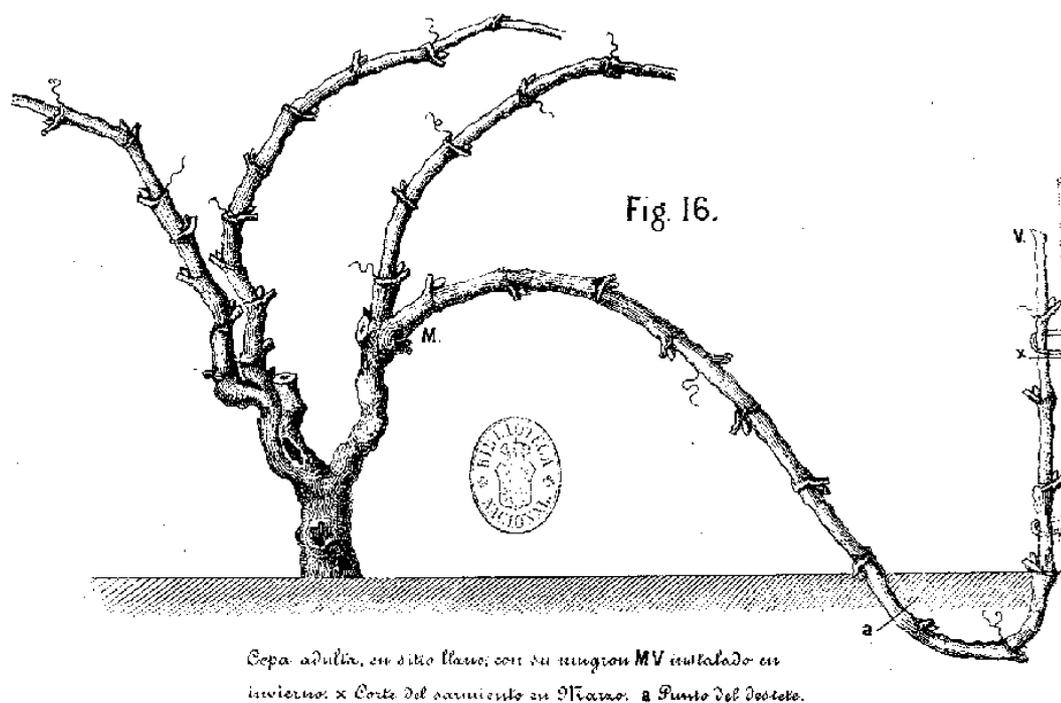


Figura 9. “Cepa adulta en sitio llano con su mugrón MV instalado en invierno. Corte del sarmiento en marzo. a, punto del destete”.<sup>728</sup>

A finales del siglo XVIII, en Sanlúcar de Barrameda y en Jerez de la Frontera estaba en uso el término “echar mugrones”, y se refería a la técnica de

<sup>726</sup> A finales del siglo XVIII y principios del XIX “amugronar” era “llevar el sarmiento largo de una vid por debajo de tierra, de modo que su extremidad salga en la distancia que es necesario, para que ocupe el vacío de una cepa que faltaba en la viña”. Diccionario de la Lengua Castellana por la Real Academia Española. Quinta Edición. Madrid. 1817.

<sup>727</sup> Dice Abela y Sáinz de Andino “Bien sabido es que la operación de acodar consiste esencialmente en colocar dentro de la tierra algunas yemas de un vástago vegetal sin separarlo de la planta madre, manteniéndolo cierto tiempo en esta disposición, hasta que las influencias combinadas de calor, falta de luz, humedad conveniente y contacto del oxígeno del aire, determinan el brote de las raíces. En las plantas de tallos sarmentosos, como el de la vid, el acodo es sumamente sencillo, bien conocido de todos los viticultores con el nombre de *mugrón*.” Eduardo Abela y Sáinz de Andino. *Op. cit.*

<sup>728</sup> Castellet, Buenaventura. *Viticultura y enología españolas, o tratado sobre el cultivo de la vid y los vinos de España*. España. 1868. Capítulo VI. Medios diversos para renovar la vid. Amugronamiento de la vid. Figura 16.

propagación por acodo, como cuando se “echaban mugrones de cabestrillos” y que servía específicamente para reemplazar cepas viejas. Consistía en hundir un sarmiento al pie de la misma cepa para que con el tiempo reemplazara a la madre. El sarmiento hundido o “mugrón” seguía recibiendo nutrición de la cepa madre y echaba raíces sin deteriorar a la vid principal.<sup>729</sup>

### **Poda y sarmentado**

La poda tenía por objeto asegurarle a la cepa una vida más larga y desde luego, disponerla para que diese fruto en abundancia al evitar que la savia se diseminase hacia ramas o sarmientos inútiles, cortándolos. De esta manera, la poda eliminaba esas ramas y sarmientos y lograba concentrar la savia en aquellos que eran seleccionados como más adecuados para que produjesen fruto en cantidad y calidad.<sup>730</sup> La poda tenía asimismo objeto determinar la forma adecuada de la vid para su óptima producción, y existían dos métodos para armarla: viñas altas o parrales, y cepas o viñas bajas.<sup>731</sup> En Parras se cultivaban en ambas formas, llamándosele “parrón” a la vid correspondiente a la primera.<sup>732</sup> Históricamente, la poda en las viñas del escultor y de la Orilla del Agua se realizaba en la segunda quincena de enero.<sup>733</sup> El sarmenteo,<sup>734</sup>

<sup>729</sup> Boutelou, Esteban. *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera*. Imprenta de Villalpando. Madrid. 1807. PP. 92-93.

<sup>730</sup> Domingo de Buruaga. *Colección de lo más indispensable y preciso para el cultivo de la viña, y modo de hacer y gobernar el vino*. Eusebio de Larumbe. Bilbao. 1830. p. 17 y SS.

<sup>731</sup> Eduardo Abela y Sáinz de Andino. *Op. cit.* P. 40.

<sup>732</sup> El Santuario tenía cepas y parrones en una proporción que no pudimos determinar, pero su número debió ser muy inferior al de las cepas. El 26 de febrero de 1757 se compraron 18 “horcones” para los “parrones” del Santuario. El 6 de marzo de 1756 se pagaron a 20 peones que sarmentaban y amarraban los “parrones” El 20 de marzo de 1757 el Santuario pagó seis pesos y seis reales por 15 peones que amarraron o “alzarón” los “parrones” Lo mismo en 1758 y 1759. AHCSILP, expediente 231. En la hacienda de Santa María de los marqueses de Aguayo, en Parras, había 212,897 cepas y 19,619 “parrones” que sumaban apenas el 9.21% del número de cepas. Centro Cultural Vito Alessio Robles, Saltillo. Manuscritos, Volumen V, documento 1. “Ynventario..” Parras, 30 de marzo de 1761. Centro Cultural Vito Alessio Robles, Saltillo. Manuscritos, Volumen V, documento 1.

<sup>733</sup> Se podaron las viñas el 26 de enero de 1776; no se menciona haberlo hecho en 1777; se volvió a realizar el 26 de enero de 1778; el 22 de enero de 1779; 15 de enero de 1780; 22 de enero de 1781; 20 de enero de 1782. AHCSILP, expediente 325

<sup>734</sup> Sarmentar consiste en recoger los sarmientos que han sido podados, y el sarmentador es la persona que realiza esta tarea. La fuente documental no indica cuál era el destino de dichos sarmientos.

aunque simultáneo a la poda, era una ocupación que demandaba el trabajo de una o varias personas dedicada exclusivamente a esa tarea.<sup>735</sup>

Desde luego, la poda y el sarmenteo eran actividades comunes en el siglo XVIII en Parras, para las cuales se contrataban peonadas de 4 a 5 reales el día, o tareas de 3 reales.<sup>736</sup> El trabajo se realizaba con podadoras, de las cuales existían 3 en el inventario de bodega de los Pérez Medina.<sup>737</sup>

### **La cava.**

Las labores de cava se consideraban no tan solamente útiles, sino incluso indispensables para las viñas, pues aflojando la tierra, hacían que penetrase la humedad y los rayos del sol; destruían hierba que resultaba dañina para las cepas. Cavar robustecía a las viñas.<sup>738</sup> El descuido las podía llevar a la ruina. Por ello decía Herrera en su *Agricultura*:

En el mundo no hay cosa a quien tanto daño haga el olvido y escaseza como a la viña; el olvido de un año, en quatro no le olvida, en especial si es en el podo o cava.<sup>739</sup>

---

<sup>735</sup> AHCSILP, expediente 325. En 1776 se pagaron “diez peonadas que se ocuparon en podar” a cuatro reales cada una, “y seis rr(eale)s al sarmenteador.” El 26 de enero de 1778 se pagaron diez peonadas para la poda a cuatro reales cada una, mas tres reales al “sarmenteador.” El 15 de enero de 1780, se podaron las viñas pagando diez y media peonadas a cuatro reales cada una, “incluso el muchacho sarmenteador.” El 22 de enero de 1781 se podaron las viñas y se pagaron seis pesos, “incluso el sarmenteador.” El 20 de enero de 1782 se pagaron once peonadas de cuatro reales cada una para podar las viñas. Al sarmentador se le pagaron dos reales.

<sup>736</sup> En la Cofradía de Guadalupe, el 21 de febrero de 1756 se pagó a 45 podadores para que podaran las viñas del Santuario, mas 24 cuartillos de vino que se les dio. El 19 de febrero de 1757 se acabaron de podar las viñas del Santuario con 66 peonadas a cinco reales cada una, mas 18 peones que “se ocuparon sarmenteadando” dichas viñas. El 18 de febrero de 1758 se acabaron de podar las viñas del Santuario con 75 peones a cinco reales cada uno, y por sarmentarlas se pagaron ocho pesos y cinco reales. AHCSILP, expediente 231. Por lo que se refiere a la viña de la capellanía de los Estradas, los días 2 y 3 de marzo de 1760 se “ocuparon” tres podadores a 5 reales cada uno. AHCSILP, expediente 313.

<sup>737</sup> AHCSILP, expediente 323. Inventario terminado el 1 de julio de 1773; inventario de 1775, Expediente 325. Los Pérez Medina contaban en su inventario de bodega herramientas agrícolas de desmonte, labranza y cultivo que eran las siguientes: un hacha, una barra de hierro 4 azadones, 4 alfanjes, 3 podadoras. Estos artefactos aparecen mencionados prácticamente en todos los inventarios de cosecheros del siglo XVIII.

<sup>738</sup> Domingo de Buruaga. *Op. cit.*

<sup>739</sup> Gabriel Alonso de Herrera “Agricultura” en Boutelou, Esteban. *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera*. Imprenta de Villalpando. Madrid. 1807. P. 66.

En las viñas del Escultor y de la Orilla del Agua, la cava era una labor primordial para cuya realización se contrataban peonadas de 4 reales al día o tareas de tres.<sup>740</sup> Desde luego, en ocasiones se aprovechaba para bordear y contrear la superficie irrigable de las viñas, pero se consideraban y contrataban como labores adicionales.<sup>741</sup>

### **El cercado de las viñas**

En Santa María de las Parras, las viñas que no estaban protegidas por tapias o cercas, se exponían “no solo a robos, sino a coyotes, perros y demás animales”.<sup>742</sup> Era práctica común tapiar las viñas con paredes de adobes, o bien, cercarlas con ramas de árboles y arbustos espinosos. La viña del Escultor estaba bastante mejor protegida que la de la Orilla del agua. Para esta última se compraban casi todos los años rastras o cargas de mezquite.<sup>743</sup>

---

<sup>740</sup> Las viñas de los Pérez Medina se cavaron el 28 de enero de 1778 pagando seis y media tareas de a tres reales cada una. Se bordea y contrae. El 22 de enero de 1783 se cava y contrae la viña de la Orilla del Agua pagando un peso y un real. El 10 de febrero de 1776 se cavaron ambas viñas, pagando seis y media tareas a tres reales cada una. El 6 de febrero de 1777 se cavaron ambas viñas, pagando seis y media tareas a tres reales cada una. Por el trabajo de bordear y contrear se pagaron cuatro peonadas a cuatro reales cada una. El 8 de febrero de 1779 se cavaron las dos viñas, pagando seis y media tareas a tres reales cada una. El 9 de febrero de 1780 se cavaron ambas viñas, pagando seis y media tareas a tres reales cada una. El 8 de febrero de 1781 se cavaron las dos viñas, pagando seis y media tareas a tres reales cada una, y lo mismo sucedió el 3 de febrero de 1782. AHCSILP, expediente 325

<sup>741</sup> El Santuario de Guadalupe contrataba de la misma manera por los mismos conceptos. El 20 de marzo de 1756 se pagó a 61 peones que cavaron las viñas del mismo, a cuatro reales cada uno. Se gastó adicionalmente una arroba de vino en dichos peones. El 13 de marzo de 1757 se pagó a 57 peones que en la semana del 6 al 13 del mismo se habían ocupado en cavando las viñas, a 4 reales cada uno. El 4 de marzo de 1758, 80 peones acabaron de cavar las viñas del Santuario, a cuatro reales cada uno. Se gastó además una arroba de vino. En marzo de 1759 se pagaron 58 peones durante dos semanas para cavar las viñas del Santuario, a cuatro reales diarios cada uno. No obstante, fue necesario contratar otros 17 peones la semana del 2 al 7 de abril para terminar con las labores de cava de ese año. Se pagaron cuatro reales diarios a cada uno. AHCSILP, expediente 231. Por lo que respecta a la viña de la capellanía de los Estradas, el 16 de marzo de 1760 se pagaron 6 peones que se contrataron para cavar la viña, a cuatro reales cada uno. AHCSILP, expediente 313.

<sup>742</sup> AHCSILP, expediente 359.

<sup>743</sup> El mezquite es un árbol de ramas espinosas que crece en México. El 18 de abril de 1775 se compraron 6 rastras de mezquite para cercar la viña de La Orilla del Agua, a un real cada una. Se pagaron dos reales al peón que las puso. El 15 de abril de 1777 se compran seis cargas de ocotillo a dos reales cada una, para cercar la viña del Escultor. Para cercar, se pagaron cuatro reales adicionales. El 6 de febrero de 1778 se mandaron traer seis rastras de mezquites, a un real cada una, para cercar la viña de la Orilla del Agua. Se contrató la instalación por tres reales. El 13 de marzo de 1780 se mandaron traer 8 rastras de mezquite para cercar la viña de la Orilla del Agua, a un real cada una, mas otras dos que hubo que comprar para acabar de cercar. El 1 de marzo de 1781 se compraron 9 rastras de mezquite para cercar la viña de la Orilla del Agua, a un real cada una. AHCSILP, expediente 325. El Santuario de Guadalupe compraba rastras de mezquite y ocotillo para los mismos fines. El 8 de abril de 1758, el Santuario pagó 30 rastras de mezquite que se instalaron la semana del

## El estacado o ahorquillado

Otra de las labores que se realizaban en los viñedos de Santa María de las Parras era el “estacado” o ahorquillado<sup>744</sup> de las viñas. En Andalucía se consideraba indispensable el ahorquillar las varas de las cepas con el objeto de que no se arrastraran los racimos. De esta manera, las uvas no se ensuciaban ni llenaban de lodo. La vara de la cepa no podía soportar el peso de los racimos, doblándose si no se le sostenía con las horquillas.<sup>745</sup> En Sanlúcar y Jerez de la Frontera se aprovechaban los palitos de las matas de la Algaida, y también cañas gruesas. En aquellos lugares, horquillas y rodrigones se recogían después de la vendimia para usarlos al año siguiente.<sup>746</sup> En Santa María de las Parras se usaban con el mismo fin los tallos secos de maguey llamados comúnmente “quiotes.”<sup>747</sup> En las viñas del Escultor y de la Orilla del Agua, se compraban nuevos para reponer los que estaban ya inservibles. Se pagaba por la materia prima, por los trabajos de hacer y aguzar estacas nuevas, por aguzar las viejas que estaban todavía usables, y se pagaba también por estacar las viñas.<sup>748</sup> El día de la vendimia o pasadas algunas semanas de la cosecha, se pagaban peonadas de cuatro reales por retirar las estacas de las viñas.<sup>749</sup>

---

1 al 7 abril para cercar la viña “de la Planta”, a un real cada una. Pagó además 4 peones que se ocuparon en colocar el mezquite, a cuatro reales cada uno. El 11 de mayo de 1755, el Santuario compró 35 cargas de ocotillo para la cerca de la viña “de la Planta”, a tres reales cada una. Pagó además a diez peones a cuatro reales cada uno que trabajaron en clavar la cerca. AHCSILP, expediente 231. En la viña de la capellanía de los Estradas se pagaron el 10 de mayo de 1760 nueve rastras de espinos que se echaron para la cerca, a real la carga, 9 reales en total. El 27 de mayo se acabó de cercar la viña con otras 24 rastras de espinos a real la rastra, pagando \$3 pesos en total. En la misma fecha se anotaron \$4 pesos de 8 peones que colocaron la cerca y limpiaron con azadón, a cuatro reales cada uno. AHCSILP, expediente 313.

<sup>744</sup> La horquilla es una rama o palo bifurcado en un extremo cuya función es la de sostener las ramas de los árboles, de menores dimensiones que el horcón.

<sup>745</sup> Esteban Boutelou. *Op. cit.* P. 99

<sup>746</sup> Esteban Boutelou. *Op. cit.* P. 99.

<sup>747</sup> Quiote: forma apocopada de “quiocuahuítl”, tallo de maguey seco, de “quiotl” o “quiyotl”, tallo de yerba o verdura. *Vid* De los Ríos, Francisco Emilio. *Nahuatlismos en el habla de La Laguna*. Programa Cultural Enlace Lagunero. Torreón. México. 1999.

<sup>748</sup> El 20 de abril de 1775 se compraron 6 cargas de quiotes a dos reales cada una, para hacer “estacas nuevas” Tres días después se hicieron las estacas nuevas pagándole a un peón cuatro reales y medio, y se le pagó a un peón cuatro reales para que aguzara las viejas. El 1 de abril de 1776 se compraron se compraron 5 cargas de quiotes a dos reales cada carga para hacer estacas nuevas. El 10 de abril se aguzaron las estacas viejas y se

## Escarda y Limpieza de acequias

El trabajo de limpieza de hierbas y malezas se efectuaba en Santa María de las Parras tanto en las viñas como en las acequias. En las viñas el trabajo era propiamente una escarda, una cava ligera sin mayor objeto que extender la tierra, igualar la superficie, extirpar la hierba que hubiese nacido.<sup>750</sup> La limpieza en las acequias evitaba el desperdicio del agua, evitando que la absorbieran plantas inútiles o bien represamientos de malezas y basuras que ocasionaban desbordes, y a la vez garantizaba el flujo constante y uniforme del agua hacia las huertas y viñedos. En las viñas del Escultor y de la Orilla del agua la escarda se contrataba por peonada o tarea y se ejecutaba con azadón o alfanje<sup>751</sup> en junio, julio o agosto.<sup>752</sup> El Santuario de Guadalupe, 30

---

fabricaron las nuevas, pagando dos tareas de a tres reales cada una. El 15 de abril de 1777 se compraron 6 cargas de quiotes a dos reales cada una, para hacer estacas nuevas. Se hicieron y aguzaron las nuevas, y se aguzaron las viejas pagando dos tareas a tres reales cada una. El 14 de mayo de 1778 se compraron cuatro cargas de quiotes para hacer estacas, a dos reales cada una; el día 17 se aguzaron las viejas y fabricaron las nuevas pagando dos tareas de a tres reales cada una; el día 21 se clavaron las estacas en ambas viñas pagando dos tareas de tres reales cada una. El 15 de abril de 1779 se compraron cuatro cargas de quiotes para hacer estacas, a dos reales cada una; por 6 reales se fabricaron las nuevas y se aguzaron las viejas. El 2 de junio se clavaron en ambas viñas. El 5 de mayo de 1780 se clavaron en las viñas 800 estacas aguzadas, pagando dos pesos por la manufactura y tres reales al peón que las puso. El 5 de marzo de 1782 se asienta el costo de 600 estacas nuevas y 300 viejas que se clavaron en ambas viñas, montando dos pesos y siete reales y medio. AHCSILP, expediente 325. Por lo que respecta al Santuario, compraban para “estacar” cargas de quiotes a 3 reales cada una, como en 7 de febrero de 1756, en que se compraron 17. Se pagaban las tareas de aguzar estacas a tres reales el millar, como el 14 de marzo de 1758, en que se aguzaron ocho mil. AHCSILP, expediente 231. La viña de la capellanía de los Estradas reportaba el 15 de abril de 1760 haber pagado por 1,100 estacas aguzadas que se colocaron en la viña, \$3 pesos y 2 reales (incluía la materia prima, y el aguzado). Se pagaron además dos peones que las clavaron en la viña y amarraron las cepas, 3 reales cada uno. AHCSILP, expediente 313.

<sup>749</sup> Como sucedió el 30 de septiembre de 1775; 3 de septiembre de 1778, mismo día de la vendimia; 2 de septiembre de 1779; 20 de septiembre de 1781. AHCSILP, expediente 325. En el Santuario se pagaban peonadas de 4 reales por “alzar” y “acarrear” las estacas, generalmente en octubre. AHCSILP, expediente 231.

<sup>750</sup> Domingo de Buruaga. *Op. cit.*

<sup>751</sup> En el inventario de los Pérez medina, había 4 azadones y 4 alfanjes. AHCSILP, expediente 323. Inventario terminado el 1 de julio de 1773. En el inventario de 1775 habrá un azadon y un alfanje más. AHCSILP, expediente 325.

<sup>752</sup> El 3 de julio de 1775 se “limpiaron” con azadón las viñas. Se pagaron por ello cinco peonadas de a cuatro reales cada una. El 8 de julio de 1776 se “limpiaron” con alfanje las dos viñas, pagando cuatro tareas de a tres reales cada una. El 1 de agosto de 1777 se limpiaron las dos huertas. Se pagaron cuatro tareas de a tres reales cada una. El 28 de agosto de 1778 se pagaron por la limpieza de las dos huertas cuatro tareas de a tres reales cada una. El 26 de junio de 1779 se “limpiaron” las dos viñas, pagando para ello cuatro tareas de tres reales cada una. Ese mismo año, el 30 de diciembre, se volvió a limpiar la huerta de la Orilla del Agua porque se encontraba llena de acahual, pagando cuatro reales por el trabajo. El 20 de junio de 1780 se “limpiaron” las

años antes que en el caso anterior, pagaba peonadas y tareas de igual monto por la limpieza de sus acequias y viñas, que solían hacerse en distintas épocas del año.<sup>753</sup> La viña que llamaban “de la Capellanía de los Estradas” contratada estas mismas labores por los mismos precios en 1760.<sup>754</sup>

### Los enseres de la bodega

El inventario<sup>755</sup> de la bodega de los Pérez Medina levantado en junio-julio de 1773 nos da una buena idea de los artefactos que se empleaban para el cultivo de las vides y para la producción de vinos y aguardientes en las viñas del Escultor y de la Orilla del Agua. Los efectos para la vendimia y vinificación consistían en 16 chiquihuites<sup>756</sup> (canastos) pizcadores de uva, un lagar,<sup>757</sup> una

dos huertas, pagando cuatro tareas de a tres reales. El 20 de junio de 1781 se “limpiaron” las dos viñas. Se pagaron cuatro tareas de a tres reales cada una. El 30 de julio de 1782 se “limpiaron” las dos viñas, pagando cuatro tareas de a tres reales cada una. AHCSILP, expediente 325.

<sup>753</sup> En el Santuario de Guadalupe se contrataron las limpiezas de viñas y acequias entre 1755-1759 de la siguiente manera: En 1755, el 27 de abril se pagó a seis peones que trabajaron limpiando las acequias de la calle y de las viñas a cuatro reales a cada uno. El 22 de junio se le pagó a cuatro peones que se ocuparon en la limpia de la viña de la Ciénega, perteneciente al Santuario, cuatro reales a cada uno. El 6 de julio se pagó a 14 peones que trabajaron limpiando las viñas del Santuario, cuatro reales a cada uno. En 1756: El 24 de enero se pagaron 16 peonadas que se ocuparon limpiando las acequias de la calle y de las viñas, a cuatro reales cada una. El 17 de mayo, 51 peones se ocuparon en limpiar las acequias de las viñas, cobrando cuatro reales cada uno. El 6 de junio se pagó a nueve peones “con el mandón” que se ocuparon en limpiar la viña del Santuario, a cuatro reales cada uno. Días después, el 4 de julio, se pagaron 22 peones que continuaron limpiando la viña del Santuario, a cuatro reales cada uno. En 1757: El 9 de enero se pagaron 18 peones que se ocuparon en la semana del 2 al 9 de enero limpiando las acequias de las viñas. El 6 de agosto se pagaron cuatro reales a cada uno de los 7 peones que se ocuparon limpiando la viña de dicho Santuario. El 13 de agosto se pagaron otros 7 peones que continuaron en la limpia de las viñas. En 1758: El 10 de junio se pagó a 55 peones que limpiaron con azadón las viñas del Santuario, cuatro reales cada uno. 14 días más tarde, el 24 de junio, se pagó a los 21 peones que acabaron de limpiar con azadón las viñas del Santuario, cuatro reales cada uno. El 15 de julio del mismo año se pagó a cuatro reales a cada uno de los 4 peones que se ocuparon en limpiar las viñas del Santuario. El 5 de agosto se pagaron cuatro reales a cada uno de los 30 peones que se ocuparon limpiando las viñas. El 29 de octubre se pagaron 4 reales a cada uno de los 16 peones que se ocuparon en la “limpia” de las viñas. El 11 de noviembre se pagó a 16 peones que limpiaron las acequias de las viñas y calles, cuatro reales a cada uno. En 1759: El 23 de junio, por 33 peones que se ocuparon en la limpia de las viñas, se pagaron cuatro reales a cada uno. AHCSILP, expediente 231.

<sup>754</sup> El 2 y 3 de marzo de 1760 se pagaron 16 peones que se ocuparon en “limpiar” el “acagualar”, abrir “(a)zequias”, tapar los portillos y sarmientearla, 8 pesos en total (16 peonadas de 4 reales cada una). El 19 de julio del mismo año trabajaron 6 peones en limpiar con azadón toda la viña y componer la cerca, pagándoseles 4 reales a cada uno. AHCSILP, expediente 313.

<sup>755</sup> AHCSILP, expediente 323. Inventario terminado el 1 de julio de 1773.

<sup>756</sup> Chiquihuite es una castellanización del término náhuatl “chiquiuitl” que significa cesta, canasta, espuerta. Rémi Simeón. *Diccionario de la lengua Náhuatl o Mexicana*. Siglo XXI. México. 1988.

<sup>757</sup> Los lagares de Parras solían ser de madera de sabino. Solamente encontramos un caso en que había un lagar de piedra con capacidad para 300 canastos de uva. AHCSILP, expediente 309. Una buena descripción de estos lagares de madera la encontramos en 1756, en el inventario de la casa de los diezmos de Parras:

tina piquera,<sup>758</sup> 5 tinas medianas, 5 toneles medianos y uno chico, 3 pipas grandes de mimbre como de a 40 arrobas, 4 pipas chicas castellanas y un pipote.<sup>759</sup> Una (medida de) media arroba, dos embudos grandes, 2 embudos chicos para llenar frascos, un cuartillo y una espumadera, todo de cobre. 4 cubetas chicas y dos cubos. 2 arganadas medianas. 14 barriles. Efectos para la destilación eran 2 ollas de sacar aguardiente con su montera. Este tipo de artefactos de bodega eran de uso común entre los cosecheros de Parras.<sup>760</sup>

### **Limpieza, reparación y calafateo de enseres de bodega**

---

“Ytten un lagar nuevo de dos y media baras de largo, dos baras de ancho, y dos tercias de alto, de madera de savino con cinco marranos de vigas, quatro barotes, y dose canttoneras de fierro, con sus tablas detenedoras y su saranda para la uva de dos y media baras de largo y una bara de ancho, y media bara de alto, tegida de lasos, nueva y bien acondicionada.” AHCSILP, expediente 353.

<sup>758</sup> “Piquera. El agujero que tienen en una de sus dos frentes los toneles, para que abriéndole pueda salir el vino.” Diccionario de la Lengua Castellana por la Real Academia Española. Quinta Edición. Madrid. 1817.

<sup>759</sup> “Pipote. La pipa pequeña que sirve para encerrar y transportar licores, pescados y otras cosas.” Diccionario de la Lengua Castellana por la Real Academia Española. Quinta Edición. Madrid. 1817

<sup>760</sup> Los jesuitas de Parras de mediados del siglo XVII tenían, según inventario de la bodega de su casa-colegio, aparte de 14 pipas de vino, media pipa de vinagre, y 7 arrobas de arrope: 22 cascós vacíos, 1 lagar con todos sus menesteres, 2 embudos, grande y pequeño, un cuartillo de cobre, dos medias arrobas de cobre, una bateilla (batea pequeña), una barrica, dos peroles grandes de 4 arrobas. Agustín Churruca Peláez et al. *El sur de Coahuila en el siglo XVII*. Ayuntamiento de Torreón 1994-1996. Editorial del Norte Mexicano. Torreón. 1994. Don Lázaro Miguel, cosechero tlaxcalteca de Parras, dejó entre sus bienes un lagar, 5 pipas, un barril, un alambique y un cazo arropero. AHCSILP, expediente 303. Don Felipe Cano Moctezuma, cosechero tlaxcalteca de Parras, dejó entre sus bienes 5 pipas grandes, una pipa mediana y un alambique. AHCSILP, expediente 305. Doña Ma. de la Concepción Adriano, viuda de don Ildefonso Martínez de los Santos, “de los principales” de Parras, al testar poseía de “ajuar de bodega”, entre otras cosas, el lagar de piedra mencionado; 5 toneles grandes, 4 medianos, 2 tinas piqueras y una mediana, dos “arganadas”, un cuartillo, 2 cucharones, 16 barriles quintaleños, otro de arroba y media, 3 alambiques “todos buenos”, 1 cazo arropero en su paila, 6 pipas grandes, 4 pipotes, 12 canastas pizcadoras, 4 botijas, 1 cazo mediano, 12 barriles de aguardiente en poder de su “encomendero” (gestor de negocios) Atanasio Morga, etc. AHCSILP, expediente 309. Entre otros bienes del difunto presbítero Br. Xavier Gabriel Cortinas en poder de don Jose Daniel Carrión había 7 botellas castellanas, 1 espumador viejo, 8 aros de barril, 2 botijas, un alambique de cobre con 2 arrobas 22 libras, otro alambique de cobre con 2 arrobas 10 libras. AHCSILP, expediente 321. La viña de la obra pía de don Joaquín de Maya contaba en 1753 con un lagar mediano de tablas de sabino y su correspondiente zaranda, una tina de piquera, dos tinas medianas, una arganada, un cazo arropero “de buen tamaño”, un perol mediano, 8 toneles grandes y medianos, 12 pipas grandes de 29 a 30 arrobas, un alambique grande de cobre “con su cabeza” para sacar aguardiente, otro alambique mediano “viejo antiguo”, 4 botijas de barro, media arroba de medir, de cobre; un embudo grande de cobre, un cuartillo de cobre, 4 bateas “de palo”; ocho cubitos de madera; 8 mantas de “guangoche” para tender la uva.” AHCSILP, expediente 240. Don Jose María Barraza poseía en 1786 en la bodega y viña contiguas a su casa: 3 pipas de a “treinta arrobas de buque”; 4 pipas medianas; 2 pipas más chicas; 5 toneles regulares, otro más chico; dos tinitas chicas, un espiche, una argueneda, un lagar con su zaranda y tabla; 2 bateas de bodega, 8 canastos pizcadores, 2 cubetas, un cubo; “una olla o alambique de cobre que pesó 5 arrobas 12 libras.” Un perolito arropero, una media (arroba); embudos, cucharón y medio cuartillo, todo del mismo metal (cobre) que pesaron 4 arrobas 18 libras. AHCSILP, expediente 642. En 1778, los bienes del difunto presbítero Asencio de Zavala y Zengotieta contaban, entre muchas otras cosas de

En las viñas de los Pérez Medina, los artefactos relacionados con la transformación de la uva en vinos y aguardientes debían ser reparados, calafateados y lavados anualmente antes de la vendimia. Por lo general en agosto o a principios de septiembre se barrían las bodegas y se sacaban los toneles, pipas y tinas para “revatirlas” y “estancarlas”; el lagar también era calafateado. Luego se llenaban de agua para comprobar que hubiesen quedado bien estancos, se lavaban y volvían a la bodega. Las ollas destiladoras y los cazos arropersos eran resanados, compuestos y bruñidos. Para estas labores, como para las otras relacionadas con la producción vitícola y vinícola, se contrataba mano de obra por tareas o peonadas.<sup>761</sup> En ocasiones la mano de obra estaba legalmente reconocida, como era el caso de los maestros Ignacio de Santiago, Tomás de la Jara o el maestro herrero Manuel de Santiago. Anticipando el pisado de la uva y la preparación del arrope para el vino, se compraban los insumos requeridos para las reparaciones y para el proceso

---

bodega, con 456 barriles armados y desarmados, y otros 59 sin aros. AHCSILP, expediente 329. Véase el cuadro de los efectos de bodega del Santuario de Guadalupe.

