

MENSAJERO DEL

**CENTRO DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS DE LA
Cédula AGN: MX05035AHUIL**

Dirección General Educativa

Torreón, México. 31-III-2014

Buzón electrónico: sergio.corona@iberotorreon.edu.mx

Página Web del C.I.H.: <http://www.lag.uia.mx/archivo/>



Mensajero, “internet resources, publications, periodicals” de la UNESCO.

Ing. Héctor Acuña Nogueira, SJ. Rector de la Universidad Iberoamericana Torreón.
Mtro. Andrés Rosales Valdés. Dirección General Educativa.
Dr. Sergio Antonio Corona Páez. Coordinación del Centro de Investigaciones Históricas.

Número 184

ÍNDICE

	página
Noticias del CIH	2
Turismo y vino en la D.O. “Valle de Parras” Coahuila, México	3
El Mostrador. Saccomanno77: Para entendernos un poco	15
Enlaces a los Libros del C. I. H.	17

Fundador y editor de la revista virtual: Dr. Sergio Antonio Corona Páez. Como Cronista de Torreón, en <http://www.cronicadetorreon.blogspot.com>

Comité editorial del “*Mensajero*”: Lic. Julio César Félix, Lic. Jaime Muñoz Vargas, Dr. Sergio Antonio Corona Páez.

“El Mensajero” es una revista universitaria virtual de divulgación científica en ciencias sociales con interés puramente cultural.

Colaborador Honorario en Madrid: Brigada retirado José María Ruiz Ruiz.

NOTICIAS DEL CENTRO DE INVESTIGACIONES HISTÓRICAS



P. Jorge Enrique Salcedo, S.J.

El lunes 31 de marzo estuvo de visita en el Centro de Investigaciones Históricas el padre Jorge Enrique Salcedo, S.J., historiador de carrera, quien viene de la Pontificia Universidad Javeriana de Bogotá, con el objeto de recopilar información sobre “El origen de las misiones jesuitas de Parras” y para la celebración del Segundo Centenario de la Restauración de la Compañía de Jesús, de cuyo blog nos dejó enlace.



www.javeriana.edu.co/jhs

TURISMO Y VINO EN LA D.O. “VALLE DE PARRAS” COAHUILA, MÉXICO¹

Dr. Sergio Antonio Corona Páez ²

La Comarca Lagunera

El estado norteño de Coahuila, en México, es el tercero por su superficie en este país; limita por el suroeste con el Estado de Durango, al oeste con el Estado de Chihuahua, al sur, con los Estados de Zacatecas y San Luis Potosí, al oriente con el Estado de Nuevo León, y al norte con el estado de Texas, en los Estados Unidos. La Comarca Lagunera, región fundada por los misioneros jesuitas a finales del reinado de Felipe II, comprende parte del suroeste del Estado de Coahuila y parte del noreste de Durango. Torreón es la principal ciudad de la zona metropolitana que incluye las poblaciones de Lerdo y Gómez Palacio, en Durango, y Matamoros, en Coahuila, con más de un millón de habitantes que se caracterizan por su hospitalidad y espíritu emprendedor.

A una hora de Torreón se encuentra la población que antaño fuera la capital administrativa, religiosa, judicial y económica de la Comarca Lagunera, Santa María de las Parras, fundada en 1598, y que se ubicaba en el antiguo “Valle de Parras”. La ciudad es conocida actualmente con el nombre de Parras de la Fuente. A 50 años de su fundación, el Valle de Parras se había convertido en una próspera zona vitivinícola, productora de vinos y aguardientes de orujo y borras. Este valle se encontraba situado en la “Provincia de La Laguna”, “País de La Laguna”, “Distrito de La laguna” o “Comarca Lagunera”. La región tomó

¹ Este texto se publicó como un capítulo (pp.159-171) del libro *Turismo del Vino. Análisis de casos internacionales* por la Universitat Oberta de Catalunya (UOC) con Xavier Medina, Damiá Serrano y Jordi Tresserras como editores. Dicho libro recibió el premio Gourmand como el mejor de España y también como el mejor del mundo en su temática.

