

**MENSAJERO DEL**

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

**Dirección General Educativa**

**Torreón, México. 30-IV-2014**

Buzón electrónico: [sergio.corona@iberotorreon.edu.mx](mailto: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 185**

## **ÍNDICE**

página

<b>El Valle de Parras” y el desastre de la <i>filoxera</i>. Génesis y consolidación de una empresa vitivinícola en tiempos de crisis.</b>	<b>2</b>
<b>El Mostrador. Gabo frente al respetable público</b>	<b>16</b>
<b>Enlaces a los Libros del C. I. H.</b>	<b>18</b>

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.

**EL VALLE DE PARRAS Y EL DESASTRE DE LA FILOXERA. GÉNESIS Y  
CONSOLIDACIÓN DE UNA EMPRESA VITIVINÍCOLA EN TIEMPOS DE CRISIS<sup>1</sup>  
(PRIMERA PARTE)**

Dr. Sergio Antonio Corona Páez <sup>2</sup>

**El Valle de Parras al iniciar la era independiente.**

Santa María de las Parras, población cuyo nombre actual es “Parras de la Fuente”, es una ciudad ubicada en el centro-sur del nortero estado mexicano de Coahuila, (1) el cual tiene frontera con Texas. Desde su fundación en 1598, Parras pertenecía a la antigua jurisdicción de la Nueva Vizcaya, anexada a Coahuila por Carlos III,(2) y tuvo una gran tradición vitivinícola durante la era colonial.(3) Sus vinos, aguardientes y licores (4) tenían una fuerte demanda desde Texas hasta la capital del virreinato (5). A finales del siglo XVIII, la producción de vino de uva se encontraba deprimida, (6) mientras que la de los aguardientes se mantenía estable. Con los inicios del siglo XIX llegaron los cambios políticos suscitados por la invasión napoleónica a España, el liberalismo peninsular y las guerras de independencia mexicana. Por la Constitución de 1812, los tlaxcaltecas de Parras perdieron el control absoluto en el gobierno del viejo pueblo de indios. En 1820, los blancos tomaron el poder y suplantaron a los tlaxcaltecas. Sin embargo, la vitivinicultura, que era el pilar de la economía parrense, sobrevivió al cambio de estructuras, poderes y etnias de este período de transición política.

Sin duda alguna, Parras conocería mejores días bajo la tradición republicana. En el censo y estadística de Parras y su partido, concluido en 1825 (a solo 4 años de consumada la independencia mexicana) la sesión 17<sup>a</sup>,

---

<sup>1</sup> Este texto se publicó en la revista argentina “Mundo Agrario”, volumen 9, Número 18 del 2009, como una contribución de la Universidad Iberoamericana Torreón. “Mundo Agrario” es una revista de divulgación científica editada por el Centro de Estudios Histórico Rurales de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, de la Universidad Nacional de la Plata, en Argentina. Enlace al texto en línea de Mundo Agrario, en Argentina: <http://www.mundoagrario.unlp.edu.ar/rt/printerFriendly/v09n18a09/845>

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

dedicada a “Distinción de oficios” encontramos registrados 12 toneleros, 318 “prácticos” en operaciones de viña, 81 “prácticos” en las operaciones de licores”, 70 “prácticos” en las operaciones de “cuadratura de tierra”, 81 en plantíos de frutales, 46 en sus injertos. En la sesión 18ª del mismo documento encontramos registrados 468 labradores de viñas, 560 “gañanes” operarios de viñas, 166 gañanes operarios de bodegas y licores, 8 bodegoneros (7).

Así vemos que en 1825, había en Parras 1,810 personas directa o indirectamente involucradas en actividades de naturaleza agrícola (fruticultura), y de ellos, 1202 trabajaban directamente en el proceso vitivinícola. Los cuadros 1 y 2 nos permiten interpretar adecuadamente su significado. De las 5,208 personas del Partido que se encontraban efectivamente laborando, 1810 individuos representaban el 34.75% de las mismas, o el 19.46% de toda la población parrense económicamente activa (9,299 personas, entre activos y desempleados),(8). Las 1,202 personas que trabajaban en actividades vitivinícolas representaban el 23.07% de los trabajadores que efectivamente laboraban, y el 12.93% de la población parrense económicamente activa.

Cuadro 1. Población del Partido de Parras en 1825

Población	No. de habitantes
Parras (cabecera)	15,074
Pueblo del Álamo (Viesca)	2,146
Hacienda de los Hornos	2,110
Hacienda de La Laguna	192
Total	19,522

Fuente: Corona Páez, *Censo y Estadística de Parras 1825*

Cuadro 2. Categorías laborales del Partido de Parras en 1825

Ejercicios de ocupación y utilidad (activos)	5,208
Útiles y sin destino (desempleados)	4,091
Enfermos, inútiles y viejos	8,129
Vagos dañosos	482 varones 241 hembras
Total	19,522 personas

Fuente: Corona Páez, *Censo y Estadística de Parras 1825*

Para mediados del siglo XIX (1855), el aguardiente era el principal producto parrense, y en menor escala, los vinos dulces sacramentales y de mesa, productos todos con mercado nacional. Un apunte de la época menciona que

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. (9)

La Guerra de Reforma (1857-1861) y el Segundo Imperio (1864-1867) constituyeron nuevos vaivenes políticos y militares nacionales que sacudieron la vida cotidiana de los productores regionales parrenses. Un caso muy ilustrativo es el de la señora Luisa Ibarra y Gorívar, rica heredera de Manuel de Ibarra, dueño de la arriba mencionada hacienda de San Lorenzo. Era la esposa del acaudalado señor Leonardo Zuloaga, quien a causa de sus simpatías monárquicas y conservadoras, padeció la hostilidad del gobierno liberal de Juárez, que, en última instancia, llevó al desmembramiento de su vasto latifundio, constituido por las haciendas de Hornos y San Lorenzo de la Laguna.