<sup>761</sup> En 1775: el 25 de agosto se sacan de la bodega los toneles, pipas y tinas para “estancarlas”; se estanca el lagar. Para ello se pagaron dos peonadas y media de cuatro reales cada una. Se compra un chiquihuite para colar el mosto y un colador de palmas. Se compran 21 cargas de leña para hacer un “cocido” y para sacar aguardiente. En 1776: el 4 de septiembre de 1776 se barre y compone la bodega; se estancan las tinas y el lagar, lo cual hizo un peón por 4 reales. Se contrata al maestro Ygnacio de Santiago para rebatir y componer las vasijas de bodega, pagándosele 14 reales. Se sacan las vasijas de la bodega para estancarlas y componerlas y para ello se paga a dos peones, 4 reales a cada uno. El día 7 se lavan las vasijas y se meten a la bodega, pagando por ello a dos peones, medio día, 2 reales cada uno. Se revoca, compone y bruñe el cazo (arropero); se revocan las ollas (de sacar aguardiente) Por esto se le pagan al “sordo” Mendieta, 4 reales. En 1777: el 3 de septiembre se componen y revaten las pipas y las demás vasijas para la cosecha, pagándosele por ello al maestro Tomás de la Jara, 18 reales. El día 4 se llenan de agua las vasijas y el lagar, se barre la bodega y se paga a dos peones, 4 reales cada uno. Se compone el cazo y por ello se le pagan al “sordo” Mendieta 6 reales. En 1778: el 1 de septiembre se sacan las vasijas de la bodega para revatirlas y estancarlas; se barre y compone la bodega, se pagan por ello dos peonadas a 4 reales cada una. Se revaten las pipas, toneles, tinas y demás vasijas de bodega y se le pagan a Jose Antonio de Santiago, \$2 pesos. Se lavan y meten las vasijas pagando por ello dos peones, medio día, 2 reales a cada uno. Se contrata la compostura del cazo arropero pagando a un peón, 4 reales. En 1779: el 20 de agosto se sacaron las vasijas para “revatirlas” y estancarlas y se estanca el lagar. Se pagaron dos peonadas, medio día, a dos reales cada una. Se componen y revaten las vasijas por 12 reales. En 1780: El 1 de mayo se manda “remendar” una olla “de sacar aguardiente” con el maestro herrero Manuel de Santiago, al que se le pagan \$3 pesos. El 25 de agosto se sacan de la bodega las vasijas para revatirlas y estancarlas con el lagar, para poder hacer la cosecha. Se pagan dos peonadas durante medio día, a dos reales cada una. En 1781: el 2 de septiembre se sacan las vasijas de la bodega para estancarlas con el lagar, para hacer la cosecha, pagando una y media peonada de 6 reales. AHCSILP, expediente 325

mismo de vinificación: cal y arena para revocar ollas y cazos; chiquihuites o coladores de palma que servían como coladores de mosto, cargas de leña que alimentarían el fuego del arroje o de las ollas destiladoras para “sacar el aguardiente.” El Santuario de Guadalupe también contrataba peones para realizar las mismas labores que se llevaban a cabo en las viñas del Escultor y la Orilla del Agua.<sup>762</sup> Se calafateaba el lagar del Santuario con manta y “betún”<sup>763</sup> hecho de copal blanco.

### **La fecha de la vendimia**

Existen testimonios documentales que refieren que aunque en Parras, la fecha oficial para la vendimia comercial caía en septiembre, en muchas ocasiones hubo que comenzarla desde agosto.<sup>764</sup> Los jesuitas, las haciendas, el Santuario de Guadalupe y muchos comerciantes con licencia para hacerlo cosecharon y beneficiaron sus uvas desde agosto.<sup>765</sup> Históricamente, las vendimias de la uva

---

<sup>762</sup> En 1755: el 31 de agosto el Santuario pagó de 4 varas de manta ancha para “galafatear” el lagar, 16 reales. En el “betún” de dicho lagar se gastaron 3 libras de copal a 3 reales cada uno. Por 8 peones que se ocuparon estancando las vasijas de la bodega se pagaron 4 reales a cada uno. Por la compostura de las vasijas de la bodega del Santuario se pagó al tonelero por su trabajo y estoperoles \$6 y 4 reales. En 1756: el 15 de agosto se gastaron dos libras de copal para el lagar de la bodega del Santuario, con un costo de 4 reales. El día 28 se pagaron \$10 pesos y 6 reales al tonelero por la compostura de todas las vasijas de la bodega del Santuario. Ese mismo día se gastaron 2 reales de estoperoles y \$1 peso de manta para el lagar. Se compraron 18 chiquihuites nuevos “aforrados de cuero” a 6 reales cada uno. Mas otros \$18 pesos de leña para beneficio de la cosecha. Se pagaron 10 peonadas que se ocuparon en estancar las vasijas de la bodega, 4 reales cada una. En 1757: el día 3 de septiembre se gastaron 5 varas de manta para “galafatear” el lagar, costaron 10 reales. Para el lagar se gastaron 2 libras de copal, costando 4 reales. En dicho día, por 100 estoperoles para rebatir las vasijas de la bodega, se pagaron 4 reales. Por la compostura de las vasijas de la bodega del Santuario se pagó al tonelero \$7 pesos. El día 10 se pagaron 3 peonadas que se ocuparon estancando las vasijas, 4 reales cada peonada. En 1758: en la semana del 12 al 18 se calafateó el lagar de la bodega, y se gastaron 2 varas de manta ancha, 3 libras de copal blanco, y 1 real de clavos, todo con un valor de \$2 y 1 real. Se compró una tabla de sabino para echar fondos a toneles. En dicha semana el tonelero compuso las vasijas, y se le pagaron \$3 pesos. AHCSILP, expediente 231.

<sup>763</sup> “Betún. Cierta compuesto de cal, aceite y otros ingredientes que sirve para unir y pegar unas cosas con otras. Úsase en los encañados, fuentes y estanques.” Diccionario de la Lengua Castellana por la Real Academia Española. Quinta Edición. Madrid. 1817

<sup>764</sup> En Parras, cuando las tierras del viñedo eran “delgadas” o cuando las viñas estaban en “terreno pedregoso” la uva se maduraba más rápido y corría el riesgo de “pasarse” si se esperaba la fecha oficial para la vendimia. Cuando había que cosechar en agosto, ordinariamente se hacía durante los últimos días del mes. *Vid* AHCSILP, expediente 359. Parras. 1778

<sup>765</sup> AHCSILP, expediente 359. Parras, 13 de agosto de 1778.

de comercio de Parras, —que era aquélla que se destinaba a la venta<sup>766</sup> y no a ser beneficiada por el mismo productor— habían comenzado, hasta donde se recordaba, el 20 de septiembre hasta que en 1749, los comerciantes, por su propia autoridad, la adelantaron al 10 de septiembre.<sup>767</sup> Existe testimonio de que en 1679, los productores de uva la estaban vendimiando en la segunda decena de septiembre, aunque no hay constancia que indique si era uva de comercio o de propio beneficio.<sup>768</sup>

Desde 1760 se acostumbraba en Parras que la cosecha de comerciantes comenzara el 10 de septiembre, previo bando del 10 de agosto en el que se fijaba el precio de compra.<sup>769</sup> En 1760, las autoridades de Parras sancionaron este cambio de manera permanente. No obstante lo anterior, cualquier comerciante que tuviese que cosechar antes por haber madurado sus uvas de tal manera que existiese peligro de perderlas si esperaba al día 10 de septiembre, podía pedir una licencia al juez real y vendimiar, con tal de que asegurase el diezmo.<sup>770</sup> Un caso muy ilustrativo es el que nos refiere don Salvador Sáenz de Vidaurre, mayordomo de las fincas y santuario de Guadalupe de Parras. En 1767 y en contra de la costumbre de sus antecesores mayordomos de cosechar en agosto, quiso guardar el precepto de vendimiar la uva del Santuario a partir del día 10 de septiembre, con el resultado de que más de la tercera parte de la uva estaba ya hecha pasa, con grave perjuicio para el Santuario, que no la pudo beneficiar.<sup>771</sup>

---

<sup>766</sup> Muchas veces la uva estaba ya enajenada por anticipos previos de los refaccionadores o aviadores. Las autoridades Parrenses solían fijar la fecha para la cosecha de la uva de comercio porque, en muchas ocasiones, los comerciantes y aviadores, urgidos por recuperar su inversión, vendimiaban la uva que les correspondía a veces aún verde o sin madurar plenamente, de lo que se seguían perjuicios para la población y para el diezmo.

<sup>767</sup> Expediente 707. AHCSILP Parras, 12 de agosto de 1751. Edicto sobre abuso y vejaciones durante la vendimia.

<sup>768</sup> Corona Páez, Sergio Antonio. *Op. cit.* P. 22. Nótese que la uva de beneficio propio no era de autoconsumo, sino aquella destinada a ser transformada en vinos y aguardientes por el mismo productor.

<sup>769</sup> AHCSILP, expediente 359. Parras, 13 de agosto de 1778.

<sup>770</sup> *Ibid.*

<sup>771</sup> *Ibid.*

## La vendimia, cochura del arrope y la “hechura” del vino<sup>772</sup>

Como hemos mencionado, la vendimia, “pizca de la uva” o cosecha la podía hacer el cosechero desde agosto. Las viñas de los Pérez Medina fueron vendimiadas mas bien en la primera mitad de septiembre, y solo en dos ocasiones en agosto. El día de la cosecha había gran actividad en las viñas del Escultor y de la Orilla del Agua. Previamente se contrataban peones que se dedicaran a la cosecha, mientras otros pisaban las primeras uvas para hacer los arropes. La uva era cosechada, colocada en los chiquihuites, de los cuales los mejores eran los que estaban forrados interiormente de cuero, para brindar una superficie de apoyo suave y sin aristas que cortasen los granos de los racimos. Éstos eran llevados a la bodega de la casa en la Calle Real, donde se ubicaba el lagar y la cocina en la que el arropero asistido por el atizador preparaban los arropes en los cazos. En algunas ocasiones el arrope era preparado con uno o dos días de anticipación a la vendimia.<sup>773</sup> Se procedía a “hacer” el vino

---

<sup>772</sup> El proceso completo de vendimia y obtención del mosto era en Parras muy semejante a la forma tradicional andaluza, particularmente de la provincia de Cádiz. En aquel lugar, la uva se cortaba y se disponía en canastas de varetas de olivo (en Parras, canastos o chiquihuites, probablemente de mimbre o carrizo). La uva se colocaba en redores de esparto para el soleo. En Parras se usaban costales o mantas de “guangoche” aunque por lo dulce de la uva no se requería el soleo. De ahí, la uva andaluza pasaba a los lagares, donde comenzaba la pisa. En Cádiz, los pisadores usaban zapatos especiales. No hay noticia de este tipo de zapatos para Parras. En Cádiz, el lagar era una especie de tarima cuadrada, todo de madera, con un husillo en el centro con tuerca y palancas. Este artefacto era muy semejante al descrito en el inventario de la casa de los diezmos de Parras de 1756 arriba citado. Los cosecheros Parrenses disponían de este tipo de lagares de madera con husillo y zaranda desde el siglo XVII. *Vid* Corona Páez *Una disputa vitivinícola en Parras (1679)*. Al comenzar la pisa, el mosto corría y salía por la piquera pasando a través de un colador y caía finalmente en la tina. En Parras era igual, y el colador era de palma o bien se usaba un chiquihuite colador. En Cádiz la masa de uva pisada se amontonaba alrededor del husillo y se forraba de una faja de empleita de esparto, faja que en Parras se denominaba zaranda y estaba constituida de lazos entretejidos. Las marranas eran piezas de madera que comprimían a la zaranda, y en Parras se les denominaba con el mismo nombre que en Cádiz. No se encontró evidencia de que en Parras se practicara la corrección del ph del jugo de la uva por la adición directa de yeso, greda, tierra caliza ni ninguna otra substancia. *Vid* Ramos Santana y Maldonado Rosso. *Vinos, vinagres, aguardientes y licores de la provincia de Cádiz*. Domingo de Buruaga. *Colección de lo más indispensable y preciso para el cultivo de la viña y modo de hacer y gobernar el vino*

<sup>773</sup> El 10 de septiembre de 1775 se pagaron 3 reales a un peón para que hiciese un cocido para el vino, y otros tres reales al atizador. Dos días después, el 12 de septiembre, se pizcó la uva del Escultor y de la Orilla del Agua, se pisó, y se preparó el vino. Para estas actividades se contrataron 26 ½ peonadas a cuatro reales cada una. El 14 de septiembre de 1776 se pizcó y pisó la uva, y se “hizo” el vino (el término implica que se mezcló el jugo de la uva con el arrope y se encerró en las pipas) . Para ello se contrataron 28 peonadas de cuatro reales cada una. Por un peso para ambos, un peón hizo el cocido mientras el otro atizaba el cazo. El 4 de septiembre de 1777 se hizo un cocido pagando a dos peones, uno que lo hizo y otro que atizó, tres reales a

mezclando el arroje hirviente con el jugo de la uva para dejarlo reposar en las pipas mientras tomaban lugar las fermentaciones.<sup>774</sup> En el Santuario de Guadalupe y en la viña de la obra pía de don Joaquín de Maya, como en el resto del pueblo, la vendimia y vinificación se hacía sobre la misma base: contratación de mano de obra eventual.<sup>775</sup>

### La destilación de los orujos

Dos o tres semanas después de la vendimia, se procedía a destilar los orujos para obtener el aguardiente.<sup>776</sup> La destilación se realizaba por medio del

---

cada uno. Se pizcó la uva, se pisó y se “hizo” el vino, contratando 20 peonadas de cuatro reales cada. El 3 de septiembre de 1778 se pizcó y pisó la uva, y se “hizo” el vino. Ese mismo día se acarrearón las estacas. Se pagaron trece peonadas de cuatro reales cada una. El 2 de septiembre de 1779 se pizcó y pisó la uva, y se “hizo” el vino. En este mismo día se acarrearón las estacas. Para todo se contrataron doce peonadas de cuatro reales cada una. El 30 de agosto de 1780 se contrataron 10 peonadas de cuatro reales cada una para la pizca de la uva, se pisa y se hace el vino. El 4 de septiembre de 1781 se pizcó y pisó la uva, y se “hizo” el vino, para lo que se contrataron quince peonadas de cuatro reales cada una. Para hacer el arroje se contrataron una y media peonadas de cuatro reales cada una, incluyendo al atizador. El 20 de agosto de 1782 se pizcó y pisó la uva de las dos huertas; se contrataron dos peonadas de 4 reales cada una. La uva fue poca por haberse helado enteramente una, y la otra que quedó se granizó. AHCSILP, expediente 325

<sup>774</sup> Menciona Boutelou que el arroje acelera la fermentación, principalmente si se echa hirviendo o caliente en la bota juntamente con el mosto, y comunica a los vinos densidad, substancia o cuerpo, vigor o espirituosidad, y proporciona aquel color tostado o de caramelo “que apreciamos tanto en los vinos generosos y dulces.” *Op. cit.* p. 126.

<sup>775</sup> Para la información del Santuario, véase el apéndice documental. Por lo que se refiere a la viña de la obra pía, el 29 de septiembre de 1753 se ocuparon 34 peonadas para la vendimia de la uva, a cuatro reales cada una, y por 3 días de cocidos de arroje que hicieron dos peones, cuatro reales diarios cada uno. El 14 de septiembre de 1754, se pagó a 36 peones que trabajaron en la vendimia de la uva, 4 reales a cada uno. El mismo día se hicieron dos cocidos de arroje, a cambio de la comida y bebida. El 22 de octubre de 1755 se acabó de recoger y beneficiar la uva. Se pagaron 40 peonadas a cuatro reales cada una. Se hicieron dos cocidos de arroje a 10 reales cada cocido con la comida incluida. El 28 de octubre de 1756 se acabó de pizar la uva con 31 peones a cuatro reales cada uno. AHCSILP, expediente 237.

<sup>776</sup> El día 30 de septiembre de 1775, 18 días después de la cosecha del Escultor y de la Orilla del Agua, se obtuvo el aguardiente. Para realizar esta operación se contrataron 14 peonadas de cuatro reales cada una. El mismo día se arrancan y acarrear las estacas de ambas viñas, pagando dos peonadas de cuatro reales cada una. El 27 de septiembre de 1776, 13 días después de la vendimia, se “sacó” el aguardiente pagando 19 peonadas de cuatro reales cada una. El 22 de septiembre de 1777, 18 días después de la cosecha, se “sacó” el aguardiente. Para ello, se pagaron trece peonadas a cuatro reales cada una. El 17 de septiembre de 1778, 14 días después de la cosecha, se “sacó” el aguardiente pagando cuatro peonadas a cuatro reales cada una. De 1779 sabemos que se contrataron cuatro peonadas de a cuatro reales cada una para obtener el aguardiente. El 20 de septiembre de 1781 se sacó el aguardiente contratando para ello 18 peonadas de cuatro reales cada una. El mismo día se arrancaron y acarrear las estacas, pagando a dos peones, medio día, 2 reales cada uno. AHCSILP, expediente 325. En la viña de la obra pía de don Joaquín de Maya, el 4 de noviembre de 1753 se sacó el aguardiente de la cosecha de ese mismo año, 6 días después de terminada la vendimia. Se contrataron para ello 8 peonadas de 4 reales cada una. El 12 de octubre de 1754, 28 días después de la vendimia, se pagaron 20 peonadas que se ocuparon en la semana sacando el aguardiente, pagando 4 reales cada una. El 30 de octubre se anotan 5 peonadas más que se ocuparon “resacando” el aguardiente de la obra pía, pagando a 4 reales cada una. El 8 de noviembre de 1755, 17 días después de la vendimia, se ocuparon 16 peonadas

alambique o de la “olla de sacar aguardiente”.<sup>777</sup> Este artefacto era aprovechado de dos maneras diferentes. Primero, al servicio de los cosecheros que los poseían, se le utilizaba para destilar sus materias primas y transformarlas en aguardientes. La segunda manera consistía en arrendarlos temporalmente a quienes no poseían esta clase de artefactos —los pequeños cosecheros de capital mínimo— a cambio de las “maquilas.” El término había salido ya de su ámbito molinero original, y lo encontramos en el siglo XVIII en Parras en el contexto vitivinícola. En este pueblo, las maquilas eran las ganancias cobradas por el arrendamiento de bienes de producción de bodega y se cobraban en especie. El alambique u olla de sacar aguardiente siempre percibía maquilas pagadas en aguardiente. Hay muchos casos documentados.<sup>778</sup> También se podían arrendar toneles, pipotes, tinas, etc. y cuando no se podía pagar la maquila en especie por haber ya dispuesto de los productos, se pagaba el equivalente en efectivo.<sup>779</sup>

---

sacando el aguardiente de la cosecha del año, pagando 4 reales cada una. El 20 de noviembre de 1756 se acabó de sacar el aguardiente de la cosecha de la uva de ese año, pagando 30 peonadas de 4 reales cada una. AHCSILP, expediente 237. Para revisar las labores de obtención del aguardiente en el Santuario, véase el apéndice documental.

<sup>777</sup> Don Lázaro Miguel, cosechero tlaxcalteca de Parras, destilaba con “un alambique de sacar aguardiente.” AHCSILP, expediente 303. Don Felipe Cano Moctezuma, cosechero tlaxcalteca de Parras, dejó entre sus bienes “un alambique.” AHCSILP, expediente 305. Doña Ma. de la Concepción Adriano, viuda de don Ildefonso Martínez de los Santos, “de los principales” de Parras, al testar poseía 3 alambiques “todos buenos.” AHCSILP, expediente 309. Entre otros bienes del difunto presbítero Br. Xavier Gabriel Cortinas en poder de don Jose Daniel Carrión había un alambique de cobre con 2 arrobas 22 libras, otro alambique de cobre con 2 arrobas 10 libras. AHCSILP, expediente 321. La viña de la obra pía de don Joaquín de Maya contaba en 1753 con un alambique grande de cobre “con su cabeza” para sacar aguardiente, otro alambique mediano “viejo antiguo.” AHCSILP, expediente 240. Don Jose María Barraza poseía en 1786 en la bodega y viña contiguas a su casa “una olla o alambique de cobre que pesó 5 arrobas 12 libras.” El Santuario de Guadalupe todavía contaba en 1819 con “tres oyas de sacar aguardiente, buenas, con sombreros y cañones” Inventario. AHCSILP, expediente 231.

<sup>778</sup> Las ollas de sacar aguardiente de los Pérez Medina obtuvieron por concepto de maquilas una arroba y 25 cuartillos de aguardiente en 1775. En 1776, tres arrobas y 21 cuartillos. En 1777 una arroba y 19 cuartillos. En 1778, 19 y medio cuartillos. En 1779, 8 cuartillos. En 1780, 3 arrobas y 16 ½ cuartillos. En 1781, una arroba y 29 cuartillos. AHCSILP, expediente 325. El 14 de octubre de 1796 Juan Angel Ruiz, de Parras, se obligaba a pagar a su hijo (en realidad de su esposa) Faustino Argil, entre otras cosas, “por veinte y tres cuartillos más de aguardiente de maquila de la olla que a dos reales el cuartillo importan cinco pesos seis reales.” AHCSILP, expediente 341.

<sup>779</sup> El 14 de octubre de 1796 el mismo Juan Angel Ruiz reconoce deber tres pesos por la maquila de un tonel, seis pesos por la maquila de un pipote, un peso por la maquila de una tina. AHCSILP, expediente 341.

En ocasiones se le añadían al aguardiente otras sustancias para transformarlo en un licor, como hemos visto ya en el capítulo anterior. En el caso de los Pérez Medina, sabemos que uno de los tipos de aguardiente o licor que producían era el llamado “superior torta higo”.<sup>780</sup>

### **El trasiego y la destilación de las borras del vino**

Durante la fermentación lenta del vino, se iban acumulando poco a poco en el fondo y paredes del tonel un depósito (las heces) compuesto de sustancias suspendidas en el vino y otras resultado de reacciones especiales. Cuando las heces habían terminado de precipitarse, bastaba el más ligero movimiento o elevación de la temperatura (tras el invierno) para que dichas heces se mezclaran con todo el líquido y lo alterasen profundamente. Para evitar este riesgo, era necesario cambiar el vino a otros recipientes o vasijas. El trasiego no era otra cosa sino la operación para separar el vino claro de la capa de sedimento que se hubiese formado al cabo de cierto tiempo de permanencia en los toneles.<sup>781</sup>

Los meses fríos, noviembre y diciembre, a veces enero, eran para muchos en Parras los meses de “la trasiega” de los vinos jóvenes obtenidos de las uvas pisadas a finales del verano del mismo año. El mosto que ya había pasado por la segunda fermentación, era “traspalado” o “trasegado” a vasijas diferentes. El vino se clarificaba, se le despojaba de las heces o borras, materias sólidas que habían estado presentes en la fermentación, las cuales eran sometidas a destilación para obtener el aguardiente de borras. Una vez clarificado, el vino estaba listo para su distribución y consumo. En las viñas de los Pérez Medina, estas operaciones se ejecutaban en el mes de noviembre. Desde luego, como

---

<sup>780</sup> AHCSILP, expediente 325. Carta de pedido.

<sup>781</sup> Antonio Blanco Fernández. *Tratado sobre el cultivo de la vid y elaboración de vinos*. Madrid. 1863.

en todas las otras labores vitivinícolas del pueblo de Parras, se contrataba mano de obra eventual para que las realizara.<sup>782</sup>

### **Otras labores no registradas en las viñas del Escultor y Orilla del Agua**

La única labor de la que se tiene registro que se practicara en Parras y de la cual no hay noticia de haberse efectuado en las viñas de los Pérez Medina era la fertilización.

En el viñedo de la obra pía de don Joaquín de Maya, probablemente como respuesta a la baja en el precio de la uva a partir de 1764 y buscando superar dicha baja con una mayor productividad, el 24 de noviembre de dicho año se pagaron 24 peonadas que entre otras cosas acarrearón “sirrio” (estiércol de ganado cabrío o lanar) para fertilizar la tierra. El 28 de diciembre de 1765 se contrataron tres peones a cuatro reales cada uno para que acarrearán estiércol para “fertilizar la viña.” El 27 de diciembre de 1766 se pagaron 4 peonadas de cuatro reales cada una para que acarrearán y aplicarán estiércol “para fertilizar la viña.”

### **Costo de las labores vitivinícolas en Sanlúcar y en Parras**

Habiendo visto ya cuáles eran las labores vitícolas y vinícolas que se pagaban en un ciclo agrícola en el pueblo de Parras, procederemos a hacer una sencilla

---

<sup>782</sup> El 16 de noviembre de 1775, en la bodega de los Pérez Medina se trasegó el vino de la cosecha de ese año, y se “sacó” el aguardiente de borras. Se contrataron para ello dos peonadas de cuatro reales cada una. El 13 de noviembre de 1776 se trasegó el vino y se “sacó” el aguardiente de la borra. Se contrataron tres peonadas de cuatro reales cada una. El 12 de noviembre de 1781 se trasegó el vino y se “sacó” el aguardiente de borras. Se contrataron dos peones a cuatro reales cada uno. AHCSILP, expediente 325. En la viña de la obra pía de don Joaquín de Maya, el 28 de diciembre de 1753 se ocuparon 6 peones en la “trasiega” del vino y en sacar el aguardiente de borras, pagando 4 reales a cada uno. En 1754 se sacó media arroba de aguardiente de borras, operación cuya fecha y costo no se indica, pero que seguramente corresponde también a la fecha del trasiego del vino. En 1755 se ocuparon dos peones en la trasiega del vino, pagando a cada uno 4 reales. En la misma fecha, que no se indica cuál fue, se pagaron 4 reales a un peón por sacar el aguardiente de borras. En 1756 tampoco se da la fecha del trasiego y destilación de las borras, pero se indica que se obtuvo una arroba de aguardiente que se sacó de las “eses” del vino, y que se pagaron 4 reales a cada uno de los dos peones que se ocuparon sacando el aguardiente de las “eses” (borras). AHCSILP, expediente 237. Para trasiegos y destilación de borras de vino del Santuario, véase el apéndice documental.

comparación de los costos del laboreo entre este pueblo y Sanlúcar de Barrameda.

Esteban Boutelou nos menciona en 1807 que a finales del siglo XVIII y principios del XIX las labores de viña que se pagaban anualmente en Sanlúcar de Barrameda eran las siguientes: recoger horquillas y rodrigones; podar; alumbrar,<sup>783</sup> cavar, binar,<sup>784</sup> castrar,<sup>785</sup> rebinar,<sup>786</sup> ahorquillar las varas, custodia, recolección del fruto (pizca) y sueldo del capataz.<sup>787</sup> Por una aranzada de viña productiva, y por concepto de dichas labores, un cosechero de Sanlúcar o de Jerez de la Frontera desembolsaba entre mil y mil doscientos reales de vellón al año, equivalentes a 750 y 900 reales de plata novohispanos, respectivamente. Los valores máximo y mínimo de este rango equivalían a \$112 pesos 4 reales y \$93 pesos 6 reales novohispanos. Por comparación, en Parras el costo total de laboreo de la aranzada<sup>788</sup> de los Pérez Medina fue de \$109 pesos.<sup>789</sup> si juzgamos a partir de los gastos de los Pérez Medina para el año de 1772. Solo que en el caso de los Pérez Medina se incluían los gastos referentes a vinificación, destilación de orujos y borras, trasiego y costo del

---

<sup>783</sup> “Alumbrar: desahogar, desembarazar la vid o cepa de la tierra que se le había arimado para abrirla, a fin de que pasada la vendimia, pueda introducirse el agua en ella.” Diccionario de la Lengua Castellana por la Real Academia Española. Quinta Edición. Madrid. 1817.

<sup>784</sup> “Binar: Dar segunda reja a las tierras o labrarlas después del barbecho, y también hacer la segunda cava en las viñas.” *Ibid.*

<sup>785</sup> “Castrar: la acción de castrar o cortar las ramas superfluas y secas de los árboles, vides y otras plantas.” *Ibid.*

<sup>786</sup> “Rebinar: lo mismo que terciar” “Terciar: dar la tercera reja o labor a las tierras después de barbechadas y binadas.” *Ibid.*

<sup>787</sup> Boutelou, Esteban. *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera*. Imprenta de Villalpando. Madrid. 1807

<sup>788</sup> Una aranzada menos 150 metros cuadrados.

<sup>789</sup> Un cosechero de Sanlúcar o de Jerez de la Frontera desembolsaba entre mil y mil doscientos reales de vellón al año. Hemos visto ya que la aranzada tenía 4,400 metros cuadrados y que cada peso de los que habla Boutelou tenía 15 reales de vellón, equivalentes a 6 reales de plata de los 8 que tenía el peso fuerte novohispano. Para la conversión de reales de vellón a reales de plata, hemos multiplicado los primeros por 0.75. Así pues, el costo del trabajo de laboreo de la viña de Sanlúcar –sin la parte vinícola ni el agua incluida– representaría entre 750 y 900 reales de plata. Por las labores de cada metro cuadrado de una aranzada de viñedo sanluqueño se pagaban entre 0.170 y 0.204 de real de plata. En cambio, en Parras, las labores para los 4,248 metros cuadrados de viña de los Pérez Medina costaron en 1772 –incluyendo costo del agua y de todas las labores vinícolas– 872 reales de plata, es decir, 0.205 de real de plata por metro cuadrado.

agua de riego, que no estaban contemplados en los gastos andaluces. Esta comparación permite concluir que en Parras era más barata la mano de obra y por lo tanto la inversión anual por este concepto. Si consideramos un viñedo parrense con producción puramente vitícola, como el de la obra pía de don Joaquín de Maya, veremos que a pesar de ser más grande que el de los Pérez Medina,<sup>790</sup> en 1772 —año de referencia— el costo de las labores ascendió a solo \$56 pesos con 6 reales. Esta cantidad representaba apenas el 50% del costo de laboreo de una aranzada de viña en Sanlúcar de Barrameda.

Si comparamos el precio de la tierra para viñedo, encontramos que en Sanlúcar una aranzada eriaza de tierra albariza de mediana calidad se compraba por 1,200 reales de vellón, esto es, \$900 pesos novohispanos. En Parras, la vara cuadrada de tierra eriaza céntrica se cotizaba a dos y medio reales de plata.<sup>791</sup> Una aranzada de esta clase de terreno valdría \$1,958 pesos novohispanos.<sup>792</sup> Desde luego, se podían conseguir terrenos periféricos por precios menores, si bien a veces quedaban alejados del agua, o eran malos por estar

en una situación tan mala, incómoda para el principal cultivo de los riegos y por su naturaleza barrialosa y mala para planteles.<sup>793</sup>

De estos terrenos los había hasta de  $\frac{3}{4}$  de real la vara cuadrada, esto es, \$587 pesos 4 reales de plata la aranzada.<sup>794</sup> Desde luego, la comparación sugiere

---

<sup>790</sup> Seguramente era mayor de la aranzada que casi medía el de los Pérez Medina, a juzgar por el número de estacas o rodrigones que usaba, pues mientras el de los Pérez Medina ocupaba entre 800 y 900, el de la obra pía utilizaba entre 3,500 y 5000.

<sup>791</sup> Este valor asignaron los valuadores al terreno donde construyeron su casa los Pérez Medina, sin incluir absolutamente nada de la construcción. El mismo valor le asignaron por vara cuadrada al vecino terreno de la viña del Escultor. AHCSILP, expediente 325.

<sup>792</sup> La aranzada española equivale a 6,265.6 varas cuadradas. El factor de conversión de metros cuadrados a varas cuadradas es de 1.4240. *Vid* Brambila, *Op. cit.*

<sup>793</sup> AHCSILP, expediente 340.