² Maestro y doctor en Historia, Coordinador del Centro de Investigaciones Históricas (C.I.H.) de la Universidad Iberoamericana Torreón.

su nombre de la existencia de tres grandes lagunas, actualmente secas: La Laguna de Parras o Mayrán, la Laguna de Viesca y La Laguna de Tlahualilo, alimentadas por los ríos Nazas y Aguanaval.

Parras, tradición vinatera de siglos

El Valle de las Parras fue llamado así por los exploradores y colonizadores europeos del último tercio del siglo XVI, porque encontraron parras silvestres en ese lugar de la Nueva Vizcaya. Estas plantas autóctonas no eran aptas para la fabricación del vino, pero los europeos supieron con certeza que el lugar era muy adecuado para establecer la *vitis vinifera* o vid del Viejo Mundo. Al igual que en algunas partes de España, como Andalucía, las condiciones eran buenas para su cultivo, con una intensa radiación solar, temperaturas benignas y una virtual ausencia de heladas.

La posibilidad de cultivar cepas europeas era muy atractiva y prometía ser un buen negocio, ya que el vino, con el pan y el aceite, era uno de los grandes elementos de la cultura alimentaria española y criolla. Por otra parte, el vino puro de uva resultaba de gran necesidad para los creyentes de la época, pues era una bebida de carácter religioso y sacramental. Así que pronto comenzó la producción de uvas blancas, tintas y moscateles de origen europeo, en las huertas de las haciendas de la región del Valle de Parras.

El año de 1598 representó un hito en la historia vitivinícola de la región, ya que los misioneros de la Compañía de Jesús fundaron un pueblo de indios aborígenes y tlaxcaltecas junto a la hacienda de Santa María, propiedad de Francisco de Urdiñola. Se trataba del pueblo y misión de Santa María de las Parras, el cual contaba con un gobierno indígena y un alcalde mayor. En poco tiempo, los tlaxcaltecas, que sobresalían en el cultivo de huertos, se convirtieron en productores de uva, con la cual comenzaron a fabricar vinos. De manera simultánea, los dueños de haciendas contiguas avanzaban por ese mismo camino. En 1597, el español Lorenzo García recibió de Felipe II una

merced de tierras, a raíz de la cual surgió San Lorenzo³, una hacienda “de pan y vino llevar”. La hacienda de Santa María, de Francisco de Urdiñola, también contaba con su propio viñedo y bodega.

Hacia 1639, la producción de vinos era tan significativa en el Valle de Parras, que el obispado de Durango tuvo que intervenir para determinar una nueva manera de recibir los diezmos de los cosecheros parrenses. Puesto que la uva fresca se echaba a perder fácilmente, y la mitra no contaba con una casa procesadora en Santa María de las Parras, permitió que los productores del lugar dieran su diezmo en vino, de tal manera que, de cada catorce arrobas producidas, entregaran una a la iglesia.

Una gran innovación en la vida económica parrense fue la producción de aguardientes de orujo. Hacia 1659, año más, año menos, los cosecheros locales comenzaron a destilar el bagazo fermentado de la uva pisada. La uva parrense era tan rica en azúcar, que los orujos o cáscaras, ya extraído el jugo, iniciaban su propia fermentación etílica, y a las tres semanas en promedio, podían ser destilados en alambique para obtener un aguardiente de orujo semejante una “grappa” o un “marc”.

La producción de aguardiente de orujo prosperó en el Valle de Parras, al punto de que, en 1679, el obispado intervino de nuevo para regular el diezmo sobre esta bebida. En esta ocasión determinó que los productores deberían dar de diezmo una arroba de aguardiente por cada veinte que produjeran.

