



Llevemos nuestra imaginación a recorrer las tierras norestenses acompañando a aquellos exploradores de espíritu indomable que habiendo llegado a la Nueva España, a la que bautizaron con ese nombre tan bello y honroso para una tierra nueva, la cual hermanarían para siempre con la lengua castellana, las costumbres, el cristianismo y la civilización Europea. La hispanidad que nos une desde la alta California hasta la Patagonia con nuestra Madre al otro lado del Atlántico. Estos exploradores, fundadores y por qué no decirlo, conquistadores y a la vez conquistados como en toda conquista, así como Roma cuando conquisto Grecia, fue esta quien verdaderamente conquisto aquella con la transculturación de ambas, así mismo ocurrió en estas tierras donde se fusionaron dos grandes culturas.

Imaginemos esas cabalgatas, primero de lo que ahora es Veracruz a la recién fundada ciudad de México antigua Tenochtitlan enorme y bella, luego a Zacatecas emporio minero y hasta ahí era casi la frontera, lo que seguía era desconocido para ellos.

En lo que ahora es Fresnillo nace el rio Aguanaval que desemboca en la Laguna de Coahuila para ser precisos en Viesca, siguieron algunas jornadas de camino junto a ese rio para asegurar el abastecimiento de agua y los pastos para los animales. Todo era nuevo y maravilloso, había árboles en los márgenes de ese rio, pero todo lo demás era el semi-desierto que duerme en el día y vive en la noche, con los cielos inmensamente brillantes por las estrellas infinitas, a veces las travesías se hacían de noche por el intenso calor en el día.

Se encontraron con serpientes nunca vistas como la letal cascabel, el solo escuchar su sonido peculiar como una sonaja advierte su presencia, los alacranes venenosos, cuidado al alzar una piedra... y en las noches la lechuzas revolotean, y se escuchan a lo lejos los aullidos de coyotes... cuanta vida en un lugar que pareciera estéril...aguardan delicias como el jabalí y los peces de la laguna...los nativos del norte y noreste indomables, belicosos con sus miradas nocturnas y curiosas siguiendo las caravanas, también ellos veían personas diferentes nunca vistas presagio de mal augurio para su estilo libre de vida.

Esas cabalgatas interminables hacia lo desconocido, a momentos se podía escuchar los latidos del propio corazón en esas soledades, solo contaban cada día con el presente, no sabían si volverían algún día a ver a su padres, primos hermanos y amigos que dejaron atrás tal vez para siempre, algunos son recordados por estas líneas, como Alberto del Canto quien paso por Parras y después fundaría Saltillo, la sangre de los más afortunados, valientes y fuertes aun corre por nuestras venas la de los menos afortunados yacen en la arena y el olvido. Cuando llegan, no sin dificultad a lo que ahora es Viesca le ponen nombre a lo que tal vez ya tenía otros nombres...La laguna o las lagunas, el cerro de Zavaleta, Los Montes Pirineos...estos últimos los siguen hasta llegar a un fértil valle con agua, árboles y apacible...en donde encuentran parras silvestres de las vitis rupestris y por eso lo llaman Santa María de las Parras.



Fotografía tomada del libro: Viñedos y Vinos de Coahuila, Daniel Garza Tobón



---

Es en este Oasis donde fundan una ciudad cuya economía giraría por medio milenio alrededor de la Vitivinicultura, desde aquellos misioneros que trajeron de Europa las primeras Vides llamadas Misión y otras llamadas Moscatel y Lenoir.

Existen 2 haciendas que se disputan el honorable título de el origen de la vitivinicultura en América, una la Hacienda de San Lorenzo fundada por Don Lorenzo García en 1594, existe un documento que es la merced de tierras otorgada por Felipe II, El de 15 de agosto de 1597 con el expreso propósito de plantar viñas para producir vinos y brandis (a veces empezaban a trabajar las tierras antes de que llegaran los documentos oficiales) y la otra la Hacienda de Rosario propiedad de Francisco de Urdiñola fundada en 1593. Ambas haciendas siguieron trabajando a pesar de las prohibiciones posteriores por parte de la corona. Estas haciendas fueron fundadas incluso antes que Santa María de las Parras la cual se fundó el 18 de Febrero de 1598 por Antón Martin Zapata.

Este mismo Capitán Urdiñola quien hiciera un gran feudo que fue la base para que su bisnieta Francisca de Valdez y Alceaga y su marido Agustín de Echeverz y Subiza fundaran el Marquesado de Aguayo, mismo que les fue otorgado por Carlos II el 30 de marzo de 1682. Las dos haciendas fueron productoras de vinos y destilados por varios siglos.

