

LA VITIVINICULTURA COLONIAL PARRENSE:
BALANCE FINAL

La introducción de la *vitis vinífera* europea en el septentrión no-
vohispano se remonta sin duda alguna al siglo XVI. En diversos
lugares de la Nueva Galicia, pero sobre todo en el Reino de la
Nueva Vizcaya, cuyo clima templado permitía que se cosechara-
ran “aventajadamente” las frutas de Castilla,¹ existían fructífe-
ros viñedos domésticos cuya existencia y producción fue docu-
mentada por el obispo Mota y Escobar antes de 1605. En ellos
se producía vinagre y algunos producían vino tinto.² El obispo
menciona la presencia de uvas castellanas, tintas y blancas mos-
cateles.³

Cierto paraje del Reino o Gobernación de la Nueva Vizcaya
en el que era abundante una variedad nativa de la vid fue deno-
minado en el siglo XVI *Valle de las Parras* por esta razón.⁴ Poste-
riormente fue conocida como Santa María de las Parras, hoy
Parras de la Fuente, Coahuila, México. Todavía se pueden ver
algunos ejemplares de dicha variedad nativa en nuestros días.⁵
En Santa María de las Parras se introdujo la vid castellana, la
vitis vinífera en el último tercio del siglo XVI con resultados tan
sorprendentes que en ninguna otra parte de Nueva España resul-
taba su fructificación tan abundante ni tan perfecta.⁶

Desde luego, entre los principales factores que explican este
fenómeno de rápida adaptación y abundante productividad es-
tarían los de naturaleza climática. La latitud, la longitud o la
altura sobre el nivel del mar no son tan determinantes para el

SERGIO ANTONIO CORONA PÁEZ

cultivo de la vid como lo pueden ser la temperatura y la radiación solar.⁷ La abundante radiación solar que existe en Parras permitía una excelente maduración de las uvas, mientras que lo poco significativo de las heladas y la ausencia de lluvias en el verano dado su clima semidesértico, redundaban en una buena disposición de condiciones ambientales para el éxito en la introducción y explotación de la *vitis vinífera*,⁸ sobre todo si las variedades introducidas procedían de Andalucía.

Existe una gran semejanza entre los promedios anuales de temperaturas más altas y bajas de Parras y de algunas de las soleadas ciudades andaluzas famosas por su producción vitivinícola, como son Cádiz, Málaga, Huelva y Jerez de la Frontera. Además, la diferencia de la temperatura media anual entre las ciudades andaluzas y Parras es de apenas 2.1° C., siendo la de Parras la más cálida. Son las condiciones de temperatura y radiación solar las que inciden en el crecimiento de la vid y en la buena maduración de las uvas. Esta somera comparación nos muestra claramente que, a pesar de las diferencias de latitud, longitud y de altura sobre el nivel del mar, las condiciones de Parras y de la Andalucía vitivinícola son muy semejantes.

En gran medida, fue precisamente este factor climático el que permitió que la vitivinicultura parrense, a semejanza de la andaluza, se convirtiera en un negocio tan redituable que sobrepasó por mucho en lo cuantitativo y lo cualitativo la producción de los otros lugares de la Nueva España que contaron con viñedos entre el siglo XVI y el XIX.

El pueblo de Las Parras, posteriormente conocido como Santa María de las Parras, fue fundado el 18 de febrero de 1598 en contigüidad a la hacienda del capitán Francisco de Urdiñola. Siguiendo el espíritu de los deseos del virrey Luis de Velasco II para este tipo de comunidades “madrineras”,⁹ la fundación se

LA VITIVINICULTURA COLONIAL PARRENSE: BALANCE FINAL

hizo con indios tlaxcaltecas de Saltillo y con indios “chichimecas laguneros”. Los indios tlaxcaltecas que siete años antes habían fundado San Esteban de la Nueva Tlaxcala fueron condecorados con una serie de privilegios,¹⁰ y los que fundaron Parras eran o descendientes o algunos de los fundadores mismos de San Esteban, por lo cual estaban en posesión de dichos privilegios. Al pasar a Parras y posteriormente a San José y Santiago del Álamo (Viesca, Coahuila) como nuevos pobladores, les fueron refrendados sus privilegios, tal y como lo hacen constar algunas cédulas de virreyes y de la Audiencia de Guadalajara. Los tlaxcaltecas y sus descendientes, reforzados a mediados del siglo XVII con familiares inmigrantes procedentes de San Esteban, llegaron a constituirse en el más numeroso de los grupos fundadores de Parras, controlando así el gobierno del pueblo (gobernador, cabildo) y, sobre todo, la distribución de los bienes de producción agrícola de la jurisdicción, es decir, las tierras y aguas que le correspondían al pueblo desde su fundación. Fuera de su perímetro, se encontraban las grandes haciendas de españoles y criollos productores de vinos y aguardientes y que estaban bajo la jurisdicción de un alcalde mayor. El hecho de que Santa María de las Parras tomara desde su fundación la figura jurídica de “pueblo de indios”¹¹ —indios libres y privilegiados— y, más aún, que conservara dicho estatus a lo largo del período colonial, otorgó una sólida base legal que permitió el autogobierno de los tlaxcaltecas parrenses, que la población mantuviera el control de sus medios de producción —incluida la fuerza libre de trabajo— y la autonomía necesaria para crear y desarrollar una economía que giró en torno a la redituable vitivinicultura de huerto con una creciente producción de vinos, vinares y, a partir de 1659, aguardientes. No parece ser casual que precisamente en la época en que inició en Parras la producción

