



Universum. Revista de Humanidades y  
Ciencias Sociales

ISSN: 0716-498X

universu@utalca.cl

Universidad de Talca  
Chile

Corona Páez, Sergio Antonio

LOS PÉREZ MEDINA, COSECHEROS DE PARRAS. UNA FAMILIA DE PEQUEÑOS  
VITIVINICULTORES NOVOHISPANOS DEL SIGLO XVIII

Universum. Revista de Humanidades y Ciencias Sociales, vol. 2, núm. 21, 2006, pp. 24-41

Universidad de Talca  
Talca, Chile

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=65027762003>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org

Sistema de Información Científica

Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal

Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto

---

## RESUMEN

Los Pérez Medina constituían una familia de pequeños vitivinicultores como muchos otros del pueblo de Santa María de las Parras, en el septentrión de la Nueva España del siglo XVIII (México). Esta población, como otras de la Nueva Vizcaya, fue privilegiada con la exención de impuestos y alcabalas sobre la producción y comercio de sus cosecheros. Con una pequeña inversión inicial, Pablo José Pérez y María Josefa Medina compraron dos viñedos que redituaron lo suficiente como para procrear y sostener 10 hijos, comprar casa propia y multiplicar por diez el monto de sus bienes. La historia de esta familia se enlaza con la historia del trabajo fructífero en sus pequeños viñedos.

Palabras claves:

Viticultura – Vinicultura - Privilegios fiscales - Nueva España.

## ABSTRACT

The Pérez Medina, as many others, was a family of little wine and spirit producers in the small town of Santa Maria de las Parras, in northern XVIII century New Spain (Mexico).

The wine and spirit producers of this town —as some others in Nueva Vizcaya— were privileged with tax exemption (producing and commerce taxes). With a small initial investment, Pablo José Pérez and Maria Josefa Medina, his wife, bought two little vineyards that produced enough as to raise ten children, buy their own house and multiply ten times the total value of their possessions. The history of this family is interweaved with the history of the work in their little vineyards.

Key words:

Viticulture – Viniculture - Tax privileges - New Spain.

## LOS PÉREZ MEDINA, COSECHEROS DE PARRAS. UNA FAMILIA DE PEQUEÑOS VITIVINICULTORES NOVOHISPANOS DEL SIGLO XVIII

Sergio Antonio Corona Páez (\*)

### ANTECEDENTES

La existencia de individuos que a base de trabajo y riesgo invertían en actividades productivas con el objeto de generar ganancias y acrecentar sus capitales no es extraña a la historia del septentrión novohispano. Este era el caso típico de los mineros, y en alguna medida, de los ganaderos. Sin embargo, considerar que en la Nueva Vizcaya y particularmente en Santa María de las Parras hubo pequeños y medianos empresarios, cuya actividad primordial y fuente de riqueza era la agricultura comercial puede resultar hasta cierto punto, novedoso.

Evidentemente, no se trataba de individuos excepcionales. Desde la primera mitad del siglo XVII, el pueblo de Santa María de las Parras se encontraba orientado hacia la producción comercial de la uva para su venta en grano o como materia prima de vinos, vinagres y aguardientes<sup>1</sup>. Nada más natural que los individuos que conformaban una sociedad como ésta poseyeran por apropiación una mentalidad comercial que

---

(\*) Maestro y Doctor en Historia por la Universidad Iberoamericana Santa Fe, Ciudad de México. Director del Archivo Histórico de la Universidad Iberoamericana Laguna (Torreón, Coahuila, México), investigador y docente de la misma institución de enseñanza superior.

Artículo recibido el 7 de diciembre de 2005. Aceptado por el Comité Editorial el 24 de marzo de 2006.

Correo electrónico: sergio.corona@lag.uia.mx

<sup>1</sup> Nótese que hablamos del “pueblo” de Santa María de las Parras. Es decir, hablamos de la jurisdicción formada por el pueblo de indios, entre los cuales vivían bastantes españoles. Las haciendas como San Lorenzo o Santa María, llamada también “del Rosario” propiedad de Urdiñola y sucesores, quedan excluidos.

cotidianamente practicaban para ganarse la vida. Muchos de estos pequeños y medianos empresarios llegaron a generar excedentes tales que, al final de sus vidas, fundaron capellanías de hasta diez mil pesos<sup>2</sup>. El caso que referiremos aquí fue solamente uno entre muchos.