<sup>794</sup> AHCSILP, expediente 340. Una buena referencia para el avalúo de los predios eriazos cercanos al centro o Parroquia de Parras en 1760 nos dice “Que la tierra eriasa q(u)e se haya en algunos manchones inmediatos destas viñas, con la misma calidad se deben avaluar y abalúan a dos reales vara en quadro” Para mayor referencia, la céntrica viña del Escultor, sin la tapia, se valuó en dos reales y medio de plata la vara cuadrada,

que los precios de la tierra eran mayores en Parras que en Sanlúcar, seguramente por ser la de Parras una superficie vitícola mucho menos extensa que la de Sanlúcar y por estar constituida aquélla por rentables huertas urbanas resguardadas de ataques de indios y con fácil acceso al sistema general de acequias del pueblo, hacienda del marqués y Colegio de San Ignacio.

Lo que resulta claro es que la arroba de vino y aguardiente parrense resultaba de igual o menor precio al consumidor novohispano que su similar español.<sup>795</sup> Tomando en cuenta que los costos de producción en Parras eran relativamente menores, lo cual se traducía en precios competitivos para sus vinos y aguardientes; que el margen de utilidad era atractivo, que los cosecheros del siglo XVIII contaban con la protección de la Corona para no pagar impuestos ni alcabala, y que los costos de envío o flete eran bajos por la relativa cercanía de los centros productores de plata que constituían un mercado próspero y constante, se explica porqué los vinos o aguardientes parrenses compitieron con ventaja sobre sus similares españoles. particularmente en el septentrión novohispano.<sup>796</sup> No obstante, aunque los precios españoles hubiesen podido competir con los parrenses, debemos recordar que los vinos y aguardientes españoles ni siquiera llegaban al

---

mientras que la no tan céntrica de la Orilla del Agua se valuó en dos reales. En ninguna de las dos se tomó en cuenta la existencia de las cepas, pues el baldío de la casa, a solo unos metros de distancia de la viña del Escultor, se valuó igual que la viña, a dos y medio reales de plata la vara cuadrada. AHCSILP, expediente 313.

<sup>795</sup> A juzgar por los precios de venta que oscilaban entre los 8 y 12 pesos por arroba de aguardiente, los cosecheros parrenses ajustaban sus precios a los de los aguardientes españoles, para obtener el margen máximo de utilidad. La ventaja de los cosecheros parrenses estaba en que siendo sus costos de producción muy bajos, podían ajustar los precios en caso de competencia. Donde no la había, la ganancia era la máxima posible.

<sup>796</sup> El aguardiente que llegaba de España en el siglo XVIII costaba entre \$40 y \$60 el barril de 4.5 arrobas, es decir, entre \$8.8 y \$13.3 pesos la arroba. A ese "bajo" precio, este aguardiente ya parecía sospechoso a las autoridades novohispanas, que pensaban sería de orujo y no de vino destilado debido precisamente a la poca diferencia que existía entre los precios de los barriles españoles de vino y aguardiente, siendo que un barril de aguardiente requería la destilación de tres barriles de vino. *Vid Lozano Armendarez, Teresa. El chinguirito vindicado*. P. 73. El aguardiente de Parras lo vendían los cosecheros entre \$8 y \$12 pesos la arroba en la Nueva Vizcaya, libre de la obligación de pago de impuestos y alcabalas. Los fletes eran mucho menores que

septentrión novohispano.<sup>797</sup> Parras satisfizo en los siglos XVII y XVIII una demanda de vinos y aguardientes que el comercio vitivinícola peninsular no quiso o no pudo aprovechar.<sup>798</sup> Como veremos en el siguiente capítulo, los productos vitivinícolas parrenses se distribuían por todas las poblaciones del camino real de la Nueva España, desde Santa Fe en el Nuevo México hasta la capital del Virreinato.

### **Algunas consideraciones en torno a la vitivinicultura de huerta en Parras**

En el curso de las páginas anteriores, hemos probado que en el Pueblo y haciendas de Parras existía una lucrativa producción vitivinícola. El pueblo sustentaba una forma de producción “de huerto” que podía ser aun más redituable que el de las haciendas, pero desde luego, el volumen de caldos producidos por cosechero era mucho menor que el de éstas. Esta vitivinicultura de huerto generó una gran demanda de mano de obra libre y eventual para la realización de las labores y actividades vitícolas y

---

los que se debían pagar desde Veracruz El vino lo vendían los cosecheros parrenses entre \$4 y \$6 pesos la arroba, también libre de impuesto o alcabala.

<sup>797</sup> En una junta celebrada el 23 de octubre de 1765 en Jalapa entre los comerciantes peninsulares y el visitador Jose de Gálvez, quedó claro que todo el aguardiente de España que traía una flota apenas si alcanzaba para el consumo de la tercera parte de un año en la mitad del virreinato, y que a las provincias del septentrión (Internas) no llegaba jamás. Vid Lozano Armendáez. *El chinguirito vindicado*. p. 62. España exportaba al mercado americano un promedio de 70,000 arrobas anuales durante la segunda parte del siglo XVIII. En 1767 exportó 85 mil arrobas de aguardiente, pero los oficiales reales de Nueva España estimaban que el consumo en este virreinato para ese mismo año sería de 825 mil arrobas. Antonio García-Baquero González. “Los productos vinícolas andaluces en la carrera de Indias” en Alberto Ramos Santana y Javier Maldonado Rosso (eds.) *El comercio de vinos y aguardientes andaluces con América (siglos XVI-XX)*. Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz. Cádiz. 1998

<sup>798</sup> En la segunda mitad del siglo XVIII, la producción parrense de aguardiente representaba más del 34.28 % del aguardiente que España exportaba anualmente a los mercados americanos durante la segunda mitad del siglo XVIII. España exportaba al mercado americano un promedio de 70 mil arrobas de aguardiente al año durante la segunda mitad del siglo XVIII.

En 1777, el colector de los diezmos de Parras, Tomás López de Garayo, obtuvo de diezmo del aguardiente, sin contar aún el de la hacienda de San Lorenzo, la cantidad de un mil 199 arrobas de aguardiente, que representaban solo un vigésimo (el aguardiente diezmaba de cada veinte arrobas, una) de una producción estimada en 23 mil 974 arrobas, esto es, 5,327.5 barriles de cuatro arrobas y media. Antonio García-Baquero González. “Los productos vinícolas andaluces en la carrera de Indias” en Alberto Ramos Santana y Javier Maldonado Rosso (eds.) *El comercio de vinos y aguardientes andaluces con América (siglos XVI-XX)*AHCSILP, expediente 357-A. Parras, 3 de enero de 1778. Recibo de los diezmos recibidos en 1777

vinícolas,<sup>799</sup> la cual estaba mejor pagada que la de las haciendas vecinas. El agua del marqués de Aguayo, del Colegio de San Ignacio o del Pueblo tenía en Parras un gran mercado, y los cosecheros que no la poseían por dotación del pueblo la compraban en las cantidades que necesitaban para aplicarla cada vez que regaban, y no de manera permanente. El Pueblo de Santa María de las Parras constituye un interesante ejemplo de sociedad del siglo XVIII orientada —de manera muy acorde al modelo coetáneo de Adam Smith— hacia la inversión y la ganancia, por medio de la inversión en viñas, compra eventual de agua, contratación de mano de obra eventual y generación de utilidades que resultaban de la diferencia existente entre los costos de producción y los ingresos por venta de vinos y aguardientes. En el siglo XVIII, el curato más “pingüe” del extenso obispado de Durango<sup>800</sup> no basaba su riqueza en la extracción de metales preciosos, sino en su producción agropecuaria e industrial.<sup>801</sup> Paradójicamente, esa producción vitivinícola puso a disposición de los parrenses —por intercambio— una gran cantidad de metales preciosos provenientes de las minas y poblaciones novohispanas.

Irónicamente, el pueblo tlaxcalteca de Santa María de las Parras constituye un magnífico ejemplo novohispano de la prosperidad que imaginaba Adam Smith para las colonias inglesas en América, ya libres de “naciones bárbaras e incultas”:

Cada poblador...no tiene que pagar rentas ni contribuciones. No hay señor del suelo con el que partir el producto, y la contribución que se paga al soberano suele ser muy pequeña. El colono tiene, por lo tanto, a su favor, todos los estímulos

---

<sup>799</sup> Hubiésemos querido documentar todas las labores vitivinícolas que se contrataron en Parras de las cuales quedó registro, pero era materialmente imposible. Con lo que hemos mostrado sobre las viñas de los Pérez Medina y las del Santuario de Guadalupe es suficiente. Las labores de los otros viñedos siguen el mismo esquema de contrataciones y pago.

<sup>800</sup> Pedro Tamarón. *Demostración del vastísimo Obispado de la Nueva Vizcaya* en Vito Alessio Robles, Coahuila y Texas en la Época Colonial p.407

<sup>801</sup> El término se maneja con el sentido artesanal con que lo entendían los parrenses en 1679, cuando alegaban que el aguardiente lo obtenían, por si *industria y manejo*, de algo que era arrojado como basura. No hay aquí connotaciones capitalistas.

necesarios para hacer cuantioso el producto de la tierra, pues este máximo redundaba casi por completo en su provecho... Por lo tanto, se esfuerza en buscar trabajadores por todas partes y les ofrece una paga liberal... Ahora bien, lo que estimula el progreso de la población y del cultivo promueve, a su vez, el progreso de la riqueza y de la opulencia.<sup>802</sup>

Desde luego, este amplio mercado parrense para la mano de obra libre contratada de manera eventual con salarios mayores que los de las haciendas vecinas explica las migraciones históricas de fuereños a quienes durante una buena parte de la época colonial se les permitió entrar a la jurisdicción de Parras como pizcadores de uva, pero solamente durante la vendimia, tras de la cual se les obligaba a salir.<sup>803</sup> Esta demanda permanente de mano de obra (los viñedos la requerían todo el año y no solo para la vendimia) arroja nueva luz sobre la razón por la cual el presbítero José Dionisio Gutiérrez decía en 1777 que los tlaxcaltecas daban cabida en el pueblo a los fuereños:

y los que no son Yndios, han sido también libres para contarse entre ellos (entre los tlaxcaltecas) dándoles el servicio que suelen dar los Yndios; y que siempre ha bastado el simple dicho de cualquiera que viene de fuera de que es Yndio, casándose o no casándose dentro del Pueblo, para reputarse por uno de ellos, por cuanto a dicho cuerpo de Yndios le es útil el servicio de ellos en sus casas.<sup>804</sup>

Los fuereños incorporados al pueblo de Parras eran útiles porque daban servicio a los tlaxcaltecas en sus casas (huertos, viñas, bodegas). Desde luego, esos fuereños debían aculturarse asimilando el valor del trabajo libre y aprendiendo las labores especializadas que requerían los viñedos del pueblo. La razón de que los tlaxcaltecas parrenses constituyesen una sociedad abierta

---

<sup>802</sup> Adam Smith. *Investigación sobre la naturaleza y causas de la riqueza de las naciones*. Fondo de Cultura Económica. México. 1997. Libro IV. Capítulo VII.

<sup>803</sup> Vid Churruca Peláez. *Before the thundering hordes*

<sup>804</sup> Pbro. Jose Dionisio Gutiérrez. "Origen del Pueblo y Vecindario de Santa María de las Parras con otras Cosas Notables acerca de su Estado y Situación Pres(en)tte" en Corona Páez, Sergio Antonio. *Tríptico de Santa María de las Parras*.

a la inmigración<sup>805</sup> era principalmente económica, como era igualmente económica la razón por la cual mantenían el control de las tierras y aguas del pueblo y sus privilegios y exenciones nobiliarias, o lo que era lo mismo, fiscales. A la vista de esta prosperidad, no debe extrañarnos que muchos españoles y criollos vecinos del pueblo de Parras desearan vehementemente una “revolución” que redistribuyese las tierras y aguas de los tlaxcaltecas en su favor, argumentando que éstos habían perdido su pureza de sangre, y por lo

---

<sup>805</sup> Un precioso documento escrito de la mano misma de los tlaxcaltecas parrenses nos da razón de esta apertura a la inmigración, tal y como ellos la percibían:

“S(eñ)or Alc(ald)e Mayor:

El Gov(ernad)or, Cav(il)do, Justicia y el Rexim(ien)to treinta vocales y más Común de que se compone esta República de Santa María de las Parras todos juntos y voz de uno, en la mejor uza y forma que (h)aya lugar en D(e)r(ech)o y al de n(uest)ro Pueblo combenga, salvos indenes los fueros, Onores y Privilegios que por los S(eño)res ex(elentísi)mos Birreyes y Capitanes Jenerales de esta Nueva España y SS(eño)res de su Real Audiencia de la Ciudad de Guada(la)xara nos son concedidos con los q(u)e la Piedad Católica de n(uest)ro Rey y Señor natural a todos nos recomiendan en sus repetidas leyes: Ante V(uestra) M(erced) parecemos y decimos que para la Conserbación y Aumento de N(ues)tro Pueblo a beneficio de Ambas Magestades por leal Basallage q(u)e desde su primitiva fundación se les ha dado, por n(uest)ros antecesores hasta estos n(uest)ros tiempos thenemos por Combeniente no permitir que se extrañe de n(uest)ra Comunidad a sujeto alguno de los que hemos reconocido ser de n(uest)ra fraternidad para lo que es obtener empleos de Gobierno de Cav(il)do y que gozen de los Privilegios consedidos a los que se conose ser puram(en)te Yndios será bien q(u)e a éstos precisam(en)se se este, pero para los Demás Serbicios assí Expirituales como temporales de n(uest)ra Comunidad no enbarazan los demás hermanos q(u)e de vientre o paternidad hemos conocido y thenemos por hijos de n(uest)ro Pueblo Aunque estos se allen mis- (1vta) turados con otra Naturaleza y Sangre, como no sea de Ynfi(de)lidad, heregía o alguna otra secta, por esto Señor Suplicamos a la Superioridad y Recta Justificación de V(uestra) m(erce)d se digne de mandar hazer q(u)e de ninguna suerte sean extrañados de n(uest)ra Comunid(a)d de este n(uest)ro Pueblo barios hijos del, y en especialidad Raimundo Rendón quien reconocemos (h)ase el t(iem)po de diez seis años por uno de los Vocales Constante fiel y legal en n(uest)ra República como ssi necesario fuere, haremos constante ni alguno otro sujeto de los de n(uest)ra fraternidad aunq(u)e se (h)allen incurcos en la referida mistura de linage o sangre, porque de orden de n(uest)ra Naturaleza Ninguna de Ambas Magestades es deservida en d(ic)ha mistura sujeta a la Dispocición de n(uest)ro P(uebl)o o Comunidad. (po)r tanto a V(uestra) m(erce)d Pedimos y Suplicamos se sirva mandar pr(o)ver como llevamos pedido como el que se nos admita este n(uest)ro escrito en el precente papel papel común por carencia del sellado que abilitamos i juramos en forma no ser de malicia sin(o) necesario = &a. Alcalde Bicente ildefonso Relles. Pedro Ramos. Ygnasio Yldefonso Hernández. Fran(cis)co Moreno. Por d(o)n J(ose)ph Man(ue)l del Castillo: J(ose)ph Man(ue)l Villegas. Por d(o)n Calletano Ygnacio Mauleón firmó J(ose)ph Man(ue)l Villegas. Por mí J(ose)ph Man(ue)l Villegas. Por d(o)n Visente Hernández: Jose M(arí)a de Andrade. Juan J(ose)ph Adriano. Jo(s)eph Silvestre Sepúlveda. Por Juan Castillo firmo yo Juan J(ose)ph Adriano. Por los demás del cav(il)do y por mí Gov(ernad)or D(o)n Josef Bautista. D(o)n Juan Antt(oni)o Roque Hern(án)dez , Alcal(d)e.= Don Fran(cis)co Antt(oni)o Her(nán)dez, rexidor = demás común y por mí como escrivano nombrado de repp(úbli)ca Blas María Candelario Adriano.”Parras, y Henero 21 de 1782 a(ño)s. Por presenttado y admitido en quanto ha lugar.” AHCSILP, expediente 421. Parras. 1782

tanto, el derecho a tener privilegios y a mantener el control del gobierno parrense.<sup>806</sup>

---

<sup>806</sup> Estos fueron los argumentos pro-colonos españoles y anti-tlaxcaltecas del obispo Tamarón y Romeral y de Juan Agustín de Morfi. *Vid* Sergio Antonio Corona Páez. *Tríptico de Santa María de las Parras*.

## CAPÍTULO V

### **Comercialización, distribución y consumo de los vinos y aguardientes de Santa María de las Parras**

#### **Comercialización local y regional de las uvas**

En Santa María de las Parras existían individuos que poseían el capital suficiente para fabricar vinos y aguardientes a partir de la materia prima adquirida por compra legal. Esa uva comprada era la que se denominaba “uva de comercio.” Por definición, estos fabricantes no eran considerados cosecheros porque la uva que beneficiaban no había crecido en sus propios viñedos, sino en otros ajenos. Puesto que los auténticos cosecheros gozaban del incentivo de no pagar alcabala ni nuevo impuesto, muchos de ellos compraban secretamente uva para beneficiarla como propia y así incrementar sus ganancias.<sup>807</sup> Las haciendas parrenses conservaban como preciado secreto las cifras reales de su cosecha y producción. Cuando las llegaban a manifestar, como en el caso de la visita del Comandante General de las Provincias Internas, don Teodoro de Croix en noviembre de 1777, se trataba de cifras maquilladas, y esto era tan notorio que el padre Morfi, capellán del Comandante, hizo una aguda ironía en torno al asunto.<sup>808</sup>

---

<sup>807</sup> De ello se quejaba amargamente don Thomás Lopez de Garayo, recaudador de los diezmos de Parras, el cual escribía “que los daños que se siguen a el D(iez)mo en que se coseche antes de el día diez de Sep(tiem)bre es el uno que de las extracciones que se hazen del efecto de uba aún los dueños de las viñas hurtándola a sí mismos para venderla a los cosecheros...” AHCSILP. Exp 359. Parras, 13 de agosto de 1778.

<sup>808</sup> Al mencionar lo que se le dijo producía la hacienda del Rosario (del marqués de Aguayo) en canastos y arrobos de vino y aguardiente, escribía que “si se comparan estos productos con los que expresó el administrador de San Lorenzo que resultaban de aquella hacienda, no pueden combinarse, y yo no se cuál de los dos proceda con ingenuidad.” Fray Juan Agustín de Morfi. *Viaje de indios y diario del Nuevo México*. Manuel Porrúa S.A. Librería. México. 1980. P. 224

Evidentemente, los grandes vitivinicultores parrenses —los marqueses de Aguayo, los dueños de San Lorenzo— querían evitar con este silencio deliberado la supresión de sus privilegios<sup>809</sup> de cosecheros si mostraban las cifras reales de producción y de utilidad.

A diferencia de Sanlúcar, donde la única materia prima que se vendía era el mosto para su crianza y destilación,<sup>810</sup> en Parras existían relativamente grandes y pequeños viñedos que se dedicaban a producir uva de comercio. En el anterior capítulo hemos examinado ya la producción de uva de la viña de la obra pía de don Joaquín de Maya, que de 1757 a 1777 produjo exclusivamente uva de comercio con excelentes utilidades netas, a pesar de que en 1764 bajó el precio de la uva de dos pesos el chiquihuite a un peso y medio sin que volviese a subir.

Desde luego, en Parras cabía la posibilidad del abuso y de la explotación de los más débiles, de aquellos productores ínfimos que estaban más apremiados por la necesidad. En 1751, don Bernabé Antonio de Rojas, vicario y juez eclesiástico de Parras,<sup>811</sup> denunciaba los abusos con que los mercaderes victimaban a algunos “naturales” a quienes “aviaban” o refaccionaban para plantar sus viñas. El abuso no consistía tanto en comprarles la uva en grano a dos pesos chiquihuite (este era el precio normal según vimos en la viña de la obra pía) sino en que, a cambio de la uva o caldos, los mercaderes “logreros” pagaban en especie, con mercaderías de precio muy superior al real.

---

<sup>809</sup> Una de las razones por las cuales los privilegios fueron concedidos a los vecinos cosecheros de Parras en 1738 era la de que se ayudasen económicamente, pues se pensaba que tenían una economía pobre, a pesar de que eran los parrenses quienes sostenían permanentemente a los escolteros y no la Corona. AGN. General de Parte. Volumen 31, expediente 211, fojas 157vta-158r.

<sup>810</sup> Dice Boutelou al hablar de la comercialización de los productos del viñedo “La uva no se vende en este país a peso, solamente compran el mosto, variando su precio según las circunstancias, la calidad de la viña y el cuidado del viñador” Boutelou, Esteban. *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera*. P.91

<sup>811</sup> Expediente 707. AHCSILP. 12 de agosto de 1751.

Estos naturales, a su vez, tenían manera de resarcirse, al solicitar el avío de varios comerciantes a la vez para el cultivo de la misma viña. El resultado lógico era que los comerciantes querían vendimiar las viñas de estos indios cuanto antes, a veces cosechando la uva todavía verde. Peor aún, estos indios y castas autorobaban por las noches sus viñas para vender parte de la uva que ya no les pertenecía, en sitios alejados o en el “mercado negro” de Parras, a precios inferiores al usual.<sup>812</sup> Precisamente estas inconveniencias fueron las que hicieron que en Parras se reglamentara que cada año, por bando solemne, se pregonase el precio de la uva de comercio y la fecha de inicio de la vendimia.

Como vimos en el capítulo anterior, en Parras se acostumbraba desde 1760 que la cosecha de comerciantes comenzara el 10 de septiembre, previo bando del 10 de agosto en el que se fijaba el precio de compra.<sup>813</sup> En 1760, las autoridades de Parras sancionaron este cambio de manera permanente.

Por falta de controles efectivos, cierta cantidad de la uva producida en Parras era vendida e iba a parar a lugares circunvecinos para ser beneficiada de manera clandestina, sin pagar alcabalas ni diezmos.<sup>814</sup> Otra manera de vender la uva era en forma de pasas, pero por lo general, este producto, al igual que el vinagre, era el resultado de accidentes o descuidos, no de una producción intencional.

---

<sup>812</sup> AHCSILP, expediente 359. Parras, 13 de agosto de 1778.

<sup>813</sup> AHCSILP, expediente 359. Parras, 13 de agosto de 1778.

<sup>814</sup> Don Juan Asencio Arrunduga, vecino de honor y distinción en Parras, declaraba en agosto de 1778 sobre “los robos a que están expuestas con los que suelen cogerla de noche, e ir a vender a los lugares y ranchos circunvecinos, aserca de lo qual tiene presente haver oído a Dn. Jose Ventura Montes, que siendo Alcavalero en Mapimy, huvo de entrada como ciento sinquenta y tantas carg(a)s de uba y es de sospechar que de todo eso no se pague d(ie)xmo” AHCSILP, expediente 359. Parras, 13 de agosto de 1778.

### **Comercialización de los productos vinícolas. Vinos, vinagres y aguardientes.**

La producción de vinos, vinagres y aguardientes de Parras tenía dos ámbitos mercantiles: el local y el foráneo. El mercado local estaba configurado por los consumidores de Parras o bien por comerciantes locales que compraban la producción de algunos pequeños cosecheros al mayoreo para revender los caldos en Parras o bien colocarlos en los mercados foráneos, opción más redituable puesto que en Parras había mucha oferta de dichos productos, y por lo tanto, bajos precios y competencia. El mercado foráneo estaba representado principalmente por comerciantes y expendedores de villas, pueblos y ciudades, los cuales ponían al alcance del consumidor de otras regiones vinos, vinagres y aguardientes de Parras por barril o al menudeo.

#### **El mercado local.**

Para atender la demanda de los consumidores parrenses, muchos pequeños cosecheros comercializaban su producción por medio de la venta directa al consumidor. Algunos contaban con una pequeña tienda, anexo o “accesoria” en la que se podían comprar cuartillos de vino o aguardiente para consumirse ahí mismo o para llevar a la casa. En estos pequeños expendios domésticos encontramos pequeños recipientes “especiales” para estas funciones: botellas y limetas para contener vinos y aguardientes, medidas de cobre de un cuartillo, embudos, así como vasos para el servicio de la clientela. Este era el caso de

los Pérez Medina.<sup>815</sup> Otros no contaban con un espacio cuya función específica fuese la venta e ingestión de vinos y aguardientes al menudeo. Su espacio comercial era su propia bodega, de donde sacaban los caldos que clientes habituales y vecinos les iban a comprar al menudeo en ollas, jarras, o cualquier otro recipiente de pequeña capacidad.

Había también en la localidad tiendas o expendios de mayor tamaño y volumen de venta en los que se podían conseguir vinos y aguardientes de diversos tipos y casas fabricantes, a la vez que otro tipo de mercancías de uso cotidiano. En 1766, uno de estos expendios de Parras tenía una existencia de vinos añejos y aguardientes superiores y normales provenientes de la hacienda de San Lorenzo, de Fernando Campa y del señor Urtazum.<sup>816</sup> Por los asientos de su libro de cuentas, sabemos que este expendio vendía vinos y aguardientes a crédito, y que el precio de éstos último era el mismo por cuartillo que el de los aguardientes españoles en los expendios de la ciudad de México.<sup>817</sup>

### **Rutas comerciales y distribución de productos vitivinícolas parrenses**

El pueblo de Santa María de las Parras estaba bastante bien situado sobre la ruta transversal Durango- San Pedro del Gallo- Saltillo<sup>818</sup> que corriendo el

---

<sup>815</sup> Recordemos que en el inventario de 1773 de los Pérez Medina había 4 frascos castellanos, 3 limetas (botellas), un embudo, un cuartillo de hoja de lata y 2 vasos de barreta “del servicio de la tienda.”

<sup>816</sup> AHCSILP, expediente 709

<sup>817</sup> Escribe el tendero en su libro de cuentas, al hablar sobre los adeudos de sus clientes por concepto de aguardiente, que Amaya su vecina le debía 14 cuartillos de aguardiente que importaban \$5 pesos y 2 reales. Es decir, el cuartillo de aguardiente al menudeo se vendía a tres reales. Este es el precio que Lozano Armendarez dice costaban en la ciudad de México el cuartillo de aguardiente de Castilla vendido al por menor. Esto demuestra que los parrenses equiparaban su aguardiente legítimo al aguardiente de Castilla, y que aunque les costase menos, no lo vendían a precio inferior que el español. *Vid* Lozano Armendárez, Teresa. *El chinguirito vindicado*. P. 104

<sup>818</sup> Este viejo derrotero comunicaba a Durango, capital de la Nueva Vizcaya, con Saltillo desde el último tercio del siglo XVI. El padre Morfi menciona en su recorrido por esta zona en 1777 una buena cantidad de lugares, abrevaderos, haciendas, reales de minas, presidios, etc. comunicados entre sí por “caminos reales” o por rutas de arrieros: Durango, Avinito, hacienda de Santa Catarina, San Pedro del Álamo (no lejos de Peñón Blanco), hacienda del Pasaje (a tres leguas de Cuencamé), hacienda de San Antonio (al poniente del Cañón de Fernández), cruce del río Nazas, en el paraje llamado “Plazuela de los Arrieros”, pueblo y Presidio de San Pedro del Gallo (donde pasaba el Camino Real de la Tierra Adentro hacia Chihuahua y el Nuevo México, por la Zarca), manantial de Pelayo, camino real a La Cadena, Mapimí, San Juan de Casta (León Guzmán, Dgo.),

tiempo llegó a conectar las rutas Louisiana-México y el viejo Camino Real de la Tierra Adentro, denominado a veces “ruta de la plata.” Esta situación estratégica del pueblo permitió que los arrieros y sus recuas de mulas pudiesen ser el factor decisivo en la distribución de los vinos y aguardientes de Santa María de las Parras hacia un extenso mercado ubicado a lo largo de tan importantes rutas. El Camino Real de la Tierra Adentro iniciaba en México y seguía hacia el norte por Tula, San Juan del Río, Querétaro, Celaya, Salamanca, Guanajuato, Silao, villa de León, Lagos, Aguascalientes, Zacatecas, Fresnillo, Sombrerete, Nombre de Dios, Cerro de la Breña, Durango, río Nazas, San Antonio, Sierra de la Cadena, San José del Parral, río Conchos, Chihuahua, lago de San Martín, Ojo Caliente, laguna de la Candelaria, Río Grande o Paso del Norte, desierto y lago del Muerto, Alamillo, Santo Domingo y Santa Fe.<sup>819</sup>

Otra ruta colonial del septentrión establecida posteriormente era la que “bajaba” de la Louisiana por el camino entre Natchitoches y Nagcodochez hasta San Antonio de Béjar. Continuaba cruzando el río de las Nueces, Laredo, cruzaba el Río Grande, Monterrey, Saltillo, Santa María de las Charcas, San Luis Potosí, Querétaro y llegaba a México.<sup>820</sup> Desde luego, de estos caminos<sup>821</sup> o rutas principales se desprendían muchos otros secundarios que iban a villas, pueblos, reales de minas y lugares, caminos de arrieros cuyo surgimiento había dependido de la importancia de la producción y comercio de dichas poblaciones.

---

hacienda de Los Hornos, Álamo de Parras (Viesca, Coahuila), Santa María de las Parras, rancho de Patagalana, hacienda de la Castañuela, San Francisco de Patos, Saltillo.

<sup>819</sup> Balbi et al. *Nuevo curso completo de Geografía Universal física, histórica, comercial, industrial y militar*. Librería de Rosa. París. 1844. Segundo Tomo. PP. 186-187

<sup>820</sup> Balbi et al. *Nuevo curso completo de Geografía Universal física, histórica, comercial, industrial y militar*. Librería de Rosa. París. 1844. Segundo Tomo. PP. 186-187

<sup>821</sup> A veces, más que caminos eran simples derroteros o rutas de mulas marcadas o señaladas en la tierra por el paso de recuas, animales de tiro y carretas.

En fechas tan tempranas<sup>822</sup> como 1606 se regulaba que las autoridades de cada localidad debían “componer” los caminos que unían a la Ciudad de México con los de Zacatecas, San Luis, Nueva Vizcaya y Nueva Galicia.<sup>823</sup> Las poblaciones que tenían trato comercial con los cosecheros parrenses eran innumerables, según se desprende de los libros de cuentas de aquéllos. México, Río Frío, Jilotepec, San Juan del Río, Querétaro, San Luis Potosí, Zacatecas, Sombrerete, Fresnillo, Saltillo, Boca de Leones, Valle de las Salinas, San José del Parral, Durango, Chihuahua y aún más allá.<sup>824</sup> Muchos comerciantes y aún particulares solicitaban vinos, vinagres y aguardientes por carta misiva o recado desde diversos lugares, aprovechando el continuo trajín de los arrieros que transportaban mercancías por toda la Nueva España.<sup>825</sup>

Los arrieros estaban obligados a responder por los faltantes de las mercancías que ellos transportaran. En relación a cierto envío de vinos y aguardientes entregados por medio de arrieros, declaraba el capitán Joseph González al capitán Juan de la Peña, alcalde ordinario del Saltillo el 9 de septiembre de 1704:

Vien me co(n)sta que es costumbre efe(c)tiva en esta villa, Reino y Parras, que lo que los ar(r)ieros llevan a entregar por carta misiva, pagan lo que falta.<sup>826</sup>

En este caso particular, se trataba de un barril con 40 cuartillos de aguardiente, y otro con veinte y medio cuartillos de vino que en 1704 recibió Joseph de la Garza, vecino del Real de Boca de Leones (Villaldama, N.L.) los cuales había

<sup>822</sup> Entiéndase “tempranas” para el septentrión novohispano, cuya colonización comenzó más tarde que en el centro de la Nueva España.

<sup>823</sup> AGN. Reales Cédulas duplicadas. Volumen 5, expediente 349, foja 88vta. 23 de noviembre de 1606.

<sup>824</sup> AHCSILP, expediente 325; Expediente 329.

<sup>825</sup> AMS. PM. c 6, e. 39, 19 f. Saltillo. 1704

<sup>826</sup> AMS. PM. c 6, e. 39, 19 f. Saltillo. 1704.

remitido Manuel González, vecino del Valle de las Salinas (Salinas Victoria, N.L.) por medio de Salvador, mulato libre arriero de Alonso de Cepeda. Éste portaba carta en la que Manuel González le mandaba decir a Joseph de la Garza que vendiese los caldos al menudeo a razón de un peso el cuartillo de aguardiente y a cuatro reales el de vino.<sup>827</sup> Esta referencia atestigua a la vez el alto valor que podían alcanzar los productos parrenses no lejos de su lugar de producción. En 1704 se podía vender en Boca de Leones la arroba de aguardiente en \$32 pesos, y la de vino en \$16, cuando en Parras costaban \$8 y \$4, respectivamente.

Hay muchísimos otros casos documentados de transporte de vinos y aguardientes de Santa María de las Parras por medio de arrieros. Estos testimonios manifiestan también que la cuota de sangre que lubricó y mantuvo en movimiento el engranaje comercial del Septentrión Novohispano fue en gran medida, la suya. Mas que los bandidos, eran los indios belicosos los victimarios de arrieros y mulas, principalmente de los que no podían viajar al amparo de los “escolteros.”

