



Mundo Agrario

E-ISSN: 1515-5994

mundoagrario@fahce.unlp.edu.ar

Universidad Nacional de La Plata
Argentina

Corona Páez, Sergio Antonio
El Valle de Parras y el desastre de la filoxera, 1870-1910. Génesis y consolidación de una empresa
vitivinícola en tiempos de crisis
Mundo Agrario, vol. 9, núm. 18, 2009
Universidad Nacional de La Plata
La Plata, Argentina

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=84511816009>

- 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

El Valle de Parras y el desastre de la filoxera, 1870-1910. Génesis y consolidación de una empresa vitivinícola en tiempos de crisis

Sergio Antonio Corona Páez

Universidad Iberoamericana Laguna
Torreón, Coahuila, México
sergio.corona@lag.uia.mx

The Valle de Parras and phylloxera disaster, 1870-1910. Genesis and concolidation of a winery in times of crisis

Resumen

Durante la era independiente, uno de los principales rubros de la economía de la villa y ciudad de Parras, en México, fue la producción de vinos, aguardientes y licores. Durante el último tercio del siglo XIX, la demanda nacional de bebidas alcohólicas creció, aumentando así la importancia económica de Parras. Diversos cosecheros iniciaron procesos modernizadores, y entre ellos destacó la familia Madero. Pero al intentar diversificar las variedades de *vitis vinífera*, introdujeron al Valle de Parras la *filoxera*. Las centenarias variedades parrenses fueron destruidas por la plaga, y hubo que introducir la técnica del injerto. Gracias a su opulencia y a su estratégica inserción en redes empresariales y políticas, los Madero lograron sortear la crisis y mantener productiva una de las empresas vitivinícolas más antiguas de México. El presente estudio no tiene por objetivo hacer un tratado del problema de la filoxera a nivel nacional, sino puramente regional, en la época en que Parras era el principal productor de vinos y aguardientes de uva de México.

Palabras clave: Parras; Coahuila; México; Vitivinicultura; Filoxera; Madero.

Abstract

Throughout the independent era, one of the main trades of the village and city of Parras, in Mexico, was that of production of wines, spirits and liquors. During the last third of the nineteenth century, the national demand for alcoholic beverages increased, augmenting Parras' economical importance. Several harvesters embarked on modernizing processes, and among them the Madero family stood out. However, upon attempting to diversify the varieties of *vitis vinífera*, they brought the *filoxera* to the Valley. The centuries-old Parras varieties were destroyed by the pest, and the technique of grafting had to be introduced. Thanks to their opulence and strategic position in political and business networks, the Maderos managed to overcome the crisis and allowed one of the most ancient wine-producing enterprises in Mexico to remain productive. The present study does not aim to become a treaty on the problem of filoxera on a national scale, it has a purely regional scope, of the time in which Parras was the main producer of grape wine and spirits in mexico.

Keywords: Parras; Coahuila; Mexico; Viticulture; Filoxera; Madero.

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 norteno 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.(Corona Páez, 2004) A finales del siglo XVIII, la producción de vino de uva se encontraba deprimida, (Núñez de Esquivel, 1787) 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 cuatro años de consumada la independencia mexicana) la sesión 17ª, 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 (Corona Páez, 2000:25-28).

Así vemos que en 1825, había en Parras 1.810 personas directa o indirectamente involucradas en actividades de naturaleza agrícola (fruticultura), y de ellos, 1.202 trabajaban directamente en el proceso vitivinícola. Las tablas 1 y 2 nos permiten interpretar adecuadamente su significado. De las 5.208 personas del Partido que se encontraban efectivamente laborando, 1.810 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)(Corona Páez, 2000:25-28). 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.

Tabla 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, 2000.

Tabla 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	482 241 mujeres	varones
Total	19.522 personas	

Fuente: Corona Páez, 2000

Para mediados del siglo XIX (1855), Parras era el centro vitivinícola más importante de México, como lo había sido durante la era virreinal. 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. (Rambles, 1855:439)

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 Goríbar, 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 Goríbar, había casado en 1834 con el señor Remigio Rojo.⁽⁵⁾ Las familias Rojo y Rojo Ibarra ⁽⁶⁾ habrían de contarse entre los destacados productores del siglo XIX.

