



CONTENIDO

ARTÍCULOS

La hermenéutica histórica del patrimonio cultural. El caso de las misiones de Baja California y la historia oral

GABRIEL FIERRO NUÑO

Los blogs en los cambios del uso de internet a finales del siglo xx y principios del xxi

GUSTAVO ADOLFO VARGAS RAMÍREZ

Modernidad y migración: los trabajadores agrícolas temporales y su presencia en tres entornos urbanos

DIANA IRINA CÓRDOBA RAMÍREZ

FUENTES PARA LA HISTORIA

Causa criminal de ocio de la real justicia contra un indio llamado Domingo y por otro de nombre Montezuma, de nación concho (1685)

CELSO CARRILLO VALDEZ

RESEÑAS

MARTÍNEZ GARCÍA, Claudia Cristina, ROMÁN JÁCQUEZ, Juana Gabriela, MORA CORTÉS, María Teresa del Carmen (Coords.) *Uvas, tierra y memoria. Coahuila: raíz de la vitivinicultura en América*, Saltillo, Gobierno del estado de Coahuila de Zaragoza, Secretaría de Cultura de Coahuila, Universidad Autónoma de Coahuila, unidad Saltillo, Escuela de Ciencias Sociales de la Universidad Autónoma de Coahuila, Quintanilla Ediciones, 2017, 224 pp. ISBN 978-607-9417-64-2

LUCIANO RAMÍREZ HURTADO

MENESES REYES, Marcela, *¡Cuotas no! El movimiento estudiantil de 1999-2000 en la UNAM*, México, Programa Universitario de Estudios sobre Educación Superior, Universidad Nacional Autónoma de México, 2019, 183 pp. ISBN 978-607-30-2920-9

SAMANTHA ANDREA HERNÁNDEZ QUIROZ



Meyibó

REVISTA DEL INSTITUTO DE INVESTIGACIONES HISTÓRICAS-UABC

AÑO 10, NÚM. 20, JULIO-DICIEMBRE DE 2020

Meyibó vocablo de la lengua cochimí, hablada antiguamente en la península de California. El jesuita Miguel del Barco (1706-1790) refiere que los cochimíes la usaban para designar la temporada de pitahayas ("principal cosecha de los indios, excelente fruta, digna de los mayores monarcas") y, por extensión, al tiempo bueno de cosecha o periodo en que el sol es favorable a gratos quehaceres.



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
Instituto de Investigaciones Históricas
Tijuana, Baja California, México



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

Dr. Daniel Octavio Valdez Delgadillo
Rector

Dr. Édgar Ismael Alarcón Meza
Secretario general

Dra. Mónica Lacavex Berumen
Vicerrectora Campus Ensenada

Dra. Gisela Montero Alpírez
Vicerrectora Campus Mexicali

Mtra. Edith Montiel Ayala
Vicerrectora Campus Tijuana

Dra. Diana Lizbeth Méndez Medina
Directora del Instituto de Investigaciones Históricas

DIRECTORA

ISABEL M. POVEA MORENO

Instituto de Investigaciones Históricas, Universidad Autónoma de Baja California

EDITOR: José Atahualpa Chávez Valencia

Instituto de Investigaciones Históricas, Universidad Autónoma de Baja California

CONSEJO EDITORIAL

VERÓNICA CASTILLO-MUÑOZ	University of California, Santa Barbara
ANDREU ESPASA DE LA FUENTE	Universidad Nacional Autónoma de México
VÍCTOR MANUEL GRUEL SÁNDEZ	Universidad Autónoma de Baja California
DIANA L. MÉNDEZ MEDINA	Universidad Autónoma de Baja California
JESÚS MÉNDEZ REYES	Universidad Autónoma de Baja California
OLGA LORENIA URBALEJO CASTORENA	Universidad Autónoma de Baja California
MATTHEW VITZ	University of California, San Diego

COMITÉ ASESOR

IGNACIO LORENZO ALMADA BAY	El Colegio de Sonora (México)
SALVADOR BERNABÉU ALBERT	Escuela de Estudios Hispano-Americanos (España)
MARIO CERUTTI PIGNAT	Universidad Autónoma de Nuevo León (México)
MARTHA ORTEGA SOTO	Universidad Autónoma Metropolitana- Iztapalapa (México)
CIRILA QUINTERO RAMÍREZ	El Colegio de la Frontera Norte (México)
CYNTHIA RADDING	University of North Carolina (Estados Unidos)
PAOLO RIGUZZI	El Colegio de la México (México)
ROSA ELBA RODRÍGUEZ TOMP	Universidad Autónoma de Baja California Sur (México)
MIGUEL ÁNGEL SORROCHE CUERVA	Universidad de Granada (España)
DENÍ TREJO BARAJAS	Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo (México)

FORMACIÓN Y DISEÑO DE INTERIORES: Palmira Gaxiola Espinoza.

Meyibó. Revista del Instituto de Investigaciones Históricas, Año 10, Núm. 20, julio-diciembre de 2020, es una publicación semestral editada por la Universidad Autónoma de Baja California, a través del Instituto de Investigaciones Históricas. Calzada Universidad 14418. Parque Industrial Internacional. Tijuana, Baja California, México. C.P. 22390. Teléfono y fax: 664-682-1696, meyibo.colaboraciones@gmail.com, www.iih.tij.uabc.mx/index.php. Editor responsable: José Atahualpa Chávez Valencia. Reserva de Derechos al Uso Exclusivo núm. 04-2014-031218020000-102, otorgado por el Instituto Nacional del Derecho de Autor; ISSN 0187-702X. Certificado de licitud de título y contenido en trámite. Impresa por Impresora del Noroeste, calle Novena 718-1, col. Bustamante, Ensenada, Baja California, C.P. 22840. tels. 646-176-3508 y 646-177-2750, impnor@gmail.com. Este número se terminó de imprimir en septiembre de 2021, con un tiraje de 300 ejemplares.