El padre Morfi refiere que en 1777 “unos pobres arrieros que conducían vino de Parras a Mapimí” se llevaron un enorme susto al confundir la caravana del Comandante de las Provincias Internas con una partida de apaches. Solían ser tan terribles y despiadados estos ataques, que la reacción de los arrieros referidos, según le contaron mas tarde a Morfi, fue simplemente “pararse en el camino, y sin sacar las pocas y mal dispuestas armas, esperar la muerte por momentos”<sup>828</sup>

<sup>827</sup> AMS. PM. c 6, e. 39, 19 f. Saltillo. 1704.

<sup>828</sup> Fray Juan Agustín de Morfi. *Viaje de indios y diario del Nuevo México*. Manuel Porrúa S.A. Librería. México. 1980. P. 184. Los “libros de fábrica” de los templos coloniales parrenses atestiguan una gran cantidad de estos ataques. “En d(ic)ho día (2 de abril de 1789) se enterraron quatro arrieros que mataron los Yndios en la Pressa de Patagalana, llendo cargados de semillas para Cedros, pagó Marcelino Mora diez y siete p(eso)s de las quatro fábricas y no supo dar razón de sus nombres” AHCSILP, expediente 514. Libro de Fabrica de la Parroquia (1761-1787), foja 131. Los archivos del norte de México atestiguan muchos casos

Los fletes por el transporte de vino en recuas de mulas eran razonables. En 1777, dos barriles de vino que llevasen entre ambos siete arrobas ocasionaban un gasto de tres pesos cada uno<sup>829</sup> para ir de Parras a Zacatecas, mas 4 reales cada uno de vuelta ya vacíos.<sup>830</sup> A finales del siglo XVIII, el flete por un barril de tres arrobas de vino de Mazapil, muy cerca de Parras, a la ciudad de México, costaba \$6 pesos.<sup>831</sup> A igualdad de volumen y precio de transporte, el aguardiente sería más redituable para los comerciantes por ser su valor el doble que el del vino.

A pesar de los peligros del transporte en el Septentrión, los caldos parrenses tenían tanta estimación y demanda en el mercado novohispano,<sup>832</sup> que además del motivo lógico de la venta, los cosecheros enviaban vinos y aguardientes a cuenta de adeudos pendientes de pago,<sup>833</sup> como donaciones pías,<sup>834</sup> para sustentar causas y litigios,<sup>835</sup> y aún como pago por la educación de los niños.<sup>836</sup>

---

semejantes. En en 1750, en Nuevo León ...”en la Hacienda de Pablillo mataron el día dos del presente mes a un sirviente del Alcalde Mayor don Francisco Manrique Malacara, y el cinco, en el Arroyo de la Chancaca se llevaron unas mulas cargadas del Bachiller don Cipriano García de Pruneda, mataron al cargador Jacinto Montoya y flecharon a su compañero.” Instituto Estatal de Documentación de Ramos Arizpe, Coahuila Archivo General del Estado de Coahuila, FC, C 5, E 17, documento 1. Y en la Ruta del Camino Real de la Tierra Adentro: “Luego se le preguntó cómo se juntó con los indios apaches, dijo que andando...en una recua de un fulano Mercado que iba con dicha recua para el Real de “Chiguagua”, y le cautivaron los indios tobosos en el Río de Conchos, matando a toda la gente y llevándose la mulada y al dicho declarante por prisionero” Vid Valdés Dávila y Corona Páez. *Gerónimo Camargo, indio coahuileño. Una crónica de vida y muerte cotidianas del siglo XVIII.*

<sup>829</sup> Esto es, un peso y un poco más de un real por arroba de vino.

<sup>830</sup> AHCSILP, expediente 325. 10 de enero de 1777.

<sup>831</sup> AGN. Alcabalas. Volumen 274, expediente 4, fojas 203-275vta. Esto es, dos pesos por arroba de vino.

<sup>832</sup> Tenían tanta demanda los vinos y aguardientes parrenses que en 1778 el “Despendedor General de Temporalidades” de la ciudad de México había solicitado a la ocupación (administración de los bienes de los desterrados jesuitas) vinos de Parras, “diciendo que tenían en México mayor estimación que la regular. AHCSILP, expediente 329

<sup>833</sup> El 13 de octubre de 1775 los Pérez Medina enviaron a don Antonio Villegas y Bracho, vecino de Zacatecas y administrador de la hacienda de San Juan de Cerrogordo, 2 arrobas 21 cuartillos y medio de aguardiente y 5 arrobas 11 cuartillos de vino por adeudo. En otra ocasión, el 9 de noviembre de 1778, el albacea de los Pérez Medina envió una arroba de vino a Jose Francisco Adame, teniente del Rancho de Acosta, por un caballo alazán que le había prestado al difunto Pablo Pérez Monzón y se había perdido. AHCSILP, expediente 325

<sup>834</sup> Los Pérez Medina enviaron al Hospicio de Boca de Leones, por la conmutación de un voto religioso, una arroba de vino. AHCSILP, expediente 325.

### **Crédito, contado y ventas con seguro para el mercado foráneo**

En Santa María de las Parras se podían vender los vinos, vinagres y aguardientes para el mercado foráneo de diversas maneras, dependiendo de los recursos y posibilidades de cosecheros y compradores. Se podía vender al contado y a crédito o “fiado.” El crédito podía ser a la vez de palabra (riesgoso), o con seguro. Irónicamente, quienes podían pagar el seguro eran aquellos comerciantes solventes que podían comprar los productos y no llevarlos de fiado. Todo el seguro que pedían los cosecheros parrenses consistía en un vale simple de algunos “marchantes” a quienes fiaban por tener noticia de ser hombres de bien.<sup>837</sup> Muchas veces, con cualquier contratiempo o contingencia, estos “hombres de bien” dejaban de cumplir su obligación y los cosecheros perdían parte o la totalidad del valor de su mercancía.<sup>838</sup>

### **Modalidades de distribución y venta de vinos y aguardientes parrenses**

El mayor mercado de los vinos y aguardientes de Parras estaba fuera de la localidad. Para abastecer el mercado foráneo con el vino de los pequeños, medianos y grandes cosecheros existían diversas modalidades.

Los cosecheros como los marqueses de Aguayo, que manejaban grandes volúmenes de vinos y aguardientes, poseían sus propios sistemas de distribución y comercialización. Los marqueses contaban con sus propios almacenes en la ciudad de México.<sup>839</sup>

---

<sup>835</sup> El 4 de diciembre de 1779 se le entregaron a don Bentura Montes 7 arrobas y 17 cuartillos de vino mas dos barriles por la causa de los vecinos no tlaxcaltecas propietarios de predios de Parras que fue a defender a la Audiencia de Guadalajara. AHCSILP, expediente 325.

<sup>836</sup> El 1 de noviembre de 1776 el albacea de los Pérez Medina pagó a la señora Rita “la Tovar” una arroba de vino “por la escuela de los niños.” El 26 de diciembre de 1778 el albacea de los Pérez Medina pagó media arroba de aguardiente al maestro de escuela del niño Jose María Pérez Medina. AHCSILP, expediente 325.

<sup>837</sup> AHCSILP, expediente 329.

<sup>838</sup> AHCSILP, expediente 329

<sup>839</sup> Fray Juan Agustín de Morfi. *Viaje de indios y diario del Nuevo México*. Manuel Porrúa S.A. Librería. México. 1980. P. 224.

Los pequeños y medianos cosecheros que vendían su producción para consumo en mercados foráneos, tenían diversas maneras de hacerlo. Una primera opción era vender o trocar directamente a los comerciantes fuereños que iban a Parras a vender artículos de comercio y para abastecerse de vinos y aguardientes que a su regreso colocaban en diversas plazas de la Nueva España. Esta era una venta en la cual los cosecheros quedaban exentos del nuevo impuesto y de alcabala, la cual debería correr por cuenta del comerciante.<sup>840</sup>

Una segunda opción para los pequeños y medianos cosecheros o revendedores, era la de abastecer determinados mercados regionales relativamente cercanos en los que el consumo estaba garantizado. Esto lo podían realizar por medio de cartas misivas o a través de propios.<sup>841</sup> Un espléndido mercado de este tipo lo constituía la famosa Feria del Saltillo, la cual se celebraba por septiembre cuando el padre Morfi visitó esta villa en 1777.<sup>842</sup> Al decir de Morfi, Saltillo era entonces una plaza que surtía al comercio de la Provincia de Coahuila, Nuevo reino de León y “provincias exteriores”.<sup>843</sup> La afluencia de gentes era tal que, según decía Morfi

concurren de todas partes compradores y mercaderes en tanta abundancia que, no cabiendo en las casas del lugar, se construyeron chozas junto a la casa para hospedarlos.<sup>844</sup>

Según un artículo periodístico de mediados del siglo XIX, los parrenses vendían en 1803 en dicha feria 300 barriles de vino y 200 de aguardiente.<sup>845</sup>

---

<sup>840</sup> Como mencionamos en el capítulo anterior, en 1780 se comenzó a cobrar la alcabala de los caldos en Parras, a un 2% del valor de la operación. Don Nicolás de Muñoz y Rada, albacea de los Pérez Medina, el 29 de septiembre de 1777 dio a don Jose Acevedo, vecino del Fresnillo, mercader estante en Parras, una arroba de aguardiente porque Ana María Pérez Medina requería telas para hacerse unas camisas que necesitaba.

<sup>841</sup> El 10 de enero de 1777, el albacea de los Pérez Medina le dio 7 arrobas de vino a Luis Tovar para que lo llevara a Zacatecas y le trajese prendas de vestir a Ana María su esposa. AHCSILP, expediente 325

<sup>842</sup> Fray Juan Agustín de Morfi. *Viaje de indios y diario del Nuevo México*. Manuel Porrúa S.A. Librería. México. 1980

<sup>843</sup> *Ibid.* P. 251

Hemos podido documentar un caso cinco años anterior a la visita de Morfi a Saltillo. Se trataba de un pequeño comerciante al menudeo, Vicente “el parreño” que el 22 de septiembre de 1772 se encontraba instalado en los puestos de la feria del Saltillo, en la plaza pública. Tenía a la venta aguardiente de Parras en los frascos que se utilizaban para este fin. Los peritos inspectores de la Feria pasaron a reconocer su expendio y la guía donde constara ser aguardiente legítimo de Parras. Por el resabio a madera pensaron que su aguardiente era mezcal, si bien se retractaron más tarde.<sup>846</sup> Saltillo se encontraba en una de las rutas más importantes de la Nueva España, la que iba desde la Louisiana hasta la ciudad de México. No es de extrañar que se afirme que a la feria del Saltillo iban mercaderes y compradores franceses de Louisiana, ingleses e irlandeses que entraban por la ruta mencionada.<sup>847</sup>

### **Los encomenderos o apoderados.**

Una última opción, quizá la más práctica para colocar en diversas plazas los vinos y aguardientes de Parras era la del empleo de los servicios de los “encomenderos”, llamados así porque solían llevar encargos y encomiendas de los cosecheros, y se obligaban a dar cuenta y razón de los vinos y aguardientes que se les encomendaban para su venta. El término era de uso cotidiano en el

---

<sup>844</sup> *Ibid.* P.251

<sup>845</sup> Don Antonio Domínguez en Charles Medina, Conrado. *Tradiciones y leyendas de la feria de Saltillo*. Ayuntamiento de Saltillo. Saltillo. 2000. P. 13

<sup>846</sup> “pasó al reconocimiento de los caldos que en la actualidad se están vendiendo en los puestos de la presente Feria de esta Plaza Pública, y para su efecto, habiendo llegado a el puesto de don Vicente el Parreño, se reconoció por los dichos peritos el aguardiente que se halló en los frascos, quienes habiéndolo visto, dijeron, en virtud de la prueba que de él hicieron, que era a su leal saber y entender, vino mezcal. Y se le quitó al susodicho una vasija, la que se mandó de orden de dicho señor a la aduana, y se le apercibió al dicho don Vicente mostrase la guía por haber representado que era aguardiente de uva legítimo, de el pueblo de Santa María de las Parras... y según su leal saber y entender, habiendo vuelto a probar, y reconocer las dichas tres vasijas, hayan ser aguardiente legítimo el que se trajo del puesto de don Vicente el parreño, y aunque lo acreditaron por mezcal, fue motivada de el resabio que tenía de la madera, y también por el calor de el sol, pero habiéndolos vuelto a reconocer como dicho es, son de parecer: de que es legítimo.” AMS. P.M. c 28/1, e 52.

<sup>847</sup> Charles Medina, Conrado. *Tradiciones y leyendas de la feria de Saltillo*. Ayuntamiento de Saltillo. Saltillo. 2000. P. 10.

siglo XVIII y aún a principios del XIX en Parras.<sup>848</sup> De hecho y de derecho, los encomenderos eran apoderados generales o gestores de negocios de los cosecheros. Era el encomendero el que solía presentar en las aduanas la guía dada por el justicia mayor de Parras, en la cual se certificaba a quién pertenecía el vino o aguardiente, y que éstos iban en encomienda y no comprados por cuenta propia. De esta manera, al encomendero se le respetaba el privilegio de no pagar alcabala ni nuevo impuesto, como si fuese la persona misma del cosechero.

Era de esperarse que el encomendero fuese un acreditado comerciante de oficio, y que aprovecharse sus idas y vueltas a Santa María de las Parras no solamente para recibir encomienda de vinos y aguardientes, sino también para vender sus propias mercancías, de las cuales solía hacer provisión en la ciudad de México, en Querétaro, Valladolid, San Luis Potosí, Zacatecas o de otra ciudad grande. Estando en Parras, podía adquirir para sí vinos, aguardientes, orejones de frutas,<sup>849</sup> nueces, higos secos o en conserva (torta de higo). Esta mercancía le permitía hacer viajes comerciales al norte, a la “tierra adentro” de donde podía traer efectos de valor intrínseco (plata de las minas de Chihuahua) u otra clase de bienes, como pieles y gamuzas para la venta.

Desde luego, cuando transportaba vinos y aguardientes en su calidad de encomendero, no compraba los vinos de los cosecheros, simplemente los distribuía y vendía a lo largo de las rutas que cubría. Cuando volvía a Parras,

---

<sup>848</sup> Vid “Manifiesto del estado político irregular que existe en este Pueblo de Santa María de las Parras” en Corona Páez, Sergio Antonio *Triptico de Santa María de las Parras*. Doña Ma. de la Concepción Adriano, viuda de don Ildefonso Martínez de los Santos, “de los principales” tlaxcaltecas de Parras, al testar después de 1808 manifestó dejar 12 barriles de aguardiente “que llevó” su “encomendero” Atanasio Murga. AHCSILP, expediente 309.

<sup>849</sup> Rebanadas de fruta deshidratada con la forma de pequeñas “orejitas” (de ahí el nombre) muy populares en los siglos XVII y XVIII en el sur de Coahuila, incluso hasta nuestros días. Podían ser de manzana, durazno, pera.

entregaba el importe de lo vendido al cosechero encomendante, o bien, aquello que el cosechero le hubiese instruido comprase, pagase o hiciese.

Todo lo que se requería para establecer esta clase de relación comercial era que el cosechero otorgase ante escribano un poder, ordinariamente general, en favor del comerciante en cuestión, y desde luego, que le pagase a su encomendero cierta cantidad mensual por comida y alojamiento, o bien una comisión sobre las ventas. Los riesgos de ataque de indios o robos corrían por parte del cosechero.

Un caso histórico muy interesante e iluminador sobre las funciones, actividades, rutas y mentalidad de estos apoderados generales o encomenderos, es el pleito documentado en Parras ante escribano el 6 de octubre de 1725<sup>850</sup> y posteriormente en Parral, entre el cosechero Andrés de Asco, clérigo presbítero y cura beneficiado de Parras y su encomendero, el señor Andrés Zapata, “español” de 36 años de edad, comerciante de la ciudad de San Luis Potosí y residente del pueblo de Parras.

Asco le otorgó a Andrés Zapata el poder requerido ante escribano, y le entregó \$15,570 pesos de una sola vez, sin término legal, con el fin de que le vendiese en el Parral sus vinos, aguardientes y demás “efectos” de sus cosechas. Todo lo que generasen esas ventas lo había de pagar Zapata en “plata al corriente”<sup>851</sup> del Parral.<sup>852</sup> El negocio del bachiller en torno a la plata consistía en vender mercancía en reales y cobrarla en plata no amonedada con un margen de utilidad en plata, o bien vender reales por plata quintada, operación que también dejaba un excedente en plata. Cuando el beneficiado –a

---

<sup>850</sup> AHCSILP, expediente 706.

<sup>851</sup> El término se refiere a plata fundida no amonedada.

<sup>852</sup> Haciendo eso, Andrés Zapata hacía que el Br. de Asco ganara un 9% de utilidad con la plata, puesto que para pagar en plata quintada de las minas un precio fijado en reales, había que pagar en plata un sobreprecio que equivalía a ese 9%. Sobre esto dice Bakewell: “Para que se dieran 8 reales acuñados al minero, el minero tenía que entregar nueve reales de plata en bruto ya marcada.” *Vid* Bakewell, P.J. *Minería y sociedad en el México Colonial. Zacatecas. (1546-1700)*. Fondo de Cultura Económica. Madrid. 1976.

través del encomendero- juntaba una buena cantidad de plata, la hacía llevar a la ciudad de México para que se fundiese en forma de barras marcadas, libres de diezmo o quinto. En la operación le quedaba una ganancia del 9%, como se establece en el documento citado.

La relación comercial entre Asco y Zapata había comenzado en 1718, cuando ambos fueron juntos a San Luis Potosí. Cuando volvieron a Parras, Zapata recogió lo que se le debía en el comercio del pueblo en frutos, los cuales tenía el propósito de ir a vender a la “tierra adentro.” Ya estando por irse tierra adentro, el cura beneficiado le suplicó le vendiese por allá “treinta y tantas” cargas de frutos dándole además mil pesos en reales y una carta para que don Francisco de Alvarado, vecino del Parral, le entregase a Zapata tres mil pesos en reales, para que se los “redujera” a plata.<sup>853</sup> Entre dichos reales, el valor de los caldos y frutos, y lo que Joseph García le entregó para el cura beneficiado Zapata juntó \$14,000 pesos mas o menos. Zapata se los cambió en México por barras de plata según instrucciones del mismo Asco,<sup>854</sup> mismas que le remitió entregando la documentación pertinente en la mano misma del bachiller. Posteriormente, estando Zapata en San Luis Potosí surtiéndose de mercancía para vender en un nuevo viaje al septentrión, Asco le pidió “le hiciese el gusto” de venderle en San Luis Potosí, Guanajuato o México “treinta y tantas” cargas de vino, mismas que efectivamente vendió Zapata. Aquí comenzaron las fricciones entre cosechero y encomendero, porque Zapata no estaba recibiendo ninguna clase de salario ni gastos de casa y comida como Asco acostumbraba pagarles a varios sujetos, como era notorio.

---

<sup>853</sup> La venta de reales a cambio de cantidades mayores de plata era una actividad muy lucrativa en las minas.

<sup>854</sup> Las barras de plata solían ser lingotes de 130 a 135 marcos de peso. Cada marco de 0.230 gramos tenía 8 onzas. Cada barra pesaría pues, entre 29.90 y 31.05 kilos de plata. Bakewell, P.J. *Minería y sociedad en el México Colonial. Zacatecas. (1546-1700)*. Fondo de Cultura Económica. Madrid. 1976. P. 295.

Al que menos, Asco le proporcionaba dos pesos al mes, casa y comida. Y era más que sabido que para ir a la “tierra adentro” “era multiplicado el gasto”.<sup>855</sup>

En otro viaje a la ciudad de México, Asco le entregó a Zapata una memoria de géneros o mercancías que importaba más de \$3,000 pesos. Esa memoria llevaba en gran medida una lista de pedidos de gente de Parras, y Zapata recibió instrucciones de Asco de que a esos pedidos, que iban marcados con una cruz, les aumentase el valor de compra por reales, por medios pesos o por pesos, “no de suerte que se altere tanto el precio que se escandalicen, sino que no perdamos el lucro cesante y nuestro trabajo.”<sup>856</sup> Asco le explicó a Zapata que ya de vuelta en Parras le manifestaría los precios reales de la compra, para determinar el monto de la ganancia.

Cuando no recibía sus instrucciones en persona, lo usual era que Zapata las recibiera por carta de Asco. Él a su vez lo hacía por este medio, como cuando Zapata escribió desde San Miguel el Grande para recibir aviso de cuándo proceder a cobrar las deudas de la “tierra adentro.”

Otro de los negocios redituables del cosechero bachiller en los que empleaba los servicios de Zapata era la compraventa de esclavos, para lo cual éste utilizaba el poder que le había sido otorgado por el cura beneficiado.<sup>857</sup> En noviembre de 1723, Asco escribió a Zapata para que le entregase a don Salvador de Loya la plata que hubiese cobrado y lo que hubiese producido el aguardiente y el vinagre que le había dado a vender. Esta absorbente gestoría sin remuneración provocó que los propios negocios de Zapata comenzaran a

---

<sup>855</sup> AHCSILP, expediente 706.

<sup>856</sup> El “lucro cesante” se refería al interés que podía producir cierta cantidad de dinero mientras estuviese prestada. Puesto que el dinero para la compra de los encargos lo pone el bachiller, él argumenta como válido este cobro, si bien lo hace a escondidas y lo incorpora subrepticamente al precio. Este razonamiento explícito muestra claramente la mentalidad de lucro y ganancia que había en Parras desde principios del siglo XVIII. La recepción que hace Zapata de dicho planteamiento es muy interesante: no tuvo ningún cuestionamiento ni escrúpulo de tipo moral, simplemente se quejó –ante escribano– de que a él no le hubiese tocado parte alguna de dicha ganancia, habiendo sido él quien ejecutó el trabajo de surtir la mercancía en México. AHCSILP, expediente 706

declinar por atender los de Asco. Zapata se queja amargamente ante escribano de que Asco “tenía en él un apoderado general para sus negocios de cobranzas, etc. y un fiel criado que le redujese sus pesos a plata, y le vendiese sus frutos sin hacerle de costo medio real.”<sup>858</sup> Cuando Asco comenzó a temer que Zapata se cobrara por su cuenta, revocó el poder otorgado y mandó cartas a sus principales deudores para notificarles que Zapata ya no estaba autorizado para realizar gestoría ni cobranzas. Esto arruinó el crédito de Zapata en Parras y en Parral. La solvencia moral constituía el principal activo de cualquier encomendero o apoderado.<sup>859</sup> Y Zapata perdió su crédito y sus bienes. Por eso Zapata promovió la querrela ante las autoridades. En su defensa, Asco hace algunas afirmaciones que son de interés para comprender la mentalidad que animaba a los clérigos-empresarios, particularmente en Parras. Expresó que le parecía que el ser eclesiástico no le prohibía que los frutos que cogía de sus heredades enviándolos como los enviaba al Parral y “Chiguagua” se redujesen a plata, moneda corriente en aquellos reales, por no ser muy usual los pesos, y la mayor parte de lo que se comercia es en plata. “Luego, que yo la reciba fundida en la Real Caja y en ella tenga interés, me es permitido y en nada contravengo mi estado.”<sup>860</sup>

### **El vino y aguardiente en la vida cotidiana de Parras**

Como en cualquier pueblo de Andalucía, en Santa María de las Parras existía toda una cultura del vino y del aguardiente. La economía y la vida del pueblo seguía con atención las diferentes etapas por las que pasaban las cepas y

---

<sup>857</sup> AHCSILP, expediente 706

<sup>858</sup> AHCSILP, expediente 706. Desde luego, esta era una situación muy anómala, en la cual Asco abusaba de su posición como eclesiástico. La mostramos porque muestra claramente cómo los vinos y aguardientes de Parras podían distribuirse por la Nueva España con el sistema de apoderados o encomenderos, y generar ganancias adicionales.

<sup>859</sup> Un manuscrito de 1778 de Parras expresa, a propósito de cierta cantidad de vino que había quedado en la testamentaría del Pbro. Asencio Zavala y Zengotieta “que se encargue el albacea de remitirlo a la ciudad de México a algún encomendero de crédito conocido, que dicho albacea no dejará de tener, para que revenda, de cuenta y riesgo de la testamentaría...” AHCSILP, expediente 329

parrones, año con año. La poda, la vendimia y los trasiegos marcaban los quehaceres y el paso de las estaciones. Granizos y heladas eran mensajeros de pérdida y desdicha.



Figura 10. Las uvas en la escultura religiosa de Parras colonial.<sup>861</sup>

Para los parrenses que acudían a misa los domingos y fiestas solemnes, el dulce vino de sus huertas se convertía en la sangre de la Divinidad. Tan alto honor habían merecido el fruto del trabajo del hombre y de las parras de Santa María. Así de cerca estaba lo sagrado de lo profano para los vecinos de Parras. El vino conservaba su identidad como cristianos y como miembros de la monarquía española. El vino mantenía la comunión con Dios y con los Reinos de Castilla.

---

<sup>860</sup> AHCSILP, expediente 706

<sup>861</sup> Se trata las cariátides cristianas del retablo barroco de San José, en en Santuario de Nuestra Señora de Guadalupe. Están adornadas con racimos de uvas a la altura del cuello y bajo las volutas.

Como un oasis en medio de la nada del desierto, el aguardiente ponía alegría y fortaleza en una vida que se caracterizaba por la austeridad, el trabajo incansable y las amenazas continuas de enfermedades o ataques de indios. Como se decía de su etílico pariente español

Una gota de aguardiente  
deja el estómago caliente  
y hace al hombre fuerte y valiente.

Con el chocolate, el tabaco y los cigarros, vinos y aguardientes eran consumidos por los parrenses de todas las condiciones sociales. Desde el gobernador tlaxcalteca hasta el humilde tonelero, desde el Alcalde mayor de Su Católica Majestad hasta el vicario y juez eclesiástico, todos participaban de los beneficios de las bebidas que procedían de la uva.<sup>862</sup> Aguardientes ordinarios, superiores o con frutas maceradas, mistelas, licores, la variedad era suficiente para todos los gustos.

El aguardiente también servía como remedio casero para multitud de problemas, entre ellos el temible dolor de muelas. Aún los bueyes que tiraban de los arados podían recibir mejor el yugo con una fricción de aguardiente. En Parras, como en Europa, el aguardiente era el *aqua vitae*, el agua de la vida.

---

<sup>862</sup> Para examinar la clientela de chocolate, tabaco, vino y aguardiente al menudeo *Vid* AHCSILP, expediente 709.

## CONCLUSIONES

### Conclusiones en torno a las hipótesis planteadas

La introducción de la *vitis vinífera* europea en el septentrión novohispano se remonta sin duda alguna al siglo XVI. En diversos lugares de la Nueva Galicia, pero sobre todo en el Reino de la Nueva Vizcaya, cuyo clima templado permitía que se cosecharan “aventajadamente” las frutas de Castilla,<sup>863</sup> existían fructíferos viñedos domésticos cuya existencia y producción fue documentada por el obispo Mota y Escobar antes de 1605. En ellos se producía vinagre y algunos producían vino tinto.<sup>864</sup> El obispo menciona la presencia de uvas castellanas, tintas y blancas moscateles.<sup>865</sup>

Cierto paraje del Reino o Gobernación de la Nueva Vizcaya en el que era abundante una variedad nativa de la vid fue denominado en el siglo XVI *Valle de las Parras* por esta razón.<sup>866</sup> Posteriormente fue conocida como Santa María de las Parras, hoy Parras de la Fuente, Coahuila, México. Todavía se pueden ver algunos ejemplares de dicha variedad nativa en nuestros días.<sup>867</sup> En Santa María de las Parras también se introdujo la vid castellana, la *vitis vinífera* en el último tercio del siglo XVI con resultados tan sorprendentes, que en ninguna otra parte de Nueva España resultaba su fructificación tan abundante ni tan perfecta.<sup>868</sup>

---

<sup>863</sup> Mota y Escobar, Alonso de la. *Descripción geográfica de los Reinos de Nueva Galicia, Nueva Vizcaya y Nuevo León*. Editorial Pedro Robredo. México, D.F. 1940. PP. 186-187

<sup>864</sup> *Ibid.*

<sup>865</sup> *Ibid.*

<sup>866</sup> Mota y Escobar. *Op. cit.* Pérez de Ribas S.J., Andrés. *Triunfos de nuestra Santa Fe entre las gentes de las más bárbaras y fieras del nuevo Orbe*. Editorial Layac. México. 1944. Libro Undécimo. Capítulo I.

<sup>867</sup> Existe un ejemplar muy grande y añoso en el Motel Rincón del Montero de Parras.

<sup>868</sup> Pérez de Ribas S.J., Andrés. *Op. cit.*

Desde luego, entre los principales factores que explican este fenómeno de rápida adaptación y abundante productividad estarían los de naturaleza climática. La latitud, la longitud o la altura sobre el nivel del mar no son tan determinantes para el cultivo de la vid como lo pueden ser la temperatura y la radiación solar.<sup>869</sup> La abundante radiación solar que existe en Parras permitía una excelente maduración de las uvas, mientras que lo poco significativo de las heladas y la ausencia de lluvias en el verano dado su clima semidesértico, redundaban en una buena disposición de condiciones climáticas para el éxito en la introducción y explotación de la *vitis vinífera*,<sup>870</sup> sobre todo si las variedades introducidas procedían de Andalucía.

Existe una gran semejanza entre los promedios anuales de temperaturas más altas y bajas de Parras y de algunas de las soleadas ciudades andaluzas famosas por su producción vitivinícola, como son Cádiz, Málaga, Huelva y Jerez de la Frontera. Además, la diferencia de la temperatura media anual entre las ciudades andaluzas y Parras es de apenas 2.1° C. siendo la de Parras la más cálida. Son las condiciones de temperatura y radiación solar las que inciden en el crecimiento de la vid y en la buena maduración de las uvas. Esta somera comparación nos muestra claramente que, a pesar de las diferencias de latitud, longitud, y de altura sobre el nivel del mar, las condiciones de Parras y de la Andalucía vitivinícola son muy semejantes.

En gran medida, fue precisamente este factor climático el que permitió que la vitivinicultura parrense, a semejanza de la andaluza, se convirtiera en un negocio tan redituable, que sobrepasó por mucho en lo cuantitativo y lo cualitativo la producción de los otros lugares de la Nueva España que contaron

---

<sup>869</sup> Le Roy Ladurie, Emmanuel. *Historia del clima desde el año mil*. Fondo de Cultura Económica. México. 1991.

<sup>870</sup> Dr. Joaquín Madero Tamargo, especialista en viticultura. Campo Agrícola Experimental La Laguna. Matamoros, Coahuila.

con viñedos entre el siglo XVI y el XIX. Con esto damos por probada nuestra hipótesis número uno, en la cual sostenemos que las variables climáticas de Parras —principalmente la abundante radiación solar— fueron totalmente favorables a la introducción y explotación exitosa de la *vitis vinífera*.

El pueblo de *Las Parras*, posteriormente conocido como Santa María de las Parras, fue fundado el 18 de febrero de 1598 en contigüidad a la hacienda del capitán Francisco de Urdiñola. Siguiendo el espíritu de los deseos del Virrey don Luis de Velasco II para este tipo de comunidades “madrineras”,<sup>871</sup> la fundación se hizo con indios tlaxcaltecas de Saltillo y con indios “chichimecas laguneros.” Los indios tlaxcaltecas que siete años antes habían fundado San Esteban de la Nueva Tlaxcala fueron condecorados con una serie de privilegios,<sup>872</sup> y los que fundaron Parras eran o descendientes o algunos de los fundadores mismos de San Esteban, por lo cual estaban en posesión de dichos privilegios. Al pasar a Parras y posteriormente a San José y Santiago del Álamo (Viesca, Coahuila) como nuevos pobladores, les fueron refrendados sus privilegios, tal y como lo hacen constar algunas cédulas de virreyes y de la Audiencia de Guadalajara. Los tlaxcaltecas y sus descendientes, reforzados a mediados del siglo XVII con familiares inmigrantes procedentes de San Esteban, llegaron a constituirse en el más numeroso de los grupos fundadores de Parras, controlando así el gobierno del pueblo (gobernador, cabildo) y sobre todo, la distribución de los bienes de producción agrícola de la jurisdicción, es decir, las tierras y aguas que le correspondían al pueblo desde su fundación. Fuera de su perímetro, se encontraban las grandes haciendas de españoles y criollos productores de

---

<sup>871</sup> Los indios “madrineros” eran indios civilizados, generalmente tlaxcaltecas, que servían como agentes de cambio cultural en una comunidad que compartían con indios “chichimecas.” Los deseos de Velasco eran que finalmente el aprendizaje por contigüidad lograra civilizar a los indios chichimecas.