En un anuncio periodístico de *El Siglo Diez y Nueve*, aparecido en marzo de 1877, se mencionaba que los vinos parrenses del señor Remigio Rojo habían sido ya destacados en México (1875) y en Filadelfia (1876). El señor Rojo producía “aguardiente superior”, bebida que, desde la era colonial, era conocida con ese nombre, y también manufacturaba vino 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 Bondoís, 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, ocupando el primer lugar nacional. 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. 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, de acuerdo a la estadística de 1886 publicada por el periódico *El Comercio* de Parras en su segundo número (*El Economista Mexicano*, 21 mayo 1887:186).

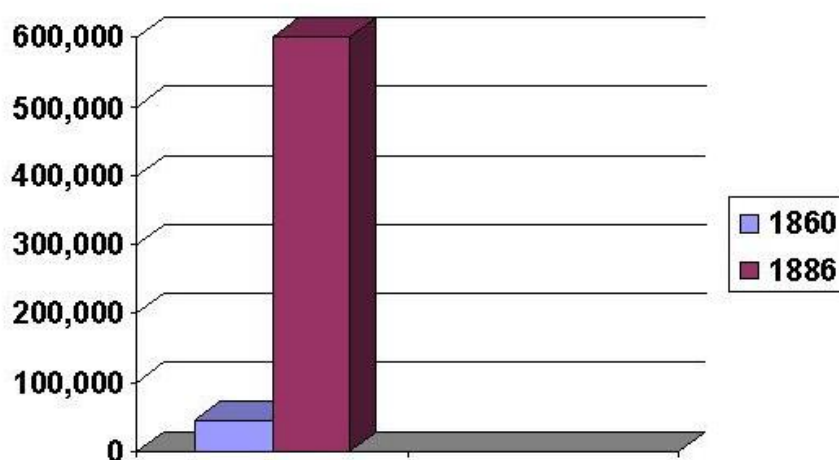


Gráfico 1: Producción de vinos nacional y parrense

Nota: En azul, la producción nacional de vinos en 1860 (en pesos), y en morado, la producción regional parrense de 1886, también en pesos.

Los anuncios publicados en 1886, dan cuenta del estado de la producción y de la tecnología.⁽⁷⁾ 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 (Vasconcelos, 1997:182). 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.⁽⁸⁾ 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 (Corona Páez, 2004:121-166).

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, sauternes, el ajerezado ligeramente dulzaino, el tinto seco, tinto carlón, tinto dulzaino, tinto Málaga y vino Madeira (López Portillo, 1994). 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 (Corona Páez, 2004:48-49). De esta manera, el clero católico mexicano tendría plena seguridad y confianza en la pureza

de los vinos sacramentales, fabricados conforme a Derecho Canónico (Corona Páez, 2004:61 y ss).

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 (López Portillo, 1994).

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. 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.⁽⁹⁾

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 (*El Economista Mexicano*, 30 de julio de 1892:319). 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 ⁽¹⁰⁾. 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 (Corona Páez, 2004:184).

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 (Corona Páez, 2004:185).

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, 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 injerto 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 injerto, 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” (Boletín de Instrucción Pública, 10 de enero de 1905:408 y ss).

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 (*El Economista Mexicano*, 22 agosto 1910:476).

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 (*El Diario*, 3 de marzo de 1907:6).

La especificación y clasificación de los vinos, aguardientes y cognacs de Parras cosechados por los señores Ernesto Madero y Hermanos en 1906, de acuerdo al periódico *El Diario* del sábado 29 de diciembre de 1906, p. 8.era la siguiente:

“*Vinos tintos, secos y dulces : Clarete* .- Es este un vino ligero, limpio, neutro, mezcla de Medoc y otras clases. *Zinfandel* .- 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. *Tinto seco* (marca Parras).- Especial para mesa, este vino está fabricado con el producto de escogidas vides, genuinas del país. *Medoc* (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. *Grenache* .- 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”. *Grenache* (clase privada, marca Parras). *Vinos tintos dulzainos. Carlón* .- 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. *Cariñena Generoso* .- 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”. *Alicante abocado (Al estilo de Borgoña)* .- 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 excelencia sin igual. Vides importadas para los viñedos de “San Lorenzo” y “El Rosario”. Posee rasgos característicos que no poseen otros vinos. Nos gustaría embotellar este vino para bodegas particulares por barriles (precios especiales) pues se sazona y desarrolla como el Clos de Vougeot. *Vinos Blancos Secos: Blanco Seco (tipo español)*.- 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. *Rieshling* .- 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. *Sauterne* .- 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. *Sauterne* (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. *Marzala* .- 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. *Vino especial para consagrar : Evaporado* .- 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. *Cocido* .- De tipo más concentrado que el anterior, no tiene rival para el tratamiento de enfermos delicados, a causa de su misma poca fuerza alcohólica. *Angélica* .- (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 expresa parcialidad por este vino, lo mismo que por el Moscatel. *Angélica* (Clase especial para oratorios particulares). *Vinos Generosos: Jereces secos o dulces* (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. *Jereces dulces o secos* (de tipos más gruesos y envejecidos especialmente para familias). *Moscatel*.- Un elixir dulce y aromático del Moscatel de la uva pasa de Alejandría. *Moscatel*. (Envejecido especialmente para particulares). *Málaga*.- Producto de vides importadas directamente del punto de su origen. *Málaga*.- (Envejecido especialmente para particulares). *Madeira*.- Un tipo de Jerez delicado, suntuoso, que va rápidamente ganando su antigua y bien merecida popularidad. *Madeira*.- (Envejecido especialmente para

particulares). *Oporto* .- 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 éteres sutiles que tienen. Es la alegría del hígado y el amigo de las personas débiles. *Oporto* .- (Envejecido especialmente para particulares). *Vinos tónicos y medicinales: Oporto quinado* .- 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. *Jerez quinado* .- 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. *Vermouth quinado* .- 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. *Vino de Kola* .- 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. *Vermouth Torino* .- Es una bien lograda fabricación del original de Torino, vino blanco estilo del Rhin, ligeramente amargo perfumado con plantas aromáticas y saludables. *Aguardientes y Cognacs: Aguardiente de uva "Parras"* - El orgullo de Coahuila. Fino y delicado, tratado por expertos en aguardientes y cognacs franceses, de un tipo netamente especial, estilo cognac. *Aguardientes de uva "Madero"* .- 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, que 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. *Aguardiente extra-fino* .- 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. *Cognac “Parras”* .- Producto netamente nacional, obtenido de la destilación de uvas originales del país, y por los métodos y aparatos más modernos. *Cognac fine Champagne* .- 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. *Cognac “Madero”* .- Puro de uva, viejo, de la misma calidad que el anterior, con aroma y gusto más refinado. *Cognac “México”* .- Especial para damas y caballeros del más delicado gusto. *Advertencia sobre el Vino Evaporado para celebrar* : Este tipo de vino puro de uva, llamado también *para enfermos*, 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”.

El listado anterior nos da cuenta del tipo de bebidas etílicas que producía Ernesto Madero y Hermanos en 1906, pero, ¿cuáles eran las variedades de las cuales se obtenían estos productos? El documento de Ernesto Madero y Hermanos a la Secretaría de Fomento, del 23 de septiembre de 1908, lo indica con toda claridad. En él, se enumeran las variedades de *vitis vinifera* que se injertaban en Parras en 1908:

“Para vinos tintos: 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. *Grenache*, *Rosa del Perú*, variedades españolas para la elaboración de los vinos tintos, grenache y oporto. *Zinfandel*, variedad de California que produce un vino tinto ligero, del mismo nombre. *Para vinos blancos de mesa: 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. *Para vinos generosos: 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”.

Los Madero. Orígenes y su papel en La Revolución 1910-1913

La familia Madero procedía del matrimonio formado por Alejo Bernabé Madero Pradillo, toledano de nacimiento, y de Francisca Laviada, quienes casaron hacia 1728 en la Gobernación de Buenos Aires, Argentina. Nieto de este matrimonio fue José Joaquín Madero San Martín, quien nació en Arizpe, Sonora (Nueva España) en 1752. Nieto a su vez de José Joaquín fue Evaristo Madero Elizondo, genealogista de este apellido en la Comarca Lagunera, quien nació en Río Grande, Coahuila, el 20 de septiembre de 1828. Casó con Rafaela Hernández Lombraña, nacida en Guerrero (SUD). Evaristo se convirtió en un prominente empresario y gobernador del Estado de Coahuila. Nieto de este matrimonio fue Francisco Ignacio Madero González, quien nació en la Hacienda del Rosario de Parras el 30 de octubre de 1873, hijo de Francisco Madero Hernández y de Mercedes González Treviño (*La Patria*, 28 de mayo de 1913:4).