Realmente la Hacienda de San Lorenzo tiene el mérito indiscutible de haberse mantenido en producción y operación ininterrumpidamente desde su fundación, de hecho desde fines del siglo XIX fue adquirida por Don Evaristo Madero a los descendientes de Don Manuel Ybarra, concretamente a Doña Luisa Ybarra de Zuloaga y desde entonces se le conoce como Casa Madero. De hecho gran parte de lo bella que es ahora la Hacienda de San Lorenzo se lo debemos a Don Manuel Ybarra quien construyo la Casa Grande, pero gracias a los descendientes de Don Evaristo, la familia Milmo, se ha mantenido en funcionamiento y conservación produciendo sus afamados vinos.

En todos estos siglos además de las grandes haciendas productoras de vinos y destilados también hubo pequeños productores que tenían uva en sus fértiles huertas, algunos de estos productores eran de origen tlaxcalteca. Este tema es interesante ya que la producción de bebidas alcohólicas siempre ha estado gravada y hasta en algún tiempo prohibida en toda América excepto en algunas regiones afortunadas como Parras; Vayamos al primer tema: los impuestos, durante la época de la colonia se trató de gravar la producción de bebidas etílicas sin éxito por dos razones, los productores pequeños de origen tlaxcalteca se amparaban en las capitulaciones que tenían desde inicios de la conquista por su alianza con los españoles, donde ellos estaban exentos de impuestos, y los productores de origen español se amparaban en otros decretos por ejemplo; la frontera en guerra viva estaba exenta de pagar impuestos también y valla que en estas tierras del norte la guerra viva con los nativos continuo incluso medio siglo después de la independencia.



Fotografía tomada del libro: Viñedos y Vinos de Coahuila, Daniel Garza Tobón



Así que al no pagar impuestos el negocio era muy lucrativo y permitió una prosperidad poco común en los pueblos del norte en esas épocas. Por otro lado cuando Felipe II prohibió la elaboración de vinos en las Américas, en 1595, los productores parrenses y especialmente los misioneros y sacerdotes arguyeron que el vino importado de España era insuficiente y difícil de transportar para surtir las tierras del norte y noreste de la Nueva España, así que consiguieron una excepción y pudieron continuar produciendo vinos.

Sabemos que hubo excepciones en Zacatecas y California también dado que el vino era básico para celebrar la Santa Misa, gracias a eso se pudo mantener la producción ininterrumpidamente hasta nuestra época. Los vinos elaborados en Parras tenían mercado en Saltillo, Monterrey, Mazapil, Almadén y todas las villas y pueblos norestenses en el siglo XVII, tanto para el uso en la Santa Misa como para consumo alimenticio.

Haremos referencia a todos los dueños de la hacienda más representativa que se ostenta como la cuna del vino en América, porque todos ellos han contribuido a su existencia hasta nuestros días, no sin dificultades y afanes, sueños que se derrumban y esperanzas que nos mantienen en el camino. Primero Don Lorenzo García ya mencionado hasta 1630, lo sigue Luis Hernández y María Cárdenas, al enviudar ella se casa con el Capitán Francisco Gutiérrez Barrientos, al fallecer ella su esposo el Capitán se casa con Clara Gallardo al fallecer Gutiérrez Barrientos ella se casa en segundas nupcias y pasa a propiedad de Carlos Barraza su esposo hasta 1670 luego la adquiere Juan de Oviden y familia y en 1747 pasa a Bernardo de Miranda y Luego a Lucas de Lazaga que luego la vendió en 1815 a Don Manuel Ybarra quien al morir la hereda a su hija Luisa Ybarra de Zuloaga quien a su vez la vende a finales del siglo XIX a Don Evaristo Madero, luego continúan sus descendientes hasta nuestra época que son los dueños actuales la familia Milmo. Un reconocimiento a todas estas familias quienes con su esfuerzo a través de los siglos mantienen un legado.

Gracias a que Don Angel Morales Morales se desempeñó como director de producción en Casa Madero en los años sesentas y setentas, su familia tuvo oportunidad de vivir muchos años en esa hacienda y ser parte también de esa historia, conocer la Casa Grande, las bodegas, los viñedos, las áreas antiguas y las nuevas, las acequias y los nogales bellos recuerdos sin duda.





Fotografía tomada del libro: Viñedos y Vinos de Coahuila, Daniel Garza Tobón



---

## ¿Cómo eran los vinos que se hacían en Parras en los siglos XVII Y XVIII?

Los vinos a los que estamos acostumbrados ahora ciertamente son diferentes a los vinos que se acostumbraban hace 300 años. Primero que nada los medios de conservación del vino actuales mediante las botellas de vidrio, el uso de corchos y la posibilidad de mantener las botellas a temperaturas controladas frescas nos permite probar una amplia variedad de vinos desde vinos muy jóvenes, hasta reservas, e incluso vinos reforzados como los oportos, madeiras y jerez.