A principios del último tercio del siglo XVIII, el criollo Pablo José Pérez era vecino del pueblo de Santa María de las Parras<sup>3</sup>, vitivinicultor de ocupación que estaba en pleno goce de los beneficios de los privilegios fiscales que La Corona había otorgado por igual a los cosecheros<sup>4</sup> tlaxcaltecas y no tlaxcaltecas de Parras<sup>5</sup>. Era asimismo miembro “del comercio” del lugar y mayordomo de la Cofradía del Santo Ecce Homo que se veneraba en el santuario de Nuestra Señora de Guadalupe del mismo pueblo. Pablo José estaba casado *in facie ecclesiae* con María Josefa de Medina Sandoval, natural y vecina de Parras, hija de Juan Marín de Medina y Micaela Gerónima de Sandoval, ambos vecinos del mismo pueblo<sup>6</sup>. Los Pérez Medina poseían una casa con una tienda anexa que expendía abarrotes, mercería y vinos y aguardientes al menudeo. La casa-tienda estaba ubicada en la céntrica Calle Real o de Guanajuato. Pablo José y su mujer comían con platos y cubiertos de plata<sup>7</sup>, y eran propietarios de dos viñas, una llamada “del Escultor” y la otra “de la Orilla del Agua” Con ellas producían vinos, aguardientes y eventualmente vinagres con una utilidad neta que en el año de 1772 fue del 141% en

<sup>2</sup> Véase mi tesis doctoral **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. El peso equivalía a ocho reales de plata.

<sup>3</sup> Archivo Histórico del Colegio de San Ignacio de Loyola de Parras (en lo sucesivo AHCSILP), Exp. 323.

<sup>4</sup> En la España del siglo XVIII, se les llamaba cosecheros a los vitivinicultores. En Parras, eran considerados cosecheros aquellos productores que vinificaban las uvas de sus propios viñedos, en contraposición a los productores que compraban la uva (uva de comercio) para vinificarla (comerciantes).

<sup>5</sup> Los textos completos de estos privilegios fueron publicados en Corona Páez, S.A., **Viñedos y vendimias en la Nueva Vizcaya. Los privilegios otorgados a sus cosecheros por la corona española en el siglo XVIII**, Universidad Iberoamericana Laguna, Torreón, 2003. Esos textos están disponibles en línea en “Publicaciones Virtuales” en [www.lag.uia.mx/archivo](http://www.lag.uia.mx/archivo). Básicamente estos privilegios fueron los siguientes: el otorgado por don Juan Antonio Vizarrón, virrey de la Nueva España, liberando indefinidamente a los vecinos de Santa María de las Parras del pago del “nuevo impuesto” y de las alcabalas que pesaban sobre la producción y venta de sus caldos. 10 de febrero de 1738 (Archivo General de la Nación, AGN en lo sucesivo). General de Parte Vol. 31, Expediente 211, Fojas 157-vta – 158r.). Real Provisión de 13 de octubre de 1738, por la cual el mismo virrey Vizarrón confirmó los antiguos privilegios de los indios tlaxcaltecas de Santa María de las Parras, exentándolos del pago del nuevo impuesto y de las alcabalas de su producción vitivinícola (AGN. Indios. Vol. 54. Expediente 263. Fojas 236-237r.). Real Provisión Ejecutoria de la Audiencia de Guadalajara (Nueva Galicia) de 1758, confirmando los privilegios de los indios tlaxcaltecas de Santa María de las Parras y de San José y Santiago del Álamo. (AHCSILP, Exp. 554.). Confirmación del virrey Joaquín de Montserrat del 2 de junio de 1762, ratificando los privilegios vitivinícolas de los cosecheros de Santa María de las Parras, y de los que el virrey Revillagigedo otorgó en 1753 a los cosecheros del Real Presidio del Paso del Norte, cuya jurisdicción comprendía lo que ahora es Ciudad Juárez, Chihuahua, México y El Paso, Texas. (AGN. General de Parte. Vol. 44. Exp. 71. Fojas 65r-67-vta.).

<sup>6</sup> AHCSILP. Exp. 323

<sup>7</sup> Su servicio de mesa pesaba 18 marcos menos una onza de plata, esto es, 3 kilos con 910 gramos. Constaba de 4 platos, 10 cucharas, 10 tenedores, un salero y un vaso, valuados en \$107 pesos. El marco de plata constaba de 8 onzas y pesaba 0.230 kilos.

relación al monto de sus costos de producción<sup>8</sup>. Ciertamente este no era —por mucho— uno de los mejores márgenes de ganancia obtenidos por los cosecheros de Parras<sup>9</sup>.

No obstante la desahogada posición económica y social que el matrimonio Pérez Medina gozaba en Parras, ninguno de los cónyuges había aportado bienes cuando contrajeron nupcias, porque no los tenían.

Los Pérez Medina recibieron un muy modesto capital por herencia. Al morir el padre de María Josefa, ésta recibió 100 pesos con 7 reales,<sup>10</sup> y por parte de su madre recibió —también por concepto de herencia— 248 pesos, 7 reales y 7 granos. Ambas cantidades las recibió la pareja en “planteles” (viñas) y “efectos del país,” término que muy probablemente alude a artículos de comercio local o interregional.

Durante su matrimonio, Pablo José Pérez y María Josefa de Medina procrearon diez hijos que sobrevivieron la infancia y otros cinco que murieron párvulos. Los que sobrevivieron a la infancia fueron: José Joaquín; José Manuel; Ana María; Jorge; José Ramón; José Catarino; María Teodora; Pedro José; María Josefa y José María.