En cambio, una hermana de doña Luisa, la señora Candelaria Ibarra y Gorívar, había casado en 1834 con el señor Remigio Rojo (10). Las familias Rojo y Rojo Ibarra (11) habrían de contarse entre los destacados productores del siglo XIX.

ACREDITADA FABRICA  
DE  
AGUARDIENTE Y VINOS LEGITIMOS DE UVA  
R.N.  
**PARRAS DE LA FUENTE**  
(ESTADO DE COAHUILA:)



Esta fabrica, que ya es conocida y propiedad de REMIGIO ROJO, fué premiada en la EXPOSICION NACIONAL DE MEXICO la vez primera que expuso sus productos en el certámen de 1875. Ademas, los mismos VINOS y AGUARDIENTES fueron calificados como **1<sup>ra</sup>** muy superiores **1<sup>a</sup>** en la EXPOSICION INTERNACIONAL DE FILADELFIA en 1876 y premiados por su buena calidad.

Depósito por mayor y menor: PRIMERA CALLE DE LA FUENTE NUMERO 1, y TIENDA DE "LA FAMA," esquina de la plaza principal.

AGUARDIENTE SUPERIOR.—VINO TINTO, IDEM.—VINO BLANCO, IDEM.—VINO AJEREZADO SUPERIOR.—VINO MALVASIA, IDEM.—VINO DULCE PARA CELEBRAR.

**SE GARANTIZA SU LEGITIMIDAD DE UVA.**

Las personas que deseen hacer sus pedidos, pueden dirigirse al que suscribe, quien los obsequiará con esmero y eficacia. Parras, Enero de 1877.—REMIGIO ROJO.

Como podemos ver en este anuncio, aparecido en marzo de 1877 en el *El Siglo Diez y Nueve*, los vinos parrenses del señor Remigio Rojo habían sido ya destacados en México (1875) y en Filadelfia (1876). Producía “aguardiente superior”, bebida que, desde la era colonial, era conocida con ese nombre, y también producía vinos tinto, ajerezado, dulce sacramental y tipo malvasía.

Entre los vitivinicultores parrenses del último tercio del siglo XIX que son mencionados en el Anuario Coahuilense de 1886 como productores de aguardientes y vinos de uva, se encontraban los señores Evaristo Madero y Compañía, René Lajous, la señora Pilar E. de Campos, el ya mencionado Remigio Rojo, Máximo Campos, Rafael Aguirre, Guadalupe P. de Bondois, Antonio Arango, Andrés S. Viesca, Florentino Urbina, Cérbulo Gómez, Juan de Dios Orozco, José María Zapata, Sra. Nava y Sras. Calderón.

Otra categoría la formaban los productores parrenses de vino de maguey. Entre ellos estaban los señores Enrique Viesca, Melchor Villarreal, Mariano Viesca, Mariano Orozco, Martín Iomas, Pedro Macías, Antonio Tolentino, Epitacio Morales y Saturnino Agüero”.

### **Una promisoría era de cambios**

La industria vitivinícola parrense del último tercio del siglo XIX avanzaba con paso firme. Una estadística publicada en el Estado de Jalisco hacia 1860, mencionaba que el total de la producción mexicana de vinos de uva, blancos y rojos, tenía un valor de \$45,675 pesos. Sin embargo, para 1886, antes del desastre de la filoxera, tan solo el municipio de Parras producía millón y medio de litros de vino, con un valor de \$600,000 pesos, de acuerdo a la estadística de 1886 publicada por el periódico “El Comercio” de Parras en su segundo número (12). Los anuncios publicados en 1886, dan cuenta del estado de la producción y de la tecnología (13). Esta es una clara evidencia de que la demanda y la oferta mexicana de vinos de uva estaba creciendo rápidamente, y de que los productores de Parras ocupaban un lugar protagónico en el proceso.

De entre todas las propiedades vitivinícolas de Parras, serían las viejas haciendas del Rosario y San Lorenzo las que estaban llamadas al más brillante

futuro, siglos XX y XXI, y de entre todos los empresarios vitivinícolas, sería la familia Madero la que más destacaría en este campo de la economía regional y nacional, y desde luego, en el de la política.

Las haciendas del Rosario y de San Lorenzo, que habían tenido varios dueños sucesivos desde el siglo XVII, fueron compradas por el señor Evaristo Madero, en ese orden, durante el último tercio del siglo XIX (14). La actividad de este destacado empresario cambiaría, literalmente, el mapa de Parras. Antes de los Madero, durante siglos, se habían cultivado en Parras las cepas Criollas o Misión en relativa corta escala (15). Con ellas se elaboraban los tradicionales vinos “evaporados” (arropados) o de consagrar, y un vino tinto dulzaino denominado Carlón, que por su difícil conservación había que destilar cuando demoraba su venta (para hacer aguardiente de vino). Estos vinos dulces y semidulces correspondían a los esquemas coloniales del gusto del paradigma andaluz, bajo los cuales surgió la vitivinicultura parrense durante el siglo XVII (16).

Para 1886, “Madero y Compañía”, que antes de 1900 sería transformada en “Ernesto Madero y Hermanos”, era una próspera empresa vitivinícola establecida en las Bodegas del Rosario, ubicadas en las viejas propiedades del conquistador Francisco de Urdiñola. La Hacienda de San Lorenzo todavía no pertenecía a esta empresa. Las Bodegas del Rosario contaban entre sus productos los siguientes tipos: vino blanco seco, jerez, sauterne, el ajerezado ligeramente dulzaino, el tinto seco, tinto carlón, tinto dulzaino, tinto Málaga y vino Madeira (17). Poco a poco, se abandonaba el viejo modelo andaluz de la localidad y se optaba por la fabricación de vinos según el gusto europeo vigente en la época.

