

Siglos DE HISTORIA

Coordinación de la serie:
Yeye Romo Zozaya

La cultura del vino del País de La Laguna

DR. SERGIO ANTONIO CORONA PÁEZ
CRONISTA OFICIAL Y VITALICIO DE TORREÓN

Como hemos mencionado en artículos anteriores, a la vieja denominación de "Provincia de la Laguna" o "Alcaldía Mayor de Parras, Laguna y Río de las Nazas" para nuestra Comarca, le siguió otra, muy común en el siglo XVIII: "El País de La Laguna". Dentro del País de la Laguna, se encontraba el "Valle de las Parras", el cual fue llamado así por los exploradores y colonizadores europeos del último tercio del siglo XVI, porque encontraron parras silvestres en ese lugar. Estas plantas autóctonas no eran aptas para la fabricación del vino, pero los europeos supieron con certeza que el lugar era muy adecuado para establecer la vitis vinifera o vid del Viejo Mundo. Al igual que en Andalucía, las condiciones eran buenas para su cultivo, con una intensa radiación solar, temperaturas benignas y una virtual ausencia de heladas.

La posibilidad de cultivar cepas europeas era muy atractiva y prometía ser un buen negocio, ya que el vino, con el pan y el aceite, era uno de los grandes elementos de la cultura alimentaria española y criolla. Por otra parte, el vino puro de uva resultaba de gran necesidad para los creyentes de la época, pues era una bebida de carácter religioso y sacramental (vino para consagrar). Así que pronto comenzó la producción de uvas blancas, tintas y moscateles de origen europeo, en las huertas de las haciendas del País de la Laguna, incluso en las de los condes de San Pedro del Álamo, en la actual Laguna de Durango. Es interesante el dato de que la única denominación de origen que en la actualidad se reconoce internacionalmente para un vino de uva mexicana, sea precisamente "Valle de Parras".

Como vimos anteriormente, el año de 1598 representó un hito en la historia vitivinícola de la región, ya que los misioneros de la Compañía de Jesús fundaron un pueblo de indios aborígenes y tlaxcaltecas junto a la hacienda de Santa María, propiedad de Francisco de Urdiñola. Se trataba del pueblo y misión de Santa María de las Parras, el cual contaba con un cabildo y gobernador indígena y un alcalde mayor español. En poco tiempo, los tlaxcaltecas, que sobresalían en el cultivo de huertos, se convirtieron en productores de uva, con la cual comenzaron a fabricar vinos. De manera simultánea, los dueños de haciendas contiguas avanzaban por ese mismo camino. En 1597, el español Lorenzo García recibió de Felipe II una merced de tierras, a raíz de la cual surgió San Lorenzo, una hacienda "de pan y vino llevar", la cual perdura hasta nuestros días bajo la firma de "Casa Madero". La hacienda de Santa María, de Francisco de Urdiñola, también contaba con su propio viñedo y bodega.

Hacia 1639, la producción de vinos era tan significativa en el Valle de Parras, que el obispado de Du-

rango tuvo que intervenir para determinar una nueva manera de recibir los diezmos de los cosecheros parrenses. Puesto que la uva fresca se echaba a perder fácilmente, y la mitra no contaba con una casa procesadora en Santa María de las Parras, permitió que los productores del lugar dieran su diezmo en vino, de tal manera que, de cada catorce arrobas producidas, entregaran una a la iglesia.

Una gran innovación en la vida económica parrense fue la producción de aguardientes de orujo (cáscara de uva fermentada). Hacia 1659, año más, año menos, los cosecheros locales comenzaron a destilar el bagazo fermentado de la uva pisada. La uva parrense era tan rica en azúcar, que los orujos o cáscaras, ya extraído el jugo, iniciaban su propia fermentación etílica, y a las tres semanas en promedio, podían ser destilados en alambique para obtener un aguardiente semejante a una "grappa" o "marc", bebidas etílicas europeas muy populares en la actualidad.

La producción de aguardiente de orujo prosperó en el Valle de Parras, al punto de que, en 1679, el obispado intervino de nuevo para regular el diezmo sobre esta bebida. En esta ocasión determinó que los productores deberían dar de diezmo una arroba de aguardiente (16.133 litros) por cada veinte que produjeran.

Con la entronización de la dinastía de los Borbones en España, y con fines fiscales y de salud pública, se auditaron los derechos de los centros productores de bebidas etílicas de la Nueva España. En el caso de Santa María de las Parras, estaba más que comprobado y certificado por los alcaldes mayores y los obispos de Durango, que su producción de vinos y aguardientes era de uva pura, sin mezcla de endulzantes ni de sustancias extrañas. Por esta razón, y para apoyar su economía y los gastos que asumían los parrenses en su defensa contra los indios

barbaros, la Corona privilegió su producción vitivinícola exentándola de impuestos. El virrey Juan Antonio de Vizarrón giró órdenes en este sentido el 10 de febrero y el 13 de octubre de 1738, privilegios que fueron ratificados por la Audiencia de Guadalajara el 5 de septiembre de 1758, y por el virrey marqués de Cruillas, el 2 de junio de 1762.

Los vinos producidos en Santa María de las Parras durante los siglos XVII, XVIII y parte del XIX, eran vinos de uva jóvenes, básicamente vinos en claro, la mayor parte de ellos arropados (es decir, fortificados con jugo de uva evaporado). De acuerdo a su sabor, podían ser dulces, semidulces (abocados) y secos. Por su aspecto, podían ser de color o blancos. Por el tiempo que habían pasado en la bodega podían ser vinos jóvenes o añejos. Un tipo especial era el llamado "carlón" parrense.