En el curso de su vida matrimonial, Pablo José Pérez construyó la casa de la morada de su familia y adquirió los bienes o artefactos considerados “el ornato” o “adorno” de la misma. El terreno se le compró al indio parrense Tomás de Santiago, y estaba ubicado en la esquina que formaban la Calle Real o de Guanajuato —que corría de oriente a poniente— y el callejón de los Garibay, el cual corría de norte a sur. El predio medía 747 metros cuadrados y llegó a valuarse en \$332 pesos 4 reales. El matrimonio había construido sobre el mencionado terreno su casa, la cual constaba de sala, zaguán, un cuarto, tienda, bodega vinícola, cocina, aguardentería, corral y patio, más dos habitaciones “accesorias” compradas posteriormente. La construcción era de adobes, y todo estaba techado con morillos de madera cubiertos de tableta. Con su capital inicial adquirido por herencia, los Pérez Medina compraron sus bienes de producción y algunos bienes de consumo. Entre los primeros estaban las dos viñas, más todos los artefactos requeridos para el cultivo de la vid, para la vinificación de las uvas y para la destilación de los orujos<sup>11</sup> y borras o sedimentos del vino. Pablo José Pérez tenía que adquirir el agua de cada uno de los riegos de las viñas, ya que los Pérez Medina no poseían derechos de agua y la tenían que comprar como cualquier otro insumo. Se contrataba la mano de obra eventual requerida para llevar a cabo la gran cantidad de operaciones vitícolas y vinícolas que se realizaban para la obtención final de los vinos y aguardientes. Los vinagres “se hacían solos” a causa de la accidental fermentación acética de los

---

<sup>8</sup> AHCSILP. Exp. 323

<sup>9</sup> En mi tesis doctoral, hago una prolija relación sobre los márgenes de ganancia vitivinícola que fueron documentados en el pueblo de Parras. En el siglo XVIII, en dicho lugar era más que sabido que del precio de venta del vino, un tercio correspondía al costo de producción, y los dos tercios restantes eran la ganancia del cosechero. En algunos casos particulares, los márgenes de ganancia eran mucho mayores.

<sup>10</sup> 100 pesos, 7 reales, 7 granos y 2/7. AHCSILP. Exp. 323.

<sup>11</sup> El aguardiente de Parras se obtenía de la destilación de los “borujos” u orujos fermentados que resultaban de la pisa y del prensado de la uva.

vinos<sup>12</sup>. Una parte de los excedentes obtenidos por la venta de vinos, vinagres y aguardientes al mayoreo y al menudeo los invertía Pablo José Pérez en mercancía para la tienda<sup>13</sup>. Con los ingresos adicionales generados por ésta —que servía también como expendio al menudeo de sus vinos, aguardientes y vinagres— la familia complementaba su desahogada economía y compraba bienes de consumo necesarios y suntuarios. El *modus vivendi* de los Pérez Medina era semejante al de los otros pequeños cosecheros parrenses propietarios de viñas que transformaban sus uvas en vinos y aguardientes. El trato continuo con arrieros y comerciantes que transportaban a otras regiones los productos vitivinícolas a la vez que introducían a Parras mercancías desde esos mismos lugares, le facilitaba a los cosecheros asumir el triple rol de productores, expendedores al menudeo y pequeños comerciantes de abarrotes, mercería y aperos. En ocasiones sus establecimientos prestaban a sus clientes pequeñas sumas de dinero con garantía de prenda.

La familia de los cosecheros Pérez Medina pareciera ser como la de tantos otros pequeños propietarios de viñedos parrenses del siglo XVIII que disfrutaban — como todos los agricultores— de una vida basada en el riesgo, en la inversión en un cultivo comercial — la vid— y en la generación de excedentes vía producción de vinos y aguardientes. La ganancia obtenida les permitía reinvertir en sus viñedos y vivir con relativo desahogo año tras año, hasta envejecer y ser relevados por la siguiente generación. No fue así para la familia de los Pérez Medina, agobiada por la muerte prematura de sus miembros a partir de 1772, pérdidas que la sumieron en una profunda crisis que a la vez rompió la continuidad del oficio familiar entre una generación y la siguiente.

## LAS MUERTES PREMATURAS

María Josefa de Medina murió el 17 de abril de 1772 dejando huérfanos de madre a sus diez hijos. Fue sepultada en la parroquia, en la capilla de “Nuestro Amo Jesús”<sup>14</sup>. Antes de morir, María Josefa otorgó a su marido la facultad de testar por ella. El inventario de ley se levantó en el verano de 1773. Año y medio más tarde, en enero de 1775, se concluyeron las hijuelas (repartición) testamentarias. El monto de los bienes que

---

<sup>12</sup> Vinagre significa literalmente “vino agrio”. Era muy fácil que en los vinos que estaban en contacto directo con el aire comenzaran de manera espontánea la fermentación acética (ácida) que nada tenía que ver con la fermentación etílica. El vinagre tenía muchos usos culinarios, medicinales, antisépticos y preservativos. La gente solía comprarlo en los expendios de vinos.