El éxito de las Bodegas del Rosario de Madero y Compañía consistía en la producción y distribución de los vinos evaporados para consagrar, es decir, el tipo de vino tradicionalmente fabricado en Parras. Estos vinos se expendían con el certificado del cura párroco de Parras, especificando en el documento los números y marcas de cada barril, y los nombres de los remitentes y destinatarios. Esta práctica se remontaba al uso de las “guías” mandadas hacer por la Real Orden de Felipe V, y a las prohibiciones de los obispos neovizcaínos (18). De esta manera, el clero católico mexicano tendría plena

seguridad y confianza en la pureza de los vinos sacramentales, fabricados conforme a Derecho Canónico (19).

La publicidad de Madero y Cía. declaraba en 1886:

Como nuestros vinos evaporados han tenido un crédito inmenso en toda la República, y sobre todo para celebrar, no han faltado fabricantes que sin éxito han procurado imitarlo, logrando con esto, solo desacreditar la marca (20).

### **La renovación y el desastre**

Para adaptarse al gusto moderno y para mejorar la calidad y condición de los vinos, los Madero, que poseían significativos recursos de capital, importaron, entre 1890 y 1891, grandes cantidades de sarmientos de las que se consideraban las mejores variedades de vides de Francia, España y California, hasta cubrir mil hectáreas de terreno (21). Con los sarmientos franceses, se introdujo a Parras una plaga que afectaba por entonces a Francia, la filoxera o *Dactylosphaera vitifoliae*. Las cepas infectadas murieron, y además contagiaron las seculares variedades Criollas y Misión de la localidad (22).

Sobre esta masiva importación de sarmientos, subsisten algunos comentarios del señor Francisco Mallén, quien era asociado del señor J. Concannon, encargado de la Secretaría de Fomento para la propagación de vides y árboles frutales en México. En 1892, Mallén envió a la Secretaría de Fomento un informe que fue publicado en el boletín de dicha Secretaría, y que resulta muy esclarecedor por lo que se refiere a la importación de sarmientos en Parras entre 1891 y 1892 (23). En dicho informe menciona haber importado ese año 1,030,000 sarmientos de vid simples y 11,000 enraizados, de los cuales 521,500 fueron plantados en Parras de la Fuente y 62,500 en Viesca (también en el sur de Coahuila). El año anterior se habían importado 276,000 sarmientos también para Parras de la Fuente. A favor de las importaciones de sarmientos estuvieron los productores parrenses Evaristo Madero, Lorenzo González Treviño, Andrés Aguayo, Luis Lajous, Navarro Hermanos y otros, alegando que las viejas variedades de Parras no podían producir vinos finos. El señor Mallén reportaba que cuando estuvo en Parras por vez primera, en 1891, todos los vitivinicultores extendían sus viñedos por medio de la multiplicación

de la vid común, excepto Las Bodegas del Rosario y la sociedad anónima francesa dueña de San Lorenzo (24). A raíz de la visita del señor Mallén, Madero y Cia. hizo un primer pedido de 25,000 sarmientos de procedencia extranjera, mientras que los otros productores en conjunto pidieron 26,000. De acuerdo al informe de Mallén, la Hacienda del Rosario tenía entonces aprovechadas 60,000 cepas de variedades europeas, y 130,000 de origen californiano. Las primeras las obtuvieron, en parte, de las que distribuía la Secretaría de Fomento, y parte, directamente de Italia, España y Francia. Las 130,000 de California fueron importadas más tarde, aunque se desarrollaron mejor y más rápido que las variedades europeas.

La fuerte inversión previamente realizada por los Madero, los impulsó a buscar el remedio para salvar su capital vitivinícola. Con la mirada puesta en el éxito que tenía Francia en la reconstrucción de los viñedos mediante la técnica del injerto sobre variedades silvestres de vid americana, decidieron introducir esta técnica en sus propios viñedos. Con la ayuda de enólogos y especialistas, en cinco años establecieron dos millones de plantas, de las cuales, para 1908, la mitad estaba en plena producción (25).

Las variedades injertadas fueron: *Cariñena*; *Cabernet o Malvasía*, *Grenache o Rosa del Perú*; *Zinfandel*; *Sémillon*; *Riesling*; *Planta del sur de España*; *Moscatel de Alejandría*; *Misión*; *Clarete Dorada*; *Folle Blanche*. Con estas plantas, Ernesto Madero y Hermanos (razón social adoptada en 1895, antes Madero y Compañía) producían en 1908, 8,000 hectolitros de vino y 4,000 de aguardiente (26).

Sin embargo, el daño que la filoxera le hizo al ecosistema parrense fue terrible. Las variedades de origen colonial, desaparecieron casi por completo al cabo de 10 o 15 años. Los productores que no tenían el capital suficiente para reponer sus viñas y esperar su madurez para reiniciar la producción, simplemente desaparecieron. La técnica del injerto llegó para quedarse. En el informe que, a finales de 1904, (27) el maestro F. Foex realizó sobre la visita y práctica de maestros y alumnos de la Escuela Nacional de Agricultura llevaron a cabo en la Comarca Lagunera, se declaraba textualmente:

“Parras debe su fama, y debía su riqueza, a la vid. Pero la filoxera ha hecho ahí lo que ha hecho en Francia, y en donde quiera que ha



pasado: el antiguo viñedo está enteramente destruido. Hombres de energía, los señores Ernesto Madero y Hermanos, han emprendido la reconstitución de sus viñas, por el ingerto de las vides europeas de buena clase, sobre raíces americanas resistentes. Es el único remedio conocido, y Parras parece ser el único punto de la América del Norte en donde esta obra ha sido emprendida científica y metódicamente, en gran escala [...] En la Hacienda del Rosario, el antiguo viñedo acaba de desaparecer. Los alumnos pudieron estudiar los caracteres de la enfermedad y convencerse de la inutilidad de los insecticidas y otros agentes propuestos, con el objeto de destruir el insecto. En la Hacienda de San Lorenzo, una superficie considerable de viñas ya está reconstituida por el ingerto, y presenta todos los síntomas de un vigor excepcional [...] En las mismas haciendas existen bodegas importantes, provistas de material nuevo y perfeccionado; cuartos calentados para envejecer los vinos y afinar los licores, destilerías, fábricas de vinos de licor” (28).