<sup>872</sup> Entre ellos, el uso del “don”, exención de pechos, alcabalas y servicio personal, uso de armas de fuego, montar a caballo, derecho a la propiedad individual, libertad para testar,

vinos y aguardientes y que estaban bajo la jurisdicción de un alcalde mayor. El hecho de que Santa María de las Parras tomase desde su fundación la figura jurídica de “pueblo de indios”<sup>873</sup> —indios libres y privilegiados— y más aún, que conservase dicho estatus a lo largo del período colonial, otorgó una sólida base legal que permitió el autogobierno de los tlaxcaltecas parrenses, que la población mantuviese el control de sus medios de producción —incluida la fuerza libre de trabajo— y la autonomía necesaria para crear y desarrollar una economía que giró en torno a la redituable vitivinicultura de huerto, con una creciente producción de vinos, vinagres, y a partir de 1659, aguardientes. No parece ser casual que precisamente en la época en que inició en Parras la producción de aguardientes por medio de la destilación de los orujos de la uva y de las borras del vino, fue la misma época en que llegó al pueblo la segunda oleada de tlaxcaltecas. Parras se estaba convirtiendo en una tierra de oportunidades. Los privilegios tributarios de los tlaxcaltecas parrenses permitieron —desde la fundación del pueblo— la producción y venta de uvas, vinos, vinagres y posteriormente, aguardientes, libres de impuestos y alcabalas, lo cual se tradujo para ellos en menores costos de producción y comercialización, y en mayores márgenes de ganancia. Como respuesta a las disposiciones de las autoridades virreinales que gravaban con el nuevo impuesto a los aguardientes que entrasen a la Nueva España incluyendo a los parrenses en 1729 y 1758, los tlaxcaltecas obtuvieron del virrey la confirmación de sus viejos privilegios y el consiguiente indulto del pago del impuesto en 1738, de la Real Audiencia de Guadalajara en 1758, y del virrey en 1762. Sus privilegios estaban vigentes al iniciar el siglo XIX. Desde la óptica del gobierno virreinal, que a toda costa deseaba mantener y consolidar

---

<sup>873</sup> AGN. Real Junta. Volumen único, fojas 207-213vta. 17 de agosto de 1773

la existencia de las poblaciones “fronterizas”<sup>874</sup> del septentrión novohispano en su avance hacia el norte, la permanencia de los privilegios de los tlaxcaltecas parrenses era una medida de apoyo económico al pueblo de Santa María de las Parras. Se añadían además nuevas razones para mantenerlos, como era el servicio que a su costa los tlaxcaltecas prestaban a la Corona luchando por el “exterminio”<sup>875</sup> de los indios beligerantes que asolaban la región y todo el septentrión novohispano.

De hecho, el modelo económico parrense-tlaxcalteca de una producción vitivinícola privilegiada y estimulada por la Corona fue codiciado e imitado por otros cosecheros, comenzando por los vecinos no tlaxcaltecas de Parras, quienes alegando el sostenimiento a su costa de grupos de “escolteros” para la seguridad de la región, solicitaron y obtuvieron del virrey la exención del pago del nuevo impuesto y alcabala de vinos y aguardientes que producían y comerciaban, la cual obtuvieron en 1738 y en 1762. El Presidio del Paso del Norte, que producía cantidades significativas de vinos y aguardientes, siguió el ejemplo parrense, y obtuvo de Revillagigedo en 1753 el mismo indulto que tenían tlaxcaltecas y vecinos de Parras. Lo mismo ocurrió con los productores de Mazapil. Con esto damos por probada nuestra hipótesis número dos, que sostiene que la presencia de indios tlaxcaltecas como grupo privilegiado por la Corona, no sujeto al servicio personal, y dotado con tierras y aguas corporativas (del Pueblo de Parras) y franquicias fiscales estimuló desde el siglo XVII la aparición de un sector de pequeños y medianos vitivinicultores tlaxcaltecas cuya producción conjunta resultaba muy significativa al lado de la

---

<sup>874</sup> Es decir, aquellas que colindaban o se encontraban dentro de las áreas por las cuales incursionaban los indios “bárbaros”.

<sup>875</sup> Recuérdese que el término “exterminio” no necesariamente implica la muerte de los indios enemigos, sino que podía entenderse como “destierro” (ex – términos).

producción de ranchos, haciendas y corporaciones religiosas de españoles y criollos de la región .

Hemos visto ya que las favorables condiciones políticas, económicas y fiscales del pueblo de Santa María de las Parras propiciaron un aumento en la población tlaxcalteca por nacimiento o por inmigración desde Saltillo. En la primera mitad del siglo XVII, las epidemias habían reducido significativamente a la población indígena lagunera de Parras. En 1660 —apenas un año después de que se comenzó a destilar el aguardiente— inició la segunda emigración tlaxcalteca desde San Esteban de la Nueva Tlaxcala. En el último tercio del siglo XVII, las familias tlaxcaltecas de Parras constituidas por los descendientes de los fundadores o bien por sus parientes emigrados desde San Esteban conformaban el 59% de los vecinos del pueblo, mientras que los laguneros apenas alcanzaban un 5%. Había también una buena cantidad de indios, españoles, mestizos y castas que se habían añadido al vecindario, principalmente por vía de matrimonio con tlaxcaltecas, por compra de terrenos en la jurisdicción del pueblo, o simplemente para ofrecer su fuerza de trabajo. La estrategia de integración demográfica controlada de los tlaxcaltecas parrenses en torno a las minorías del pueblo fue bastante abierta a partir de las siguientes premisas: a).- El gobierno y la gran mayoría de los habitantes del pueblo se autodefinían como tlaxcaltecas, incluso algunos españoles y familias de indios nobles de México como los Cano-Moctezuma. b).- En 1738, todos los cosecheros vecinos de Parras fueron dotados por el virrey de los mismos privilegios fiscales que gozaban los tlaxcaltecas en torno a la producción vitivinícola. c).- La demanda de vinos y aguardientes, los volúmenes de producción vitivinícola y los niveles de vida se incrementaron de tal manera que los tlaxcaltecas tuvieron las condiciones para aumentar su tasa de crecimiento demográfico y aún admitieron en su

vecindario a todos aquellos hombres libres que les sirvieran como fuerza de trabajo en sus viñedos y bodegas, los cuales requerían de una gran variedad de operaciones culturales. d).- Los tlaxcaltecas sabían que debían mantener una mayoría indígena para que el pueblo conservara ese estatus y por consiguiente, su control sobre los medios de producción y su *modus vivendi*, y actuaron en consecuencia.

Estamos en posición de afirmar que el criterio para autodefinirse como tlaxcalteca en el Pueblo de Santa María de las Parras no era de naturaleza exclusivamente racial ni de pureza étnica, sino que en gran medida se basaba en la conciencia de compartir un lugar propio (el pueblo de indios), una fe común (cristiana), una economía común (vitivinicultura de huerto), una lucha común (contra los indios bárbaros y contra la presencia española que podía transmutar el pueblo en villa), unos privilegios comunes otorgados por la Corona (de cosecheros) y una cultura común orientada hacia el trabajo y la ganancia. Los enlaces familiares consolidaban con el tiempo esta visión cultural de identidad. La más próspera de las colonias tlaxcaltecas del septentrión novohispano mantuvo su identidad —de manera paradójica— gracias a su apertura integracionista para con los grupos minoritarios no españoles de su vecindario y a su capacidad de asimilación cultural. Parras cambió para seguir siendo ella misma. La economía —como sucede en la actualidad con los Estados Unidos de Norteamérica— fue la piedra de toque de la asimilación cultural. Bajo esta óptica, consideramos probada nuestra hipótesis número tres que dice que el incremento demográfico de los indios tlaxcaltecas privilegiados de Parras no sujetos al servicio personal (por natalidad, inmigración, matrimonio o transculturación), permitió un incremento significativo en la oferta de mano de obra libre en Parras entre el

siglo XVII y el XVIII, lo cual impactó a su vez de manera positiva el crecimiento de la producción vitivinícola parrense.

El pueblo de Santa María de las Parras fue erigido medio siglo después de la fundación de la ciudad de Zacatecas en 1548, y desde esta fecha habían ido surgiendo una buena cantidad de reales de minas relativamente cercanos que producían plata: Zacatecas, Sombrerete, Fresnillo, Topia, Cuencamé, Mazapil. El pueblo de Santa María de las Parras surgió prácticamente “a la vista”<sup>876</sup> de la potencialidad económica de dichos centros mineros con su inagotable demanda de bebidas alcohólicas. Desde luego, estas condiciones de solvencia económica y creciente población de la Nueva Vizcaya, sumadas a la bondad climática de Parras que permitía el cultivo y la explotación de la *vitís vinífera* con un éxito no visto hasta entonces en la Nueva España, estimularon el surgimiento de la vocación vitivinícola y el incremento de la producción de vinos parrenses durante el primer tercio del siglo XVII. Hemos constatado la existencia de un floreciente mercado de vinos españoles que en el primer tercio del siglo XVII consumían las minas del Parral, Durango, Guadiana, San Andrés Topia y Cuencamé. Los parrenses —pueblo y haciendas— organizaron la producción, comercialización y distribución para competir con ventaja por los mercados de vinos y aguardientes de los centros mineros de la Nueva Vizcaya. Más o menos desde 1639 quedó establecido que los cosecheros parrenses pagarían un diezmo del 7% de la producción total de vinos y no del 10% en atención a las erogaciones que dichos cosecheros tenían que hacer para “beneficiar”<sup>877</sup> el vino mediante la técnica del “arropado.”<sup>878</sup>

---

<sup>876</sup> Es decir, relativamente cerca y a causa de dicha potencialidad.

<sup>877</sup> Beneficiar era sinónimo de transformar, aprovechar. Vid Corona Páez, Sergio Antonio. *Una disputa vitivinícola en Parras (1679)*.

<sup>878</sup> Corona Páez, Sergio Antonio. *Una disputa vitivinícola en Parras (1679)*; Maldonado Rosso, Javier. *La formación del capitalismo en el Marco del Jerez. De la vitivinicultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna (siglos XVIII y XIX)*.

En 1659 comenzó a ensayarse la técnica de destilación del orujo y borras del vino en alambiques relativamente efímeros y caros. Ocho años más tarde, en 1667, ya se había logrado dominar la tecnología de la destilación del orujo y de las borras del vino y se obtenía aguardiente en abundancia. Para 1679, la producción de vinos y aguardientes parrenses era tan significativa que el arrendatario de los diezmos, el obispado de Durango y los productores del pueblo y haciendas de Santa María de las Parras sostuvieron un pleito acerca de la manera de diezmar las uvas, el vino y el aguardiente. Para 1712, hacía ya tiempo que los diezmos causados por el aguardiente de Parras habían sido fijados en un 5% de la producción total. Se ha probado documentalmente que desde antes de 1718 los cosecheros parrenses tenían un intenso comercio con los mineros del Parral y del Real de minas de San Felipe (Chihuahua) donde obtenían plata en planchas a cambio de sus vinos y aguardientes. El negocio de los cosecheros no necesariamente se limitaba al comercio de sus productos vitivinícolas, sino que podían obtener ganancias adicionales del 9% al mandar fundir en la ciudad de México la plata de minas producto de sus ventas, o bien al vender plata amonedada (reales) a los mineros. La plata les permitía excedentes para la reinversión en los viñedos o en mercancías que serían vendidas no solamente en Parras, sino a lo largo de la ruta comercial del Camino Real de la Tierra Adentro. En esa misma época, los vinos y aguardientes parrenses se distribuían a México, Querétaro, San Miguel el Grande, Guanajuato, San Luis Potosí, Parral, Fresnillo, Sombrerete, Mazapil, Monterrey, San Francisco de Coahuila, Real de San Felipe (Chihuahua) y muchos otros lugares.

Para 1728, los vinos y aguardientes parrenses habían conquistado la preferencia de un vasto mercado en el septentrión y en el centro novohispano, al punto que el decreto del virrey marqués de Casafuerte incluyó de manera

expresa el aguardiente de Parras en el llamado “nuevo impuesto.”<sup>879</sup> Las Reales Cajas que fueron alertadas para cobrar a los cosecheros parrenses el nuevo impuesto refieren claramente el área de distribución de los productos: las ciudades de Durango, Guadalajara, Zacatecas, Llerena (Sombrerete), San Luis Potosí y Guanajuato, así como las gobernaciones del Nuevo Reino de León y Coahuila.

Consideramos que con esto quedan demostradas nuestra hipótesis números cuatro y seis, las cuales sostienen que la cercanía y potencialidad económica de centros mineros con demanda de bebidas alcohólicas como Zacatecas, Parral, Fresnillo, Sombrerete y Mazapil estimularon la aparición de la oferta vitivinícola parrense desde finales del siglo XVI (hipótesis cuatro) y que el avance tecnológico y el crecimiento de la producción vitivinícola en Parras permitió que la demanda de vinos y aguardientes en los centros mineros mencionados fuera satisfecha y rebasada entre el siglo XVII y XVIII, logrando colocar los volúmenes excedentes entre las poblaciones más prósperas ubicadas entre Parras y la Ciudad de México (hipótesis seis).

La tecnología que se utilizaba en Santa María de las Parras para hacer los vinos, vinagres y aguardientes no era nativa del lugar, sino que procedía de España, particularmente de Andalucía, región que producía casi la totalidad de los productos vitivinícolas españoles en los siglos XVI y XVII, y por supuesto, la mayoría de los que se enviaban a la Nueva España para su consumo. Esta transferencia tecnológica no solo proporcionó el ¿cómo hacerlo? sino también el ¿qué hacer?. Es decir, Andalucía proporcionó un modelo enológico a imitar junto con el modelo tecnológico para la fabricación de los vinos. Cuando se configuraron las principales características tecnológicas de la vitivinicultura parrense en el período 1639-1667, e incluso

---

<sup>879</sup> AMS. Fondo Presidencia Municipal. Caja 11, expediente 12. 10 de junio de 1729.

hasta bien avanzado el siglo XVIII, Andalucía producía básicamente mostos, esto es, vinos jóvenes en limpio, con un solo trasiego, corregidos con arrope cuando eran dulces.<sup>880</sup> Esta era la clase de vinos cuya fabricación comenzaron a estandarizar las haciendas (Santa María, San Lorenzo) hacia 1639. Eran ellos quienes tenían la capacidad para contratar españoles que supieran cómo beneficiar la uva. Otros españoles inmigrantes (en Parras había muchos) habrán beneficiado sus propios viñedos. El modelo tecnológico pasó finalmente a los indios tlaxcaltecas y a toda la población, convirtiéndose en un saber común. Los artefactos que usaban para la vinificación formaban parte de la tecnología andaluza, y eran denominados en Parras con los mismos nombres. Cazos arroperos, lagares (con husillos, vigas, marranas y zarandas), vasijas, pipas, toneles, embudos, venencias, coladores, piqueras, barriles, espumaderas, canastas o canastos. Las vasijas estaban hechas de madera (duelas). La manera de designar los predios vitícolas eran también comunes: viña, viñedo, majuelo, plantel, plantío. La manera de nombrar a la planta: vid, cepa, parra, parrón. Los nombres de algunos residuos: orujo o borujo, borras o heces del vino. Artefactos de cultivo: podadera, azadón, azada. Términos viticulturales, como “echar mugrones.” Todo ello nos habla de una influencia española de cuando España y Andalucía eran prácticamente lo mismo (desde luego, en materia de vitivinicultura).

La destilación de orujos y borras del vino, técnica que había sido dominada en Parras hacia 1667 logrando una producción abundante de aguardiente, también era andaluza, si bien y hasta cierto punto “secundaria.” Andalucía se orientó preferentemente hacia la producción de vinos quemados o brandies con una técnica cada vez más refinada y específica que evolucionó

---

<sup>880</sup> Maldonado Rosso, Javier. *La formación del capitalismo en el Marco del Jerez. De la vitivinicultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna (siglos XVIII y XIX)*.

hasta llegar a las exigencias de las denominaciones de origen. Los parrenses optaron principalmente por la fabricación de los aguardientes que resultaban de la destilación de los orujos o bagazo de la uva, y en mucha menor proporción, del poco aguardiente que se obtenía por la destilación de las borras del vino. Este modelo de producción multiplicaba los rendimientos de los cosecheros al permitir obtener aguardientes sin tener que sacrificar el vino, quemándolo. Los parrenses usaban para la destilación alambiques con monteras y cañones, artefactos de vieja prosapia andaluza. También usaban las llamadas “ollas de sacar aguardiente”<sup>881</sup> con sus monteras y cañones de enfriamiento. Avanzando el siglo XVIII, los cosecheros parrenses —como lo hacían los fabricantes andaluces— comenzaron a macerar frutas en aguardiente, produciendo licores cuya fabricación y consumo perdura hasta nuestros días no solo en Parras, sino en una vasta región del norte de México. Con esto consideramos probado lo enunciado en las hipótesis cinco y ocho, a saber, que entre el siglo XVI y el XVIII existió un modelo vitivinícola andaluz que sirvió de paradigma para la adopción de las prácticas vitícolas y vinícolas en Parras (hipótesis cinco) y el aguardiente de Parras, al ser de orujo o bagazo de la uva, no provenía de la destilación o quema del vino (como los aguardientes de vino o brandies). Por lo tanto, la producción de aguardiente no disminuía la producción de vino de Parras (hipótesis ocho).

Entre las razones que permitieron la notable expansión de la economía vitivinícola parrense se encuentra la “legitimidad”<sup>882</sup> de sus vinos y aguardientes. Precisamente porque la disponibilidad de uvas perfectamente maduras y dulces llegó a ser relativamente grande (había tres millones de

---

<sup>881</sup> Hemos visto ya que este era el término que utilizaron los parrenses para denominar un artefacto utilizado para destilar los orujos de la uva.

<sup>882</sup> Los vinos legítimos estaban hechos exclusivamente de uva, sin sustancias de otra procedencia. *Vid* Lozano Armendarez, Teresa. *El chinguirito vindicado : el contrabando de aguardiente de caña y la política colonial*.

cepas hacia el segundo tercio del siglo XVIII, como lo atestiguó el obispo Tamarón y Romeral) los parrenses podían seguir el modelo tecnológico andaluz sin tener que adicionarle substancias extrañas (como el piloncillo) a sus vinos ni aguardientes. El bagazo u orujo de las uvas tan notoriamente dulces de Parras según atestiguaba el obispo Mota y Escobar, tenía el suficiente residuo de azúcares como para que tomase lugar la fermentación etílica, sin la necesidad de añadirle piloncillo. La borra del vino —que también se destilaba para obtener aguardiente— procedía de vinos puros de uva. Históricamente, la percepción que de los vinos y aguardientes parrenses tuvieron los reyes, virreyes y también los obispos en sus cédulas, decretos y edictos, era la de que los vinos y aguardientes de Parras eran legítimos y puros, hechos solo a partir de la uva. La Corona jamás hubiese privilegiado su producción si fuera de otra manera. Existía una continua supervisión de los alcaldes mayores de Parras para vigilar las condiciones de producción de vinos y aguardientes por medio de “visitas.”<sup>883</sup> Eran precisamente los alcaldes quienes tenían la responsabilidad de certificar las guías comerciales que acompañaban los embarques de bebidas que salían de Parras. Los obispos de Durango también estaban atentos a la pureza de los vinos de Parras, los cuales eran ampliamente usados con fines sacramentales.<sup>884</sup> Desde el Concilio de Trento por lo menos, estaba legislado por el derecho canónico que para que la consagración sacramental fuera válida y lícita, debía usarse *vinum de vite*, esto es, el jugo puro de la uva fermentado de manera natural y apropiada, con pena

---

<sup>883</sup> Hemos visto ya que la visita era sinónimo de inspección de las autoridades correspondientes, y ordinariamente implicaba una inspección física (instalaciones, materias primas, productos en elaboración y terminados) sin excluir la posibilidad de la contable (auditoría).

<sup>884</sup> Dice Vito Alessio Robles que “los vinos de Parras se consumían en la América del sur y eran preferidos a los de España para el sacrificio de la misa.” Alessio Robles, Vito. *Coahuila y Texas en la época Colonial*. p. 410.

de interdicción *sub gravi* al sacerdote que no cumpliera con este requisito.<sup>885</sup> Los obispos de Durango nunca consideraron que los vinos o los aguardientes de Parras fuesen ilegítimos, al contrario. De hecho, no se conserva una sola denuncia civil ni eclesiástica contra los cosecheros parrenses por alguna posible adulteración. Sin embargo, una vez adquiridos por los comerciantes o revendedores foráneos, los vinos y aguardientes parrenses estaban a merced de la honradez de éstos.<sup>886</sup> Es posible y hasta cierto punto probable que los mezclaran con otros productos de dudosa procedencia para incrementar las ganancias. Con esto consideramos probada la hipótesis siete, que sostiene que el vino y el aguardiente de Parras era obtenido del jugo y del bagazo de la uva, respectivamente, sin adición de sustancias endulzantes extrañas a la uva. Por lo tanto, se trataba de bebidas legítimas.

## CONCLUSIONES GENERALES

La producción vitivinícola de Santa María de las Parras —casi desconocida hasta el día presente— fue el feliz resultado de una serie de afortunadas circunstancias. El clima templado de la Nueva Vizcaya había permitido la introducción de la *vitis vinífera* en ciertos lugares de su vasto territorio, y en

---

<sup>885</sup> Vid Kevin Knight. *The Catholic Encyclopedia*. Robert Appleton Company. USA. 1999. Volumen 1 El derecho canónico vigente mantiene esta restricción. En el Libro IV “De la función de santificar la iglesia”, Título III “De la santísima eucaristía”, canon 924, los párrafos 2 y 3 tratan sobre las especies para la consagración eucarística, el pan y el vino, y dicen “El vino debe ser natural, del fruto de la vid, y no corrompido.” En 1855, el vino de Parras seguía siendo totalmente puro y natural, como describe un viajero angloparlante al hablar de los vinos que ahí se fabricaban: “No artificial force is employed in the expression of the grape, and the wines are all pure juice, without any infusion of foreign matters” “Rambles about Monclova”, part II, p.439 en *Southern literary messenger, devoted to every department of literature and the fine arts*. Volumen 21, iss. 7. Publication day: july, 1855. City: Richmond, Virginia. Publisher T.W. White. 784 pp. (MOA). Diez años más tarde, el famoso padre Agustín Fischer, párroco de Parras y posteriormente capellán del emperador Maximiliano, recibía una solicitud de 25 o 30 barriles de vino de Parras para destinarlo al santo sacrificio de la misa. Vid AHCSILP, expediente 198. Parras. 17 de enero de 1865.

<sup>886</sup> Esta posible adulteración no afectaba a la celebración eucarística, puesto que era y es una política de la iglesia católica adquirir los vinos de los fabricantes y nunca de los revendedores.

escala significativa en el Presidio del Paso del Norte y en Santa María de las Parras, lugar éste último que tiene una gran semejanza de condiciones climáticas con algunas regiones tradicionalmente vitivinícolas de Andalucía.

Como lo vimos a través de nuestro estudio, la presencia de viñedos en la Nueva Vizcaya cuyos dueños estaban en quieta y pacífica posesión de los mismos se remontaba al siglo XVI y continuó durante la época colonial, básicamente en forma de pequeños o medianos huertos que salpicaban el paisaje de poblaciones y haciendas de la Nueva Galicia (villa de Aguascalientes) y continuaban en dirección al norte: Fresnillo, Nieves, Mazapil, San Juan del Río, Santa Bárbara, San José y Santiago del Álamo (Viesca, Coahuila) Santa María de las Parras, San Francisco de los Patos (General Cepeda, Coahuila), villa del Saltillo y San Esteban de la Nueva Tlaxcala, hasta el Presidio del Paso del Norte y más allá, hasta el Nuevo México.

Las disposiciones de la *Recopilación de las Leyes de Indias* en torno a la tenencia de viñedos nunca constituyeron un impedimento legal en la Nueva Vizcaya, porque la producción vitivinícola de esta región nunca llegó a los niveles cuantitativos que hubiesen significado una verdadera confrontación con los intereses españoles, a diferencia de lo que pasó en el Perú a principios del siglo XVII. A medida que fue creciendo la producción parrense, los cosecheros estuvieron en posibilidad de satisfacer la demanda local, y una parte significativa de la demanda del septentrión y del centro de la Nueva España. Dado que entre haciendas y pueblo de Parras habría apenas unas cinco mil hectáreas de viñedos con unos tres millones de cepas<sup>887</sup> (hacia el último tercio del siglo XVIII) cantidades casi ridículas si se comparan con las

---

<sup>887</sup> Pedro Tamarón. *Demostración del vastísimo Obispado de la Nueva Vizcaya* en Vito Alessio Robles, Coahuila y Texas en la Época Colonial p.407.

del Perú o Andalucía, los cosecheros de Parras nunca estuvieron en posibilidad de realizar la “exportación”<sup>888</sup> de sus productos a otros virreinos.

De hecho, en el siglo XVIII España había orientado el grueso de su producción vitivinícola hacia los mercados europeos, particularmente el de Inglaterra.<sup>889</sup> Los vinos y aguardientes legítimos parrenses abastecían a las provincias septentrionales de la Nueva España a las que ni siquiera alcanzaban a llegar los vinos y aguardientes españoles que entraban por Veracruz.<sup>890</sup>

No había pues razón para que la Corona aplicase a los cosecheros parrenses las restricciones legales que había aplicado a los cosecheros del Perú cuando lo vasto de su producción de vinos y aguardientes a principios del siglo XVII amenazaba las exportaciones andaluzas al continente americano.

La prueba de que la Corona aplicaba las normas de la *Recopilación* en términos discrecionales, y no como principios absolutos, es que, llegado el momento, no solamente no restringió, sino que privilegió a los cosecheros parrenses y a los del Presidio del Paso del Norte (cuando su producción de vinos y aguardientes era ya muy significativa), indultándolos del pago de alcabalas y del llamado “nuevo impuesto.” Esto en el contexto de una política que buscaba la permanencia y consolidación de las poblaciones septentrionales y el avance de las fronteras novohispanas hacia el norte. Una economía sana era la mejor garantía de la permanencia de dichas poblaciones. Alentando y privilegiando a los cosecheros neovizcaínos, la Corona hacía lo contrario que había hecho con los cosecheros del Perú en el siglo XVII, a

---

<sup>888</sup> Exportación es un término comercial que hace referencia al cruce de fronteras internacionales. Cabría preguntarse si cabe aplicar el término cuando se trataba de envíos de productos de un virreinato americano a otro. En todo caso, lo que tenemos en mente al usarlo es la división política internacional del presente.

<sup>889</sup> Maldonado Rosso, Javier. *La formación del capitalismo en el Marco del Jerez. De la vitivinicultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna (siglos XVIII y XIX)*; Alberto Ramos Santana. *Vinos y aguardientes: señas de identidad de la Provincia de Cádiz* en Alberto Ramos Santana y Javier Maldonado Rosso (eds.). “Vinos, vinagres, aguardientes y licores de la provincia de Cádiz.”

<sup>890</sup> Lozano Armendarez, Teresa. *El chinguirito vindicado : el contrabando de aguardiente de caña y la política colonial.*

quienes la Corona buscaba contener en beneficio de la economía española, sobre todo de Andalucía.

Por otra parte, la presencia de viñedos productivos en diversos puntos de la Nueva Vizcaya termina con la mítica existencia de una Real Cédula (de la que nadie pudo nunca dar una sola referencia) que autorizaba exclusivamente a los parrenses a plantar y explotar viñedos y a comerciar con sus uvas, vinos y aguardientes. Como hemos visto ya, en la Nueva Vizcaya (e incluso fuera de ella, como en el caso de la villa de Aguascalientes) era razón legal suficiente que una población estuviese en la quieta, continua y pacífica posesión de sus viñedos para justificar plenamente su explotación.

Otra circunstancia afortunada para la consolidación de la producción comercial parrense fue que, por su riqueza argentífera, por el número de sus habitantes, por sus hábitos de consumo y por el número de arrobas de vinos y aguardientes importados de la Península, la Nueva España era el mercado consumidor de bebidas etílicas más importante de España. Santa María de las Parras estaba ubicada en el virreinato que más plata gastaba en dichas bebidas. Junto con el clima favorable, ésta fue la condición inicial que incitó el despegue de su producción comercial vitivinícola. En 1777, la producción de aguardiente parrense fue de más de 23 mil 974 arrobas<sup>891</sup> (sin contar el vino) y representaba más del 34.28 % del aguardiente que España exportaba anualmente a sus colonias americanas en la segunda mitad del siglo XVIII.<sup>892</sup>

Históricamente, hubo en Santa María de las Parras dos modelos de producción que se beneficiaron mutuamente: primero, el de las grandes haciendas como la del marquesado de Aguayo y la de San Lorenzo, que

---

<sup>891</sup> AHCSILP, expediente 357-A. Parras, 3 de enero de 1778. Recibo de los diezmos recibidos en 1777.

<sup>892</sup> Antonio García-Baquero González. "Los productos vinícolas andaluces en la carrera de Indias" en Alberto Ramos Santana y Javier Maldonado Rosso (eds.) *El comercio de vinos y aguardientes andaluces con América (siglos XVI-XX)*.

contaban con aguas y con grandes superficies para viñedos, para la producción de maíz y trigo y frijol, y para la engorda de ganados mayores y menores, y segundo, el modelo configurado por el pueblo tlaxcalteca de Santa María de las Parras, cuya autonomía política le permitía administrar sus propios recursos para la producción. Tierras y aguas de dotación, utilizados principalmente para la vitivinicultura “de huerto”<sup>893</sup> en pequeños predios.

Mientras que en el primer modelo, el de las haciendas, la mano de obra era asalariada y permanente, constituida sobre todo por indios de diversas etnias, mestizos, negros y castas, en el segundo caso la mano de obra era básicamente tlaxcalteca, libre y eventual, condiciones indispensables para mantener los términos de redituabilidad de la producción vitivinícola de huerto, dado que no podía sustentar trabajadores permanentes. En el pueblo de Santa María de las Parras, los márgenes de ganancia podían llegar a ser mayores al mil cuatrocientos por ciento en relación a la inversión anual, siendo un buen indicador de la relación media entre la inversión y la ganancia el de 562.84 %, lo cual indica que la explotación de viñedos constituía un excelente negocio. Desde luego, y como era de esperarse, esta explotación de los viñedos orientó al pueblo de Santa María de las Parras hacia una economía netamente comercial basada en la producción de uvas, vinos y aguardientes. Las ganancias que lograban los cosecheros parrenses se utilizaban en parte para comprar artículos de abasto directamente de las haciendas vecinas o de intermediarios y revendedores: harina, maíz, frijol, carne. Otra parte se destinaba a pagar la inversión en los huertos para la siguiente cosecha. Se podía ahorrar adquiriendo plata amonedada o en

---

<sup>893</sup> Este término indica que los viñedos en explotación eran aquellos que estaban ubicados en los terrenos con que eran dotados los vecinos de Parras para la construcción de sus huertos, y por extensión, denominamos así a los pequeños viñedos en contraposición a los relativamente grandes como los de los marqueses de Aguayo o de los dueños de la hacienda de San Lorenzo.

planchas, o bien labrada, como en vajillas y cuchillerías. También se podía ahorrar invirtiendo en nuevos viñedos o en artículos para el comercio. Los niveles de riqueza que alcanzaban los tlaxcaltecas cosecheros son insospechados. La cantidad de predios que podían acumular era grande, y los montos de las capellanías que fundaban podían llegar a los diez mil pesos de principal, lo cual nos hace sospechar que Parras fue la colonia tlaxcalteca de mayor éxito en el septentrión novohispano.

Ambas economías, la de las haciendas y la del pueblo, se beneficiaban mutuamente. Las haciendas compraban uvas y caldos del pueblo, pagaba mano de obra libre del pueblo cuando la necesitaba, y vendían básicos y también agua; el pueblo a su vez adquiría de las haciendas agua cuando no le bastaba la suya propia, básicos y otros artículos de comercio.