<sup>13</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 Exp. 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 lumbré”, frijol, diversos artículos de ferretería, alhucema, así como muchos otros artículos a la venta y finalmente, prendas empeñadas. AHCSILP. Exp. 325

<sup>14</sup> AHCSILP. Exp. 323

había heredado María Josefa de su padre y madre se calculó en \$349 pesos con 7 reales y 5 granos, 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>15</sup>. Esto significa que durante su vida matrimonial, Pablo José Pérez y María Josefa Medina sostuvieron a sus diez hijos a la vez que multiplicaron por diez el monto de sus bienes, a base de inversión y explotación de viñas, producción de vinos y aguardientes, y en menor escala, por la compraventa de efectos de pequeño comercio.

La producción de vinos, vinagres y aguardientes y el manejo de la tienda continuó bajo la responsabilidad de Pablo José Pérez, ya viudo. Tras la muerte de su mujer y el reparto proporcional de los bienes, recibió la propiedad legal de parte de la casa y solar, la “casita” y viña de la Orilla del Agua, los bienes de producción de la bodega y aguardentería y el monto de algunas cuentas por cobrar. La propiedad de los restantes bienes familiares, es decir, las partes proporcionales de la casa solar, la viña del Escultor y cuentas por cobrar se repartieron entre los diez hijos del matrimonio Pérez Medina, excepto por María Teodora, que recibió lo mismo que sus hermanos más la mejora de los bienes al heredar la ropa y alhajas de su madre. Los bienes de los hijos serían responsabilidad de su padre.

Para desgracia de los jóvenes Pérez Medina, a menos de un mes de haber concluido las hijuelas de María Josefa —el 4 de febrero de 1775— murió enfermo Pablo José, su viudo. No sobrevivió ni tres años a María Josefa. En ese lapso había contraído nuevas nupcias con María Felipa de Menchaca, la cual a su vez falleció apenas cinco días después que él, dejando una pequeña, fruto del nuevo matrimonio. Esta muerte sugiere la existencia de alguna forma de contagio en casa de los Pérez Medina<sup>16</sup>. Antes de Morir, Pablo José Pérez nombró como primer albacea de sus bienes y frutos a José Nicolás Muñoz y Rada, y como segundo albacea a su primogénito José Joaquín Pérez<sup>17</sup>. A la muerte de Pablo José Pérez, el señor Muñoz y Rada se hizo cargo de la economía familiar para mantener en producción las viñas, la bodega y la tienda.

De manera verdaderamente inmisericorde, las muertes familiares continuaron. El 7 de marzo de 1775 murió 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, la pequeña hija de Pablo José Pérez y de su segunda esposa, María Felipa Menchaca, ambos ya difuntos. El 17 de octubre del mismo año de 1775 moría enfermo 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.

Por causa de la muerte de José Joaquín Pérez, primogénito y segundo albacea de Pablo José Pérez, Nicolás Muñoz y Rada tuvo que hacerse cargo por completo de los

---

<sup>15</sup> \$1, 515 pesos con 7 reales y 9 granos cada uno de los cónyuges. AHCSILP. Exp. 323

<sup>16</sup> No necesariamente una epidemia. Un pozo contaminado causaría el mismo efecto. En la fuente documental no se hace referencia alguna a la existencia de alguna epidemia en Parras.

<sup>17</sup> AHCSILP. Exp. 325

menores y sus bienes, y a la vez llevar una detallada cuenta por escrito,<sup>18</sup> desde el 17 de mayo de 1775 hasta mayo de 1783. En dicha cuenta Muñoz y Rada proporciona noticia de todas y cada una de las operaciones y gastos que tuvo que realizar en las viñas. Esta información la utilizamos para elaborar el calendario de actividades vitivinícolas que mostramos en la segunda parte de este trabajo. Desde luego, este calendario —aunque se trate de un caso particular— arroja una enorme luz sobre cómo era la producción vitivinícola parrense de la época.

Por el testimonio del documento manuscrito de Muñoz y Rada sabemos que la vida finalmente se impuso a esta familia tan desgarrada por la muerte. José Jorge Pérez Medina, el varón mayor sobreviviente, se fue a radicar a la ciudad de Zacatecas en enero de 1777. Llegó a casa del maestro sastre Pedro Ramírez con quien Muñoz y Rada (el albacea) se había concertado para que el joven Jorge aprendiese el oficio. La decisión era sabia, pues en ese momento de incertidumbre convenía diversificar las ocupaciones y los ingresos. La profesión de sastre no interfería con la de cosechero, en caso de que, con el transcurso del tiempo y si no se tenía que vender el patrimonio familiar, José Jorge asumiera el control de las viñas familiares. La enseñanza y estancia en Zacatecas duraría tres años, a cambio de un pago anual de \$48 pesos en reales.<sup>19</sup>

Mientras tanto, los otros muchachos vivían en casa de Muñoz y Rada y estudiaban sus primeras letras con la señora Rita —llamada “la Tovar” — a quien se le pagaba en vino por la enseñanza impartida.