### **La recuperación y consolidación empresarial**

De esta manera, Parras afrontaba el inicio de un nuevo siglo, el siglo XX. La última década del XIX había significado enormes pérdidas para todos los vitivinicultores de la región a causa de la temible filoxera. Ernesto Madero y Hermanos resurgirían de sus propias cenizas, como el ave fénix, para volar cada vez más alto, al punto de que en el siglo XXI, “Casa Madero” (la misma empresa que “Ernesto Madero y Hermanos”) no solamente subsiste, sino que es una de las más importantes vitivinícolas mexicanas. Desde luego, mucho les ayudaba a los Madero el posicionamiento que tenía esta familia dentro de las redes empresariales y políticas de México. El Economista Mexicano reprodujo en 1910 una nota tomada del *The Monterrey News*, la cual encomiaba encarecidamente la tenacidad de capitalistas como los señores Madero, quienes así en empresas industriales como en negocios agrícolas, comerciales o relacionados con la alta banca, demostraban grandes energías y una inteligencia admirable. Sobre Ernesto Madero dice, entre otras cosas:

El señor Ernesto Madero, jefe de la negociación (Ernesto Madero y Hermanos) es como su padre, hombre de excepcionales energías, y en muchas ocasiones ha sido el alma de las más brillantes operaciones llevadas a cabo en el Norte de México. Hoy es presidente de la Compañía Fundidora de Torreón, y gerente del Banco de Nuevo León, una de las más poderosas instituciones bancarias de la República

Mexicana, y tiene participación en muchas otras negociaciones en todo el país (29).

El primer decenio del siglo XX fue crucial para la consolidación de la empresa Ernesto Madero y Hermanos. En 1907 ya cosechaba más de 50 variedades de vid, todas de origen internacional, y las Bodegas del Rosario y de San Lorenzo comenzaban a ser conocidas en el extranjero. Ernesto Madero y Hermanos era, según su publicidad, la única empresa vitivinícola mexicana que exportaba sus vinos (30).

Cuadro 3. Especificación y clasificación de los vinos, aguardientes y cognacs de Parras cosechados por los señores Ernesto Madero y Hermanos en 1906.

<b>Vinos tintos, secos y dulces:</b>	Botellas sueltas	Caja de 12 botellas con 9 litros	Barriles de 61 litros
<b>Clarete.</b> - Es este un vino ligero, limpio, neutro, mezcla de Medoc y otras clases.	0.43	5.00	23.00
<b>Zinfandel.</b> - Hungría es el origen de las vides que lo producen, pero el vino Zinfandel se mezcla en las propiedades "El Rosario" y "San Lorenzo" con los Rusillons del sur de Francia, modificando así sus tartratos y sabor penetrante, reteniendo magnífico gusto al mismo tiempo. El resultado de esto viene a ser un vino generoso, grato al paladar, con el sabor de la uva, y con un aroma delicioso.	0.42	5.50	25.00
<b>Tinto seco</b> (marca Parras).- Especial para mesa, este vino está fabricado con el producto de escogidas vides, genuinas del país.	0.50	5.75	26.00
<b>Medoc</b> (El nombre francés de la vid).- Vides originales traídas de los viñedos de Margaux, donde las vides hereditarias producen una "premier "crus", la calidad de Medoc más alta.	0.68	6.88	30.00
<b>Grenache.</b> - Tiene el mismo origen que el Medoc, y se produce en "San Lorenzo" y "El Rosario" de la misma calidad que en su región primitiva (El castillo Lafite Vignoble del Barón Rotschild) de la gran trinidad de vinos el Cabernet Frank, el Cabernet Sauvignon y el Verdot. Aun cuando de cuerpo más ligero que el Medoc, es generoso y con sabor de fruta, con aroma y un sabor sin igual. Este es el vino que anhelan los "connoisseurs"	0.75	8.00	
<b>Grenache</b> (clase privada, marca Parras)		12.00	
<b>Vinos tintos dulzainos</b>			
<b>Carlón.</b> - Producto de magníficas vides producto de España. Especial para realizarse o consumirse en cantidades pequeñas, pues su misma forma de fabricación hace que pueda conservarse la botella largo tiempo abierta, sin sufrir alteración ni avinagrarse. Y lo mismo que decimos de esta clase de vinos por sus propiedades de conservación, decimos de los subsecuentes.	0.60	6.50	28.00
<b>Cariñena Generoso.</b> - Exquisito vino para mesa, de la misma procedencia que el anterior. Especial para el consumo de señoras y niños, por su agradable sabor y fino "bouquet".	0.75	7.75	38.00
<b>Alicante abocado (Al estilo de Borgoña).</b> - Origen de las vides Cote d'Or, cerca de Macón, Francia. Este producto de la uva Pinot, la delicia de Carlo Magno y el orgullo de las Bodegas Reales por siglos y siglos. Es un vino tónico, espeso, de	0.75	8.00	