SERGIO ANTONIO CORONA PÁEZ

de aguardientes por medio de la destilación de los orujos de la uva y de las borras del vino, fue la misma época en que llegó al pueblo la segunda oleada de tlaxcaltecas. Parras se estaba convirtiendo en una tierra de oportunidades. Los privilegios tributarios de los tlaxcaltecas parrenses permitieron —desde la fundación del pueblo— la producción y venta de uvas, vinos, vinagres y, posteriormente, aguardientes libres de impuestos y alcabalas, lo cual se tradujo para ellos en menores costos de producción y comercialización y en mayores márgenes de ganancia. Como respuesta a las disposiciones de las autoridades virreinales que gravaban con el nuevo impuesto a los aguardientes que entraran a la Nueva España, incluyendo a los parrenses en 1729 y 1758, los tlaxcaltecas obtuvieron del virrey la confirmación de sus viejos privilegios y el consiguiente indulto del pago del impuesto en 1738 (de la Real Audiencia de Guadalajara en 1758, y del virrey en 1762). Sus privilegios estaban vigentes al iniciar el siglo XIX. Desde la óptica del gobierno virreinal, que a toda costa deseaba mantener y consolidar la existencia de las poblaciones “fronterizas”¹² del septentrión novohispano en su avance hacia el norte, la permanencia de los privilegios de los tlaxcaltecas parrenses era una medida de apoyo económico al pueblo de Santa María de las Parras. Se añadían además nuevas razones para mantenerlos, como era el servicio que a su costa los tlaxcaltecas prestaban a la Corona luchando por el “exterminio”¹³ de los indios beligerantes que asolaban la región y todo el septentrión novohispano.

De hecho, el modelo económico parrense-tlaxcalteca de una producción vitivinícola privilegiada y estimulada por la Corona fue codiciado e imitado por otros cosecheros, comenzando por los vecinos no tlaxcaltecas de Parras, quienes alegando el sostentimiento a su costa de grupos de “escolteros” para la segu-

LA VITIVINICULTURA COLONIAL PARENSE: BALANCE FINAL

ridad de la región, solicitaron y obtuvieron del virrey la exención del pago del nuevo impuesto y alcabala de vinos y aguardientes que producían y comerciaban, la cual obtuvieron en 1738 y en 1762. El Presidio del Paso del Norte, que producía cantidades significativas de vinos y aguardientes, siguió el ejemplo parrense y obtuvo de Revillagigedo en 1753 el mismo indulto que tenían tlaxcaltecas y vecinos de Parras. Lo mismo ocurrió con los productores de Mazapil.

Hemos visto ya que las favorables condiciones políticas, económicas y fiscales del pueblo de Santa María de las Parras propiciaron un aumento en la población tlaxcalteca por nacimiento o por inmigración desde Saltillo. En la primera mitad del siglo XVII, las epidemias habían reducido significativamente a la población indígena lagunera de Parras. En 1660 —apenas un año después de que se comenzó a destilar el aguardiente— inició la segunda emigración tlaxcalteca desde San Esteban de la Nueva Tlaxcala. En el último tercio del siglo XVII, las familias tlaxcaltecas de Parras constituidas por los descendientes de los fundadores o bien por sus parientes emigrados desde San Esteban conformaban el 59% de los vecinos del pueblo, mientras que los laguneros apenas alcanzaban un 5%. Había también una buena cantidad de indios, españoles, mestizos y castas que se habían añadido al vecindario principalmente por vía de matrimonio con tlaxcaltecas, por compra de terrenos en la jurisdicción del pueblo o simplemente para ofrecer su fuerza de trabajo. La estrategia de integración demográfica controlada de los tlaxcaltecas parrenses en torno a las minorías del pueblo fue bastante abierta a partir de las siguientes premisas: a) El gobierno y la gran mayoría de los habitantes del pueblo se autodefinían como tlaxcaltecas, incluso algunos españoles y familias de indios nobles de México como los Cano-Moctezuma; b) En 1738, todos

SERGIO ANTONIO CORONA PÁEZ

los cosecheros vecinos de Parras fueron dotados por el virrey de los mismos privilegios fiscales que gozaban los tlaxcaltecas en torno a la producción vitivinícola; c) La demanda de vinos y aguardientes, los volúmenes de producción vitivinícola y los niveles de vida se incrementaron de tal manera que los tlaxcaltecas tuvieron las condiciones para aumentar su tasa de crecimiento demográfico y aún admitieron en su vecindario a todos aquellos hombres libres que les sirvieran como fuerza de trabajo en sus viñedos y bodegas, los cuales requerían de una gran variedad de operaciones culturales. d) Los tlaxcaltecas sabían que debían mantener una mayoría indígena para que el pueblo conservara ese estatus y, por consiguiente, su control sobre los medios de producción y su *modus vivendi*, y actuaron en consecuencia.