De esta manera, la vida finalmente recuperó su curso. Ana María contrajo matrimonio. En febrero de 1779, Jorge Pérez Medina regresó de Zacatecas convertido en flamante sastre. Ese mismo mes se casó Teodora Pérez Medina, y para finales del mismo mes de febrero, 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,<sup>20</sup> y el 3 de agosto de 1780 se casó. El año de 1783 marca el fin del albaceazgo de José Nicolás Muñoz concluyendo ahí el expediente documental.<sup>21</sup>

Hemos visto ya la trama de la historia de Pablo José Pérez y su familia. 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 Archivo Histórico del Colegio de San Ignacio de Loyola de Parras y constituyen un precioso testimonio, que nos permite conocer con mucho detalle y exactitud cómo era el ciclo vitivinícola anual durante dicho lapso. Pero antes, hagamos un repaso a la naturaleza de los bienes de producción que poseía la familia.

---

<sup>18</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 Exp. 325

<sup>19</sup> AHCSILP Exp. 325.

<sup>20</sup> *Ibid.*

<sup>21</sup> *Ibid.*

## LA VIÑA DEL ESCULTOR

En el transcurso de su vida matrimonial, Pablo José Pérez acrecentó los bienes familiares al comprarle a Ignacio Guadalupe de Santiago una viña “sita en el centro del pueblo” El vendedor era conocido también como “Ignacio de Santiago Escultor.”<sup>22</sup> Del antiguo dueño tomó su nombre la llamada “Viña del Escultor”. Esta viña estaba ubicada a espaldas y a unos cuantos metros hacia el sur de la casa de la familia Pérez Medina, y al igual que la casa, lindaba al poniente con el llamado “callejón de los Garibays”. Esta era una viña de dos mil cuatrocientos setenta y tres metros cuadrados, y los valuadores, a la muerte de María Josefa, la tasaron en mil cien pesos, tres reales y tres cuartos. 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 tapias. En 1781 se construyó una tarjea<sup>23</sup> de cal y canto para conducir el agua desde la viña del Escultor a la aguardentería de la casa.

## LA VIÑA DE LA ORILLA DEL AGUA

Pablo José Pérez adquirió también por compra un majuelo de viña<sup>24</sup> llamada “de la orilla del agua”, nombre que derivaba del hecho de colindar por el sur, calle de por medio, con la “Orilla del Agua” o Acequia Madre de Parras.<sup>25</sup> Este majuelo fue posteriormente ampliado hacia el oeste al comprar 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 a valuarse en \$ 632 pesos.<sup>26</sup> La finca contaba con un pequeño cuarto de 12 metros cuadrados construido con adobes, seguramente para albergar un guarda o velador. 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.

Por lo que llevamos visto hasta aquí, sabemos que las dos viñas de los Pérez Medina sumaban 4,248 metros cuadrados. Esto era equivalente a poco menos de

---

<sup>22</sup> AHCSILP. Exp. 323

<sup>23</sup> “Tarjea”. Se trata de un acueducto.

<sup>24</sup> “Majuelo”. Se le llamaba así a las viñas recién plantadas. En la Rioja equivalía a “cepa nueva”.

<sup>25</sup> *Ibid.*

<sup>26</sup> *Ibid.*

una aranzada española.<sup>27</sup> Comparado con los dueños de viñedos en el Marco de Jerez (España) del siglo XVIII, Pablo José Pérez y su familia se ubicarían entre los pequeños propietarios, apenas por encima de aquellos miembros del estado llano que poseían cada uno 0.25 de aranzada.<sup>28</sup>

En sus 4,248 metros cuadrados de viñedo Pablo José Pérez pudo haber tenido unas 850 ó 900 cepas fructíferas, cantidad que corresponde con las 800 estacas, rodrigones u horquillas de quiote<sup>29</sup> que se clavaron en 1780 en ambas viñas, y con las 900 que se mandaron clavar en 1782.<sup>30</sup>

### ARTEFACTOS DE LABRANZA

Los Pérez Medina contaban con las siguientes herramientas agrícolas de desmonte, labranza y cultivo: un hacha, una barra de hierro, 4 azadones, 4 alfanjes, 3 podadoras.<sup>31</sup>

### ARTEFACTOS DE BODEGA

La bodega y aguardentería de los Pérez Medina estaba equipada con los siguientes artefactos: doce “chiquihuites pizcadores” o canastos en los que depositaba la uva recién vendimiada. Un lagar de madera para pisar la uva. Un cazo arropero que servía para reducir de volumen por cocción cierta cantidad de jugo de uva, de lo que resultaba el “arrobe” o concentrado que se agregaba al jugo de uva que se iba a fermentar para que el incremento del nivel de azúcar en el jugo redundase en una mayor fortaleza etílica. Para que tuviera lugar la fermentación etílica del jugo de la uva, y también para el trasiego<sup>32</sup>, almacenaje y transporte del vino se contaba con cinco toneles “medianos” y uno “chico”; tres pipas “grandes”; cuatro pipas “chicas” un pipote y dieciocho barriles. Para el transporte y manejo de los caldos dentro de la bodega existían cinco tinajas medianas; una tina piquera; cuatro cubetas y un cubo. Como artefactos complementarios la bodega contaba con una medida de media arro-

---

<sup>27</sup> La aranzada española equivalía a 0.44 de hectárea, esto es, a 4, 400 metros cuadrados. *Vid.* Lozano Salado, M. D.: “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**, Unidad de Estudios Históricos del vino de la Universidad de Cádiz y Ayuntamiento de El Puerto de Santa María, El Puerto de Santa María.