excelencia sin igual. Vides importadas para los viñedos de "San Lorenzo" y "El Rosario". Posee rasgos característicos que no poseen otros otros vinos. Nos gustaría embotellar este vino para bodegas particulares por barriles (precios especiales) pues se sazona y desarrolla como el Clos de Vougeot.			
<b>Vinos Blancos Secos</b>			
<b>Blanco Seco (tipo español).</b> - Este producto puede mantener un paralelo favorable con los vinos de clases superiores españolas, su punto de procedencia, siendo ligero limpio y delicado. Posee la virtud, al igual que todos nuestros otros productos, de tener una pureza absoluta.	0.57	6.00	27.00
<b>Rieshling.</b> - Producto de uvas selectas procedentes de Rhinegau, Alemania, y un método especial de vinificación, por el cual retiene solamente lo fuerte de la uva. El vino es grueso y fragante, y se recomienda por sus buenas cualidades a todos los conocedores y amantes de vinos del Rhin.	0.75	6.75	29.00
<b>Sauterne.</b> - Debido a largas observaciones personales en el sur de Francia, nos hallamos convencidos que las condiciones climáticas en El Rosario y San Lorenzo son mucho más favorables para madurar el Sauterne, que en su región nativa, y que este vino modelo es igual en excelencia a las mejores clases que se importan. El vino en El Rosario y San Lorenzo, como en Francia, se hace de la misma trinidad de vides, esto es, la Semmillón, la Sauvignon blanca y la Muscadet de Bourdelais. Déjase madurar la uva a un tipo más alto que los del Rhin antes de la vendimia, y tiene menos ácido de fruta, siendo el vino más suave y el sabor más delicioso al paladar que la clase alemana.	0.63	6.88	30.00
<b>Sauterne</b> (especial para particulares).- De más cuerpo que su predecesor, viene a ser el producto que anhelan las personas de buen gusto. Después de machacada la uva, úsase tan solo la corriente libre del zumo, siendo por excelencia un producto sin prensar, fragante y de sabor a fruta.	1.00	11.00	
<b>Marzala.</b> - Esta obra maestra de la bodega de vino, como su prototipo, puede llamarse de la mejor manera expresada, la crema de los vinos italianos, y ocupa la línea fronteriza entre el dulce y el seco. Es más difícil su tratamiento que el de los demás productos, y es el orgullo del productor. Ninguna bodega particular debe carecer de estos vinos, pues envejecen fácilmente como el de Madeira.	0.75	8.00	
<b>Vino especial para consagrar.</b>			
<b>Evaporado.</b> - Vino de sabor agradable y delicado; lo toman con gusto especial las señoras y niños. Su calidad y pureza están garantizadas a satisfacción. Es un vino similar a las clases más apreciadas de finos jereces españoles.	0.63	6.88	31.00
<b>Cocido.</b> - De tipo más concentrado que el anterior, no tiene rival para el tratamiento de enfermos delicados, a causa de su misma poca fuerza alcohólica.	0.65	7.00	23.00
<b>Angélica.</b> - (especial para familias) Una bebida dulce y sabrosa, con el brillo de rayos de sol aprisionados, aterciopelado, fragante y del sabor de la fruta, exhala un aroma tan delicioso como la esencia de las rosas. El bello sexo espresa parcialidad por este vino, lo mismo que por el Moscatel.	0.75	7.50	33.00
<b>Angélica</b> (Clase especial para oratorios particulares).		11.00	
<b>Vinos Generosos</b>			
<b>Jereces secos o dulces</b> (al gusto del consumidor). A las personas que demuestran disgusto viendo las calidades de jereces del país. Al compararlos con los extranjeros, diremos que es debido a la falta de honorabilidad de las casas o fábricas productoras que sin poseer la más pequeña plantación de vides, se atreven a lanzar al mercado groseras imitaciones, tanto			

extranjeros como de nuestra procedencia. Hemos mandado observar con suma atención el método que se emplea en el tratamiento de este vino en los distritos de vinos Jerez en el sur de España, y creemos haber sacado algunas analogías notables con las clases mejores del extranjero. Los éteres esenciales que poseen el Amontillado, el Fino y el Oloroso, solo pueden obtenerse debido a una lenta oxidación en el tonel de un tipo de vino delicado y neutro.			
<b>Jereces dulces o secos</b> (de tipos más gruesos y envejecidos especialmente para familias).		11.00	
<b>Moscatel.</b> - Un elixir dulce y aromático del Moscatel de la uva pasa de Alejandría.	0.75	7.75	33.00
<b>Moscatel.</b> - (Envejecido especialmente para particulares).		12.00	
<b>Málaga.</b> - Producto de vides importadas directamente del punto de su origen.	0.75	7.75	33.00
<b>Málaga.</b> - (Envejecido especialmente para particulares)		12.00	
<b>Madeira.</b> - Un tipo de Jerez delicado, suntuoso, que va rápidamente ganando su antigua y bien merecida popularidad.	0.75	7.75	33.00
<b>Madeira.</b> - (Envejecido especialmente para particulares).		12.00	
<b>Oporto.</b> - Las pendientes encasajadas de las Hadas, El Rosario y San Lorenzo, a diferencia del resto de los terrenos planos, irrigados, de los anchurosos valles, producen este tipo de vino en su perfección, aunque la cosecha, comparada con la que mide las tierras planas, es menor. Lo mismo que pasa con todos los vinos dulces y aguardientes, la edad es la que perfecciona el Oporto, de suerte que los vinos Oporto excelentes tienen que someterse, de por fuerza, a la acción pasiva del tiempo en los toneles, para adquirir su gusto excelente, y los étere sutiles que tienen. Es la alegría del hígado y el amigo de las personas débiles.	0.75	7.75	33.00
<b>Oporto.</b> - (Envejecido especialmente para particulares)		12.00	
<b>Vinos tónicos y medicinales</b>			
<b>Oporto quinado.</b> - La uva real portuguesa produce en el vino un elixir, tan exquisito en el gusto, tan rico en aromas y de virtudes medicinales tan grandes, dando al mismo tiempo un sabor tan agradable al paladar, que establece con justicia su preeminencia entre los epicúreos imperiales de Europa. Los médicos del país reconocen las propiedades que posee este vino quinado para dar salud.	1.00	11.00	
<b>Jerez quinado.</b> - Después de un detenido examen por competentes conocedores, está fabricado a base semejante del famoso Jerez Quinado Español, del que tantos miles de cajas se importaban no hace dos años, al país, y al que ha venido a substituir en el consumo público, tanto por su ya lograda igualdad, en calidad, como por la diferencia de precios, fletes y derechos.	1.25	13.00	
<b>Vermouth quinado.</b> - Inapreciable para la salud en las poblaciones de climas cálidos, o situadas en las costas. Esta bebida es tónica, estimulante, febrífuga y astringente, purifica y refresca la sangre, es también un preservativo contra las fiebres y diarreas, enfermedades tan comunes para los climas cálidos, para los que hemos preparado especialmente dichas bebidas. Recomendamos especialmente su consumo para señoras y niños.	1.25	13.00	
<b>Vino de Kola.</b> - Magnífico vino generoso con base a la kola. Recomendado especialmente por eminencias médicas de la capital de la República, para personas enfermas y delicadas que necesitan de un poderoso reconstituyente. Sus elevadas cualidades nutritivas y su ligereza, lo hacen insustituible para los enfermos que necesitan una fuente alimentaria y que por su			