En el pueblo, las operaciones culturales, tanto vinícolas como vitícolas, eran diversas y eran ejecutadas por una numerosa mano de obra libre a la que se le pagaba en efectivo por día (jornada) o por tarea, en una escala de salarios muy estandarizada y que superaba los de las haciendas vecinas. El pueblo de Santa María de las Parras tenía por “antigua costumbre”<sup>894</sup> pagar a cuatro reales la peonada, es decir, el doble en efectivo de lo que pagaba la hacienda del marqués de Aguayo.<sup>895</sup> De hecho, si se tenía una huerta con vides, era posible su explotación aunque no se contara con agua por dotación (en este caso se compraba a las haciendas o al pueblo según las necesidades del momento) y sin contar con mano de obra permanente. Hemos documentado casos como éste, con muy buenos márgenes de ganancia. En el pueblo, cuya economía estaba monetarizada y era muy dinámica, existía un próspero mercado de mano de obra libre y eventual, resultado del crecimiento

---

<sup>894</sup> AHCSILP, expediente 528. Parras. 1765-1769

<sup>895</sup> *Ibid.*

demográfico de los tlaxcaltecas privilegiados, que no podían ser reclamados para el servicio personal. Eran hombres libres. Podían ser trabajadores libres.

Desde luego, la tecnología vitivinícola parrense era de claro origen andaluz. La producción también seguía los modelos vigentes en Andalucía durante e siglo XVII: mostos arropados que eran puestos a fermentar y que resultaban en vinos jóvenes con lías o en limpio tras un trasiego, listos para su consumo aproximadamente a los dos meses después de la vendimia.<sup>896</sup> Los había dulces, abocados y secos, blancos y oscuros, nuevos y añejos. Incluso se producían vinos siguiendo los tipos españoles, como era el caso del *carlón*. El aguardiente que se fabricaba en Santa María de las Parras era de orujo, es decir, procedía de la destilación de los bagazos de las uvas que resultaban de la pisa y el prensado. En mucha menor proporción, los aguardientes parrenses procedían de la destilación de las borras del vino.

Precisamente porque Parras producía en cantidades más que suficientes uvas tan dulces que empalagaban, tuvo la posibilidad de fabricar sus vinos y aguardientes con la materia prima que tenía a la mano, sin necesidad de añadirle endulzantes ajenos a la uva, como sería el piloncillo. Esta pureza de sus ingredientes, mas el hecho de seguir el modelo tecnológico andaluz, permitió que sus vinos y aguardientes fueran siempre considerados como “legítimos” o puros de uva —los vinos de Parras eran considerados aptos para uso sacramental— lo cual no sucedía con las “bebidas prohibidas.” Esta condición de legitimidad de sus productos vitivinícolas le dio a Parras una enorme ventaja sobre los productores de bebidas “ilegítimas” como eran los mezcales, chinguiritos, aguardientes contrahechos o “de imitación”<sup>897</sup> puesto

---

<sup>896</sup> Maldonado Rosso, Javier. *La formación del capitalismo en el Marco del Jerez. De la vitivinicultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna (siglos XVIII y XIX)*.

<sup>897</sup> Lozano Armendarez, Teresa. *El chinguirito vindicado : el contrabando de aguardiente de caña y la política colonial*.

que la producción parrense se ganó el reconocimiento y protección de la Corona (privilegiando ésta a los cosecheros parrenses) y le atrajo la protección de la mitra de Durango, que siempre consideró legítimos los vinos de Parras (según derecho canónico, aptos para el uso sacramental) y también sus aguardientes.

Con el tiempo, los parrenses aprendieron a fabricar bebidas compuestas, como las mistelas legítimas de anís y de canela, y también aprendieron a macerar frutas en el aguardiente de orujo, logrando fabricar licores con todas las frutas que se daban en el pueblo y las haciendas vecinas: higos, chabacanos, manzanas, membrillos, duraznos, perones, etc. Esta tecnología y producción artesanal subsisten en prácticamente todo el territorio de lo que fuera la Nueva Vizcaya, y principalmente en el sur de Coahuila y parte de Durango y Chihuahua.

Estos productos eran distribuidos por comerciantes que los compraban en Parras, o bien por comerciantes (llamados “encomenderos”) que fungían como gestores de negocios de los cosecheros parrenses. Esta figura legal del encomendero fue básica para mantener el dinamismo en la producción y distribución de vinos y aguardientes de Parras, ya que los podían transportar por toda la Nueva España sin pagar las alcabalas ni el “nuevo impuesto” hasta que llegase a su lugar de destino, donde serían pagados dichos impuestos por el comprador. El privilegio de los cosecheros parrenses consistía en estar exentos del pago de dichos impuestos, y la figura del encomendero se entendía como un *alter ego* del cosechero. De hecho, muchos comerciantes foráneos fingían ser los encomenderos de los cosecheros, evitándose el pago de los impuestos, los cuales habría de pagar el segundo comprador, que aparecería a ojos de todos como el primero.

El Camino Real de la Tierra Adentro y la red de caminos para carretas y mulas que había en la Nueva España, sumado a la disponibilidad de transporte de arriería, permitieron un flujo continuo de barriles y pipas de vinos y aguardientes de Parras hacia diversos puntos de la Nueva España. Parras estaba en medio de los grandes caminos que iban a Nuevo México y a la Louisiana de sur a norte, y en la ruta transversal que unía a Durango con Saltillo. Parras podía enviar sus productos a bajo costo a la Feria de Saltillo, para ser redistribuidos desde ahí.

La decadencia de la producción vitivinícola de Santa María de las Parras se puede atribuir a una conjunción de factores adversos, entre ellos la implementación del pago de las alcabalas para los productores no tlaxcaltecas de la jurisdicción hacia el último tercio del siglo XVIII. El cese de los privilegios de cosecheros para los administradores de las capellanías, cofradías y ciertos eclesiásticos. Un golpe mortal fue la legalización de la fabricación del chinguirito en el virreinato en la última década del siglo XVIII.<sup>898</sup>

Contribuyó también la falta de visión y evolución de los grandes cosecheros como los marqueses de Aguayo, que no crecieron ni se capitalizaron por medio de la creación de sociedades mercantiles por acciones (como sucedía en España) sino que más bien perdieron lo que tenían. Fue decisiva la pérdida del control político y de la identidad étnica de los tlaxcaltecas con la llegada de la independencia. Influyó desde mediados del siglo XVIII la nula disponibilidad de tierras fuera del pueblo, pues eran controladas por las grandes haciendas. Contó también la caducidad del viejo modelo enológico andaluz tradicional de Parras, ya que en la Nueva España y posteriormente en el México independiente, los nuevos vinos y destilados de procedencia europea estaban reconfigurando el gusto de las clases altas de la

población. De ahí que los vinos dulces y los aguardientes de fabricación artesanal de Parras abastecieron los altares y las mesas populares y finalmente quedaron reducidos a ser parte de la gastronomía folklórica regional. No sería sino hasta el último tercio del siglo XIX que Evaristo Madero, moderno hombre de negocios, introduciría en Parras el nuevo paradigma enológico europeo al crear la “Casa Madero”, con nuevas cepas europeas para la producción de vinos y brandies.

---

<sup>898</sup> Lozano Armendarez. *Op.cit.*

## **APÉNDICE DOCUMENTAL**

### **Decreto del marqués de Casafuerte sobre el nuevo impuesto de vinos y aguardientes**

10 de junio de 1729

Archivo Municipal de Saltillo. P.M. c 11, e 12.

“Don Prudencio de Bazterra, Alcalde Mayor y Capitán a guerra de este Pueblo y la Villa de Santiago del Saltillo y sus jurisdicciones, por su Majestad = Por cuanto habiendo recibido un despacho expedido por el excelentísimo señor Marqués de Casafuerte que, con lo a su continuación proveído es el tenor siguiente-

Don Juan de Acuña, Marqués de Casafuerte, caballero del orden de Santiago, Comendador de Adelfa en la de Alcántara, del Consejo de su Majestad, en el supremo de Guerra, Capitán General de los reales ejércitos Virrey Gobernador y Capitán General de la Nueva España y presidente de la Real Audiencia de ella, etc. Por cuanto yo proveí el auto siguiente:

México, 10 de junio de 1729. (al margen: decreto) Habiendo prevenido su Majestad por Real Orden de treinta de agosto del año próximo pasado de mil setecientos y veinte y ocho lo siguiente que se inserta a la letra enterado su Majestad de lo referido ha resuelto que cada barril de aguardiente que saliere de la Vera Cruz para todo ese reino sin exceptuar México, pague cuatro pesos excudos de plata, porque si dejasen de contribuir como se propone los cuatro pesos los que saliesen para México, se seguiría abuso de que los más que se hubiesen de conducir para otras partes sacarían las guías para esa ciudad, y no se lograría el intento de la contribución, y asimismo ha determinado su Majestad que se cobre la misma cantidad de toda la aguardiente que bajare de Parras en la primera aduana por donde transitare. Y que para la ejecución de uno y otro dé Vuestra Excelencia las órdenes convenientes, y llevádose por mí a Junta y oído sobre ello a los señores de ella en la que se celebró a veinte de mayo próximo pasado, se resolvió que se libren despachos con inserción del capítulo referido a oficiales reales de las Reales Cajas de las ciudades de Durango,

Guadalajara, Zacatecas, Llerena, San Luis Potosí y Guanajuato para que practiquen lo que su Majestad es servido mandar y en su conformidad cobrarán de cada barril de aguardiente que saliere del pueblo de Parras y su territorio y de la que saliere de las demás provincias de aquel reino en que hubiere planteo de viñas los referidos cuatro pesos teniendo el barril cuatro @ y si tuviere menos arrobas se cobrará esta contribución respectivamente, dando certificación de los enteros que hicieren los dueños de esta bebida cuyo derecho, una vez cobrado en una parte y constando de ello por certificación, no se ha de exigir en otra, advirtiéndosele a oficiales reales que por dichos enteros y certificaciones no han de llevar por sí ni sus oficiales derechos algunos de los que manifestaren, antes si este género por ser ramo de hacienda Real que se establece y les toca por oficio su administración y manejo, de que se harán cargo por ramo separado en las cuentas del suyo y se les previene que no han de cobrar este derecho de personas eclesiásticas, justificando ser la aguardiente suya sacada de la uva de sus cosechas y de las viñas de que son dueños, y asimismo se expedirán despachos a los gobernadores del Nuevo reino de León y Provincia de Coahuila para que cobren los derechos de la aguardiente que entrare en aquel reino y provincia, con las mismas advertencias y prevenciones referidas (...) y en la misma forma se libre despacho de al Justicia Mayor de la jurisdicción de Parras para que tenga particular cuidado de dar y dé guías a todos los que cargaren aguardiente de aquellos países, de todos los barriles que cada uno sacare de su distrito expresando el número de ellos. Nombres de los sujetos que los sacaren. Dueños a quienes pertenecen y para dónde los conducen, de que enviará anualmente relación certificada a el tribunal de cuentas para el cargo que ha de hacer a los oficiales reales de aquellas cajas y para que ninguno pueda salir sin guía del Justicia. Este hará publicar el despacho en aquel país. Y a fin de que se observe en los demás lugares en que hubiere planteo de viñas, se prevendrá esto mismo por oficiales reales y gobernaciones que las tuvieren sujetas a sus gobiernos o reconocieren las cajas de su cargo y el tribunal de cuentas tomará razón de los despachos que se libraren para la inteligencia de lo que en ellos se previene = y lo rubriqué—

Y para que en su entero y debido cumplimiento se proceda por el Justicia Mayor de Parras a practicar su contenido por lo que le toca con la mayor exacción en todo y por todo mandé expedir el presente de cuyo recibo y su íntegro obediencia me darán razón tomándose antes de este despacho en el real tribunal y audiencia de cuentas de esta corte México, y

junio catorce de mis setecientos veinte y nueve= El Marqués de casafuerte= por mandado de su excelencia don Joseph de la Cerda Morán=

En el pueblo de Santa María de las Parras, en diez y ocho días del mes de agosto de mil setecientos veinte y nueve años yo don Prudencio de Bazterra, Alcalde mayor y capitán a guerra de este dicho pueblo y villa de Santiago del Saltillo y sus jurisdicciones, habiendo recibido el despacho de las dos fojas antecedentes expedido el día catorce de junio próximo pasado deste año por el excelentísimo señor Marqués de Casafuerte, actual virrey de la Nueva España, para que su tenor se observe y tenga debido cumplimiento, mando que ninguna persona de cualquiera estado o calidad que sea, extraiga de los términos deste pueblo con pretexto alguno, aguardiente en corta ni en crecida cantidad, sin hacer manifestación de él ante mí, y impetrado guía para su transporte o conducción a las partes que más les convenga, con apercibimiento que de lo contrario se procederá contra los transgresores por todo rigor a lo que hubiere lugar; y para que todos y cada uno en lo que le tocare guarde, cumpla y ejecute el tenor de dicho despacho y ninguno alegue ignorancia, se publique en las partes acostumbradas deste pueblo, y fecho, se remita testimonio de él a mi teniente de Alcalde mayor de la villa de Santiago del Saltillo para que en ella haga se publique y con la excación posible, haga observar el contenido del citado despacho, y conclusa, remitirá original para acumularla a éste (haciendo quede testimonio o copia en el archivo de aquella villa) y de todo dar cuenta a dicho excelentísimo señor en primera ocasión. Así lo proveí, mandé y firmé con testigos de asistencia a falta de escribano público y real, que no lo hay en esta jurisdicción, de que doy fé= Prudencio de Bazterra= Juan Antonio de Tejada= Miguel Francisco de Nogales= ”

En la villa de Santiago del Saltillo, el cuatro de septiembre de 1729, don Joseph de Ydoiaga, teniente general de Alcalde mayor y capitán a guerra de dicha villa, procedio a dar cumplimiento al mandato del Alcalde mayor, declarando:

“Mando que ninguna persona de cualquier estado, calidad o condición que sea, extraiga de los términos de esta villa y su jurisdicción, aguardiente, en corta ni en crecida cantidad sin que primero haga manifestación de ella ante mí, impetrando guía para su transporte o conducción a las partes que más les convenga, con apercibimiento que de lo contrario se

procederá contra los transgresores e inobedientes por todo razón de derecho; y para que todos y cada uno a lo que le tocara, guarde, cumpla y ejecute el tenor a dicho despacho y ninguno alegue ignorancia, mando se publique en el lugar público acostumbrado desta villa como se ejecuta en día festivo después de misa mayor en concurso de vecindad en las puertas de las Casas Reales de dicha villa de Santiago del Saltillo donde es fecho ut supra. Así lo proveí, mandé y firmé.”<sup>899</sup>

### **Privilegio de cosecheros para los vecinos de Santa María de las Parras**

10 de febrero de 1738

AGN. General de Parte Vol. 31, Expediente 211, Fojas 157 Vta-158r

“V(uestra) E(xcelencia) releba por ahora, y hasta que en junta de Arbitrios otra cosa se resuelva, al Vezindario de S(an)ta. María de Parras de la paga del R(ea)l d(e)r(ech)o de Alcavala, y nuevo impuesto en los caldos que comercian sus indibiduos por los méritos y razones que se expresan.

D(o)n. Juan Antonio de Vizarrón, &a. = En vista de las representaciones que por el Vezindario de S(an)ta. María de Parras se me han hecho sobre las frecuentes hostilidades e imbabaciones que continuamente están experimentando de los yndios bárbaros enemigos que infestan aquel Paíz con muchas muertes, insultos, robos de gente, ganados y demás que pueden aprehender en los campos, caminos, hazdas. y aun Poblados, para cuios reparo se han dado por esta Capitanía G(ene)ral. las oportunas providencias que se han tenido por necesarias y en virtud de éstas ejecutado diferentes campañas contra d(ic)hos yndios en cuias facciones ha contribuído el vezindario con gente, municiones, y considerables costos de sus propios caudales que han erogado gustosos aquellos vezinos por contribuir en lo que les toca del más exacto y puntual cumplimto. de los Superiores Órdenes a este fin conferidos, por cuios méritos, y los que nuevante. ofrecen hazer en la precente campaña que está determinada continuándola a su costa como hasta aquí con todo lo que sea necesario, me han suplicado sea servido de retribuirles tan especiales serbicios con la

---

<sup>899</sup> En esa fecha se pregonó la orden en presencia de numeroso concurso de vecindad, por voz de Juan de la Cruz, indio ladino e inteligente en el idioma y lengua castellana. Nótese como el texto de la orden dada en Saltillo no menciona el dato de los eclesiásticos exentos, ni se habla de cosechas, uvas ni viñas. La orden dada en Saltillo se refiere (y se restringe, por lo tanto) a la transportación del aguardiente.

relebaz(i)ón que tienen impetrada del R(ea)l d(e)r(ech)o de Alcabala y nuebo impuesto con que se les ha grabado en los caldos que sacan de sus cosechas, para que con este descargo puedan más fácil y voluntariam(en)te conspirar a la consecución del exterminio de d(ic)hos yndios que con su ferosidad y malebolencia ofenden tanto a nuestra Religión Cathólica y con su rebelde indebosió perjudican a la R(ea)l Corona y a los basallos de S(u) M(ajestad). Pedí dictamen por Auditoría al S(eñ)or Dr. D(o)n. Pedro Malo de Villavisencio, del Consejo de S(u) M(ajestad), su Oydor en la R(ea)l Au(dienci)a de esta corte, y conformándome con el que en su inteligencia, y teniendo precentes todos los antecedentes de esta materia me expuso el día tres del corr(ien)te en atención a ser notoriamente siertas las cortas facultades que los vezinos del expresado Pueblo de Sta. María de Parras tienen, como asimismo los continuados servicios que a su costa an hecho hasta aquí, y ofrecen en lo de adelante continuar, de que claram(en)te se deduze la razón de atraso que alegan para su pretención por los graves perjuicios que les han causado las frecuentes hostilidades de los yndios enemigos, sin embargo de haver reserbado sobre este particular punto la resolución combeniente para tomarla en la junta de arbitrios que el S(eñ)or Auditor G(ene)ral de la G(ue)rra me propuso en su pareser de diez y ocho de junio del año próximo pasado se formase, la qual así por falta de los Señores Ministros de que se componía como por las muchas y graves ocurrencias que en este superior Gov(ier)no y Capitanía G(ene)ral se ofrecen puede demorarse, deseando que el expresado Vezindario tenga en el ínterin el consuelo que solicita, he rresuelto expedir el prez(en)te por el qual mando que por ahora y hasta que en la sitada junta otra cosa se resuelva, no se le cobre el R(ea)l d(e)r(ech)o de Alcabala ni el nuebo impuesto de los caldos que saca y comercia en la conformidad que propone, a cuió efecto se hará notoria esta providencia a los Diputados o personas que entendieren en el cobro y Recaudaz(i)ón de d(ic)ho ramo para que les conste, y sobresean en su exacción debolbiéndose este Despacho Origuinal con la diligencia a esta parte, para enguarda de su d(e)r(ech)o. México, diez de febrero de mil setez(ien)tos treinta y ocho = Juan Antonio Arzob(is)po de Méx(i)co = Por mandado de Su Exa. Dn. Joseph de Gorraes.”

**Real Provisión que confirmó los antiguos privilegios de los tlaxcaltecas de Santa María de las Parras, exentándolos del pago del nuevo impuesto de 1729 y de las alcabalas.** 13 de octubre de 1738

AGN. Indios. Vol. 54, Expediente 263, Fojas 236-237r

“V(uestra) E(xcelencia) m(an)da, se lleve a puro y debido efecto guarde y cumpla lo rresuelto en la rreal Provi(sión) ynsserta a favor de los naturales de Santa María de las Parras bajo de las penas y apercivimienttos que se contienen. D. Juan Antt(oni)o &a. por q(uan)to gobernando estta nueva España el Ex(celestísimo)mo ss(eñ)or don Luis de Velasco, Virrey Governa(d)or y Cap(itá)n G(ene)ral que fue en ella mandó expedir la rreal provissión siguiente = aquí la Real prov(isi)ón que está en los auttos = la qual se me pressentta con escrito por partte del governa(d)or, alcaldes rejidores, escrivano, algua(ci)l mayor y demás ofici(al)es de rrep(úbli)ca, común y natt(urale)s del pue(bl)o de Santta María de las Parras en el distrito de la Nue(v)a Viscaia, pidiendo me sirviesse m(an)dar se llevasse a debido efecto por las caussas que difussam(en)te alega(r)on y en su vistta, conformándome con el parecer que sobre ttodo me dio el S(eñ)or auditor g(ene)ral a los v(ein)te y sseis de sept(iembre) prossimo passado y atendí aquellos suplicantes acasso salen de sus districtos con dos o tres o quattro cargas de los frutos que cossechan y adquieren y que suelen y ha de zer la exttorssión de cobrárseles con efecto de derecho de alcavala, nuevo impuesto, otros d(e)r(ech)os y contribuciones y que al pressentte recelan estta molestia por la conttroverssia que sobre las alcavalas y nuevo impuesto tienen pendi(ent)e contra la vez(indad) de su pueblo los asenttistas de este d(e)r(ech)o que lo sson en la ciudad de Zacatecas a donde pueden llevar las mencionadas cargas como también a Massapil, Sombrerette, y otros lug(are)s circunbezinos, por lo que me piden me sirva de m(an)dar se sobrecarte la rr(ea)l Provi(sió)n press(enta)da en estta atten(ción), por el press(en)te m(an)dé se lleve a puro y debido efecto, se pu(bliqu)e, cumpla y execute lo prevenido en la rr(ea)l provi(sió)n insserta, y que las Justti(ci)as asenttivas del nuevo impuesto y arrendattarios de R(eale)s d(e)r(ech)os de Alcav(al)a y de quales qui(er)a otros pertteneci(ent)es a ssu M(ajestad) vajo de la pena impuestta en d(ic)ha rr(ea)l Provi(sión) y de la de quinientos pessos que se les sacarán irremisiblem(en)te en casso de contraven(ción), no cobren ni consienttan cossa alguna por racón de dichos d(e)r(ech)os a

los mencionados natt(ural)es del pueblo de S(an)ta María de las Parras, pues además de los privilegios que les están concedidos. son los que sirven en la guerra a su costta en las freq(uen)tes campañas que sse han echo y se continúan haciendo para el exterminio de los indios malechores que están desvaratando y destruyendo aquel país, y que no necessittan del privilegio que en d(ic)ha rreal provi(si)ón constta capittularon, y se les concedio quando por las leies reales de Indias termin(an)tes del asunto están totalm(en)te exsimidos y liverttados. Mex(i)co y octubre trece de mil setteci(ent)os tr(eint)a y ocho = Ju(an) Antt(oni)o...de Méx(i)co = por m(anda)do de Su ex(celenci)a D(o)n Juan Martínez de Soria.”

**Real Provisión Ejecutoria de la Audiencia de Guadalajara de 1758  
confirmando los privilegios de los tlaxcaltecas de Santa María de las  
Parras y de San José y Santiago del Álamo**

AHCSILP. Expediente 554. Guadalajara. 5 de septiembre de 1758.

“R(ea)l Prov(isi)ón Executoria al Alc(al)de Ma(yo)r del pu(ebl)o de Santa María de las Parr(a)s para que pueda observar todo quanto en el auto que se yncerta, se manda” (rúbricas)”

“D. Fernando, por la Gracia de Dios, Rey de Castilla, de León, de Aragón, de las dos Cicilias, de Jerusalén, de Navarra, de Granada, de Toledo, de Valencia, de Galicia, de Murcia, de Jaen, de los Algarbes, de Algecira, de Gibraltar, de las Yslas de Canarias, de las Yslas orientales y occidentales, Yslas y tierra firme del Mar Occéano, Archiduque de Austria, Duque de Borgoña, Bravante y Milán, Conde de Abspurg, de Flandez, Tirol y Barcelona, Señor de Vizcaya y de Molina, &a. = a vos Alcalde Mayor del pu(ebl)o de Santa María de las Parras, que al presente soys y en adelante fuereis, sabed: q(u)e por mi precidente y oidor de la mi audiencia, corte y chancillería R(ea)l que está y recide en la Ciudad de Guadalax(ar)a del mi nuevo Reyno de la Galicia, se proveyeron dos autos señalados con las rúbricas de sus firmas, cuyo thenor es el siguiente = En la ciudad de Guadalaxara en cinco días del mes de septiembre de mi setecientos sinquenta y ocho años, los SS. Precidentes y oidores de la Aud(ien)z(i)a R(ea)l de este Reyno de la Nueva Galicia,

haviendo visto estos autos seguidos por partes de los naturales del pu(ebl)o de Parras sobre la confirmación y observancia de los privilegios que como thlascaltecos y descendientes de ellos les están concedidos, con los demás que por sus méritos y servicios les están concedidos y por parte de los naturales del pu(ebl)o de S.J(ose)ph y Santiago del Álamo, sobre la extención, como desc(end)ientes de los primeros de dichos privilegios, con las demás providencias que piden en las quejas que dan de las vexaciones de su cura minystro y demás, vistos los autos y presentaciones hechas por Dn Pedro Alonzo Camacho, Alcalde Mayor de d(ic)ha jurisdicción en consulta de setecientos cinquenta y seis, y dose de agosto de setecientos cinquenta y siete con los ynstrumentos que para la comprobación de los inconvenientes que deduce remitió, y el auto que en su vista (sic), y del ocurso hecho por parte de d(ic)hos naturales del d(ic)ho pueblo del Álamo, y de lo pedido por el S. Fiscal, se proveyó a los quinze de Dizi(em)bre del año próximo pasado de setecientos sinq(uen)ta y siete mandando practicar las diligencias y exhivir los ynstrum(en)tos que en él se enumpcian, vistas las diligencias en su obedecim(ien)to practicadas, e ynstrumentos exhividos por los naturales del pue(bl)o de Parras de que aparecen sus méritos y servicios, y los privilegios consedidos en varios despachos de los Ex(ce)lentísimos Señores Virreyes y Reales Proviciones de esta R(ea)l Audiencia, y las ynformaciones que por parte de unos y otros naturales, dadas con los pedim(en)tos hechos en sus scriptos de veinte y uno de junio y dose de julio pasados de este año, la representación hecha por d(ic)ho Alcalde Mayor a los seis de d(ic)ho mes de julio, i lo que sobre todo dixo el S.Fiscal de la vista que se le dio con lo demás que consta, dixeron: que confirmaban, y confirmaron todos los privilegios consedidos a d(ic)hos naturales como thlascaltecos y fundadores del pu(ebl)o de Parras y del de el Álamo como sus descend(ien)tes y deverse mantener unos y otros con el goze y poción de ellos y q(u)e en su conformidad no deben pagar Alcav(al)a, tributo ni pecho alguno, y pueden andar a caballo, y como fronterizos cargar armas, sin que por su Alcalde Mayor se les ponga enbarazo, si no es en caso de que alguno o algunos den justificado motibo para su provición, como por ebrios, rixosos o otra igual causa, en cuyo evento precedente justifica(s)en, les prohivirá la portación de armas dando quenta a esta R(ea)l Aud(ien)z(i)a dentro del término de dos messes con Autos, lo qual ha de executar bajo la pena de cinquenta p(eso)s aplicados en la forma ordinaria, que passado d(ic)ho término sin haverlo executado, irremisiblem(en)te se le sacarán. Assimismo mandaron se continúen en

la la posesión de hacer los ynstrum(en)tos e hijuelas de divission y partición de vienes, así en los que fallecieren bajo la dispocission testamentaria, como los que muriesen yntestados, en que por este auto se declara poder proceder, hasiéndolo con arreglacion a las R(eale)s Provisions libradas por esta Real Aud(ien)z(i)a manejándose en uno y otro evento con toda integridad y justifi(c)ación, assi en la formación de los testam(en)tos dexando a los testadores disponer libremente de sus vienes, como en la arreglada abaluación y distribución de ellos sin agravio de los ynteressados, sin forsarlos a gastos de comidas, bebidas ni otros costos excesivos y de la propia suerte se partan en los demás actos; tratos, contratos, y sus instrumentos, q(u)e se ofrecieren de naturales a naturales, sin q(u)e el Alcalde Mayor se intrometa en ninguna particular de los rreferidos, sino es que alguno, o algunos de los ynteressados, sintiéndose agrabiados, ocurran voluntarios, y sin yndusion ante él a pedir satisfacion del agrabio q(u)e se les ubiere ynterferido. Y en quanto a las vejaciones y perjuisios q(ue) representan recibir de su Cura Ministro en horden a quitarles la libertad en las Elecciones, y introduciéndose en su sala Capittular les obliga a que elixan a d(ic)ho Cura por si elixe a el Alc(ald)e y ministros de su agrado a quienes el Cav(il)do no juzga aptos ni acredores, y por respecto de d(ic)ho Cura, aunq(u)e den justificado motivo, no los pueden pribar en horden a el sumo trabajo que yrroga a los fiscales, y de ningún sustento que les ministra. Y del agrabio en quanto a los sacramentos y entierros de los naturales en la distinsion q(ue) an yntroducido en los repiques dobles y entierros con los españoles, sin embargo de contribuirles los derechos que les pide con lo demás que dedusen sobre cullos particulares = dada la misma queja en el año pasado de sinquenta y siete por auto de onse de agosto de d(ic)ho año, se tomó por esta R(ea)l Aud(ienci)a la resolusion conbeniente mandaban y mandaron se guarde lo probeído en d(ic)ho auto, y se notifique de ruego y encargo, y d(ic)ho Cura Ministro obserbe su contexto, y en las Elaciones no se yntrometa, dexando que d(ic)hos naturales presedan a ellas con libertad q(u)e las leyes les conseden, y atendiéndolos con el amor y pastoral selo propio de su cargo con arreglacion a lo prebenido por las leyes, y los estilos y costumbres en quanto = a la forma de sus sacramentos y entierros que se han obserbado, y corresponden a sus méritos y serbicios y contribuciones a el mayor culto y adorno de sus yglesias, y para el debido efecto de esta superior determinacion se libre R(ea)l Probission a el Benerable Dean y Cabildo sede vacante de el Obispado de Durango o a su Provisor y bicario general rogándole y

encargándole, dé las Providencias en la sujeta materia conbenientes, y por lo q(ue) toca a los sientos y sinquenta pesos q(ue) los del Pu(ebl)o del Álamo contribuyen a su cura de que pretenden relebarse en cullo punto, por auto de quince de disiembre de año próximo pasado de setesientos sinquenta y siete, está mandado ocurran ante el Prelado Eclesiástico superior a usar de los derechos que les combengan, se guarde lo probeído en d(ic)ho Auto, y sobre los demás particulares deducidos por los naturales de uno y otro Pu(ebl)o, mandaron: q(ue) el actual Alc(ald)e m(ay)or y demás que le supsiedieren, en presiso y debido cumplim(ien)to de su oblibazión no permitan por ningún modo el uso de juegos pro(h)ibidos por las leyes y Nobísimas Reales Zédulas ni otros exsesos como también selarán el que en di(ch)os Pueb(lo)s no se avesinde gente no conosida ni de otras calidades de culla compañía resulte perjuicio a d(ic)hos naturales y a éstos tampoco le permitirá en ningún caso vender o enagenar sus bienes de comunidad o dotasión o quota de sus pueblos y de los sullos que quieran enagenar a los estraños, y no entre sí unos con otros, sean muebles o ynmuebles, (h)aya de ser con arreglasión a lo dispuesto por la ley beinte y siete, título primero, libro sexto de la Recopilación de estos Reinos que se ynsertará en la R(ea)l Provisión, y si contra su tenor se ubieren por d(ic)ho D(o)n Pedro Camacho selebrado algunas ventas de que alguno o algunos resulten perjudicados, y quisieren usar de su derecho, lo (h)agan como les combenga en esta R(ea)l Aud(ienci)a, y se les guardará y administrará las justicias q(ue) tubieren, y assimismo mandaron q(ue) d(ic)ho Alc(al)de mayor (4vta.) no permita q(ue) a d(ic)os naturales se compelan, presisen a llebar fuera de su Pu(ebl)o los diezmos a los colectores de ellos sino q(ue) éstos allan de ocurrir pressisam(en)te a sus Pueblos y viñas a colectarlos a sus debidos tiempos, siendo de cuenta y riesgo de d(ic)ho colectores d(ic)ho ocurso, y no lo hasiendo en los mencionados tiempos, el perjuicio o perjuicios que en d(ic)hos diezmos resulte. Y en quanto a lo pedido por los naturales del Pu(ebl)o del Álamo sobre el desenbaraso de las tierras q(ue) algunas personas les tengan ocupadas, mandaron q(ue) a todas aquellas que estuvieren yntroducidas en d(ic)has tierras pertenesientes a los mencionados naturales ocupándola con sus ganados y caballadas o por otro modo o en otro motibo disfrutándolas, se les notifique las dejen luego libres y desenvarasadas lanzándoles en caso de renuencia con apremio; y en orden a la proibisión sobre las cantidades de abíos que se ministran a los naturales, mandaron q(ue) éstos no puedan coger ni los abiadores ministrarles mas que asta en cantidad de treinta