<sup>28</sup> Maldonado Rosso, J. (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, El Puerto de Santa María, 1998.

<sup>29</sup> “Quiote”. Forma apocopada de “quiocuahuítl”, tallo de maguey seco, de “quiōtl” o “quiyōtl”, tallo de yerba o verdura.

<sup>30</sup> AHCSILP. Exp. 325

<sup>31</sup> AHCSILP. Exp. 325

<sup>32</sup> El trasiego consistía en cambiar de vasijas el vino con el objeto de separarlo de las lías o materias sólidas que habían resultado de la fermentación tumultuosa (con hervores) y después de la fermentación lenta.

ba, dos embudos “grandes” y dos “chicos”, un cucharón y un espumador; todo de cobre. Para la destilación de los orujos y borras del vino la bodega disponía de dos ollas de sacar aguardiente. Había también dos argenadas y seis costales forrados de vaqueta.<sup>33</sup>

Otros bienes eventualmente contabilizados en la bodega estaban conformados por lo que sería la producción almacenada de vinos y aguardientes (capital circulante) y cuyas cantidades resultaban variables, de acuerdo al año y a la cosecha. En alguna ocasión se registraron cincuenta y una arrobas y 16 cuartillos de vino (el precio regular del vino era de cuatro pesos arroba) y ocho arrobas y seis cuartillos de aguardiente (que solía valer el doble que el vino a igualdad de volúmenes). Los vinos que producía la Casa Pérez Medina eran dulces y semidulces (abocados). El aguardiente lo fabricaban del tipo común en Parras (de orujo y borras, calidad normal), y también del tipo superior “torta higo”.<sup>34</sup>

¿Cómo eran las labores que había que efectuar para los viñedos produjesen las bebidas etílicas que llegaron a tener tanta demanda en la Nueva España?

A continuación mostramos, en una serie de cuadros de actividades agrupadas sinópticamente por quincenas, meses y años, cuáles eran las actividades vitícolas y vinícolas que se efectuaron en los viñedos de los Pérez Medina entre 1775 y 1783. El único mes que no registraba actividades vitícolas ni vinícolas era octubre, razón por la cual no aparece con los otros once cuadros.

**Cuadro 1**  
**Actividades efectuadas en el mes de enero 1775-1783**

<b>Año</b>	<b>Primera quincena</b>	<b>Segunda quincena</b>
1775		
1776	Riego a viñas.	Mogroneado. <sup>35</sup> Poda.
1777		Riego viñas. Mogroneado.
1778	Riego a viñas.	Mogroneado. Poda. Cava. Labranza.
1779	Riego a viñas. Mogroneado.	Poda. Riego para la cava.
1780	Poda.	Mogroneado. Riego para la cava de las viñas.
1781	Mogroneado	Poda
1782	Riego para mogronear las viñas.	Mogroneado. Poda. Riego para la cava de las viñas
1783	Riego para mogronear las viñas. Mogroneado. Replantación. Cava. (viñas parcialmente heladas este año)	Labranza en la viña Orilla Agua.

<sup>33</sup> *Ibid.*

<sup>34</sup> *Ibid.*

<sup>35</sup> El “mogroneado” o “amugronado” consiste en la propagación de la vid por medio de acodos. De esta manera, la nueva planta es genéticamente idéntica a la planta madre.

**Cuadro 2**  
**Actividades efectuadas en el mes de febrero 1775-1783**

<b>Año</b>	<b>Primera quincena</b>	<b>Segunda quincena</b>
1775		
1776	Riego para la cava. Cava.	
1777	Cava. Labranza.	
1778	Cercado con mezquites. <sup>36</sup>	
1779	Cava.	
1780	Cava	
1781	Riego para la cava.	
1782	Cava.	
1783		

**Cuadro 3**  
**Actividades efectuadas en el mes de marzo 1775-1783**

<b>Año</b>	<b>Primera quincena</b>	<b>Segunda quincena</b>
1775		Riego de asiento <sup>37</sup> a viñas.
1776		
1777		
1778		
1779		
1780	Cercado con mezquites.	Se termina de cercar.
1781	Riego de asiento a viñas. Cercado con mezquites.	
1782	Riego de asiento a viñas. Estacado (900 unidades)	
1783	Riego a viñas.	

<sup>36</sup> El mezquite es una planta arbórea espinosa muy común en México. El cercado se refiere siempre a la viña de la Orilla del Agua, salvo mención en contrario. La viña del Escultor tenía tapias.

<sup>37</sup> El riego de "asiento" era un riego significativamente más abundante que los normales.