La familia Madero sobresalió como una de las familias históricas de México, no tanto por la magnitud de sus empresas manufactureras ni vitivinícolas, sino porque Francisco Ignacio Madero González, sobrino de Ernesto, fue el ideólogo y detonador de la Revolución Mexicana de 1910, así como Presidente de la República. Francisco tuvo una esmerada educación en los Estados Unidos y en Europa, donde quedó prendado de los sistemas democráticos que en México no funcionaban debido a la dictadura del general Porfirio Díaz. Con sus inquietudes democratizadoras en mente, escribió *La sucesión presidencial*, invitando al general Porfirio Díaz a iniciar el proceso de apertura democrática. Madero también fue el fundador del Partido Nacional Antireeleccionista, quien lo postuló como candidato a la Presidencia de la República para las elecciones de 1910. Tras ser encarcelado por el gobierno de Díaz, Madero huyó a los Estados Unidos, donde proclamó su *Plan de San Luis*, por el cual llamaba a los mexicanos a la rebelión general a partir del 20 de noviembre de 1910.

Haciendo eco al llamado a la rebelión, surgieron caudillos como Pascual Orozco, y hubo batallas decisivas, sobre todo en el norte de México.

En vista del levantamiento generalizado y del malestar nacional, el entonces Presidente de México, general Porfirio Díaz, renunció a la presidencia en 1911. Se convocaron elecciones y Francisco Madero fue elegido nuevo Primer Mandatario. La apertura democrática deseada se mantuvo durante el curso de estas elecciones, pero las demandas de las clases populares quedaron insatisfechas. El gobierno de Madero pronto tuvo que afrontar las consecuencias de la convocatoria de una revolución puramente democratizadora, pero con poco programa social. Caudillos como Emiliano Zapata en el sur, y Pascual Orozco en el norte, se declararon en rebeldía. Finalmente, el Presidente Madero y el vicepresidente Pino Suárez cayeron víctimas de una conspiración y golpe de estado de sus propios generales, con el apoyo del embajador estadounidense. Madero y Pino Suárez fueron asesinados el 22 de febrero de 1913.

En vísperas del inicio de la Revolución, otra pujante empresa vitivinícola había surgido en la Comarca Lagunera, en la jurisdicción de Gómez Palacio, Durango, apenas a 150 kilómetros al oeste de Parras. Se trataba de “Lavín y Paparelli, Compañía Vinícola de Noé”, integrada por los sucesores de Santiago Lavín, quienes poseían la Hacienda de Noé. Esta enorme propiedad, aunque dedicada principalmente al algodón, incursionaba también en el ámbito de la vitivinicultura, con un futuro bastante promisorio. De acuerdo a los datos que proporcionaba el corresponsal del diario *La Iberia* en Torreón, la producción de 1908 de vinos de Lavín y Paparelli ascendió a 75.000 galones, es decir, 283.906 litros.

Tabla 3: Producción de vinos de las empresas Madero y Lavín en 1908

1908	Vino (litros)	Aguardiente (litros)
Ernesto Madero y Hermanos (Parras)	800.000	400.000
Lavín y Paparelli (Gómez Palacio)	283.000	

Fuente: *La Iberia*, 6 de septiembre de 1908, p. 1

La clave del éxito de la Compañía Vinícola de Noé era Luis Paparelli, socio de los Lavín y especialista vitícola y vinícola. Los dos anuncios que siguen fueron publicados en la Comarca Lagunera, el primero de la Compañía Vinícola de Noé, en 1907; el segundo, de Ernesto Madero y Hermanos, en 1911. Una simple mirada basta para comprender que ambas compañías competían por el mismo mercado de destilados y vinos tales como coñacs, aguardientes de uva, vinos de consagrar, vinos quinados, vermouths, etc.