Estamos en posición de afirmar que el criterio para autodefinirse como tlaxcalteca en el Pueblo de Santa María de las Parras no era de naturaleza exclusivamente racial ni de pureza étnica, sino que en gran medida se basaba en la conciencia de compartir un lugar propio (el pueblo de indios), una fe común (cristiana), una economía común (vitivinicultura de huerto), una lucha común (contra los indios bárbaros y contra la presencia española que podía transmutar el pueblo en villa), unos privilegios comunes otorgados por la Corona (de cosecheros) y una cultura común orientada hacia el trabajo y la ganancia. Los enlaces familiares consolidaban con el tiempo esta visión cultural de identidad. La más próspera de las colonias tlaxcaltecas del septentrión novohispano mantuvo su identidad —de manera paradójica— gracias a su apertura integracionista para con los grupos minoritarios no españoles de su vecindario y a su capacidad de asimilación cultural. Parras cambió para seguir siendo ella misma. La economía —como sucede en la actualidad con

LA VITIVINICULTURA COLONIAL PARRENSE: BALANCE FINAL

los Estados Unidos de Norteamérica— fue la piedra de toque de la asimilación cultural.

El pueblo de Santa María de las Parras fue erigido medio siglo después de la fundación de la ciudad de Zacatecas en 1548, y desde esta fecha habían ido surgiendo una buena cantidad de reales de minas relativamente cercanos que producían plata: Zacatecas, Sombrerete, Fresnillo, Topia, Cuencamé, Mazapil. El pueblo de Santa María de las Parras surgió prácticamente “a la vista”¹⁴ de la potencialidad económica de dichos centros mineros con su inagotable demanda de bebidas alcohólicas. Desde luego, estas condiciones de solvencia económica y creciente población de la Nueva Vizcaya, sumadas a la bondad climática de Parras que permitía el cultivo y la explotación de la *vitis vinifera* con un éxito no visto hasta entonces en la Nueva España, estimularon el surgimiento de la vocación vitivinícola y el incremento de la producción de vinos parrenses durante el primer tercio del siglo XVII. Hemos constatado la existencia de un floreciente mercado de vinos españoles que en dicho período consumían las minas del Parral, Durango, Guadiana, San Andrés Topia y Cuencamé. Los parrenses —pueblo y haciendas— organizaron la producción, comercialización y distribución para competir con ventaja por los mercados de vinos y aguardientes de los centros mineros de la Nueva Vizcaya. Más o menos desde 1639 quedó establecido que los cosecheros parrenses pagarían un diezmo del 7% de la producción total de vinos y no del 10% en atención a las erogaciones que dichos cosecheros tenían que hacer para “beneficiar”¹⁵ el vino mediante la técnica del “arropado”.¹⁶ En 1659 comenzó a ensayarse la técnica de destilación del orujo y borras del vino en alambiques relativamente efímeros y caros. Ocho años más tarde, en 1667, ya se había logrado dominar la tecnología de la destilación del orujo y de las borras

SERGIO ANTONIO CORONA PÁEZ

del vino y se obtenía aguardiente en abundancia. Para 1679, la producción de vinos y aguardientes parrenses era tan significativa que el arrendatario de los diezmos, el obispado de Durango y los productores del pueblo y haciendas de Santa María de las Parras, sostuvieron un pleito acerca de la manera de diezmar las uvas, el vino y el aguardiente. Para 1712, hacía ya tiempo que los diezmos causados por el aguardiente de Parras habían sido fijados en un 5% de la producción total. Se ha probado documentalmente que desde antes de 1718 los cosecheros parrenses tenían un intenso comercio con los mineros del Parral y del Real de minas de San Felipe (Chihuahua), donde obtenían plata en planchas a cambio de sus vinos y aguardientes. El negocio de los cosecheros no necesariamente se limitaba al comercio de sus productos vitivinícolas, sino que podían obtener ganancias adicionales del 9% al mandar fundir en la ciudad de México la plata de minas producto de sus ventas, o bien al vender plata amonedada (reales) a los mineros. La plata les permitía obtener excedentes para la reinversión en los viñedos o en mercancías que serían vendidas no solamente en Parras, sino a lo largo de la ruta comercial del Camino Real de la Tierra Adentro. En esa misma época, los vinos y aguardientes parrenses se distribuían a México, Querétaro, San Miguel el Grande, Guanajuato, San Luis Potosí, Parral, Fresnillo, Sombrerete, Mazapil, Monterrey, San Francisco de Coahuila, Real de San Felipe (Chihuahua) y muchos otros lugares.

Para 1728, los vinos y aguardientes parrenses habían conquistado la preferencia de un vasto mercado en el septentrión y en el centro novohispanos, al punto que el decreto del virrey marqués de Casafuerte incluyó de manera expresa el aguardiente de Parras en el llamado “nuevo impuesto”.¹⁷ Las Reales Cajas que fueron alertadas para cobrar a los cosecheros parren-

LA VITIVINICULTURA COLONIAL PARENSE: BALANCE FINAL

ses el nuevo impuesto refieren claramente el área de distribución de los productos: las ciudades de Durango, Guadalajara, Zacatecas, Llerena (Sombrerete), San Luis Potosí y Guanajuato, así como las gobernaciones del Nuevo Reino de León y Coahuila.