misma debilidad, no les es posible recargar el estómago.			
<b>Vermouth Torino</b> .- Es una bien lograda fabricación del original de Torino, vino blanco estilo del Rhin, ligeramente amargo perfumado con plantas aromáticas y saludables.			
<b>Aguardientes y Cognacs</b>			
<b>Aguardiente de uva "Parras"</b> - El orgullo de Coahuila. Fino y delicado, tratado por expertos en aguardientes y cognacs franceses, de un tipo netamente especial, estilo cognac.	0.82	9.00	52.00
<b>Aguardientes de uva "Madero"</b> .- De la misma clase y calidad que el anterior, y de una graduación apropiada a los paladares más delicados y ligeramente envejecido.  El grande y continuo aumento en el consumo y la buena aceptación que les ha dedicado el público, no nos permiten reservar grandes cantidades por mucho tiempo para su debido envejecimiento como deseáramos. Cuidado con las groseras imitaciones de comerciantes y fábricas de licores, qu no disponen de viñedos para poder fabricar un producto puro de uva como lo anuncian, o que se amparan del nombre de "Parras" para engañar al público.	1.00	9.35	54.00
<b>Aguardiente extra-fino</b> .- Producto puro de uva y calidad igual al legítimo catalán. Su graduación alcohólica ya sale debidamente arreglada, de las bodegas al paladar del consumidor más delicado.	1.00	10.00	60.00
<b>Cognac "Parras"</b> .- Producto netamente nacional, obtenido de la destilación de uvas originales del país, y por los métodos y aparatos más modernos.	1.00	12.00	65.00
<b>Cognac fine Champagne</b> .- Es el producto de las uvas Talle Blanche y Columbar que producen en Cognac, Francia, una clase conocida como "Champagne Fino". El aroma y la fragancia de los cognacs del "Rosario" y "S. Lorenzo" persisten como un recuerdo, agradable, siendo tratados por un experto bodeguero francés, con productos de vides originales importadas de Cognac.	1.15	12.50	70.00
<b>Cognac "Madero"</b> .- Puro de uva, viejo, de la misma calidad que el anterior, con aroma y gusto más refinado.	1.75	16.00	
<b>Cognac "México"</b> .- Especial para damas y caballeros del más delicado gusto. Muy viejo.	1.75	20.00	
<b>Condiciones</b>			
Los vinos o aguardientes y cognacs en cajas conteniendo 24 medias botellas, tendrán un recargo de \$1.50 por caja. Estos precios son al contado y sin descuentos. <b>Cascos</b> - Barriles de 63 a 67 litros, \$.2.50 c/u. Castañas de 30 a 40 litros, \$1.75 c/u. Los cascos de nuestra marca se reciben en devolución puestos en esta estación, y se abonarán a 50 centavos menos del valor que se cargan. <b>Nota</b> .- como se tiene especial cuidado de que todo salga en perfecta condición, la casa no responde por averías en el tránsito, cesando su responsabilidad al entregar al F.C., pudiendo el interesado que lo desee, señalar una persona a su satisfacción, que vigile el embarque.			
<b>Advertencia</b>			
Nos complaceremos en entrar en correspondencia con todos aquellos se interesen en la compra de vinos, pues estamos en la seguridad de que los cognacs, aguardientes y vinos de las hermosas haciendas "El Rosario" y "San Lorenzo" que nuestra casa produce y vende, dejarán altamente complacido a todo			

<p>aquél que los compre, y darán satisfacción donde quiera que se introduzcan, no solo a causa de su buena calidad, sino también de su bajo precio. Enviaremos a solicitud detalles completos. Dirigirse en Guadalajara y México a Méximo Campos.</p> <p style="text-align: center;"><b>Advertencia sobre el Vino Evaporado para celebrar</b></p> <p>Este tipo de vino puro de uva, llamado también <i>para enfermos</i>, siempre ha sido especialidad de la casa, siendo ella la exclusiva y primera productora del artículo en el país, y decimos la primera porque actualmente hay infinidad de casas (no todas) que envidiosas de la popularidad y buena aceptación que ha tenido en el público este tipo de vino creado por nosotros, se han dedicado a su fabricación las unas disponiendo de pequeños plantíos de vides; y las otras entrando de lleno en su descarada falsificación, llegando en algunos casos hasta a sorprender la buena fe de algún prelado, para lograr su recomendación. Rogamos a nuestros buenos clientes y amigos, que al solicitar vino evaporado para celebrar o para enfermos, exijan para siempre de la marca "Ernesto Madero y Hermanos", estando marcados todos los barriles y cajas con nuestro nombre a fuego, y las botellas con su etiqueta correspondiente debidamente registrada.</p> <p>Los precios de estos vinos están al alcance de todo el mundo, por ser cosechados en el país, no haber pagado derechos como los extranjeros, fuertes fletes y grandes gastos de comisiones. Depósitos: México, 3ª 5 de Mayo, Guadalajara, Av. Colón 20.</p>			
---	--	--	--

Fuente: periódico *El Diario* el sábado 29 de diciembre de 1906, p. 8.

Cuadro 4. Variedades de *vitis vinífera* injertadas por Ernesto Madero y Hermanos en 1908.