Tabla 4: Compañía Vinícola de Noé. Lista de productos y precios en 1907

	Litro	Caja con 12 botellas de litro
Cognac Angostura (ligeramente amargo)	\$ 1,50	\$ 15,00
Cognac Monte Cristo	1,25	13,00
Aguardiente “Lágrimas de Noé”	1,00	12,00
Aguardiente Lagunero	0,50	6,50
Aguardiente Supremo	0,50	6,50
Aguardiente de Orujos de Uva	0,48	6,35
Aguardiente Popular	0,40	5,65
Vino Evaporado	0,30	5,50
Angélica Mexicana	0,30	5,50
Recuerdos de Rioja, Blanco	0,30	5,50
Vino Tónico de Quina	0,60	7,50
Vermouth Torino	0,50	7,00
Vermouth Quinado	0,55	8,00
Barricas de 100 – 110 litros de capacidad, c/u	\$ 3,50	
Barriles de 60 – 65 litros	2,50	
Castañas de 28 – 30	2,00	

Fuente: *La Gaceta Regional*, 29 de agosto de 1907.

Nota: Estos precios son por mercancía puesta en la Estación de Noé del F.C.C.M. Lavín y Paparelli.

Tabla 5: Bodegas del Rosario. Nota de precios número 4, en 1911

	Caja con 12 botellas	Castaña 37-38 litros	Barril 64-65 litros
Cognac “Cardenal Chatillon”	13,00	48,00	82,00
Ladies’ Cognac (Cognac para señoras)	8,50	30,50	52,00
Aguardiente sublime de uva	6,50	21,00	35,00
Vino Tinto Romano	6,00	14,00	22,00
Vino Oporto	6,00	14,00	22,00
Vino Jerez Seco o Dulce	6,00	14,00	22,00
Vino Ajerezado	6,00	14,00	22,00
Vino Evaporado para Consagrar	6,99	14,00	22,00
Vino Jericó Sacramental para consagrar	6,59	18,00	28,50
Vino Vermouth Torino	6,50	21,00	35,00
Vino Vermouth Quinado	7,50	23,00	38,00
Vinagre Superior	6,00	14,00	22,00

Fuente: *Eco de la Comarca*, 27 de marzo de 1911:4.

“En cajas de 24 medias botellas aumenta \$ 1,50 el precio anotado. Cascos muertos.

Nota: estos precios son al contado y por mercancías embarcadas en la Estación de Parras, Coahuila. Embarcada la mercancía, corre por riesgo del comprador. Para pedidos dirigirse a Luis Paparelli, Apartado 12. Bodegas del Rosario. Parras, Coahuila.”

Sin embargo, los Lavín tuvieron la mala suerte de que uno de los miembros del clan Madero resultara electo Presidente de la República, como hemos visto, de tal manera que ya en 1911, Paparelli se había aliado con los Madero para dejar la Compañía Vinícola de Noé. A partir de entonces, Papaerlli asesoraría profesionalmente a los Madero.

La Población de Cuatro Ciénegas, también en Coahuila, pronto se sumó a la competencia de las bebidas alcohólicas. Miguel Ferriño, vinatero de origen italiano establecido en Cuatro Ciénegas, compró los viñedos denominados “La Fronteriza” y contrajo matrimonio con la mexicana Herminia Ramos de la Garza. Miguel y sus hermanos Vicente, Pascual, y Antonio, eran originarios del Reino de Nápoles, hijos de Vicente Ferriño y Serafina Landre o Sander.

Se dice que Miguel Ferriño fundó el negocio vitivinícola hacia 1860, año aproximado de su llegada. Su interés por Cuatro Ciénegas se debió a que en esa época existían grandes extensiones de viñedos, así como dos empresas vinícolas importantes, semejantes a las de su terruño. La producción era semejante a la de Parras en la época: vinos de uva, uno de ellos conocido como “Sangre de Cristo”, y aguardientes de uva.

La esposa de Miguel Ferriño, Herminia Ramos Garza, era hija de un prominente matrimonio en esta población. Tuvieron 10 hijos, y algunos de ellos continuaron a cargo de la empresa vinícola. La llegada del ferrocarril en 1890 favoreció la comercialización de sus vinos en Monterrey y la ciudad de México. Don Miguel Ferriño Sander falleció en Cuatro Ciénegas a la edad de 84 años, el 8 de Octubre de 1921.