Con la entronización de la dinastía de los Borbones en España, y con fines fiscales y de salud pública, se auditaron los derechos de los centros productores de bebidas etílicas de la Nueva España. En el caso de Santa María de las Parras estaba más que comprobado y certificado por los alcaldes mayores y los obispos de Durango, que su producción de vinos y aguardientes era de uva pura, sin mezcla de edulcorantes ni de sustancias extrañas. Por esta razón, y para apoyar su economía y los gastos que asumían los parrenses

³ Actualmente “Casa Madero”, bodega de la cual hablaremos más adelante.

en su defensa contra los *indios bárbaros*, la Corona privilegió su producción vitivinícola exentándola de impuestos. El virrey Juan Antonio de Vizarrón giró órdenes en este sentido el 10 de febrero y el 13 de octubre de 1738, privilegios que fueron ratificados por la Audiencia de Guadalajara el 5 de septiembre de 1758, y por el virrey marqués de Cruillas, el 2 de junio de 1762.

Los vinos producidos en Santa María de las Parras durante los siglos XVII, XVIII y parte del XIX, eran vinos de uva jóvenes, básicamente vinos en claro, la mayor parte de ellos arropados. De acuerdo a su sabor, podían ser dulces, abocados o semidulces, y secos. Por su aspecto, podían ser de color o blancos. Por el tiempo que habían pasado en la bodega podían ser vinos jóvenes o añejos. Un tipo especial era el llamado “carlón” parrense.

El aguardiente de Parras era producido por la destilación de los orujos fermentados y, en mucha menor cantidad, de la destilación de las borras o asientos del vino, sin mezcla de azúcares adicionales. Por esta razón, fue siempre considerado como un aguardiente puro, legítimo. Básicamente, se producían dos clases: el aguardiente, y el “aguardiente superior”. Un tercer tipo, sería el “aguardiente superior torta higo”, llamado así por contener dulce de higo y nuez macerado.

Al igual que sucedía en España, una cierta cantidad de los aguardientes parrenses comenzaron a ser utilizados como base para nuevas bebidas, de sabor más refinado, llamadas licores. En Parras, los aguardientes eran saborizados por medio de la adición de sustancias naturales, generalmente por maceración de frutas. Parras y muchas otras poblaciones de la Nueva Vizcaya contaban con amplias huertas en las que no solamente había viñedos, sino también frutales como manzanos, perales, membrillos, duraznos, chabacanos, nogales e higueras.

Otra bebida etílica, legítima y compuesta en su preparación, muy consumida en los eventos sociales del siglo XVIII en Parras y en la Nueva Vizcaya, era la “mistela”. La mistela auténtica era un cóctel preparado a base de aguardiente

legítimo, al que se le agregaba agua, azúcar, anís, limón, canela o algún otro aroma.

La cultura material de las bodegas de Santa María de las Parras incluía artefactos para pisar la uva, los lagares, por lo general fabricados de madera de sabino; las prensas para el orujo; los cazos “arroperos” para evaporar y concentrar el mosto; artefactos para contener líquidos frescos o fermentados, como las tinas, barriles, toneles, pipas, pipotes, cubas; artefactos para manejar los vinos y aguardientes, como los espumadores, coladores, embudos, cucharones, medidas (arroba, media arroba, cuartillo, etc.); artefactos para destilación, como los alambiques o las “ollas de sacar aguardiente”.

La cultura vitivinícola de Santa María de las Parras siguió su curso tras la independencia, y así continúa hasta el presente. Hace apenas unos años que los vitivinicultores parrenses obtuvieron el reconocimiento de una “apelación de origen” o “denominación de origen” que es la de “Valle de Parras”. Ésta es reconocida oficialmente por México, la Comunidad Económica Europea y la “Organisation Internationale de la Vigne et du Vin” (OIV). “Valle de Parras” es la primera zona vitivinícola mexicana oficialmente reconocida en el mundo.