El aguardiente del pueblo de Parras, el de la hacienda de Santa María de los marqueses de Aguayo y el de la hacienda de Santa Catarina de los condes de San Pedro del Álamo, era producido por la destilación de los orujos fermentados y, en mucha menor cantidad, de la destilación de las borras o asientos del vino, sin mezcla de azúcares adicionales. Por esta razón, fue siempre considerado como un aguardiente puro de uva, conforme a la ley (legítimo). Básicamente, se producían dos clases: el aguardiente, y el "aguardiente superior". Un tercer tipo, sería el "aguardiente superior torta higo", llamado así por contener dulce de higo y nuez macerado. Al igual que sucedía en España, una cierta cantidad de los aguardientes parrenses comenzaron a ser utilizados como base para nuevas bebidas, de sabor más refinado, llamadas licores. En Parras, los aguardientes eran saborizados por medio de la adición de sustancias naturales, generalmente por maceración de frutas. Parras y muchas otras poblaciones de la Nueva Vizcaya contaban con am-



Viejos alambiques para destilar aguardiente.

plias huertas en las que no solamente había viñedos, sino también frutales como manzanos, perales, membrillos, duraznos, chabacanos, nogales e higueras.

Otra bebida etílica, legítima y compuesta en su preparación, muy consumida en los eventos sociales del siglo XVIII en Parras y en la Nueva Vizcaya, era la "mistela". La mistela legítima era un coctel preparado a base de aguardiente legítimo, al que se le agregaba agua, azúcar, anís, limón, canela o algún otro aroma.

La cultura material de las bodegas de Santa María de las Parras incluía artefactos para pisar la uva, los lagares, por lo general fabricados de madera de sabino; las prensas para el orujo; los cazos "arropeiros" para evaporar y concentrar el mosto; artefactos para contener líquidos frescos o fermentados, como las tinajas, barriles, toneles, pipas, pipotes, cubas; artefactos para manejar los vinos y aguardientes, como los espumadores, coladores, embudos, cucharones, medidas (arroba, media arroba, cuartillo, etc.); artefactos para destilación, como los alambiques o las "ollas de sacar aguardiente".

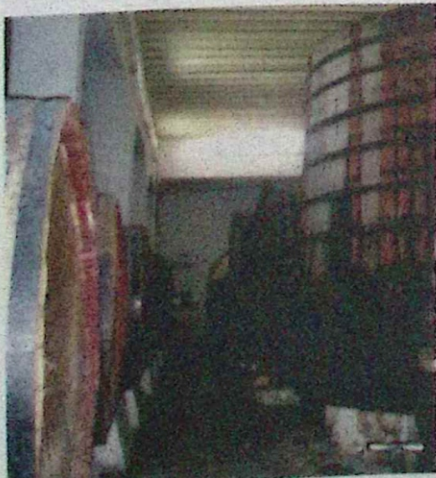
Para darnos una mejor idea de las actividades vitivinícolas laguneras de la era colonial, demos un vistazo a los datos aportados por el reporte de los diezmos de 1786, los cuales permiten entender con toda claridad la importancia de la economía agroindustrial y pecuaria de Parras y de las haciendas de su jurisdicción.

Los indígenas y vecinos criollos del pueblo de Santa María de las Parras, tenían una marcada preferen-

cia por la producción frutícola de huerto. Eran, por mucho, los mayores productores de uva (74 %) mientras que las haciendas de la región producían una cantidad muy inferior (26 %) entre El Rosario y San Lorenzo. En 1786, la producción conjunta de vinos y aguardientes de la jurisdicción de Parras fue de 184 mil 320 litros, con un valor de \$ 74 mil 795 pesos, y representaba el 43 % del valor de la producción económica parrense, estimada en \$ 177 mil 783 pesos novohispanos (4 mil 544 kilos con 133 gramos de plata pura) y era, por mucho, la actividad más importante. Le seguían en valor; la producción de maíz (22 %), la producción de ovinos (17.4 %), la producción de trigo (11 %), la producción de lana (2.12 %), y una buena cantidad de productos menos significativos a la economía en términos de valor. En 1786, en términos de volumen, el vino representaba el 69 % de la producción de bebidas etílicas parrenses, y el aguardiente, el 31 %.

Otros productos agrícolas del pueblo eran los higos, producidos básicamente en las huertas de los naturales y vecinos. El 84 % de la producción era obtenida de las higueras del pueblo, y solo un 16 % de las higueras de las haciendas. Su valor radicaba en que este producto era la principal materia prima para elaborar los ya tradicionales dulces parrenses conocidos como "torta de higo", mencionados en el inventario de 1756 de la casa de los diezmos, y cuyos ingredientes aparecen en el documento de 1786. Estos ingredientes eran: "higo, colación, ajonjolí, pasas, nueces y canela".

sercorona@yahoo.com



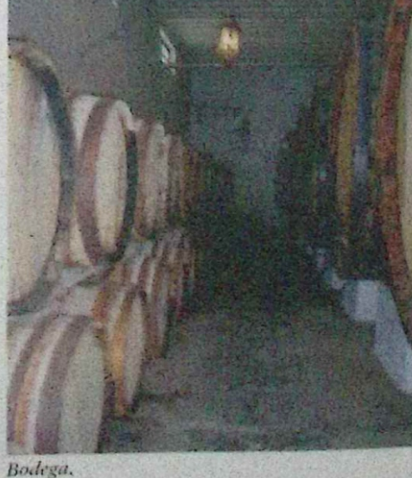
Bodega con barriles y cubas.



Prensa de uvas de 1783 (año grabado).



Prensa de uvas.



Bodega.