Conclusión

El pueblo, villa y posteriormente ciudad de Parras, en Coahuila, México, transitó de la era colonial a los siglos XIX y XX con la fuerte inercia económica orientada hacia la producción de vinos, aguardientes y licores que le caracterizó durante el Antiguo Régimen. Los fuertes conflictos políticos y sociales representados por la Reforma y el Segundo Imperio tampoco alteraron su economía. Durante el último tercio del siglo XIX, la producción vitivinícola parrense creció grandemente debido a la fuerte demanda nacional. Sus vinos y aguardientes estaban presentes en las ferias internacionales. En vista de los nuevos nichos de oportunidad que se abrían en México, se trató de modernizar la producción mediante la inversión de capitales, y la modificación de la tecnología, de los viejos conceptos del gusto y de la introducción de nuevas variedades. Entre estas opulentas familias modernizadoras destaca la familia Madero, encabezada por su patriarca, Evaristo, y luego por su sucesor, Ernesto. Sin embargo, con la introducción de nuevas variedades procedentes del Viejo Continente,

pasó a Parras y a Viesca la temible “filoxera”, arruinando los centenarios viñedos parrenses.

Sólo a fuerza de inversión de capital, de la asesoría de expertos extranjeros y de la adopción de la tecnología del injerto, pudieron los Madero salvar sus propiedades y su capacidad productiva. Otros cosecheros locales no tuvieron la misma suerte, y desaparecieron.

Las redes políticas y económicas en las que se encontraban insertos los Madero, les dieron la capacidad de maniobra como para sobrevivir a estas crisis, particularmente a la Revolución Mexicana. “Madero y Compañía”, “Ernesto Madero y Hermanos” y “Casa Madero, S.A.” son las etapas de una misma empresa que, hasta el presente, ha sabido acomodarse a las circunstancias de manera ventajosa.

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, 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) 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.

(6) 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.

(7) “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 pedir las". López Portillo, 1994.

(8) Monografía de las industrias explotadas por Ernesto Madero y Hermanos, dirigida el 23 de septiembre de 1908 a la Secretaría de Fomento, en Vasconcelos, 1997:184; Corona Páez, 2004:26.

(9) Monografía de las industrias explotadas por Ernesto Madero y Hermanos, dirigida el 23 de septiembre de 1908 a la Secretaría de Fomento, en Vasconcelos, 1997:184.

(10) 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, 2004:204-206.

Manuscritos consultados

Núñez de Esquivel, Melchor, y Gutiérrez del Río, Dionisio, *Mapa de Parras* (glosado), 1787. Copia en el Centro de Investigaciones Históricas de la Universidad Iberoamericana Laguna.

Hemerografía nacional e internacional

La Patria. Diario de México. México, D.F. Director: Ireneo Paz.

La Iberia. Diario Hispano Americano de la Mañana. México, D.F.

La Gaceta Regional. Bisemanal de Literatura, Variedades e información. Gómez Palacio, Dgo. 29 de agosto de 1907.

Eco de la Comarca. Semanario independiente, de información y defensor de los intereses del pueblo. Gómez Palacio, Dgo. 27 de marzo de 1911, p. 4.

El Diario. Periódico Independiente. Miembro de la Prensa Asociada. México, D.F.

El Informador. Diario Independiente. Guadalajara, Jalisco.

The New York Times, Nueva York, U.S.A.

Bibliografía

CORONA PÁEZ, Sergio Antonio. 2000. *Censo y estadística de Parras (1825).* Torreón: Universidad Iberoamericana-Ayuntamiento de Saltillo.

CORONA PÁEZ, Sergio Antonio. 2004. *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).* Torreón: Ayuntamiento de Torreón.

LÓPEZ PORTILLO, Esteban. 1994. *Anuario coahuilense para 1886.* México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. Gobierno del Estado de Coahuila.

"Rambles about Monclova", part II, p.439 en *Southern literary messenger, devoted to every department of literature and the fine arts* Volumen 21, iss. 7. Publication day: july, 1855. City: Richmond, Virginia. Publisher T.W. White. 784 p. (Making Of America, Michigan University)

Santos de los Ultimos Días (SUD), International Genealogical Index.

VASCONCELOS, José. 1997. *Don Evaristo Madero. Biografía de un patricio*, México: Impresiones Modernas. Segunda edición.

Fecha de recibido: 25 de noviembre de 2008.

Fecha de publicado: 30 de agosto de 2009.