De entre todas las propiedades vitivinícolas coloniales de Parras, serían las vetustas haciendas del Rosario y San Lorenzo las que estaban llamadas al más brillante futuro, y de entre todos los cosecheros empresarios, serían don Evaristo Madero Elizondo y sus descendientes, los que más destacarían en este campo de la economía regional y nacional. Tras el problema de la filoxera a finales del siglo XIX, fueron ellos quienes introdujeron en Parras variedades de vid como Cariñena, Cabernet, Malvasía, Garnacha, Rosa del Perú, Zinfandel, Semillon, Riesling, Pedro Ximénez, Moscatel de Alejandría, Misión, Clarete Dorada, Folle Blanche y otras.

Parras en la actualidad

En el tiempo presente, la ciudad de Parras continúa siendo un fresco oasis en medio del desierto, un lugar de abundantes aguas, nogaleras y viñedos, una

gran productora de vinos y aguardientes. Básicamente coexisten en esta ciudad dos modelos de producción: el artesanal, de pequeña o mediana empresa, que se dedica a la fabricación de vinos dulces, semidulces, secos y aguardientes de uva o de mezcal, al gusto tradicional de la región. El segundo es el de la gran empresa exportadora, Casa Madero,⁴ que produce vinos y destilados conforme al gusto europeo, aprovechando que entre las nuevas generaciones de mexicanos ha surgido una revaloración por las bebidas naturales, de tal manera que el consumo de los vinos finos de uva se incrementa día con día.

Con esta realidad en mente, Casa Madero fabrica vinos tintos y blancos, monovarietales y multivarietales. Son cuatro las marcas de Casa Madero que están en el mercado y que gozan de la denominación de origen protegida "Valle de Parras": *Casa Grande* (Cabernet Sauvignon, Shiraz, Chardonnay), *Casa Madero* (Cabernet Sauvignon, Shiraz, Merlot, Chardonnay, Chenin Blanc, Semillon), *San Lorenzo* (Blanco, Tinto) y *Monte Viña* (Blanco, Tinto).

Para el año 2002, el monto de las exportaciones de vinos de Casa Madero había crecido un 45% en relación a las del 2001. En 2002, las botellas de vino exportadas sumaron cuatro millones, con decenas de países de destino, principalmente en la Comunidad Económica Europea, expandiendo además sus exportaciones a Singapur, Australia y Nueva Zelanda.⁵ Para el año 2004, la empresa estimaba un crecimiento del 25% en sus exportaciones de vino. De manera simultánea, Casa Madero producía en 2003 cerca de tres millones de botellas al año, de destilados como el brandy, destinados principalmente al consumo nacional.⁶

Puesto que se tenía la percepción de que el crecimiento de la empresa dependía de su capacidad de producción, se esperaba que para 2004 entrara en plenas funciones un vivero propio, con capacidad de generación de hasta

⁴ Casa Madero es el nombre que actualmente llevan las antiguas bodegas de San Lorenzo, cuyos viñedos surgieron a partir de una merced de tierras otorgada por Felipe II a Lorenzo García, colono y cosechero español, en 1597

⁵ José Milmo, entrevista en *Palabra*, México D.F., 6 de junio de 2003.

⁶ *Ibid.*

cuatrocientas mil plantas.⁷ Otra estrategia en este sentido consistiría en apoyar a los productores del Valle de Parras para comprarles la uva.⁸



Casa Madero, un “Chateau” en medio del desierto norteco mexicano

El casco de la ex hacienda de San Lorenzo, ahora Casa Madero, es hoy un popular hotel, centro recreativo que renta sus habitaciones en conjunto, para la celebración de reuniones y eventos familiares, sociales, culturales y empresariales (turismo de congresos, por ejemplo). Posee una veintena de

⁷ *Ibid.*

⁸ *Ibid.*

habitaciones equipadas en estilo colonial norteco, con lujosos baños. Cuenta con piscina, comedor, jardines, y todas las comodidades del mundo moderno. Y por supuesto, con visitas guiadas a las contiguas bodegas y planta procesadora.