pesos, y caso que alguno o algunos, abida consideración a sus facultades y fondos necesite de mayor cantidad q(ue) la referida, (h)a de ocurrir a su Gov(ernad)or para q(u)e, ynstruído de la necesidad q(ue) tenga de mayor empeño y justas causas q(ue) para ello se berifiquen pueda contraerlo en la más cantidad q(ue) juzgare nesesitar con la interbensión y lizensia de d(ic)ho Go(berna)dor, y de ninguna manera sin ella, y para q(u)e siempre se obserbe esta superior determinasi3n, se publicará cada año en el día de la Elección y en orden a lo q(ue) exponen sobre el nombram(ien)to de un bezino q(ue) les sea conserbador con el salario anual q(ue) prometen, sin embargo de lo dedusido por el s(eñ)or fiscal y en atención a lo representado por parte de d(ic)hos naturales elixieran éstos la persona que fuere de su satisfaci3n, y q(ue) éste a su advitrio y voluntad su conserbasi3n o rremosi3n cada y quando lo tuvieren por conbeniente, lo qual como protector y defensor de d(ic)hos naturales ha de tener el cuidado de zelar q(ue) se les guarden todos sus pribilegios, y q(ue) por modo alguno no se les ynfiera perjuicio ni extorsi3n usando en su nombre y promobiendo todos los recursos q(ue) deba y le sean conbenientes, y siendo nessesario alg3n ocurso a esta R(ea)l Aud(ienci)a lo haga por medio de una rrepresentasi3n con su correspondiente justificaci3n, y en el caso de no tener, o no haber eieto d(ic)ha persona los referidos naturales por sí, en el modo q(ue) puedan harán d(ic)ha representaci3n para que esta R(ea)l Aud(ienci)a atienda su justificaci3n presisarse a benir personalm(en)te con cresidos constos ocasionados de la larga distansia, y segresándose (sic) de sus presisas ocupaciones y de la defenza de las hostilidades de la Naci3n Bárbara, guarda y custodia de aquellos lugares, y en el cazo de nombrar la d(ic)ha persona se aprueba la asignaci3n q(ue) (h)asen d(ic)hos naturales de la cantidad de sien pesos en cada un año q(ue) en su escripto expresan por reconpensa del trabajo q(ue) a su benefisio expidiere. Y por lo que toca a la queja dada por parte de los naturales de Parras sobre pretender los Alcaldes Mayores tomar residencia a sus Governadores, mandaron q(ue) d(ic)hos alcaldes m(ay)ores de ningún modo conpelan a d(ic)hos naturales Governadores a dar ni tomarle de ellos residencia, y por quanto d(ic)ho D(o)n Pedro Camacho con las primeras mencionadas consultas remiti3 dos piasas de Autos q(ue) no se hallan conclusas y desde su remisi3n está suspensa su finalisaci3n en grabe perjuicio de los ynteresados en ellos q(ue) lo son q(ue) lo son los q(ue) se formaron por muerte de D(o)n Mig(u)el de Andrade, y los que se hisieron por fallesimiento de Mathías Agustín. Mandaron q(ue) puesta raz3n en estos Autos se debuelban los enunciados para su

prosecución y para la debida execusión de lo mandado, y q(ue) los naturales de uno y otro pobre Pu(ebl)o se arreglen en todo a su tenor. = Y los Alcaldes Mayores lo guarden, cumplan y executen sin aser ni permitir se haga cosa en contrario ni dar lugar a nuevas quejas ni ocurso a esta R(ea)l Aud(ienci)a entendidos de que si no lo observando (sic) prontam(en)te asiéndoles el cargo q(ue) corresponda se tomará la materia y se berá resolución q(ue) combenga. Mandaron se libre a cada una de d(ic)hos Pu(ebl)o de Parras y S(eñ)or S(a)n J(ose)ph del Álamo, R(ea)l provisión en la forma q(ue) tiene pedido con ynserción de este Auto, y de todos los q(ue) contienen y en q(ue) se comprehenden los referidos Pribilexios. Y así lo probeyeron, rubricaron = Señalado en tres rúbricas ante mí Thadeo Leiba Carrillo. J.M.P.S. = J(ose)ph Bisente Fernánides (Al margen: “Auto. SS(eñore)s Galindo, Algarín, Falcón”) Lechuga por el Governador, Común y naturales de los pueblos de S(an)ta María de las Parras y San J(ose)ph de el Álamo como mejor de d(e)r(ech)o proseda, digo: q(ue) en vista de los ynstrumentos presentados por mis partes en que se contienen todos los privilegios q(ue) se les han consedido se sirvió la justificación de esta R(ea)l Aud(ienci)a de aprobarlos y confirmarlos mandando en su consequencia se librase a uno y a otro pu(ebl)o R(ea)l Provisión ynsertándose en ella todos los autos anteriores desta R(ea)l Aud(ienci)a y de V(ues)tros Ex(ce)lentísimos Virreyes de Nueva españa en que se contienen d(ich)as exsepsiones anteriorm(en)te referidas y porque siendo como son todos los Autos y Decretos mencionados muchísimos, y todos o los más sumam(en)te largos suplicó a la equidad de esta R(ea)l Aud(ienci)a se sirba mandar el que en la R(ea)l provisión que a cada pu(ebl)o se librase tan solam(en)te se entienda y se comprehenda el Auto últimam(en)te probeído que hasí ha lugar por los méritos sig(uien)tes: lo primero porq(ue) manteniéndose como se mantienen en el archivo de uno y otro pu(ebl)o todas las Reales Provisión y Autos originales, se recusa el duplicarse d(ic)hos autos y decretos, y más quando los puntos prinsipales que en aquéllos se contienen se hallan patentes y manifiestos en el último Auto de esta R(ea)l Aud(ienci)a, lo segundo q(ue) hago presente (cometiendo la confución que de la ynserción de todos ellos se pueden originar) es que siendo como expresé varios y mui largos los referidos autos y decretos habrá de salir la R(ea)l provisión con más de sien (h)ojas siguiéndose de esta dos perjuicios, el primero el mucho tiempo que se habrá de gastar en la conclusión de las dos Reales provisiones, y lo segundo el mucho dinero que habrán de herogar, como que exseden los términos regulares,

y a uno y a otro se hallarán desde luego los procuradores de d(ic)hos dos pueblos que se hallan en esta ciudad (por lo que mira al primero de d(ic)hos perjuicios) no les hanasara otro Mor. que de el se origin, y es que estando próximo e ynmediato el tiempo de las cosechas de sus viñas, de no asistir se les pierden totalmente, pues ni tienen quién les halse la uba ni quién las disponga para la fábrica del de los vinos y ag(uardien)tes, y por lo que hace al segundo de los perjuicios ya referidos, influye el que siendo dilatado el t(iem)po que ha que están en esta ciudad, han erogado en él assí para la mantención como para las costas, q(u)e en la prosecución de este negocio se les han ofrecido los Reales con q(u)e pudieran satisfacer al officio de cámara, la Yncerción de d(ic)hos Autos y Decretos; por todo lo qual suplico a la commisseración de esta R(ea)l Aud(ienci)a se sirva mandar el que en una y otra R(ea)l Prov(isi)ón tan solam(en)te se comprehenda el último Auto proveydo, y el que a continuación de este scripto se proveyere en cuyos términos = A V. A. suplico se sirva hacer como pido, que es justicia, juro en forma en lo necessario &a. Liz(encia)do Agustín Tamayo = J(ose)ph Viz(en)te Fernández Lechuga = En la ciudad de Guadalaxara en catorse días del mes de Septiembre de mill setecientos sinq(uen)ta y ocho años, estando en la R(ea)l Sala de Justicia los SS(eñores) Precidente y Oidores de la Aud(ien)z(i)a R(ea)l de este Reyno de la Nueva Galicia, se dio quenta en el scripto antecedente, y visto dixeron: que en atención a lo deducido por esta parte, mandaban y mandaron: que en la Prov(isi)ón que en este scripto se refieren se incerte solo el Auto que citan, y éste, por el qual assí lo proveyeron y rubricaron señalado con quatro rúbricas. Ante mí = Thadeo Leyba Carrillo = en cuya conformidad y para que lo determinado por d(ic)ho mi Precidente y Oidor en el Auto incerto tenga en todo su devido cumplim(ien)to con su acuerdo he tenido y tengo por bien de mandar librar la presente y cometerla en la d(ic)ha razón a vos el Alc(al)de Mayor del Pu(ebl)o de Santa María de las Parras que al pres(en)te sois y en adelante fuéreis para que luego que os sea presentada la veáis y guardéis, cumplais y en su execusión y cumplim(ien)to procederéis a practicar y observar lo que en d(ic)ho Auto incerto se os manda, arreglandoos en todo a su thenor literal, sin hacer, ni consentir se haga cosa en contrario en manera alguna baxo la pena en él impuesta, que en caso de la más lebe omisión irremisiblem(en)te se os sacará . Dada en la ciudad de Guadalax(ar)a a dies y nuebe de septiembre de mil setecientos sinquenta y ocho a(ño)s. Yo Thadeo Leyba Carrillo, SS(criba)no de S(u) M(ajestad) y Th(enient)e de Alc(al)de ma(yo)r de cámara de esta

R(ea)l Aud(iencia) y superior Gov(ier)no de este Reyno, por el Rey N(uestro) S(eñor) la hize (e)scribir por su mandado, con su acuerdo los SS(eñores) Precid(en)te y oidores en su nombre = con rúbrica = <sup>900</sup>

**Confirmación de los privilegios de los cosecheros de Santa María de las Parras y del Real Presidio del Paso del Norte**

2 de junio de 1762

AGN. General de Parte. Vol. 44, Expediente 71, Fojas 65r-67vta.

“V(uestr)a Ex(celenci)a declara que por aora y en el entretanto que S(u) M(ajestad) no se sirbiere ordenar otra cosa, se les guarde a los cosecheros de Parras y del Real Presidio del Paso del Norte el Yndulto q(u)e p(o)r los despachos q(u)e se sitan deste Sup(eri)or Gov(ier)no le está concedido, y manda que con arreglam(ien)to a ellos se cobre el nuevo impuesto de los aguard(ien)tes de Parras de las personas q(u)e se exp(res)a como se previene. Y para que llegue a notisia de dichos cosecheros el Justisia M(ay)or de Parras, y el Cap(itá)n del referido Presidio lo hagan publicar p(o)r Vando.

Don Joaquín Monzerrat &a. Haviendo el Ex(elentísi)mo S(eñ)or marqués de Cassafuerte, Virrey Gov(ernad)or y Cap(itá)n g(ene)ral que fue de este R(ei)no en consecuencia del R(ea)l or(de)n de treinta de agosto de el año pasado de setesientos veinte y ocho, p(o)r Decreto de diez de junio de set(esiento)s veinte y nueve resuelto entre otros puntos q(u)e de cada barril de aguardiente de Parras se pagasen en la primera aduana p(o)r donde transitara, quatro p(eso)s escudos de plata, y librádose los correspon(dien)tes Desp(acho)s dirigidos a aq(uella)s R(eale)s de Durango, Guadalax(ar)a, Zacatecas, Llerena, San Luis Potosí y Guanajuato, y a los Gov(ernado)res del Nuevo R(ei)no de León y Prov(inci)a de Coaguila, para q(u)e cobrasen con exactitud este impuesto del aguard(ien)te que entrara en las Provincias a su cargo, previniéndoselos que havían de quedar obligados al t(iem)po de despacharse para sus empleos a dar fianza de satisfaser la importancia que de este d(e)r(ech)o recaudasen en el t(iem)po de su gobierno, y que el Justicia m(ay)or de Parras tubiese particular cuidado de dar guías a todos los que cargaran aguardiente de aquellos

---

<sup>900</sup> Continúa el acto de obediencia del alcalde mayor y el cura de Parras. No tiene relevancia para su

Países, de todos los barriles que cada uno sacara de su distrito expresando el número de ellos, nombres de los sujetos que los sacaran, dueños a quienes pertenesieren, y para dónde los condujesen; y que de esto annualm(en)te embiasen relación certificada a el R(ea)l Tribunal de Quantas de esta Nueva España, para que a los O(ficiale)s R(eale)s de aquellas cajas, se hiziese cargo del importe que debieran haver recaudado de este derecho.

Con este motivo, d(ic)ho R(ea)l Tribunal, en cons(ul)ta de nueve de febrero del año pasado de setesientos cinquenta y ocho, haz(ien)do Relaz(i)ón de lo referido representó en este Sup(eri)or Gov(ier)no el reparo q(u)e se havía hecho en la cuenta de ofiz(iale)s R(eal)es de Guanajuato sobre la omisión en la exacción del expresado nuevo impuesto, y proponiendo varias providencias, concluyó pidiendo se tomasen las más combenientes a fin de que la mente de S(u) M(ajestad) se cumpliese, y no se le perjudicase este d(e)r(ech)o. En cuiavista, el Ex(elentísi)mo s(eñ)or marqués de las Amarillas mi antesesor, con prebio pedimento del S(eñ)or Fiscal de S(u) M(ajestad) tubo abien en Decreto de quince de julio de d(ic)ho año de cinquenta y ocho mandar se librasen muevamente Desp(acho)s en conform(ida)d del citado decreto de diez de junio de setesientos veinte y nueve, insertándose a la letra p(ar)a que los o(ficiale)s R(eale)s y demás Jueses y Just(icia)s, arreglándose en todo a su thenor cada uno por lo que le tocava lo hiziese guardar guardase, cumpliese y executase, y q(u)e en el tribunal y R(ea)l Aud(ienci)a de Quantas, se tomase razón de esta determinasió p(ar)a su intelix(enci)a, y librados d(ic)hos despachos, oficiales Reales de la Caxa de Durango en consulta de catorse de septiembre de setesientos cinquenta y ocho expresando los inconvenientes que havían pulsado en el cumplim(ien)to del citado despacho p(ar)a la recaudaz(ió)n e íntegro cobro del enunciado real derecho p(o)r lo respectivo a el distrito de aquellas caxas me representaron que el año de setesientos treinta y ocho, o treinta y nueve, siendo virrey el Yl(ustrísi)mo s(eñ)or Don Juan Antonio de Vizarrón, havían ganado despacho los cosecheros de el Parral (sic) para no pagar d(ic)ho nuevo impuesto, que el mismo Yndulto havían conseguido los vesinos y cosecheros del Real Presidio del Passo del Norte, por despacho que se les expidio el año de setesientos cinquenta y tres de or(de)n del Ex(elentísi)mo S(eñ)or conde de Revilla Gigedo, que sobre otros asuntos havían consultado al Tribunal, y R(ea)l Aud(ienci)a de Quantas por el mes de febrero de cinquenta y ocho, remitiendo las dilig(enci)as que hasta entonzes havían

practicado en or(de)n a la recaudaz(i)ón de d(ic)ho nuevo impuesto, de cuiu consulta no havían tenido resultas, y concluyeron pidiendo que en vista de las devidas diligencias, y de lo que representavan se declarase p(o)r este superior Gov(iern)o si no obstante el indulto concedido p(o)r los referidos desp(acho)s a los vesinos y cosecheros del Presidio del Paso, y Parras para no pagar el nuevo impuesto, se les havía de exhijir, y que en casso de q(u)e assí se declarase se expidiesen las más estrechas providen(ci)as al Justisia de Parras, al Cap(itá)n del Presidio del Paso; y a todas las demás Justisias de aquel Reino, para que cumpliesen lo que en virtud del citado R(ea)l or(de)n de treinta de agosto de setesientos veinte y ocho estava mandado p(o)r el decreto del Ex(ce)lentísi)mo s(eñ)or marqués de Cassafuerte, y que en su consecuencia cobrasen el espresado nuevo impuesto de todos los aguard(ien)tes que entraran en sus respectivos districtos, enterando su importancia en las Reales Cajas de Durango vajo las reglas, penas y calidades que se hallasen convenientes imponerles. En cuiu vista, y de las dilig(encia)s remitidas p(o)r d(ic)hos ofisi(ale)s R(eale)s q(u)e consta despacho de agosto del año próximo antesed(en)te pasó a mis manos el R(ea)l Tribun(a)l de Quantas, en que haziendo relaz(i)ón de lo referido, concluyó pidiéndome sirbiese de tomar la providencia que conciderase arregladas a los d(e)r(ech)os de R(ea)l Haz(iend)a comunicándole la q(u)e fuese para el Gov(iern)o de aquellas Caxas, mandé darla al S(eño)r fis(ca)l de S(u) M(ajestad) y conformándome con lo que pidio en resp(ues)ta de sinco de mayo próximo antesed(en)te p(o)r d(ecreto) de dies del mismo, respecto a que el yndulto concedido a los cosecheros de Parras, y del Presidio del Passo del norte p(o)r los despachos deste Sup(eri)or Gov(iern)o librados a su favor, no se derogarían los q(u)e el año de sinquenta y ocho se expidieron, p(o)r no haverse tenido pres(en)tes los autos del asunto, ni aún notisia de q(u)e tal relevación les estubiese concedida, ni propuéstose la menor duda s(ob)re si devían o no gosar de franqueza d(ic)hos cosecheros, y q(u)e la providencia toda fue consevida en el supuesto de q(u)e se havía cessado en la exsacción, p(o)r sola la omisión de los ministros a quienes incumbían, que es lo que contiene el reparo de los que glosaron la quenta de ofis(iale)s R(eale)s de Guanajuato y la cons(ul)ta de ocho de febrero de este año, que con testimonio de él pasó a mis manos d(ic)ho R(ea)l Tribun(a)l en que tampoco se haze mención alg(un)a de aquel indulto, y solo se proponen varios medios p(ar)a la exactitud que deva aplicarse p(ar)a el cumplim(ien)to de la R(ea)l voluntad, y recaudaz(ió)n de este d(e)r(ech)o y entre ellos que todos los

Alcaldes mayores y Just(icia)s de la Gov(ernació)n de la nueva Vizcaya, y demás parajes donde se cosecha la uba, antes de pasar a servir sus oficios, afianzen presisam(en)te ante ofis(iale)s R(eale)s de las cajas más inmediatas la recaudaz(i)ón de este d(e)r(ech)o y su annual entero con relaz(io)nes juradas, que presenten a los mismos ofis(iale)s R(eale)s de las partidas que recaudaren, y que de esto se infiere que allí tampoco se tubo notisia de d(ic)ho indulto en esta atención, y en la que no han cesado las causas p(o)r que se les concedio a los referidos cosecheros, pues el estado de las cosas parece no se ha variado, p(o)r que aquellos parajes, no se hayan todavía igualm(en)te expuestos a las irrupciones de los yndios enemigos, y sus havitadores sino más por lo menos, tanto hostilizados como antes y obligados a hazer todos aquellos servicios que son presisos para su defenza y la del Paíz, y que por esto no debe hazerse novedad.

Por el presente declaro que en el entretanto q(u)e S(u) M(ajestad) no se sirbiere ordenar otra cosa, se les gu(ard)e a los cosecheros de Parras, y del R(ea)l Presidio del Paso del norte el indulto que p(o)r los citados desp(acho)s de este Sup(eri)or Gov(ier)no les está conse(dido) y en su consecuencia mando que con arreglam(ien)to a ellos solo se cobre el referido nuevo impuesto de los rescatadores, o comerciantes, que por su quenta sacaren de uno y otro distrito, comprado el vino y aguardiente de Parras. Y para que pueda saberse quál sale de aquellos territorios invendido, y por quenta de los mismos cosecheros, mando a las Justisias de los partidos donde se benefician los aguardientes de uba de la tierra, no concientan que salgan de ellos sin darles guía acompañándola con certificaz(i)ón sin llevar por ellas d(e)r(ech)os alg(uno)s a los interesados, expresando si es o no pertenesiente a los cosecheros o a los rescatadores, para que a los primeros, constando en este modo ser suyo, se les guarde el indulto; y a los segundos se les cobre el nuevo impuesto. Y para que los cosecheros de Parras, y del R(ea)l Presidio del Paso del norte se hallen con intelix(enci)a de esta resoluz(i)ón mando al Justisia mayor del Pueblo de Parras y al capitán de d(ic)ho R(ea)l Presidio, la hagan publicar p(o)r vando en las partes públicas y aconstumbradas para su cumplimiento; y para que en el todo lo tenga íntegro esta resolución, remitirán annualmente relación certificada en la forma, y modo que prescribe el sup(eri)or decreto del Ex(celentísi)mo s(eñ)or marqués de Cassa fuerte, observando en quanto a esto y en dar las guías lo que en él les está ordenado con apersevim(ien)to de que se les hará cargo de la omición que en esto tubieren, y serán responsables a lo que por ella se dejare de recaudar.

Y de este despacho se tomaría razón p(o)r el Tribunal y R(ea)l Aud(ienci)a de q(ue)n(tas de esta N(uev)a Esp(aña) p(ar)a que se halle con la combeniente notisia. México y junio dos de mil setesientos sesenta y dos = El marqués de Cruillas. Por mandado de Su Ex(celencia) don Joseph de Gorraez = Tribunal y R(ea)l Audiencia de q(ue)n(tas ciete de junio de mil setesientos sesenta y dos. Passe a la Mesa de Memorias p(ar)a q(u)e en los libros de su cargo se hagan las prevenciones correspond(ien)tes a la instancia de estas provis(ion)es y se tengan a la vista en la glosa de las q(ue)n(tas de donde dimana. Señalado con dos rúbricas. Ante mí, Aug(ustín) Fran(cis)co Guerrero y Tagle. Que va tomada razón del sup(eri)or despacho en el libro de mandam(ien)tos no. 12 a foxas ciento quarenta y dos v(uel)ta. Messa de Memorias y Alcanzes. Junio ocho de mil setesientos sesenta y dos. Man(ue)l del Campo Marín. J(ose)ph Rodríguez Palasios. Concuerta con su orig(ina)l a que me remito.”

## VOCABULARIO DEL SIGLO XVII Y XVIII

### Diccionario de Autoridades de la Real Academia Española 1726 - 1739

“Aguardiente. Es la que por artificio se saca del vino, de sus heces, del trigo y de otras cosas. Llámase así este liquor, porque es claro como el agua, y porque arde echado en el fuego.”

“Alcabala. Tributo o derecho Real que se cobra de todo lo que se vende, pagando el vendedor un tanto por ciento de toda la cantidad que importó la cosa vendida.”

“Arbitrio. El medio que se propone extraordinario, y no regular, para conseguir algún fin: como los medios que se discurren para socorrer las necesidades del Príncipe, por lo regular gravosos a los pueblos.”

“Assiento. Vale también contrato, u obligación de alguna cosa: como el assiento de negros, el assiento del tabaco.”

“Borra. Se llaman también las heces, y lo más grossero de las cosas líquidas, como del vino, tinta, azeite, &c.”

“Bronco. Lo que está tosco, áspero, y por desbastar, como un madero en bruto, o palo antes de acepillarle y pulirle.”

“Cepa. Se llama por significación famosa la vid, de donde brotan los sarmientos.”

“Comercio. Se suele tomar algunas veces por el conjunto y el todo de los Comerciantes y Hombres de negocio, que tratan de cambios, géneros y mercancías; y así se dice El comercio de Indias, el de Oriente, el de Levante: esto es, los que comercian en tales partes.”

“Contrahecer. Hacer una cosa tan semejante a otra, que dificultosamente se pueda distinguir la verdadera de la falsa.”

“Cosechero. El que tiene pagos de viñas, y recoge y encierra el vino, y le vende después a su tiempo por menor, o por mayor. Es formado del nombre Cosecha.. Lat. *vinarius*.”

“Encomendero. El que lleva encargos y encomiendas de otro, y se obliga a dar cuenta y razón de lo que se le encomienda y fía. Es término muy usado entre los comerciantes de Indias. Lat. *fideicomissarius*. *Negotiator*”

“Guía. Se llama asimismo el despacho que lleva el que transporta algunos géneros, para que no se los descaminen.”

“Indultar. Liberar o perdonar a uno la pena que merecía, o exceptuarle y eximirle de alguna obligación, ley u otra cosa”

“Indulto. Perdón concedido por el superior, con que se liberta de la pena correspondiente a la ley.”

“Licencia. El permiso o beneplácito que se concede a uno para executar alguna cosa.”

“Liquor. El cuerpo líquido y fluído: como el agua, vino, leche, &c.”

“Majuelo. La viña recién plantada. Covarr. dice sale del latino *Malleolus* que vale postura de sarmiento.”

“Majuelo. Llaman en la Rioja a la cepa nueva.”

“Orujo. El hollejo de la uva después de exprimida, y sacada toda la substancia.”

“Parra. La vid que se levanta a lo alto, y se extiende mucho en vástagos Suelen aplicarla maderos o cosa semejante, colocados en orden para sostenerla, adornando así los jardines o patios.”

“Parriza. Planta sylvestre. Llámanna también Parrón.”

“Parrón. Véase Parriza.”

“Pié. Se llama también el montón redondo de uvas, que se forma en el lagar después de pisadas, para exprimirlas y apretarlas con la viga.”

“Plantel. El lugar o sitio donde se crían los arbolillos pequeños, para trasplantar a otra parte.”

“Plantel. Se toma también por el lugar plantado de árboles frutales.”

“Plantío. Se toma también por el lugar o sitio adonde se han puesto nuevamente cantidad de árboles, ya sean fructíferos o al contrario, como son vides, olivos, álamos, fresnos, &c.”

“Plantío. Adj. que se aplica a la tierra o sitio que está plantado u se puede plantar.”

“Privilegio. La gracia o prerogativa que concede el superior, exceptuando o libertando a uno de alguna carga o gravámen, o concediéndole alguna exención de que no gozan otros.”

“Rescatar. Vale también cambiar o trocar una cosa por otra. Es voz usada en las Indias. Lat. *permutare*.”

“Rescate. Vale también cambio o permuta.”

“Rescate. Se toma por el mismo dinero con que se redime o rescata. Lat. *pretium redemptionis*.”

“Venencia. Utensilio compuesto de un recipiente cilíndrico de plata, hojalata u otra materia, de reducida capacidad, y de una varilla, ordinariamente de ballena, de unos 80 centímetros de longitud, terminada en gancho. Úsanlo en Jerez de la Frontera para sacar pequeñas cantidades del vino o mosto que contiene una bota.”

“Vinagre. El vino acedo y agrio, natural o artificialmente. Es compuesto de las dos voces Vino y Agrio. Lat. *acetum*.”

“Vino. Liqueur que se hace del zumo de las uvas exprimido y cocido naturalmente por la fermentación.”

“Vino. Por extensión se llama el zumo de otras cosas, que se cuece y fermenta al modo de las uvas.”

**Diccionario de la Lengua Castellana por la Real Academia Española.  
Quinta Edición. Madrid. 1817.**

“Acomodar. Dar o conseguir para alguno conveniencia, empleo, ocupación, &a.”

“Aguardiente. Licor blanco, diáfano, aromático, de sabor agradable y algo cáustico que se separa del vino por la destilación, y que siempre lleva combinada una porción de agua que le hace más o menos inflamable y de sabor mas o menos cáustico.”

“Alumbrar. Desahogar, desembarazar la vid o cepa de la tierra que se le había arrimado para abrirla, a fin de que pasada la vendimia, pueda introducirse el agua en ella.”

“Amortizar. Pasar los bienes a manos muertas que no los pueden enagenar, vinculándolos en una familia o en algún establecimiento.”

“Amugronar. Llevar el sarmiento largo de una vid por debajo de tierra, de modo que su extremidad salga en la distancia que es necesario, para que ocupe el vacío de una cepa que faltaba en la viña.”

“Argana. Máquina a modo de grúa para subir piedras o cosas de mucho peso”

“Azada. Instrumento para cavar la tierra; es una plancha de hierro plana y chata con un astil de madera como de media vara”

“Azadón. Instrumento que sirve para cavar la tierra, y se compone de una plancha de hierro, algo corva con dos puntas a los extremos, y detrás un anillo en que se asegura un astil, como de una vara de largo con que se maneja”

“Barbado. El sarmiento con raíces que sirve para plantar viñas. Dícese también de los árboles cuando se plantan con ellas.”

“Barbecho. La primera labor que se hace en una haza labrándola con el arado o azadón, y también se toma por la misma haza arada para sembrarla después”

“Barril. Vasija de madera de varios tamaños y hechuras, que sirve para conservar y transportar diferentes licores y géneros”

“Betún. Cierta compuesto de cal, aceite y otros ingredientes que sirve para unir y pegar unas cosas con otras. Úsase en los encañados, fuentes y estanques.”

“Binar. Dar segunda reja a las tierras o labrarlas después del barbecho, y también hacer la segunda cava en las viñas.”

“Calafatear. Lo mismo que calafetear.”

“Calafetear. Cerrar las junturas de las tablas y maderas de las naves con estopa y brea, para que no entre el agua.”

“Candiota. El cubeto o barril que sirve para tener el vino u otro licor, o para llevarle de una parte a otra.”

“Capital. La cantidad de dinero que se impone a censo o rédito sobre alguna hacienda, posesión o efecto”

“Capital. El caudal o bienes que lleva el marido al matrimonio, y el inventario que hace de ellos; y así se dice: trajo de capital veinte mil ducados, o hizo capital de cien mil reales”

“Castra. La acción de castrar o cortar las ramas superfluas y secas de los árboles, vides y otras plantas..”

“Cuba. Vaso grande de madera que sirve para echar vino, aceite y otros licores. Se compone de dos círculos de tablas que se unen y cierran con costillas o duelas un poco combadas, de suerte que por el medio quede más ancho que por los extremos, y se aseguran con varios aros de madera o hierro.”

“Cubeta. Cuba pequeña”

“Cubeta. Cuba manual que usan los aguadores”

“Cubo. Vaso de madera redondo, más ancho por la boca que por el suelo, formado de varias costillas o duelas ceñidas y sujetas con dos aros de hierro. De ordinario tiene un asa del mismo metal por donde se agarra, y adonde se ata la sogá para sacar con él agua del pozo; otros tienen los aros de madera o de esparto, y de lo mismo el asa.”

“Despacho. Expediente, resolución y determinación. Expeditio”

“Espumadera” “Especie de cucharón lleno de agujeros con que se saca la espuma del caldo o de cualquier licor para quitar las heces y purificarle”

“Estanco. Adj, Naut. que se aplica a los navíos que se hallan bien dispuestos y reparados para no hacer agua por sus costuras”

“Estoperol. Clavo corto de cabeza grande y redonda, que sirve para clavar las capas y otras cosas” (tachuela)

“Gañán. El rústico o trabajador del campo que sirve a jornal, sin otra habilidad o maestría que la del trabajo, con la azada, con el arado u otro instrumento de campo.”

“Haza. Porción de tierra labrantía o de sembradura.”

“Horcón. El palo en figura de horquilla que sirve para formar los parrales y para sostener las ramas de los árboles cuando están cargados de mucho fruto”

“Labor. Lo mismo que trabajo, así por la acción como por el efecto de trabajar”

“Labor. Lo mismo que labranza, en especial por lo de las tierras que se siembran.” .

“Labranza. El trabajo de cultivar la tierra.”

“Lagar. El estanque pequeño o alberca en que se pisa la uva para exprimir el mosto: tiene una canalita por donde corre éste a la tina o vasija en que se recoge para echarle después en las cubas o tinajas.”

“Liño. Hilera de árboles o plantas” Liña. lo mismo que línea.

“Maestro. El que está aprobado en algún oficio mecánico o le ejerce públicamente, como Maestro sastre, Maestro de coches, &a.”

“Manos libres. Los poseedores de bienes no vinculados ni amortizados.”

“Marra. Falta de alguna cosa donde debiera estar. Úsase frecuentemente hablando de las viñas, olivares &a. donde en los liños faltan cepas, y se dice que tienen marras.” (vacuum).

“Mugrón. El sarmiento largo de una vid, que sin dividirle de ella se entierra, de modo que salga la punta en el sitio o parage donde faltaba alguna cepa, para que llene aquel hueco.”

“Peón. El jornalero que trabaja en cosas materiales que no piden arte ni habilidad.”

“Peonada. Lo que un peón u obrero trabaja en un día”

“Pipa. El tonel o candiota que sirve para transportar o guardar el vino u otros licores.”

“Pipote. La pipa pequeña que sirve para encerrar y transportar licores, pescados y otras cosas.”

“Piquera. El agujero que tienen en una de sus dos frentes los toneles, para que abriéndole pueda salir el vino.”

“Rebinar. Lo mismo que terciar”

“Revocar. Tender una capa de cal o mezcla sobre las paredes o casas.”

“Tarea. La obra o trabajo que se debe concluir en tiempo determinado”

“Sirle. El excremento del ganado lanar y cabrío”

“Sirria. Lo mismo que sirle”

“Terciar. Dar la tercera reja o labor a las tierras después de barbechadas y binadas.”