**Cuadro 4**  
**Actividades efectuadas en el mes de abril. 1775-1783**

<b>Año</b>	<b>Primera quincena</b>	<b>Segunda quincena</b>
1775		Cercado. Estacado con quiotes. <sup>38</sup>
1776	Riego a viñas. Estacado y amarrado.	
1777	Riego de asiento a viñas.	Estacado con quiotes. Cercado con mezquites. Cercado de la viña del Escultor con ocotillo.
1778	Riego de asiento a viñas.	Estacado con quiotes.
1779		
1780		
1781		
1782	Riego a viñas.	
1783		

**Cuadro 5**  
**Actividades efectuadas en el mes de mayo. 1775-1783**

<b>Año</b>	<b>Primera quincena</b>	<b>Segunda quincena</b>
1775	Riego para estacar las viñas.	Estacado.
1776		
1777	Riego viñas.	Estacado y amarrado.
1778	Riego para estacar las viñas.	Estacado.
1779		
1780	Reparación del equipo para la destilación. Estacado (800 unidades)	
1781	Riego a viñas.	
1782		
1783	Riego a viñas.	

<sup>38</sup> El “estacado” o ahorquillado consistía en colocar una estaca u horquilla a cada cepa a manera de tutor o soporte. La cepa era amarrada a la estaca. De esta manera, el peso del fruto no doblaba a la cepa.

**Cuadro 6**  
**Actividades efectuadas en el mes de junio. 1775-1783**

<b>Año</b>	<b>Primera quincena</b>	<b>Segunda quincena</b>
1775	Riego a viñas.	
1776		Riego a viñas.
1777		
1778		
1779	Estacado.	Limpieza de las viñas.
1780		Limpieza de las viñas. Riego a la viña del Escultor.
1781		Limpieza de las viñas.
1782		
1783		

**Cuadro 7**  
**Actividades efectuadas en el mes de julio. 1775-1783**

<b>Año</b>	<b>Primera quincena</b>	<b>Segunda quincena</b>
1775	Limpieza de las viñas con azadón. Reparación del cazo arropero.	
1776	Limpieza de viñas con alfanje.	
1777		
1778		
1779		
1780		
1781		
1782		Limpieza de las viñas.
1783		

**Cuadro 8**  
**Actividades efectuadas en el mes de agosto. 1775-1783**

<b>Año</b>	<b>Primera quincena</b>	<b>Segunda quincena</b>
1775		Se sacan y estancan <sup>39</sup> los toneles, pipas, tinas y lagar. Se compran coladores.
1776		Se compran coladores.
1777	Limpieza de las viñas.	Lavado de vasijas de bodega. Se friega el lagar.
1778		Limpieza de las viñas.
1779		Rebatido <sup>40</sup> y estancado de vasijas. Estancado del lagar.
1780		Rebatido y estancado de vasijas. Estancado del lagar. Pizca. Pisa de las uvas. Obtención del mosto.
1781		
1782		Pizca. Pisa. Hechura del vino. Poca uva este año por helada y granizada.
1783		

**Cuadro 9**  
**Actividades efectuadas en el mes de septiembre. 1775-1783**

<b>Año</b>	<b>Primera quincena</b>	<b>Segunda quincena</b>
1775	Se hace cocido (arrobe) de vino. Pizca. Pisa de la uva. Hechura del vino.	Se destilan los orujos y se obtiene aguardiente. Recuperación de estacas.
1776	Limpieza de la bodega. Estancado de tinas y lagar. Rebatido, compostura y lavado de vasijas. Se rebocan y arreglan el cazo y las ollas. Pizca. Pisado. Hechura del vino. Se coce vino.	Se destilan los orujos y se obtiene aguardiente.

<sup>39</sup> El estancado consistía en sellar toneles, barriles, cubas, pipas, lagares, y en general, todo artefacto destinado a contener líquidos temporal o permanentemente y que estaba fabricado con tablas de madera.

<sup>40</sup> Rebatir equivale a reforzar.

1777	Compostura, rebatido y lavado de pipas y vasijas. Lavado del lagar. Limpieza de la bodega. Compostura del cazo. Compra de coladores. Se hace cocido (arrope). Pizca. Pisa. Hechura del vino.	Se destilan los orujos y se obtiene aguardiente.
1778	Se rebaten, estancan y lavan pipas, toneles, tinas y demás vasijas de bodega. Se compone el cazo arropero. Pizca. Pisa de las uvas. Hechura del vino. Recuperación de estacas.	Se destilan los orujos y se obtiene aguardiente.
1779	Pizca. Pisa de las uvas. Hechura del vino. Recuperación de estacas.	
1780		
1781	Se estancan las vasijas y el lagar. Se construye tarjea para aguardentería. Pizca. Pisa de las uvas. Hechura del vino. Se coce el arrope.	Se destilan los orujos y se obtiene aguardiente. Recuperación de estacas.
1782		
1783		