Para vinos tintos	Origen, uso.
Cariñena	Del mediodía de Francia, con la que hacemos un vino tinto del mismo nombre tipo Rioja.
Cabernet, Malvasía	También de Francia, que entran por mitad en la elaboración del vino tipo Médoc.
Perú	Variedades españolas para la elaboración de los vinos tintos grenache y oporto. Grenache, Rosa del
Zinfandel	Variedad de California que produce un vino tinto ligero, del mismo nombre.
<b>Para vinos blancos de mesa</b>	
Sémillon y variedades de la región de Sauternes	Producen el vino sauvignon blanco que lleva el nombre de la misma.
Riesling	Variedad del Rhin, con lo que hacemos un vino blanco más ligero y ácido que el anterior, semejante a los de esa región y que lleva el nombre de la uva.
<b>Para vinos generosos</b>	
Pedro Ximénez	Planta del sur de España, con la que elaboramos un tipo de jerez semejante al de Jerez de la Frontera.
Moscatel de Alejandría	Que usamos para la elaboración de nuestro moscatel de Frontignan.
Plantas de misión y clarete dorada	Que usamos mezcladas para la elaboración de nuestros vinos evaporado y angélica, para consagrar.
Folle Blanche	Variedad de la región de Charente, que se usa exclusivamente para la elaboración del coñac.

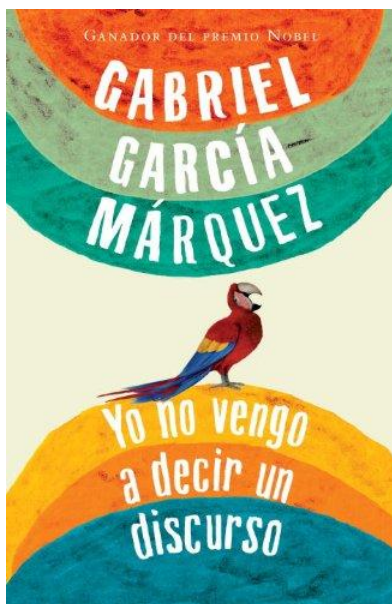
Fuente: Ernesto Madero y Hermanos a la Secretaría de Fomento, 23 de septiembre de 1908.

## Notas

- (1) Antiguamente fue población principal de la llamada “Comarca Lagunera”, una región con características hidrológicas propias, con dos ríos de desembocadura interna, el Nazas y el Aguanaval, y sus ahora desaparecidas lagunas de Parras (Mayrán), Tlahualilo y Viesca.
- (2) El desprendimiento de esta jurisdicción y su anexión a Coahuila se notificó como parte de las instrucciones del Rey al recién nombrado gobernador de la Nueva Vizcaya, el 21 de mayo de 1785.
- (3) Para una mejor comprensión de este pasado vitivinícola colonial colonial, véase Corona Páez, *La vitivinicultura*, 2004.
- (4) Los licores se fabricaban a base de aguardiente puro de orujo, frutas y azúcar. Las variedades llamadas “mistelas” eran en realidad cocteles fabricados con aguardiente de orujo y agua de frutas, y saborizados con anís o canela.
- (5) Corona Páez, *La Vitivinicultura*, 2004.
- (6) Núñez de Esquivel, *Mapa Glosado*, 1787.
- (7) Corona Páez, *Censo*, 2000, pp. 25-28.
- (8) *Ibid.*
- (9) *Rambles*, 1855, P. 439.
- (10) Remigio Rojo casó con doña Ma. Candelaria Ybarra el 24 de julio de 1834 en Parras, el mismo año y lugar en que su hermana Luisa casaba con Leonardo Zuloaga. Ver Santos de los Últimos Días (SUD) rollo de microfilm de matrimonios 1827-1856, M605365. María Candelaria Ygnacia Ybarra Goríbar era hija de Manuel de Ybarra y de Ysabel María de Goríbar, y fue bautizada el 6 de febrero de 1811 en el templo de Nuestra Señora de Guadalupe, de Salinas Victoria, Nuevo León, México. Ver SUD libro de bautismos 1790-1830, microfilm C601552.
- (11) Remigio Rojo Ibarra fue bautizado el 14 de agosto de 1836 en la Iglesia de Santa María, en Parras. Libro de bautismos 1827-1837 SUD, microfilm J605371.
- (12) *El Economista Mexicano*, 21 mayo 1887, p. 186.
- (13) “Máximo Campos. Productor de vinos y aguardientes. Parras (Coahuila) México. La única bodega que posee los aparatos más propios para la elaboración de los vinos, desde sus principios de fermentación hasta el perfeccionamiento de ellos. Vinos cosechados de uvas producidas en el mejor terreno de la comarca. Vinos y aguardientes de uva. Vinos blancos, secos y generosos. Magnífico aguardiente de uva y vinos de mesa. Vinos tintos, generosos y de mesa. Vino propio para la celebración del culto divino. En esta bodega se han aplicado los principios de la ciencia para el mejoramiento y envejecimiento de los vinos, desarrollados por el Sr. Daniel Muñoz, quien obtuvo patente por la introducción y aplicación de los inventos de Pasteur en este ramo de la ciencia, asegurándose que los vinos de esta casa no están expuestos al avinagramiento ni a ninguna otra de las enfermedades del vino, contra las cuales se garantiza. Se tiene especial cuidado en la elaboración del magnífico Aguardiente de Parras” “Bodega de Rafael Aguirre en Parras de la Fuente (Coahuila, México) 1ª calle de Ramos Arizpe Num. 1. En este establecimiento se encontrará constantemente un grande y variado surtido de los mejores y más esquisitos vinos de pura uva, elaborados con todo esmero. Las clases son: Vino blanco, seco y dulzaino, vino tinto, seco y dulzaino, vino evaporado, vino dulce propio para celebrar. Gran depósito de Aguardiente, superior clase. El dueño de esta negociación vigila personalmente la elaboración de los vinos, y se ha hecho en la bodega las mejoras necesarias para conservarlos sin alteración. Los precios son los ínfimos de esta ciudad. Se dedica especial atención a los pedidos foráneos y se remiten muestras a las personas que se sirvan pedirlos”.Portillo, *Anuario Coahuilense para 1886*, 1994.
- (14) Vasconcelos, *Don Evaristo*, 1997, p. 182.
- (15) Monografía de las industrias explotadas por Ernesto Madero y Hermanos, dirigida el 23 de septiembre de 1908 a la Secretaría de Fomento, en Vasconcelos, *Don Evaristo*, 1997, p. 184, y Corona Páez, *La Vitivinicultura*, 2004, p. 26.
- (16) Corona Páez, *La Vitivinicultura*, 2004, pp. 121-166.
- (17) Portillo, *Anuario Coahuilense para 1886*, 1994.
- (18) Corona Páez, *La Vitivinicultura*, 2004, pp. 48-49.
- (19) *Ibid.*, p. 61 y SS.
- (20) Portillo, *Anuario Coahuilense para 1886*, 1994.
- (21) Monografía de las industrias explotadas por Ernesto Madero y Hermanos, dirigida el 23 de septiembre de 1908 a la Secretaría de Fomento, en Vasconcelos, *Don Evaristo*, 1997, p. 184,