Sala de catas

Vino y turismo en una bodega histórica

Casa Madero se precia de ser la bodega más antigua de América aún en funcionamiento (1627 a la fecha). Como señala Medina (2010: 155):

“La historia y la cultura del vino adquieren un importante papel en relación con la puesta en valor de los diferentes territorios (regiones vitivinícolas) y productos (el vino, principalmente, aunque también la gastronomía como activo directamente relacionado). Cobran igualmente un importante protagonismo las bodegas –algunas de ellas más que centenarias-, museos y centros de interpretación (...)”

Por otro lado, este mismo autor afirma:

“los discursos históricos creados alrededor de un territorio determinado son de una interesante utilidad en función de la construcción de la coherencia interna y de la promoción externa de cualquier denominación de origen” (*ibíd.*)

En el caso de Casa Madero, la historia se evidencia en cada rincón de la bodega. El recorrido turístico previsto lleva al visitante a dar un paseo por la historia. Los viejos lagares y las viejas prensas, hoy en día ya fuera de uso. Los alambiques, toneles... Todo ello crea un discurso histórico original y único que se materializa en turístico ante los ojos de los visitantes.

La denominación de origen “Valle de Parras” asocia una serie de relaciones entre territorio, historia y cultura del vino. En efecto, la región de Santa María de las Parras fue percibida originalmente como una prolongación de la vieja Europa en tierras de la Nueva Vizcaya, en el Virreinato de México. Hasta los elementos de la toponimia lo recuerdan. El Valle de Parras contaba con su “Pirineo”, la altísima sierra que señorea la región. En un virreinato donde, a causa de la gran existencia de materias primas dulces, abundaban las bebidas prohibidas, la región productora de vino puro de uva, el Valle de Parras, se convirtió en la zona de la bebida española por excelencia. Sus vinos y aguardientes se consideraban en todo conformes al modelo español, puras y legítimas, aptas para el servicio del altar, y así fueron certificadas innumerables veces por alcaldes mayores, párrocos, jueces eclesiásticos y obispos. Su producción quedó exenta del pago de impuestos hasta la era de Carlos III.

Otros elementos históricos y culturales ligados a la construcción de la denominación “Valle de Parras” son los que hablan de este valle como zona fronteriza, como una región de guerra viva contra los indios salvajes. Precisamente a causa de los grandes servicios que los cosecheros prestaban al rey en la defensa de sus viñedos y salvaguarda de su producción y vidas, en 1738, Felipe V, a través de su virrey-arzobispo Juan de Vizarrón, exentó de impuestos y alcabalas la producción vitivinícola parrense.