“Tina. Lo mismo que tinaja”

“Tinaja. Vasija grande de barro cocido y algunas veces vidriado: desde el asiento va siendo más ancha y capaz, y forma una como barriga hasta el gollete o cuello, que es más angosto.”

“Tonel. Cubeta o candiota en que se echa el vino u otro licor para llevarle de una parte a otra, especialmente el que se embarca.”

“Trasegar. Mudar el licor de una vasija a otra, como se hace con la cosecha del vino que se muda de las cubas a las tinajas”

“Traspalar. Mover, pasar o mudar una cosa de un lugar a otro”

“Vasija. El vaso para echar o guardar licores.”

“Vasija. El conjunto de cubas y tinajas en las bodegas.”

## **RELACIÓN DE FUENTES, ARCHIVOS Y BIBLIOGRAFÍA CONSULTADOS.**

### **ARCHIVOS**

Archivo General de la Nación (AGN)

Archivo Histórico del Colegio de San Ignacio de Loyola de Parras (AHCSILP)

Archivo Municipal de Saltillo (AMS)

Centro Cultural *Vito Alessio Robles* de Saltillo (CCVAR)

Archivo Municipal de Monterrey (AMM)

Instituto Estatal de Documentación de Ramos Arizpe (IEDRA)

### **MANUSCRITOS**

#### **Archivo Histórico del Colegio de San Ignacio de Loyola de Parras**

(AHCSILP)

Expediente 135. Construcción del santuario de Guadalupe. Parras. 26 de agosto de 1726 (1717)

Expediente 198. Solicitud de vinos al padre Agustín Fischer. Parras. 17 de enero de 1865.

Expediente 231. Manuscrito original Parras. Cofradía de Guadalupe. Libro de cuentas 1755-1759.

Expediente 237. Hermandad de Dolores. Libro de cuentas. Álamo de Parras. 1746. 1777

Expediente 240. Inventario de los bienes pertenecientes a la obra pía fundada por el Bar. Joaquín de Maya. Parras. 22 de junio de 1753

Expediente 271. Cuentas de costos y cultivos de una finca para la reconstrucción de una capilla a la virgen de los remedios. Parras. 1790- 1801

Expediente 303. Copia del 20 de diciembre de 1806. Parras, 3 de noviembre de 1715. Testamento de Lázaro Miguel.

Expediente 304. Manuscrito original. Parras, 1 de agosto de 1725. Testimonio del testamento de Ventura de Organista.

Expediente 305. Manuscrito original. Parras, 8 de noviembre de 1730. Testamento de don Felipe Cano Montesuma.

Expediente 308. Diligencia testamentaria sobre fundación de capellanía. Durango. 6 de septiembre de 1749

Expediente 309. Testamento de doña María de la Concepción Adriano, viuda de don Ildelfonso Martínez de los Santos, “de los principales” tlaxcaltecas de Parras. (posterior a 1808).

Expediente 310. Demanda por el pago de réditos caídos de una capellanía. Durango. 2 de julio de 1751

Expediente 312. Manuscrito original. Orden de cumplimiento de disposiciones testamentarias. Durango. 8 de agosto de 1753.

Expediente 313. Demanda de cobranza. Durango. 5 de noviembre de 1759

Expediente 314. Solicitud de testimonio de diligencias de litigio testamentario. Santa María de las Parras. 4 de febrero de 1760.

Expediente 320. Testamento. Juana Rita Ramos. Parras. 2 de julio de 1767.

Expediente 321. Cofradía del Santo Entierro. Sobre adeudo a la misma. Parras. 2 de agosto de 1767

Expediente 323. Manuscrito original. Parras, 11 de abril de 1772. Don Pablo Josef Pérez, Mayordomo de la Cofradía del Santo Ecce Homo y dueño de las viñas de “El Escultor” y

de “La Orilla del Agua” hace testamento a nombre de su difunta esposa, doña María Josefa de Medina.

Expediente 325. Manuscrito original Viñas del Escultor y Orilla del agua. Producción 1775-1783

Expediente 329. Manuscrito original. Parras, 1778. Inventario de los bienes del difunto Br. don Ascencio de Zavala y Zengottietta, Cura, Juez Comisario, Vicario y Juez Eclesiástico de Parras.

Expediente 331. Testamento. Victoria Efigenia Ángela Hernández. Parras. 29 de enero de 1778

Expediente 339. Testamento. María Bárbara de los Dolores Morales. Parras. 9 de abril de 1796

Expediente 341. Testamento. Faustino Gandullo. Parras. 16 de abril de 1796

Expediente 344. Testamento. Juan Rafael Hernández. Parras. 22 de octubre de 1801

Expediente 347. 17 de junio de 1806. Testamento de Ildefonso Martínez.

Expediente 350. Manuscritos originales. Diligencias sobre el pago de las rentas decimales del año de 1712. Vecinos españoles y naturales del pueblo de Parras

Expediente 353. Manuscrito original. Parras, 18 de julio de 1756. Inventario y entrega de la casa de los diezmos de Parras.

Expediente 357-A. Manuscrito original. Parras, 3 de enero de 1778. Recibo por los diezmos recibidos en 1777. Tomás López de Garayo.

Expediente 359. Manuscrito original. Parras, 13 de agosto de 1778. Información de tres testigos de calidad sobre los perjuicios que se siguen por las fechas de la vendimia.

Expediente 421. Orden del virrey sobre padrón de indios. Parras. 1773-1782.

Expediente 426. Manuscrito original. Parras. 1780- 1781. Cartas sobre padrón de indios y pago de alcabalas. Francisco Barela Vermúdez y Bernardo Antonio de Herrera y Campos al Pbro. Dionisio Gutiérrez

Expediente 500. Manuscrito original. 12 de febrero de 1781. Carta de Bernardo Antonio de Herrera y Campo al Pbro. José Dionisio Gutiérrez, cura de Parras.

Expediente 514. Manuscrito original. Libro de fábrica no. 3 de la iglesia parroquial Foja 57

Expediente 524. Manuscrito original. Parras, 13 de septiembre de 1679. Pleito por el pago de diezmos del aguardiente. Contiene además una información sobre la historia de la vitivinicultura y aguardentería desde sus comienzos hasta 1679.

Expediente 528. Obligación de pago de los tlaxcaltecas. Parras. 29 de agosto de 1769

Expediente 534. Copia notariada del siglo XVIII. Durango, 26 de mayo de 1725. Edicto episcopal sobre prohibición de bebidas embriagantes, salvo las de uva y pulque blanco.

Expediente 535. Copia del siglo XVIII. Durango, 10 de enero de 1756. Edicto episcopal sobre fabricantes de bebidas alcohólicas que no sean de uva.

Expediente 537. Copia notariada del siglo XVIII. Durango, 1 de julio de 1758. Edicto episcopal sobre prohibición de fábricas de bebidas alcohólicas que no sean de uva.

Expediente 554. 14 de septiembre de 1758. La Real Audiencia de Guadalajara confirma todos los privilegios concedidos a los naturales como tlaxcaltecas y fundadores del pueblo de Parras y el Álamo de Parras como sus descendientes, y que en su conformidad no deben pagar Alcabala, etc.

Expediente 580. Solicitud de entrega de un sirviente refugiado en la iglesia. Parras. 9 de febrero de 1764

Expediente 642. Cofradía del Santo Entierro. Demanda de cobranza. Parras. 9 de diciembre de 1785

Expediente 706. Manuscrito original. Parras, 6 de octubre de 1726. Andrés Zapata, gestor de negocios vinateros, se querella contra el Br. Andrés de Asco

Expediente 707. Manuscrito original. Parras, 12 de agosto de 1751. Edicto sobre abuso y vejaciones durante la vendimia...

Expediente 709. Manuscrito original. Parras, 4 de febrero de 1766. Libro de Cuentas de mostrador de una tienda.

Expediente 710. Manuscrito original. Parras, 22 de mayo de 1771. Información sobre la producción vinícola y demás ingresos y rentas de las Cofradías de Parras.

Expediente 741. Libro de Edictos 1786-1813. Edicto LXI. Interrogatorio e informe de 36 preguntas levantado en Parras por solicitud del Consejo de la Regencia el 13 de agosto de 1813 sobre los indios del pueblo

## **Archivo General de la Nación (AGN)**

### **Grupo documental: Ayuntamientos**

Volumen 150. Año 1729. Se ordena el cobro de cuatro pesos en la ciudad de Veracruz, por cada barril de aguardiente que saliere de allí.

### **Grupo documental: Bandos**

Volumen 2, expediente 3. 23 de diciembre de 1724

Volumen 3, expediente 5. 15 de febrero de 1736

Volumen 3, expediente 8. 6 de junio de 1737

Volumen 5, expediente 77. 30 de septiembre de 1763

### **Grupo documental: Reales Cédulas Originales**

Volumen 120, expediente 2. Enero 1 de 1781. Se ordena que se haga extensivo el pago del derecho de alcabalas en todas las provincias internas, particularmente en Parras

Volumen 120, expediente 167. 5 de abril de 1781.

Volumen 128, expediente 120.

### **Grupo documental: Reales Cédulas Duplicadas**

Volumen 5, expediente 349, foja 88vta. 23 de noviembre de 1606.

Volumen 10, expediente 209, foja 216. 15 de febrero de 1629. Licencia a Juan del Cajal para llevar ocho pipas de vino a las minas de Cuencamé

Volumen 10, expediente 379, foja 301. 18 de febrero de 1631. Licencia a Amaro Díaz Matarana para llevar dos pipas de vino a las minas de Cuencamé.

Volumen 10, expediente 417, foja 320. 8 de julio de 1631. Licencia a Francisco Martel para enviar cuatro pipas de vino a las minas de Cuencamé.

Volumen 13, expediente 183, foja 92. 14 de agosto de 1636. Licencia a Felipe Fernández para llevar a las minas de Cuencamé tres pipas de vino.

Volumen 13, expediente 262, foja 132. 14 de enero de 1637. Licencia a Juan Antonio de Zúñiga para llevar a las minas de Cuencamé una pipa de vino.

Volumen 13, expediente 296, foja 149. 25 de febrero de 1637. Licencia a Francisco de Lemus para llevar a las minas de Cuencamé una pipa de vino..

Volumen 14, expediente 537, foja 326. 14 de noviembre de 1648. Licencia que se le dio a Domingo de Barainoa para llevar a Zacatecas una pipa de vino tinto y dos de aguardiente.

**Grupo Documental: Alcabalas.**

Volumen 274, expediente 4, fojas 203-275 vta. Expediente, promovido por don Antonio María de Lazaga.

Volumen 432, expediente 12; fojas 22-27. 1777. Informe de la creación de la administración de alcabalas de Santa María de las Parras y Saltillo con independencia de la de Chihuahua.

**Grupo documental: General de Parte**

Volumen 31, expediente 211, fojas 157 Vta-158r. 10 de febrero de 1738. Privilegio de cosecheros para los vecinos de Santa María de las Parras.

Volumen 41, expediente 208, fojas 149-vta – 152-vta. 1758.

Volumen 44, expediente 71, fojas 65r-67vta. 2 de junio de 1762. Confirmación de los privilegios de los cosecheros de Santa María de las Parras y del Real Presidio del Paso del Norte

Volumen 44, expediente 72, fojas 67-vta - 70. Año de 1762

**Grupo documental: Indios**

Indios. Volumen 54, expediente 263, fojas 236-237r. 13 de octubre de 1738. Privilegio de cosecheros y confirmación de los antiguos privilegios de los tlaxcaltecas de Santa María de las Parras

**Grupo documental: Real Junta**

Volumen único. Fojas 207-213vta. Junta XXI celebrada el 17 de agosto de 1773. Informe del síndico procurador general suponiendo los del alcalde mayor comisionado, el cura, el cabildo y justiciales de los naturales del pueblo de Santa María de las Parras (no insertos).

### **Archivo Municipal de Saltillo (AMS)**

Fondo Presidencia Municipal. Caja 6, expediente 39. Saltillo. 1704

Fondo Presidencia Municipal. Caja 11, expediente 12. 10 de junio de 1729. Decreto del marqués de Casafuerte sobre el nuevo impuesto de vinos y aguardientes

Fondo Presidencia Municipal. Caja 28/1, expediente 52. Saltillo. 1772. El alcalde mayor de Parras y Saltillo ordena al juez de Saltillo que embargue los bienes de las personas que venden aguardientes adulterados.

### **Centro Cultural Vito Alessio Robles de Saltillo (CCVAR)**

Manuscritos, Volumen V, documento 1. Parras, 30 de marzo de 1761. Inventario y entrega que hace don Santiago Regato y Noreña a don Juan Antonio Caviedes en virtud de la orden del Gral. Francisco Manuel Sánchez de Tagle como tutor y curador de Francisco de Azlor y Valdivieso, presunto marqués de Aguayo.

### **Instituto Estatal de Documentación de Ramos Arizpe, Coahuila**

Archivo General del Estado de Coahuila. Fondo Colonia. Caja 5, expediente 17, documento 1.

### **Referencias Bibliográficas**

Abela y Sáinz de Andino, Eduardo. *El libro del viticultor: breve resumen de las prácticas más útiles para cultivar las viñas y fabricar buenos vinos*. Tipografía de Manuel G. Hernández. Madrid. 1885

Acuña, René (ed.) *Relaciones geográficas del siglo XVI: Tlaxcala*. UNAM. México. 1985. 2º tomo.

Anónimo. "Manifiesto del Estado Político irregular en que existe este Pueblo de Santa María de las Parras" en Corona Páez, Sergio Antonio y Sakanassi Ramírez, Manuel. *Tríptico de Santa María de las Parras. Notas para su historia, geografía y política en tres documentos del siglo XVIII*. Universidad Iberoamericana. Ayuntamiento de Saltillo. Torreón. México. 2001.

Ayala Vallejo, Reynaldo. *Geografía histórica de Parras. El hombre cambia a la tierra*. Archivo Municipal de Saltillo. Saltillo. 1996.

B. Adams, David. *Las Colonias Tlaxcaltecas de Coahuila y Nuevo León en la Nueva España*. Archivo Municipal de Saltillo. Saltillo. 1991.

Balbi et al. *Nuevo curso completo de Geografía Universal física, histórica, comercial, industrial y militar*. Librería de Rosa. París. 1844. Segundo Tomo.

Bakewell, P.J. *Minería y sociedad en el México Colonial. Zacatecas (1546-1700)*. Fondo de Cultura Económica. Madrid. 1976.

Baudot, Georges. *La vida cotidiana en la América española en tiempos de Felipe II. Siglo XVI*. Fondo de Cultura Económica. México. 1992

Bioletti, F.T. "Mission" en *The great wine grapes and the wines they make*. Great Wines Grapes, Inc. U.S.A. 1977

Blanco Fernández, Antonio. *Tratado sobre el cultivo de la vid y elaboración de vinos*. Madrid. 1863.

Bourdieu, Pierre (Nice, Richar, translator). *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. Harvard University Press. Boston. 1987.

Boutelou, Esteban. *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera*. Imprenta de Villalpando. Madrid. 1807.

Brambila, A. *Topografía México*. 1948.

Branas, J. *Viticulture*. Ed. Déhan. Montpellier. 1974

Branas, J., *Viticultura*. P. Dehan, Montpellier. 1984.

Buruaga, Domingo de. *Colección de lo más indispensable y preciso para el cultivo de la viña, y modo de hacer y gobernar el vino*. Eusebio de Larumbe. Bilbao. 1830.

Castellet, Buenaventura. *Viticultura y enología españolas, o tratado sobre el cultivo de la vid y los vinos de España*. España. 1868.

Certeau, Michel de et al: *La invención de lo cotidiano. 2. Habitar, cocinar*. UIA. ITESO. México. 1999

Corona Páez, Sergio Antonio. *San Juan Bautista de los González. Cultura material, producción y consumo en una hacienda saltillense del siglo XVIII*. Archivo Municipal de Saltillo. Universidad Iberoamericana Laguna. Torreón. México. 1997.

Corona Páez, Sergio Antonio. *Ríos de gozo púrpura. vitivinicultura y cotidianidad en Santa María de las Parras*. Secretaría de Educación Pública de Coahuila. Archivo Municipal de Saltillo. Saltillo. 1998

Corona Páez, Sergio Antonio. *Una disputa vitivinícola en Parras (1679)*. Universidad Iberoamericana. Ayuntamiento de Saltillo. Torreón. México. 2000.

Corona Páez, Sergio Antonio. *Censo y estadística de Parras (1825)*. Universidad Iberoamericana. Ayuntamiento de Saltillo. Torreón. México. 2000.

Corona Páez, Sergio Antonio y Sakanassi Ramírez, Manuel. *Tríptico de Santa María de las Parras. Notas para su historia, geografía y política en tres documentos del siglo XVIII*. Universidad Iberoamericana. Ayuntamiento de Saltillo. Torreón. México. 2001.

Cuello, Jose. *El norte, el noreste y Saltillo en la historia colonial de México*. Archivo Municipal de Saltillo. Saltillo. 1990.

Chevalier, Francois. *La formación de los latifundios en México. Tierra y sociedad en los siglos XVI y XVII*. Segunda reimpresión. Fondo de Cultura Económica. México. 1985.

Churruca Peláez, Agustín et al. *El sur de Coahuila en el siglo XVII*. Editorial del Norte Mexicano. Torreón. 1994.

Churruca Peláez, Agustín. *Before the thundering hordes : Historia antigua de Parras*. Center for Big Bend Studies, Sul Ross State University. Alpine, Texas. 2000. *El sur de Coahuila en el siglo XVII*. Editorial del Norte Mexicano. Torreón. 1994.

*Debow's review, Agricultural, commercial, industrial progress and resources/* Vol. 10, Iss. 3. New Orleans. March 1851.

*Derecho Canónico*. 2ª Edición. Ediciones Paulinas. México. 1984.

Di Felice, Maria Luisa y Mattone, Antonello. *Storia della vite e del vino in Sardegna*. Editori Gius Laterza & Figli. Roma-Bari. Italia. 1999

Domínguez, Antonio en Charles Medina, Conrado. *Tradiciones y leyendas de la feria de Saltillo*. Ayuntamiento de Saltillo. Saltillo 2000.

Domínguez Ortiz, Antonio. *Sociedad y estado en el siglo XVIII español*. Editorial Ariel. Barcelona. 1981.

Esquivel Obregón, T. *Apuntes para la historia del derecho en México*. México. Editorial Polis y Publicidad y Ediciones. 1937-1943

Fernández de Recas, Guillermo S. *Cacicazgos y nobiliario indígena de la Nueva España*. Instituto Bibliográfico Mexicano. México. 1961.

García-Baquero González, Antonio. "Los productos vinícolas andaluces en la carrera de Indias" en Alberto Ramos Santana y Javier Maldonado Rosso (eds.) *El comercio de vinos y aguardientes andaluces con América (siglos XVI-XX)*. Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz. Cádiz. 1998

Gibson, Charles. *Tlaxcala en el siglo XVI*. Fondo de Cultura Económica. y Gobierno del Estado de Tlaxcala. México. 1991

Gibson, Charles. *Los aztecas bajo el dominio español. 1519-1810*. Editorial Siglo XXI. 19a edición en español. México. 1991.

Grossman, J. Harold. *Grossman's guide to wines, beers and spirits*. 6<sup>th</sup> revised edition. Charles Scribner's Sons. New York. 1977

Gutiérrez, Dionisio. "Origen del Pueblo y Vecindario de Santa María de las Parras con otras Cosas Notables acerca de su Estado y Situación Pres(en)tte" 16 de noviembre de 1777 en Corona Páez, Sergio Antonio y Sakanassi Ramírez, Manuel. *Tríptico de Santa María de las Parras. Notas para su historia, geografía y política en tres documentos del siglo XVIII*. Universidad Iberoamericana. Ayuntamiento de Saltillo. Torreón. México. 2001.

Gutiérrez, Dionisio. "Carta-informe al obispo de Durango, Esteban Lorenzo de Tristán, con descripción y noticias de los pueblos y parajes de la jurisdicción de Parras" . Parras, 31 diciembre 1786, en en Corona Páez, Sergio Antonio y Sakanassi Ramírez, Manuel. *Tríptico de Santa María de las Parras. Notas para su historia, geografía y política en tres documentos del siglo XVIII*. Universidad Iberoamericana. Ayuntamiento de Saltillo. Torreón. México. 2001.

H.Harris III, Charles. *El imperio de la familia Sánchez Navarro. 1765-1867*. Sociedad Monclovense de Historia, A.C. Monterrey. México. 1990.

Hendricks, Rick. "The Camino Real at The Pass: economy and political structure of The Paso del Norte Area in Eighteen Century" en Jose de la Cruz Pacheco y Joseph P. Sánchez. *Memorias del Coloquio Internacional El Camino de la Tierra Adentro*. INAH. México. 2000

Iglesias Rodríguez, Juan José. *Historia y cultura del vino en Andalucía*. Universidad de Sevilla. Sevilla. 1995.

Knight, Kevin.. *The Catholic Encyclopedia*. Robert Appleton Company. USA. 1999. Vol. 1

Kuhn, Thomas S. *La estructura de las revoluciones científicas*. Fondo de Cultura Económica. México. 1971.

Morfi, Fray Juan Agustín de. *Viaje de indios y diario del Nuevo México*. Manuel Porrúa S.A. Librería. México. 1980.

Nickel, Herbert J. *Morfología social de la hacienda mexicana*. Fondo de Cultura Económica. México. 1988.

Nickel, Herbert J.. *El peonaje en las haciendas mexicanas. Interpretaciones, fuentes, hallazgos.* Arnold Bergstraesser Institut y Universidad Iberoamericana. Freiburg. Alemania. 1997.

Jiménez Moreno, Wigberto. “Los orígenes de la Provincia Franciscana de Zacatecas” en *Memorias de la Academia Mexicana de la Historia correspondiente de la Real de Madrid.* Tomo XI. México. Enero-marzo de 1952. Número 1.

Jobe, Joseph (director). *El gran libro del vino.* Editorial Blume. España. 1971.

Ladd, M. Doris. *La nobleza mexicana en la época de la independencia, 1780-1826.* Fondo de Cultura Económica, México, 1984.

Lafora, Nicolás de. *Relación del viaje que hizo a los Presidios Internos situados en la frontera de la América Septentrional perteneciente al Rey de España.* Editorial Pedro Robredo. México, D.F. 1939.

Le Roy Ladurie, Emmanuel. *Historia del clima desde el año mil* Fondo de Cultura Económica. México, 1990.

Lider, Dr. Loyd A. (Professor of Viticulture & Enology) *The great wine grapes and the wines they make, with Viticultural profiles.* University of California. Davis, California. 1977.

López-Cano, Pilar Martínez; Von Wobser, Gisela; Muñoz, Juan Guillermo (Coordinadores). *Cofradías, Capellanías y Obras Pías en la América Colonial.* U.N.A.M. México. 1998.

Lozano Armendarez, Teresa. *El chinguirito vindicado : el contrabando de aguardiente de caña y la política colonial.* Universidad Nacional Autónoma de México. México. 1995

M. Ladd, Doris. *La nobleza mexicana en la época de la Independencia, 1780-1826.*

Maldonado Rosso, Javier. *La formación del capitalismo en el Marco del Jerez. De la vitivinicultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna (siglos XVIII y XIX).* Huerga y Fierro Editores. Madrid. 1999

Maldonado Rosso, Javier; Ramos, Alberto; Caro, Diego; Cirici, Juan Ramón. *Añadas y soleras. Catálogo de la exposición sobre los vinos, vinagres, aguardientes y licores de la provincia de Cádiz.* Diputación de Cádiz. Casa San Fernando. Fondo Social Europeo. Cádiz, 1997.

Miño Grijalva, Manuel. *La protoindustria colonial hispanoamericana.* Fondo de Cultura Económica. Colegio de México. México. 1993.

Maldonado Rosso, Javier. *Viticultores y toneleros en el puerto dieciochesco. Análisis de unas relaciones de dependencia.* en “XII Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de

Barros” Escuelas Universitarias de formación del profesorado de E.G.B. e Ingeniería Técnica Agrícola “Santa Ana.” Almendralejo. España. 1990.

Maldonado Rosso, Javier. *Crédito agrario e interés gremial: el Montepío de vinateros de Jerez (1789-1795)*. en “XI Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros” Escuelas Universitarias de formación del profesorado de E.G.B. e Ingeniería Técnica Agrícola “Santa Ana.” Almendralejo. España. 1989

Maldonado Rosso, Javier. *Imágenes y realidades de la historia y cultura contemporánea del Jerez-Xérèz-Sherry* en “Demófilo. Revista de cultura tradicional de Andalucía. La Cultura Popular en la Provincia de Cádiz. Fundación Machado. Item No. 24. España. 1997.

Maldonado Rosso, Javier. *El cultivo de la vid en el Puerto de Santa María a principios del siglo XIX*. Sevilla. España. 1991

Maldonado Rosso, Javier. *La Manzanilla de Sanlúcar a través de sus dos siglos de historia*. Separata de “La Rioja, el vino y el camino de Santiago. Actas del I Congreso Internacional de la Historia y Cultura de la vid y el vino.” Juan Santos (De.) España.

Mijares Ramírez, Ivonne. *Escribanos y escrituras públicas en el siglo XVI. El caso de la Ciudad de México*. U.N.A.M. 1997

Morfi, Fr. Juan Agustín de. *Viaje de indios y diario del Nuevo México*. Manuel Porrúa S.A. Librería. México. 1980.

Mota y Escobar, Alonso de la. *Descripción geográfica de los Reinos de Nueva Galicia, Nueva Vizcaya y Nuevo León*. Editorial Pedro Robredo. México, D.F. 1940.

Nickel, Herbert H. *Morfología social de la hacienda mexicana*. Fondo de Cultura Económica. México. 1988.

Nickel, Herbert H. *El peonaje en las haciendas mexicanas. Interpretaciones, fuentes, hallazgos*. Arnold Bergstraesser Institut y Universidad Iberoamericana. Freiburg. Alemania. 1997

Pérez de Ribas S.J., Andrés. *Triunfos de nuestra Santa Fe entre las gentes de las más bárbaras y fieras del nuevo Orbe*. Editorial Layac. México. 1944.

Pérez Camacho, Fernando. “Movilidad vitivinícola entre la Andalucía y América a partir del siglo XVIII” en Ramos Santana, Alberto y Maldonado Rosso, Javier (eds.): *El comercio de vinos y aguardientes andaluces con América (siglos XVI – XX)* . Universidad de Cádiz. España. 1998.

Portillo, Esteban L. *Anuario Coahuilense para 1886*. Conaculta-Gobierno del Estado de Coahuila. México. 1994.

Pratt Fairchild, Henry, editor. *Diccionario de Sociología*. Fondo de Cultura Económica. México.

R. Calderón, Francisco. *Historia económica de la Nueva España en tiempo de los Austrias*, Fondo de Cultura Económica. México. 1988.

Ramey, C. Bern. *The great wine grapes & the wines they make*. Limited first edition. Great wine grapes, Inc. U.S.A. 1977.

“Rambles about Monclova”, part II, p.439, en *Southern literary messenger, devoted to every department of literature and the fine arts*. Vol. 21, iss. 7. T.W. White. Richmond, Virginia. July, 1855.

Ramos Santana, Alberto y Maldonado Rosso, Javier (eds.). *Vinos, vinagres, aguardientes y licores de la provincia de Cádiz*.” Fundación Provincial de Cultura de la Diputación de Cádiz. Cádiz. 1997.

Ramos Santana, Alberto y Maldonado Rosso, Javier (eds.). *El comercio de vinos y aguardientes andaluces con América (Siglos XVI-XX)*. Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz. Cádiz..1998

Ramos Santana, Alberto y Maldonado Rosso, Javier. *El jerez-xérès-sherry en los tres últimos siglos*. Unidad de Estudios Históricos del Vino y Ayuntamiento del Puerto de Santa María. Puerto de Santa María. 1996.

Ramos Santana, Alberto. “Vinos y aguardientes: señas de identidad de la Provincia de Cádiz” en Alberto Ramos Santana y Javier Maldonado Rosso (eds.): *Vinos, vinagres, aguardientes y licores de la provincia de Cádiz*. Fundación Provincial de Cultura de la Diputación de Cádiz. Cádiz. 1997

Real Academia Española. *Diccionario de la Lengua Castellana*. Quinta Edición. Madrid. 1817.

“Recopilación de las Leyes de Indias” en Archivo Digital de la Legislación del Perú.

Ríos, Francisco Emilio de los. *Nahuatlismos en el habla de La Laguna*. Programa Cultural Enlace Lagunero. Torreón. México. 1999

Simeón, Rémi. *Diccionario de la lengua Náhuatl o mexicana*. Siglo XXI Editores. México. 1988.

Rogers, Everett M. y Svenning, Lynne. *La modernización entre los campesinos*. Fondo de Cultura Económica. México. 1973.

Rojas Rabiela, Teresa (coordinadora). *La agricultura en tierras mexicanas desde sus orígenes hasta nuestros días*. Gtjialbo. México. 1991.

Sánchez González, Rafael. *El comercio agrícola de la baja Andalucía con América en el siglo XVIII. El Puerto de Santa María en el tercio de frutos*. Ayuntamiento del Puerto de Santa María. Bollullos Artes Gráficas. España. 2000. (En 2 tomos).

Scott Offutt, Leslie. *Una sociedad urbana y rural en el Norte de México: Saltillo a fines de la Época Colonial*. Archivo Municipal de Saltillo. Librería Portales. Saltillo. 1993.

Sempat Assadourian, Carlos. *El sistema de la economía colonial. El mercado interior regiones y espacio económico*. Editorial Nueva Imagen. México. 1983.

Smith, Adam. *Investigación sobre la naturaleza y causas de la riqueza de las naciones*. Fondo de Cultura Económica. México. 1999.

Solís, Eustaquio Celestino. *El Señorío de San Esteban del Saltillo. Voz y escritura nahuas. Siglos XVII y XVIII*. Archivo Municipal de Saltillo. 1991.

Solórzano Pereyra, Juan de. *Política indiana*. Madrid. Compañía Iberoamericana de Publicaciones. Reimpresión de la edición de 1647.

Steven Nerem, Dr.R.. *Sequence stratigraphy and depositional history of the upper Cañón del Tule, Las Imágenes and Lower Cerro Grande formations, Parras and La Popa Basins, Northeastern Mexico*. Proyecto de monitoreo desde el espacio usando imágenes del Landsat TM para el desarrollo de un sistema de información geológica. Universidad de Texas-Austin. 1998

Tchernia, André y Brun, Jean-Pierre. *Le vin romain antique*. Éditions Glénat. Grenoble. 1999

Valdés Dávila, Carlos Manuel; Dávila del Bosque, Ildefonso. *San Esteban de la Nueva Tlaxcala. Documentos para su historia 1591-1991* Consejo Editorial del Gobierno del Estado de Coahuila. México. 1991

Valdés Dávila, Carlos Manuel; Dávila del Bosque, Ildefonso (coords.) *Fuentes para la Historia India de Coahuila*. Fundación Histórica Tavera. Archivo Municipal de Saltillo. Madrid. 1998

Vargas-Lobsinger, María. *Formación y decadencia de una fortuna*. UNAM. México. 1992

Vasconcelos, Jose. *Don Evaristo Madero. Biografía de un patricio*. 2ª. Edición. México. 1997

Velázquez, Primo Feliciano. *Historia de San Luis Potosí*. Archivo Histórico del Estado de San Luis Potosí. Academia de Historia Potosina. 1982. México.

Vieira, Alberto (comp.). *Obras Clásicas sobre literatura del vino*. Fundación Histórica Tavera. Biblioteca Nacional de España. Biblioteca Nacional de Portugal (obras facsimilares) Madrid. 1998

Vilar, Pierre. *Iniciación al vocabulario del análisis histórico*. Grupo Editorial Grijalbo. México. 1988.

Viqueira, Carmen, Palerm, Angel y Olivos, Luis (versión española). *Manual de Campo del Antropólogo*. Comité del Instituto Real de Antropología de la Gran Bretaña e Irlanda. Editorial Comunidad. Instituto de Ciencias Sociales. México. 1971

Zavala, Silvio. “Orígenes coloniales de peonaje en México” en *El Trimestre Económico*. 1944, 10.

Zavala, Silvio. *El mundo americano en la época colonial*. Editorial Porrúa. México. 1967;

Zavala, Silvio. *La encomienda indiana*. Editorial Porrúa. México. 1973;

Zavala, Silvio. “La encomienda indiana” en Fernández Tejedo, Isabel (compiladora). *Historia colonial de México. Instauración y desarrollo del sistema de encomiendas*. Universidad Iberoamericana. México. 1995.

Zavala, Silvio. “Orígenes coloniales del peonaje en México” en *Estudios acerca de la historia del trabajo en México*. El Colegio de México. México. 1988.