La tecnología que se utilizaba en Santa María de las Parras para hacer los vinos, vinagres y aguardientes no era nativa del lugar, sino que procedía de España, particularmente de Andalucía, región que producía casi la totalidad de los productos vitivinícolas españoles en los siglos XVI y XVII y, por supuesto, la mayoría de los que se enviaban a la Nueva España para su consumo. Esta transferencia tecnológica no sólo proporcionó el cómo hacerlo, sino también el qué hacer. Es decir, Andalucía proporcionó un modelo enológico a imitar junto con el modelo tecnológico para la fabricación de los vinos. Cuando se configuraron las principales características tecnológicas de la vitivinicultura parrense en el período 1639-1667, e incluso hasta bien avanzado el siglo XVIII, Andalucía producía básicamente mostos, esto es, vinos jóvenes en limpio, con un solo trasiego, corriginados con arrope cuando eran dulces.¹⁸ Esta era la clase de vinos cuya fabricación comenzaron a estandarizar las haciendas (Santa María, San Lorenzo) hacia 1639. Eran ellos quienes tenían la capacidad para contratar españoles que supieran cómo beneficiar la uva. Otros españoles inmigrantes (laicos o religiosos, en Parras había muchos) habrán beneficiado sus propios viñedos. El modelo tecnológico pasó finalmente a los indios tlaxcaltecas y a toda la población, convirtiéndose en un saber común. Los artefactos que usaban para la vinificación formaban parte de la tecnología andaluza, y eran denominados en Parras con los mismos nombres. Cazos arroperos, lagares (con husillos, vigas, marranas y zarandas), vasijas, pipas, toneles, embudos, venencias, coladores, piqueras, barriles, espumaderas, canastas

SERGIO ANTONIO CORONA PÁEZ

o canastos. Las vasijas estaban hechas de madera (duelas). La manera de designar los predios vitícolas eran también comunes: viña, viñedo, majuelo, plantel, plantío. La manera de nombrar a la planta: vid, cepa, parra, parrón. Los nombres de algunos residuos: orujo o borujo, borras o heces del vino. Artefactos de cultivo: podadera, azadón, azada. Términos viticulturales, como “echar mugrones”. Todo ello nos habla de una influencia española de cuando España y Andalucía eran prácticamente lo mismo (desde luego, en materia de vitivinicultura).

La destilación de orujos y borras del vino, técnica que había sido dominada en Parras hacia 1667 logrando una producción abundante de aguardiente, también era andaluza, si bien y hasta cierto punto “secundaria”. Andalucía se orientó preferentemente hacia la producción de vinos quemados o brandies con una técnica cada vez más refinada y específica que evolucionó hasta llegar a las exigencias de las denominaciones de origen. Los parrenses optaron principalmente por la fabricación de los aguardientes que resultaban de la destilación de los orujos o bagazo de la uva, y, en mucha menor proporción, del poco aguardiente que se obtenía por la destilación de las borras del vino. Este modelo de producción multiplicaba los rendimientos de los cosecheros al permitir obtener aguardientes sin tener que sacrificar el vino, quemándolo. Los parrenses usaban para la destilación alambiques con monteras y cañones, artefactos de vieja prosapia andaluza. También usaban las llamadas “ollas de sacar aguardiente”¹⁹ con sus monteras y cañones de enfriamiento. Avanzando el siglo XVIII, los cosecheros parrenses —como lo hacían los fabricantes andaluces— comenzaron a macerar frutas en aguardiente, produciendo licores cuya fabricación y consumo perdura hasta nuestros días no sólo en Parras, sino en una vasta región del norte de México.

LA VITIVINICULTURA COLONIAL PARRENSE: BALANCE FINAL

Entre las razones que permitieron la notable expansión de la economía vitivinícola parrense se encuentra la “legitimidad”²⁰ de sus vinos y aguardientes. Precisamente porque la disponibilidad de uvas perfectamente maduras y dulces llegó a ser relativamente grande (había tres millones de cepas hacia el segundo tercio del siglo XVIII, como lo atestiguó el obispo Tamarón y Romeral) los parrenses podían seguir el modelo tecnológico andaluz sin tener que adicionarle substancias extrañas (como el piloncillo) a sus vinos ni aguardientes. El bagazo u orujo de las uvas tan notoriamente dulces de Parras según atestiguaba el obispo Mota y Escobar, tenía el suficiente residuo de azúcares como para que tomara lugar la fermentación etílica, sin la necesidad de añadirle piloncillo. La borra del vino —que también se destilaba para obtener aguardiente— procedía de vinos puros de uva. Históricamente, la percepción que de los vinos y aguardientes parrenses tuvieron los reyes, virreyes y también los obispos en sus cédulas, decretos y edictos, era la de que los vinos y aguardientes de Parras eran legítimos y puros, hechos sólo a partir de la uva. La Corona jamás hubiera privilegiado su producción si fuera de otra manera. Existía una continua supervisión de los alcaldes mayores de Parras para vigilar las condiciones de producción de vinos y aguardientes por medio de “visitas”.²¹ Eran precisamente los alcaldes quienes tenían la responsabilidad de certificar las guías comerciales que acompañaban los embarques de bebidas que salían de Parras. Los obispos de Durango también estaban atentos a la pureza de los vinos de Parras, los cuales eran ampliamente usados con fines sacramentales.²² Desde el Concilio de Trento por lo menos, estaba legislado por el derecho canónico que, para que la consagración sacramental fuera válida y lícita, debía usarse *vinum de vite*, esto es, el jugo puro de la uva fermentado de manera natural y apropiada,

con pena de interdicción *sub gravi* al sacerdote que no cumpliera con este requisito.²³ Los obispos de Durango nunca consideraron que los vinos o los aguardientes de Parras fueran ilegítimos, al contrario. De hecho, no se conserva una sola denuncia civil ni eclesiástica contra los cosecheros parrenses por alguna posible adulteración. Sin embargo, una vez adquiridos por los comerciantes o revendedores foráneos, los vinos y aguardientes parrenses estaban a merced de la honradez de éstos.²⁴ Es posible y hasta cierto punto probable que los mezclaran con otros productos de dudosa procedencia para incrementar las ganancias.