**Cuadro 10**  
**Actividades efectuadas en el mes de noviembre. 1775-1783**

<b>Año</b>	<b>Primera quincena</b>	<b>Segunda quincena</b>
1775		Trasiego del vino. Se destilan las borras del vino y se obtiene aguardiente.
1776	Trasiego del vino. Se destilan las borras del vino.	Riego a las viñas.
1777	Riego a las viñas.	
1778	Riego a las viñas.	
1779		Riego a las viñas.
1780		Riego a las viñas.
1781	Se trasiega el vino. Se destilan las borras del vino y se obtiene aguardiente.	
1782		
1783		

**Cuadro 11**  
**Actividades efectuadas en el mes de diciembre. 1775-1783**

Año	Primera quincena	Segunda quincena
1775	Riego a las viñas.	
1776		
1777		
1778		
1779	Riego a las viñas.	Limpieza del acahual de la viña de la Orilla del Agua.
1780		Riego previo al mogroneo de viñas.
1781	Riego a las viñas.	
1782		
1783		

Vistas todas las actividades efectuadas en las viñas de los Pérez Medina entre los años de 1775 y 1783, cabe preguntarnos ¿cómo eran los rendimientos históricos (documentados) de uva, vinos y aguardientes en las viñas del Escultor y de la Orilla del Agua? El siguiente cuadro nos dará una idea bastante precisa.

**Cuadro 12**  
**Detalle del rendimiento por viña y rendimientos en vino y aguardiente.<sup>41</sup>**

Año	Escultor canastos	Orilla Agua canastos	total canastos	canastos tras diezmo <sup>42</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.

El signo @ denota arrobas líquidas, y "qs." denota cuartillos de arroba (1/32 de arroba líquida)

<sup>41</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. La fuente de información es Corona Páez, S.A., **La vitivinicultura...**

<sup>42</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.

## CONCLUSIÓN

La vitivinicultura en Parras surgió por una afortunada coincidencia de variables climáticas, políticas, sociales, históricas y económicas. El establecimiento de la vid como cultivo comercial en el pueblo tlaxcalteca de Parras, favoreció el surgimiento de pequeñas y medianas industrias vitivinícolas de tipo familiar y artesanal desde el primer tercio del siglo XVII. La perpetua demanda de los mineros de la Nueva Vizcaya y de la Nueva Galicia por bebidas alcohólicas y su conocida capacidad de pago en plata constituyó a la vez acicate y catalizador para el establecimiento de dichas industrias. La posición geográfica de Parras, cercana a las grandes rutas del Camino Real de la Tierra Adentro y posteriormente a la de la Louisiana, ambas conectadas por un corredor transversal de caminos de carretas y arrieros que iba desde Durango hasta el Nuevo reino de León, le brindó una situación de privilegio para la comercialización de sus productos etílicos por medio de las recuas de mulas y de los comerciantes y gestores de negocios.

No cabe duda de que la inversión de pequeños y medianos capitales en el cultivo comercial de la vid constituyó una auténtica alternativa para generar excedentes de capital obtenidos por la venta de las bebidas etílicas que los cosecheros de Parras elaboraban a partir de sus propias vendimias. Una familia como la de los Pérez Medina podía mantenerse con toda decencia en esa población durante el siglo XVIII con un gasto diario de entre 4 y 8 reales, esto es, entre \$182 pesos 4 reales y \$365 pesos al año. Sabemos que en el caso concreto de esta familia —antes de que comenzaran las muertes— su aranzada de viñas y comercio al menudeo no solamente generó ingresos suficientes para alimentar a sus 12 miembros, sino que alcanzó también para multiplicar por diez el monto de los bienes que por herencia paterna y materna recibió María Josefa Medina y por ende la pareja. Esa herencia constituyó el capital inicial que, gracias a una mentalidad acostumbrada al ahorro y a la inversión, permitió a los Pérez Medina acrecentar su cuerpo de bienes y mejorar su nivel de vida. Otros casos semejantes bien documentados muestran que con mayores superficies de viñedo, las ganancias podrían ser mucho mayores sin que aumentara significativamente el costo de la mano de obra, que siempre era eventual.<sup>43</sup>

## BIBLIOGRAFÍA

Corona Páez, Sergio Antonio. **La vitivinicultura en el pueblo de Santa María de las Parras. Producción de vinos, vinagres y aguardientes bajo el paradigma andaluz. Siglos XVII y XVIII**, Ayuntamiento de Torreón, Torreón, 2004.

---

<sup>43</sup> De nuevo remito al lector a mi tesis doctoral, donde podrá encontrar un amplio estudio en relación a estos temas.

— — — — — **Viñedos y vendimias en la Nueva Vizcaya. Los privilegios otorgados a sus cosecheros por la corona española en el siglo XVIII.** Universidad Iberoamericana Laguna, Torreón, 2003.

Lozano Salado, María Dolores. “Propiedad y explotación del viñedo jerezano a principios del siglo XIX” en Ramos Santana, Antonio y Maldonado Rosso, Javier. (Eds.). **El Jerez-Xerez-Sherry en los tres últimos siglos.** Unidad de Estudios Históricos del vino de la Universidad de Cádiz y Ayuntamiento de El Puerto de Santa María, El Puerto de Santa María.

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, El Puerto de Santa María, 1998.