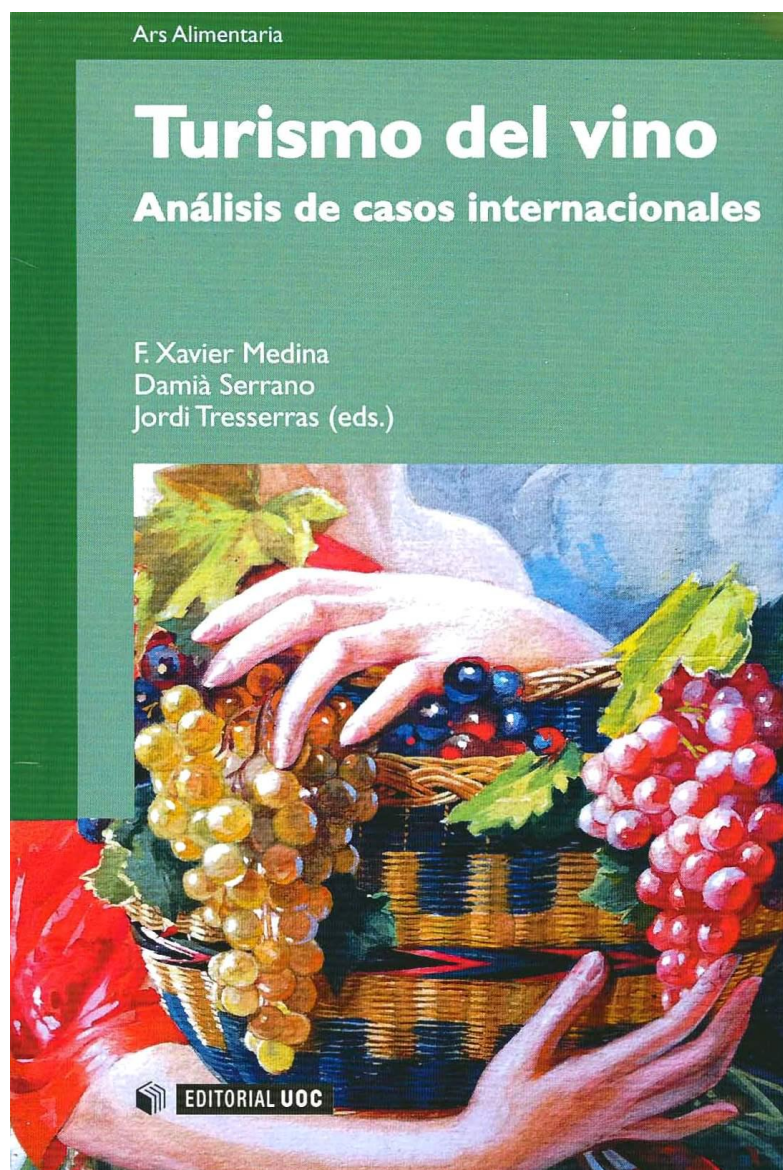
De alguna manera, la concretización de esta construcción cultural se materializa en las ya mencionadas bodegas de San Lorenzo, de la Casa Madero. Éstas constituyen la parte visible (o sacramental) de la construcción cultural producto-denominación-historia. Es en estas bodegas, construidas a manera de fuerte con cuatro recios torreones en sus ángulos, donde se alcanza a percibir el significado de una lucha centenaria contra los salvajes, simultánea a la elaboración de una producción vitivinícola que se comercializaba en un amplio territorio que iba de Texas y Louisiana, al norte, hasta el Istmo de Tehuantepec, al sur.

Las bodegas de San Lorenzo de Casa Madero constituyen los restos materiales de una cultura vitivinícola multicientenaria. Los turistas ya no pueden mirar directamente el pasado, porque éste ya no existe. Pero lo pueden conocer a través de los restos materiales. Las bodegas de Casa madero cumplen ampliamente con esta función, la de presentar un discurso que amalgama la historia, la cultura material, la producción actual con un territorio y una denominación de origen.

Esta ha sido una de las políticas mercadotécnicas más exitosas de la empresa a nivel regional: juntar la historia, el placer y los negocios en un verdadero centro turístico y comercial. La vieja iglesia de la hacienda es el lugar donde se expenden a los turistas los vinos y aguardientes de uva, de vino y de agave.

Se estima que, en un mes cualquiera, alrededor de tres mil turistas visitan las históricas bodegas de Casa Madero. El 70% de estos turistas proceden de las ciudades de Monterrey, Saltillo o Torreón, relativamente cercanas a Parras. Otro 20% procede del resto del país, y un 10% es de procedencia extranjera. Estos turistas adquieren en el expendio de este centro turístico unas 2.800 botellas de productos de la casa.

Otras bodegas y empresas parrenses que han comercializado sus vinos y aguardientes desde el último tercio del siglo XIX son: las Bodegas del Vesubio, del Marqués, del Delfín y de Perote.