Pero en los tiempos donde comenzó la vitivinicultura en Coahuila no existían esas posibilidades y los productos tenían que prepararse de maneras muy especiales que serán descritas para poder mantenerse sin echarse a perder, las técnicas que se usaban eran parecidas a las que usaban en Andalucía en el siglo XVII, Corona Páez lo llama el Paradigma Andaluz. Las técnicas eran el Arrope, el cabeceado y el encabezado. El Arropado consistía en que se le agregaba al mosto cierta cantidad de arrope que contribuía a su estabilidad química. El arrope era jugo de uva deshidratado por cocción hasta su quinta parte de su volumen, si llegaba a un tercio de su volumen se le llamaba sancocho, el arropado también se usaba para mejorar el color pálido. El cabeceado consistía en añadir al vino viejo, mosto nuevo para mejorar su color sabor olor densidad, el encabezado consistía en agregar aguardiente al mosto para incrementar su contenido alcohólico y así evitar que se agriara. Esta técnica era la más usada en vinos que tenían que hacer largos recorridos.

En Parras en 1657, existen documentos en el archivo histórico del colegio de San Ignacio, que nos afirman que se producía aguardiente de orujo. Por eso en Parras se producen vinos generosos desde hace muchos años.

En parras las cubas se usaban de madera de mimbre y en Europa la madera de Roble, también se producía además del aguardiente de orujo, aguardiente de uva que se le llamaba Brandy, con el aguardiente en parras también se elaboraban una gran cantidad de licores de membrillo, pera chabacano durazno nuez etc... Y se preparaban mistelas con azúcar, anís, limón, canela y aromas para los vinos, de consagrar la técnica permitida era que solo se podía utilizar uva, tanto en la elaboración del vino como en el aguardiente que se le agregaba. Como podemos observar la economía de Parras estaba fuertemente ligada a la producción de aguardientes, Brandis, vinos, vinos generosos, licores y mistelas.

Todo esto vario poco hasta el siglo XX prácticamente, en donde empieza en los años sesentas al mando del Ing. José Milmo, con colaboradores como Don Eduardo Madero y Don Angel Morales Morales entre otros que se inicia una reconversión y modernización de Casa Madero, desde una perspectiva comercial, la idea era incrementar las ventas de vinos de mesa y disminuir las de destilados.



Fotografía tomada del libro: Viñedos y Vinos de Coahuila, Daniel Garza Tobón



Fotografía tomada del libro: Viñedos y Vinos de Coahuila, Daniel Garza Tobón



Para esto se trabajó en cambiar las variedades de uva cultivadas a la fecha que eran más para Brandis y cultivar las variedades francesas como Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Malbec, Chardonay, Chenin Blanc entre otras con el objeto de elaborar vinos de alta calidad. También ocurrió una reconversión industrial al adquirir equipos de acero inoxidable modernos, equipos de envasado, unidades de enfriamiento entre otros muchos cambios, y una capacitación muy fuerte en las técnicas modernas de elaboración de vinos. Esto dio como resultado que Parras empezara a estar en el mapa de los vinos de alta calidad a finales de los años 80s

A fines de los años noventa inicia Rivero González también utilizando tecnología moderna a elaborar vinos, Luego Don Leo, estas dos en el Valle de Parras, en el sureste inician varios proyectos ya en el siglo XXI, Bodegas del viento y Los Cedros en Arteaga, Hacienda la Florida, San Juan de la vaquería, Tribos, Capellania entre otras.

En parras surge hacienda del marques, buena cuna, Camino Corazón, el polvorín, tierra maría, las pudencianas, bodegas el rosario, Don Remigio, Don Perfecto, Parvada, Carranza, Barro Viejo, Perote, Casa Naufrago, Zapa, San Francisco; En Cuatro Ciénegas con 150 años de antigüedad esta bodegas ferrigno y bodegas vitali. En Muzquiz está el Fortín.

En Torreon surge Vinos Cuatro Ángeles entre Don Angel Fidel Morales Morales y Angel Fidel Morales Salazar, con la participación y apoyo de Dalia María Mijares Callau y María Elisa Salazar Villagómez, aunque la mayoría de las uvas proceden del fértil valle de Parras la planta está ubicada en Torreón donde existe una tradición vitícola interesante ya que ahí existieron 3 compañías muy grandes que aunque la especialidad eran los brandis también elaboraban vinos, me refiero a la Compañía vinícola de Vergelque estaba en Gómez Palacio, pero tenía viñedos en Durango y en Coahuila, Domecq ubicada en Torreón y la compañía vinícola de la laguna también en Torreón. Esto generaba una gran economía regional alrededor de la uva ya que se llegaron a cultivar más de 9000 has de uva (la mayoría para destilados) aunque también se elaboraban vinos de mesa.

Con Vinos Cuatro Ángeles se construye también la historia vitivinícola de Coahuila.



Fotografía tomada del libro: Viñedos y Vinos de Coahuila, Daniel Garza Tobón