Epílogo

La producción vitivinícola de Santa María de las Parras —casi desconocida hasta el día presente— fue el resultado de una serie de afortunadas circunstancias. El clima templado de la Nueva Vizcaya había permitido la introducción de la *vitis vinifera* en ciertos lugares de su vasto territorio, y en escala significativa en el Presidio del Paso del Norte y en Santa María de las Parras, lugar éste último que tiene una gran semejanza de condiciones climáticas con algunas regiones tradicionalmente vitivinícolas de Andalucía.

Como lo vimos a través de nuestro estudio, la presencia de viñedos en la Nueva Vizcaya cuyos dueños estaban en quieta y pacífica posesión de los mismos se remontaba al siglo XVI y continuó durante la época colonial, básicamente en forma de pequeños o medianos huertos que salpicaban el paisaje de poblaciones y haciendas de la Nueva Galicia (villa de Aguascalientes) y continuaban en dirección al norte, a la Nueva Vizcaya: Fresnillo, Nieves, Mazapil, San Juan del Río, Santa Bárbara, San José y Santiago del Álamo (Viesca, Coahuila) Santa María de las Parras, San Francisco de los Patos (General Cepeda, Coahuila),

LA VITIVINICULTURA COLONIAL PARRENSE: BALANCE FINAL

villa del Saltillo y San Esteban de la Nueva Tlaxcala, hasta el Presidio del Paso del Norte y más allá, hasta el Nuevo México.

Las disposiciones de la *Recopilación de las Leyes de Indias* en torno a la tenencia de viñedos nunca constituyeron un impedimento legal en la Nueva Vizcaya, porque la producción vitivinícola de esta región nunca llegó a los niveles cuantitativos que hubieran significado una verdadera confrontación con los intereses españoles, a diferencia de lo que pasó en el Perú a principios del siglo XVII. A medida que fue creciendo la producción parrense, los cosecheros estuvieron en posibilidad de satisfacer la demanda local y una parte significativa de la demanda del septentrión y del centro de la Nueva España. Hacia el último tercio del siglo XVIII, entre haciendas y pueblo de Parras habría apenas unos tres millones de cepas,²⁵ cantidad casi ridícula si se compara con las del Perú o Andalucía, razón por la cual los cosecheros de Parras nunca estuvieron en posibilidad de realizar la “exportación”²⁶ de sus productos a otros virreinatos.

De hecho, en el siglo XVIII España había orientado el grueso de su producción vitivinícola hacia los mercados europeos, particularmente al de Inglaterra.²⁷ Los vinos y aguardientes legítimos parrenses abastecían a las provincias septentrionales de la Nueva España a las que ni siquiera alcanzaban a llegar los vinos y aguardientes españoles que entraban por Veracruz.²⁸

No había pues razón para que la Corona aplicara a los cosecheros parrenses las restricciones legales que había aplicado a los cosecheros del Perú cuando lo vasto de su producción de vinos y aguardientes a principios del siglo XVII amenazaba las exportaciones andaluzas al continente americano.

La prueba de que la Corona aplicaba las normas de la *Recopilación* en términos discrecionales, y no como principios absolutos, es que, llegado el momento, no solamente no restringió,

SERGIO ANTONIO CORONA PÁEZ

sino que privilegió a los cosecheros parrenses y a los del Presidio del Paso del Norte (cuando su producción de vinos y aguardientes era ya muy significativa), indultándolos del pago de alcabalas y del llamado “nuevo impuesto”. Esto en el contexto de una política que buscaba la permanencia y consolidación de las poblaciones septentrionales y el avance de las fronteras novohispanas hacia el norte. Una economía sana era la mejor garantía de la permanencia de dichas poblaciones. Alentando y privilegiando a los cosecheros neovizcaínos, la Corona hacía lo contrario que había hecho con los cosecheros del Perú en el siglo XVII, a quienes la Corona buscaba contener en beneficio de la economía española, sobre todo de Andalucía.

Por otra parte, la presencia de viñedos productivos en diversos puntos de la Nueva Vizcaya termina con la mítica existencia de una Real Cédula (de la que nadie pudo nunca dar una sola referencia) que autorizaba exclusivamente a los parrenses a plantar y explotar viñedos y a comerciar con sus uvas, vinos y aguardientes. Como hemos visto ya, en la Nueva Vizcaya (e incluso fuera de ella, como en el caso de la villa de Aguascalientes) era razón legal suficiente que una población estuviera en la quieta, continua y pacífica posesión de sus viñedos para justificar plenamente su explotación.

Otra circunstancia afortunada para la consolidación de la producción comercial parrense fue que, por su riqueza argentífera, por el número de sus habitantes, por sus hábitos de consumo y por el número de arrobas de vinos y aguardientes importados de la Península, la Nueva España era el mercado consumidor de bebidas etílicas más importante de España. Santa María de las Parras estaba ubicada en el virreinato que más plata gastaba en dichas bebidas. Junto con el clima favorable, ésta fue la condición inicial que incitó el despegue de su produc-

LA VITIVINICULTURA COLONIAL PARENSE: BALANCE FINAL

ción comercial vitivinícola. En 1777, la producción de aguardiente parrense fue de más de 23 mil 974 arrobas²⁹ (sin contar el vino) y representaba más del 34.28% del aguardiente que España exportaba anualmente a sus colonias americanas en la segunda mitad del siglo XVIII.³⁰

Históricamente, hubo en Santa María de las Parras dos modelos de producción que se beneficiaron mutuamente: primero, el de las grandes haciendas como la del marquesado de Aguayo y la de San Lorenzo, que contaban con aguas y con grandes superficies para viñedos, para la producción de maíz y trigo y frijol, y para la engorda de ganados mayores y menores; y, segundo, el modelo configurado por el pueblo tlaxcalteca de Santa María de las Parras, cuya autonomía política le permitía administrar sus propios recursos para la producción, tierras y aguas de dotación, utilizados principalmente para la vitivinicultura “de huerto”³¹ en pequeños predios.