- (22) *Ibid.* P. 184.  
 (23) El Economista Mexicano, 30 de julio de 1892, p.319.  
 (24) El “mogroneado” o “acodo” era una vieja práctica parrense para obtener nuevas plantas a partir de las viejas, y consistía en enterrar la punta de una rama viva de la planta hasta que echara raíces, y una vez que esto sucedía, cortaban la unión entre ambas plantas. Corona Páez, *La vitivinicultura*, 2004, pp. 204-206.  
 (25) *Ibid.* P. 184  
 (26) *Ibid.* P. 185.  
 (27) Boletín de Instrucción Pública, 10 de enero de 1905, p. 408 y SS.  
 (28) *Ibid.*  
 (29) El Economista Mexicano, 22 agosto 1910, p. 476,  
 (30) El Diario, 3 de marzo de 1907, p. 6.

## EL MOSTRADOR



### GABO FRENTE AL RESPETABLE

#### PÚBLICO

JAIME MUÑOZ VARGAS

Creo que son ya cuatro los libros de García Márquez que sin querer he podido leer de un jalón. En la lista no están los extensos, obvio, sino aquellos ubicados cerca o relativamente cerca de las cien páginas, como *Miguel Littín clandestino en Chile*, *Crónica de una muerte anunciada*, *Relato de un naufrago* (los tres hace muchos años) y ahora *Yo no vengo a decir un discurso* (Mondadori, 2010, 155 pp.) regalo que en 2013 me hiciera, enviado desde el DF, mi amiga



Marcela Medina. Obviamente se trata de un libro menor en la bibliografía del Nobel colombiano, pero, como todos los suyos, no deja de tener la virtud de la buena prosa y el encanto de muchas referencias sobre sus andanzas sobre la pelota terrestre.

El libro recorre parte de la trayectoria garciamarquiana como orador. O más precisamente, como lector de discursos, pues la oratoria de voz atronadora y gestos histriónicos nunca fue lo suyo ni es, que yo sepa, hábito de escritores desde las épocas de Emilio Castelar. Los textos que componen *Yo no vengo a decir un discurso* fueron escritos para ser leídos en voz alta, y ahora aparecen arracimados en un libro porque de García Márquez se venderían, organizados, hasta los *postits* con sus pendientes de la semana entrante.

Este libro puede ser, sobre todo para los fans del Gabo, un grato complemento de los muchos otros que han granjeado fama al autor de *Cien años de soledad*. Está en la línea de *El olor de la guayaba*, la conocida entrevista de Plinio Apuleyo Mendoza, o *Textos costeños*, el ladrillote de columnas firmado con el seudónimo Séptimus. Es decir, se trata de un título complementario y armado desde fuera, más por exigencias editoriales que íntimas, quizá un poco contra la voluntad del propio autor. Cristóbal Pera señala, en una nota final, que trabajó “codo con codo” junto a GGM para organizar y revisar los discursos. Sospecho por eso que la idea del libro fue ocurrencia de otros, no del escritor.

*Yo no vengo a decir un discurso* presenta 22 textos de GGM en secuencia cronológica. El primero data de 1944, cuando su enunciador tenía apenas 16 años; el último, de 2007, año en el que estaba a punto de cumplir los ochenta. Más que ver la “evolución” de un estilo o de una personalidad, evolución que no me parece significativamente marcada —salvo, claro, en el brinco que se nota del primero al segundo discurso, del año 44 al 70, puesto que estamos hablando de la transición del adolescente al adulto ya bien entrado en años—, somos testigos del salto descomunal que significó *Cien años de soledad* en la vida de su creador. Antes del discurso de 1970 sólo está el anecdótico de la adolescencia, por lo que fácilmente se puede colegir que es a partir de 1967, o sea, a partir del lanzamiento de su novela cumbre, cuando

GGM comienza a encarar la ingrata situación de leer discursos, “el más terrorífico de los compromisos humanos”.

Para beneplácito de sus lectores, el oriundo de Aracataca pasa involuntaria revista, mediante los discursos, a sus temas, a sus viajes y a varios de los espacios que lo han acogido en auditorios abarrotados. La política, el cine, la historia, el periodismo y, claro, la literatura son las disciplinas que navegan sobre estas páginas. De todas las piezas, tres me parecen memorables: el discurso ofrecido durante la ceremonia de recepción del Nobel (una brillante condensación de la historia de Europa y América), el dedicado a la figura de su amigo Cortázar, y el último, leído en la conmemoración del cuarenta aniversario de *Cien años...* Estos fueron los que más me agradaron, pero es innegable que en todos, hasta en el de 1944, campea la escritura de calidad, la adjetivación restallante y el compromiso con la belleza de este clásico vivo.

*Yo no vengo a decir un discurso*, Gabriel García Márquez, Mondadori, México, 2010, 151 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.**