Bibliografía consultada

Alessio Robles, Vito. *Coahuila y Texas en la época colonial*, Porrúa, México, 1978.

Corona Páez, Sergio A., *Censo y estadística de Parras (1825)*, Universidad Iberoamericana – Ayuntamiento de Saltillo, Torreón, 2000.

Corona Páez, Sergio A., *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, Torreón, 2004.

Corona Páez, Sergio A., “El Valle de Parras y el desastre de la filoxera, 1870-1910. Génesis y consolidación de una empresa vitivinícola en tiempos de crisis” en *Mundo Agrario*. Revista de estudios rurales. Centro de Estudios Histórico Rurales de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación de la Universidad Nacional de la Plata, Argentina. Número 18, 2009.

Corona Páez, Sergio A., “Vinos y diezmos en México. Prácticas recaudatorias en Santa María de las Parras” en edición No 14 de la *Revista de “Estudios Avanzados”*, Instituto de Estudios Avanzados, Universidad de Santiago de Chile, 2010.

Medina F. Xavier. “Historia, vino y denominaciones de origen: la importancia del discurso de base histórica en denominaciones de origen vitivinícolas. Los casos de la *DOQ Priorat* t de la *DO Montsant* (Cataluña, España)”, en Duhart, Frédéric y Corona, Sergio A. (eds.) *Vinos de América y Europa. Catorce miradas desde las Ciencias del Hombre*. París, Éditions Le Manuscript, 2010.

EL MOSTRADOR



**SACCOMANNO77:
PARA ENTENDERNOS UN POCO**

JAIME MUÑOZ VARGAS

He acomodado en diez años la lectura de una asombrosa trilogía armada por Guillermo Saccomanno (Buenos Aires, 1948). Por suerte pude proceder en orden: *La lengua del malón* (2003), *El amor argentino* (2004) y *77*. La más reciente es la que conservo, por lógica, más fresca, pues la acabo de despachar hace apenas tres semanas. Su extraño título alude al año más cruento de la dictadura argentina, esa dictadura eufemísticamente llamada Proceso de Reorganización Nacional que en esencia fue, lo sabemos todos, un régimen que sólo reorganizó una carnicería. En efecto, hacia 1977 toda la Argentina vivía el azote de los milicos que sin pudor alguno secuestraban y desaparecían/mataban a todo aquel sospechoso de subversivo, lo que no es de poco temer cuando de facto ha sido borrado cualquier vestigio de Estado de derecho.

La novela, es decir 77, pone en escena, como en las otras piezas de la trilogía, al profesor Gómez, hombrecillo solitario, gris homosexual que da clases en una secundaria, apasionado de las letras inglesas, “cabecita negra” y difuso simpatizante del peronismo. Junto con él asistimos a la reiterada visión (justamente obsesiva en la conciencia argentina) del bombardeo a la Plaza de Mayo del 55 y toda la ristra de conflictos que derivaron en un desastre: la llegada de los Videlas y los Masseras y los Agostis y los Bussis y los Menéndez al poder que luego usarían como instrumento de aniquilación.

Me detengo brevemente en la expresión de uso colectivo “cabecita negra”. Cargada de un fuerte componente racista y por lo mismo clasista, es la etiqueta usada por el argentino blanco contra los hombres que, llegados del interior a la capital para mejorar su condición de vida en el trabajo industrial, luego serían identificados por los blancos antiperonistas simplemente como “cabecitas”.

El profesor Gómez es pues un cabecita, y además carga el agravante de una homosexualidad no confesa, de clóset, y la culpa de estar a medio camino entre la simpatía con los rebeldes y el pavor. Junto a él, frente a sus ojos, pasa el espectáculo de la persecución contra todo lo que huelga a montonero, el movimiento radical peronista que después fue despiadadamente perseguido por la dictadura de igual forma que lo fue, entre otros, al mismo tiempo, la guerrilla marxista del PRT encabezada por Mario Roberto Santucho.