Mientras que en el primer modelo, el de las haciendas, la mano de obra era asalariada y permanente, constituida sobre todo por indios de diversas etnias, mestizos, negros y castas, en el segundo caso la mano de obra era básicamente tlaxcalteca, libre y eventual, condiciones indispensables para mantener los términos de reddituabilidad de la producción vitivinícola de huerto, dado que no podía sustentar trabajadores permanentes. En el pueblo de Santa María de las Parras los márgenes de ganancia podían llegar a ser mayores al mil cuatrocientos por ciento en relación a la inversión anual, siendo un buen indicador de la relación media entre la inversión y la ganancia el de 562.84%, lo cual indica que la explotación de viñedos constituía un excelente negocio. Desde luego, y como era de esperarse, esta explotación de los viñedos orientó al pueblo de Santa María de las Parras hacia una economía netamente comercial basada en la

SERGIO ANTONIO CORONA PÁEZ

producción de uvas, vinos y aguardientes. Las ganancias que lograban los cosecheros parrenses se utilizaban en parte para comprar artículos de abasto directamente de las haciendas vecinas o de intermediarios y revendedores: harina, maíz, frijol, carne. Otra parte se destinaba a pagar la inversión en los huertos para la siguiente cosecha. Se podía ahorrar adquiriendo plata amonedada o en planchas, o bien labrada, como en vajillas y cuchillerías. También se podía ahorrar invirtiendo en nuevos viñedos o en artículos para el comercio. Los niveles de riqueza que alcanzaban los tlaxcaltecas cosecheros son insospechados. La cantidad de predios que podían acumular era grande y los montos de las capellanías que fundaban podían llegar a los diez mil pesos de principal, lo cual nos hace sospechar que Parras fue la colonia tlaxcalteca de mayor éxito en el septentrión novohispano.

Ambas economías, la de las haciendas y la del pueblo, se beneficiaban mutuamente. Las haciendas compraban uvas y caldos del pueblo, pagaba mano de obra libre del pueblo cuando la necesitaba, y vendían básicos y también agua; el pueblo a su vez adquiría de las haciendas agua cuando no le bastaba la suya propia, básicos y otros artículos de comercio.

En el pueblo, las operaciones culturales, tanto vinícolas como vitícolas, eran diversas y eran ejecutadas por una numerosa mano de obra libre a la que se le pagaba en efectivo por día (jornada) o por tarea, en una escala de salarios muy estandarizada y que superaba la de las haciendas vecinas. El pueblo de Santa María de las Parras tenía por “antigua constumbre”³² pagar a cuatro reales la peonada, es decir, el doble en efectivo de lo que pagaba la hacienda del marqués de Aguayo.³³ De hecho, si se tenía una huerta con vides, era posible su explotación aunque no se contara con agua por dotación (en este caso se compraba a las haciendas

LA VITIVINICULTURA COLONIAL PARENSE: BALANCE FINAL

das o al pueblo según las necesidades del momento) y sin contar con mano de obra permanente. Hemos documentado casos como éste con muy buenos márgenes de ganancia. En el pueblo, cuya economía estaba monetarizada y era muy dinámica, existía un próspero mercado de mano de obra libre y eventual, resultado del crecimiento demográfico de los tlaxcaltecas privilegiados, que no podían ser reclamados para el servicio personal. Eran hombres libres. Podían ser trabajadores libres.

Desde luego, la tecnología vitivinícola parrense era de claro origen andaluz. La producción también seguía los modelos vigentes en Andalucía durante el siglo XVII: mostos arropados que eran puestos a fermentar y que resultaban en vinos jóvenes con lías o en limpio tras un trasiego, listos para su consumo aproximadamente a los dos meses después de la vendimia.³⁴ Los había dulces, abocados y secos, blancos y oscuros, nuevos y añejos. Incluso se producían vinos siguiendo los tipos españoles, como era el caso del *carlón*. El aguardiente que se fabricaba en Santa María de las Parras era de orujo, es decir, procedía de la destilación de los bagazos de las uvas que resultaban de la pisa y el prensado. En mucha menor proporción, los aguardientes parrenses procedían de la destilación de las borras del vino.

Precisamente porque Parras producía en cantidades más que suficientes uvas tan dulces que empalagaban, tuvo la posibilidad de fabricar sus vinos y aguardientes con la materia prima que tenía a la mano, sin necesidad de añadirle endulzantes ajenos a la uva, como sería el piloncillo. Esta pureza de sus ingredientes, más el hecho de seguir el modelo tecnológico andaluz, permitió que sus vinos y aguardientes fueran siempre considerados como “legítimos” o puros de uva —los vinos de Parras eran considerados aptos para uso sacramental— lo cual no sucedía con las “bebidas prohibidas”. Esta condición de legitimidad

SERGIO ANTONIO CORONA PÁEZ

dad de sus productos vitivinícolas le dio a Parras una enorme ventaja sobre los productores de bebidas “ilegítimas” como eran los mezcales, chinguritos, aguardientes contrahechos o “de imitación”,³⁵ puesto que la producción parrense se ganó el reconocimiento y protección de la Corona (privilegiando ésta a los cosecheros parrenses) y le atrajo la protección de la mitra de Durango, que siempre consideró legítimos los vinos de Parras (según derecho canónico, aptos para el uso sacramental) y también sus aguardientes.

Con el tiempo, los parrenses aprendieron a fabricar bebidas compuestas como las mistelas legítimas de anís y de canela, y también aprendieron a macerar frutas en el aguardiente de orujo, logrando fabricar licores con todas las frutas que se daban en el pueblo y las haciendas vecinas: higos, chabacanos, manzanas, membrillos, duraznos, perones, etcétera. Esta tecnología y producción artesanal subsisten en prácticamente todo el territorio de lo que fuera la Nueva Vizcaya, y principalmente en el sur de Coahuila y parte de Durango y Chihuahua.

Estos productos eran distribuidos por comerciantes que los compraban en Parras, o bien por comerciantes (llamados “encomenderos”) que fungían como gestores de negocios de los cosecheros parrenses. La figura legal del encomendero fue básica para mantener el dinamismo en la producción y distribución de vinos y aguardientes de Parras, ya que los podían transportar por toda la Nueva España sin pagar las alcabalas ni el “nuevo impuesto” hasta que llegara a su lugar de destino, donde serían pagados dichos impuestos por el comprador. El privilegio de los cosecheros parrenses consistía en estar exentos del pago de dichos impuestos, y la figura del encomendero se entendía como un *alter ego* del cosechero. De hecho, muchos comerciantes foráneos fingían ser los encomenderos de los cosecheros, evitándose

LA VITIVINICULTURA COLONIAL PARENSE: BALANCE FINAL

el pago de los impuestos, los cuales habría de pagar el segundo comprador, que aparecería a ojos de todos como el primero.

El Camino Real de la Tierra Adentro y la red de caminos para carretas y mulas que había en la Nueva España, sumado a la disponibilidad de transporte de arriería, permitieron un flujo continuo de barriles y pipas de vinos y aguardientes de Parras hacia diversos puntos de la Nueva España. Parras estaba en medio de los grandes caminos que iban a Nuevo México y a la Louisiana de sur a norte, y en la ruta transversal que unía a Durango con Saltillo. Parras podía enviar sus productos a bajo costo a la Feria de Saltillo, para ser redistribuidos desde ahí.

La decadencia de la producción vitivinícola de Santa María de las Parras se puede atribuir a una conjunción de factores adversos, entre ellos la implementación del pago de las alcabalas para los productores no tlaxcaltecas de la jurisdicción hacia el último tercio del siglo XVIII. El cese de los privilegios de cosecheros para los administradores de las capellanías, cofradías y ciertos eclesiásticos. Un golpe mortal fue la legalización de la fabricación del chinguirito en el virreinato en la última década del siglo XVIII.³⁶

Contribuyó también la falta de visión y evolución de los grandes cosecheros como los marqueses de Aguayo, que no crecieron ni se capitalizaron por medio de la creación de sociedades mercantiles por acciones (como sucedía en España), sino que más bien perdieron lo que tenían. Fue decisiva la pérdida del control político y de la identidad étnica de los tlaxcaltecas con la llegada de la independencia. Influyó desde mediados del siglo XVIII la nula disponibilidad de tierras fuera del pueblo, pues eran controladas por las grandes haciendas. Contó también la caducidad del viejo modelo enológico andaluz tradicional de Parras, ya que en la Nueva España y posteriormente en el México inde-

SERGIO ANTONIO CORONA PÁEZ

pendiente, los nuevos vinos y destilados de procedencia europea estaban reconfigurando el gusto de las clases altas de la población. De ahí que los vinos dulces y los aguardientes de fabricación artesanal de Parras abastecieron los altares y las mesas populares y finalmente quedaron reducidos a ser parte de la gastronomía folclórica regional. No sería sino hasta el último tercio del siglo XIX que Evaristo Madero, moderno hombre de negocios, introduciría en Parras el nuevo paradigma enológico europeo al crear la Casa Madero, con nuevas cepas europeas para la producción de vinos y brandies.

NOTAS A LA VITIVINICULTURA EN SANTA MARÍA DE LAS PARRAS: BALANCE FINAL

1 Mota y Escobar. *Op. cit.*, pp. 186-187.

2 *Ibid.*

3 *Ibid.*

4 Mota y Escobar. *Op. cit.* Pérez de Ribas, sj. *Op. cit.*

5 Existe un ejemplar muy grande y aoso en el Motel Rincón del Montero de Parras.

6 Pérez de Ribas. *Op. cit.*

7 Emmanuel Le Roy Ladurie. *Historia del clima desde el año mil*.

8 Joaquín Madero Tamargo, especialista en viticultura. Campo Agrícola Experimental La Laguna. Matamoros, Coahuila.

9 Los indios “madrineros” eran indios civilizados, generalmente tlaxcaltecas, que servían como agentes de cambio cultural en una comunidad que compartían con indios “chichimecas”. Los deseos de Velasco eran que finalmente el aprendizaje por contigüidad lograra civilizar a los indios chichimecas.