Sé que en México el nombre de Guillermo Saccomanno suena a nada pese a que, como me lo comentó, alguna vez estuvo en Saltillo, y sé asimismo que la dinámica montonera y el acoso militar nos suenan a historia lejanísima, pero tras hincar el ojo a 77 siento que muchas de sus páginas sólo requieren algunos cambios —básicamente de nombres propios— para adaptarse de manera congruente a la realidad que vivimos hace poco en sitios como La Laguna. Igual que aquí, el miedo en la novela está instalado, atornillado a la vida cotidiana: “Un atardecer, cuando volvía del colegio sentí que me seguían. No era una simple sensación. Era físico ese miedo. En todo el cuerpo lo sentía. Me paraba frente a una vidriera y miraba hacia atrás como al descuido. Dos tipos que venían detrás de mí parecieron canas [policías]. Crucé la calle. Los

tipos siguieron de largo. Respiré. Pero la paranoia volvió a la carga. La realidad entera era cana”.

Y así todo el tiempo, como ocurrió aquí, insisto, donde por algunos años, calculo que del 2007 al 2012, el infausto calderonato, nada que se moviera afuera de nuestras casas era de fiar.

En muchos pasajes de 77 no vi pues una novela argentina: vi una novela nuestra, asombrosa, mexicana y reciente.

77, Guillermo Saccomanno, Planeta, Buenos Aires, 2008, 273 pp.

LIBROS DEL CENTRO DE INVESTIGACIONES HISTÓRICAS

En existencia, \$ 100 c/u

1.- [Una disputa vitivinícola en Parras \(1679\)](#). Paleografía de Sergio Antonio Corona Páez. Edición de Jaime Muñoz Vargas.

2.- [Censo y estadística de Parras \(1825\)](#). Paleografía, notas e introducción de Sergio Antonio Corona Páez. Edición de Jaime Muñoz Vargas.

3.- [Gerónimo Camargo, indio coahuileño. Una crónica de vida y muerte cotidianas del siglo XVIII](#) Introducción y notas: Carlos Manuel Valdés Dávila. Paleografía: Sergio Antonio Corona Páez. Edición de Jaime Muñoz Vargas.

4.- [Tríptico de Santa María de las Parras. Notas para su historia, geografía y política en tres documentos del siglo XVIII](#). Introducción: Sergio Antonio Corona Páez. Paleografía: Manuel Sakanassi Ramírez. Edición: Jaime Muñoz Vargas.

5.- [Real espejo novohispano. Una lectura de la Monarquía española según documentos del obispado de Durango \(1761-1819\)](#). Introducción y notas: Salvador Bernabéu Albert. Paleografía: Sergio Antonio Corona Páez. Edición: Jaime Muñoz Vargas.

6.- [Ataque a la misión de Nadadores. Dos versiones documentales sobre un indio cuechale.](#) Introducción y notas: Carlos Manuel Valdés Dávila. Paleografía: Sergio Antonio Corona Páez. Edición: Jaime Muñoz Vargas.

7.- [Viñedos y vendimias de la Nueva Vizcaya. Los cosecheros privilegiados por la Corona Española en el siglo XVIII.](#) Sergio Antonio Corona Páez

8.- [La Comarca Lagunera, constructo cultural. Economía y fe en la configuración de una mentalidad multicentenaria.](#) Sergio Antonio Corona Páez.

En existencia, sin enlace:

9.- **Apuntes sobre la educación jesuita en La Laguna: 1594-2007.** Sergio Antonio Corona Páez

10.- **Padrón y antecedentes étnicos del Rancho de Matamoros, Coahuila, en 1848.** Sergio Antonio Corona Páez.

11.- **La Compañía de Jesús en la Comarca Lagunera 1594-2012. Trigésimo aniversario de la Universidad Iberoamericana Torreón.**