10 Entre ellos, el uso del “don”, exención de pechos, alcabalas y servicio personal, autorización del uso de armas de fuego, montar a caballo, derecho a la propiedad individual, libertad para testar.

11 AGN, Real Junta. Volumen único, fojas 207-213vta. 17 de agosto de 1773.

12 Es decir, aquellas que colindaban o se encontraban dentro de las áreas por las cuales incursionaban los indios “bárbaros”.

13 Recuérdese que el término “exterminio” no necesariamente implica la muerte de los indios enemigos, sino que podía entenderse como “destierro” (*ex terminos*).

14 Es decir, relativamente cerca y a causa de dicha potencialidad.

15 *Beneficiar* era sinónimo de transformar, aprovechar. *Vid* Corona Páez. *Una disputa...*

16 *Ibid.* Maldonado Rosso. *La formación del capitalismo...*

17 AMS, Fondo Presidencia Municipal. Caja 11, expediente 12. 10 de junio de 1729.

18 Maldonado Rosso. *La formación del capitalismo...*

19 Hemos visto ya que éste era el término que utilizaron los parrenses para denominar un artefacto utilizado para destilar sin substancias de otra procedencia. *Vid* Lozano Armendárez. *Op. cit.*

SERGIO ANTONIO CORONA PÁEZ

20 “Los vinos legítimos estaban hechos exclusivamente de uva, sin substancias de otra procedencia”. *Ibid.*

21 La *visita* era sinónimo de inspección de las autoridades correspondientes, y ordinariamente implicaba una inspección física (instalaciones, materias primas, productos en elaboración y terminados) sin excluir la posibilidad de la contable (auditoría).

22 Dice Alessio Robles que “los vinos de Parras se consumían en la América del sur y eran preferidos a los de España para el sacrificio de la misa”. *Coahuila y Texas...*, p. 410.

23 *Vid* Kevin Knight. *The Catholic Encyclopedia*. El derecho canónico vigente mantiene esta restricción. En el Libro iv, “De la función de santificar la iglesia”, Título iii, “De la santísima eucaristía”, canon 924, los párrafos 2 y 3 tratan sobre las especies para la consagración eucarística, el pan y el vino, y dicen: “El vino debe ser natural, del fruto de la vid, y no corrompido”. En 1855, el vino de Parras seguía siendo totalmente puro y natural, como describe un viajero angloparlante al hablar de los vinos que ahí se fabricaban: “No artificial force is employed in the expression of the grape, and the wines are all pure juice, without any infusion of foreign matters”, *Rambles about Monclova...* Diez años más tarde, el famoso padre Agustín Fischer, párroco de Parras y posteriormente capellán del emperador Maximiliano, recibía una solicitud de 25 o 30 barriles de vino de Parras para destinarlo a la misa. *Vid AHCSILP*, expediente 198. Parras, 17 de enero de 1865.

24 Esta posible adulteración no afectaba a la celebración eucarística, puesto que era y es una política de la iglesia católica adquirir los vinos de los fabricantes y nunca de los revendedores.

25 La población de tres millones de cepas es verosímil si consideramos que los Pérez Medina, en 1780, obtuvieron 264 cuartillos de aguardiente (libre ya de diezmados y primicias) con 800 cepas en producción. Esto da un promedio de 0.33 de cuartillo de aguardiente por cepa productiva. Si aplicamos esta relación a la cantidad de aguardiente diezmado y producido según el recibo de Tomás López de Garayo en 1777, obtenemos la siguiente información. Se diezmaron 1,199 arrobas de aguardiente correspondientes a 23,974 arrobas de producción. La producción total equivale a 767,168 cuartillos. Si dividimos esta cantidad entre 0.33 de cuartillo correspondiente a cada cepa, obtendremos un número de dos millones 324 mil 751 cepas productivas. Faltarán 675,249 cepas para completar el número descrito por Tamarón, pero recordemos también que Tomás López de Garayo

LA VITIVINICULTURA COLONIAL PARENSE: BALANCE FINAL

indica que a su recibo le falta el diezmo de la hacienda de San Lorenzo, una de las de mayor producción vitivinícola de la región. Tamarón y Romeral. *Op. cit.*, p. 407. AHCSILP, expediente 357-A. Parras, 3 de enero de 1778. Recibo por los diezmos recibidos en 1777, Tomás López de Garayo.

26 *Exportación* es un término comercial que hace referencia al cruce de fronteras internacionales. Cabría preguntarse si cabe aplicar el término cuando se trataba de envíos de productos de un virreinato americano a otro. En todo caso, lo que tenemos en mente al usarlo es la división política internacional del presente.

27 Maldonado Rosso. *La formación del capitalismo...*; Ramos Santana. *Vinos y aguardientes...*

28 Lozano Armendárez. *Op. cit.*

29 AHCSILP, expediente 357-A. Parras, 3 de enero de 1778. Recibo de los diezmos recibidos en 1777.

30 García-Baquero González. *Los productos vinícolas...*

31 Este término indica que los viñedos en explotación eran aquellos que estaban ubicados en los terrenos con que eran dotados los vecinos de Parras para la construcción de sus huertos, y, por extensión, denominamos así a los pequeños viñedos en contraposición a los relativamente grandes como los de los marqueses de Aguayo o de los dueños de la hacienda de San Lorenzo.

32 AHCSILP, expediente 528, Parras, 1765-1769.

33 *Ibid.*

34 Maldonado Rosso. *La formación del capitalismo...*

35 Lozano Armendárez. *Op. cit.*

36 *Ibid.*