Los artículos firmados son responsabilidad de su autor.

Se autoriza la reproducción total o parcial de los materiales publicados, siempre y cuando se cite la fuente.

Revista *Meyibó*

[temporada de cosecha]

AÑO 10, NÚM. 20, JULIO-DICIEMBRE DE 2020

CONTENIDO

ARTÍCULOS

7 La hermenéutica histórica del patrimonio cultural.
El caso de las misiones de Baja California y
la historia oral
GABRIEL FIERRO NUÑO

33 Los blogs en los cambios del uso de internet a finales del
siglo XX y principio del XXI
GUSTAVO ADOLFO VARGAS RAMÍREZ

73 Modernidad y migración: los trabajadores agrícolas
temporales y su presencia en tres entornos urbanos
DIANA IRINA CÓRDOBA RAMÍREZ

FUENTES PARA LA HISTORIA

113 Causa criminal de oficio de la real justicia contra un
indio llamado Domingo y por otro de nombre Montezuma,
de nación concho (1685)
CELSO CARRILLO VALDEZ

RESEÑAS

137 MARTÍNEZ GARCÍA, Claudia Cristina, ROMÁN JÁCQUEZ,
Juana Gabriela, MORA CORTÉS, María Teresa del Carmen
(Coords.) *Uvas, tierra y memoria. Coahuila: raíz de la
vitivinicultura en América*, Saltillo, Gobierno del estado
de Coahuila de Zaragoza, Secretaría de Cultura de
Coahuila, Universidad Autónoma de Coahuila, unidad
Saltillo, Escuela de Ciencias Sociales de la Universidad
Autónoma de Coahuila, Quintanilla Ediciones, 2017,
224 pp. ISBN 978-607-9417-64-2.
LUCIANO RAMÍREZ HURTADO

147 MENESES REYES, Marcela, *¡Cuotas no! El movimiento
estudiantil de 1999-2000 en la UNAM*, México, Programa
Universitario de Estudios sobre Educación Superior,
Universidad Nacional Autónoma de México, 2019,
183 pp. ISBN 978-607-30-2920-9.
SAMANTHA ANDREA HERNÁNDEZ QUIROZ

MARTÍNEZ GARCÍA, CLAUDIA CRISTINA,
ROMÁN JÁCQUEZ, JUANA GABRIELA,
MORA CORTÉS, MARÍA TERESA DEL CARMEN
(COORDS.), *UVAS, TIERRA Y MEMORIA.*

COAHUILA: RAÍZ DE LA VITIVINICULTURA EN AMÉRICA, SALTILLO, GOBIERNO DEL ESTADO DE COAHUILA DE ZARAGOZA, SECRETARÍA DE CULTURA DE COAHUILA, UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE COAHUILA, UNIDAD SALTILLO, ESCUELA DE CIENCIAS SOCIALES DE LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE COAHUILA, QUINTANILLA EDICIONES, 2017, 224 PP. ISBN 978-607-9417-64-2

Luciano Ramírez Hurtado

Universidad Autónoma de Aguascalientes

N

o abundan trabajos de historia de la vitivinicultura en México, a pesar de que es por múltiples razones un tema relevante para varias regiones que han sido en el pasado –y siguen siendo– productoras de uva y fabricantes de vino. Para el caso de Coahuila, conozco tres textos. Un par son de Corona Páez, quien con base en fuentes archivísticas, explica los antecedentes y artilugios legales respecto a la tenencia y producción de los viñedos en la población de Parras, apelando a las viejas prácticas, así como de la naturaleza y magnitud de la producción vitivinícola parrense durante la época virreinal, pues gozaron de

privilegios.¹ El otro, de Gabriela Jácquez Rodríguez, un tanto superficial pues se apoya en pocos libros (cronistas de la época, principalmente) y unos cuantos documentos, esboza los inicios, zonas productoras en Parras, al sur del territorio y en Saltillo a partir de algunos personajes del período colonial.²

El libro colectivo *Uvas, tierra y memoria. Coahuila: raíz de la vitivinicultura en América*, publicado en el 2017, es sobre todo una obra de divulgación, que pretende a grandes rasgos mostrar —como su título lo indica— que esa entidad del noreste mexicano es la cuna de la producción, comercialización, industrialización de esa agroindustria, misma que ha pasado por varias etapas históricas en el virreinato, siglos XIX, XX y cuya tradición se mantiene hasta la fecha, en un nuevo episodio, en lo que llevamos de la presente centuria. Es una visión panorámica, que sigue un cierto orden cronológico-temático que aborda diversos aspectos del fenómeno y se le mira desde distintos ángulos y abordajes. No se parte de premisas preconcebidas ni marcos teóricos, aunque sí de una serie de supuestos y varias hipótesis.

La obra está conformada por ocho capítulos, escritos a dos, cuatro y hasta seis manos, precedidos de una introducción y rematada con sus respectivas conclusiones. Todos y cada uno de ellos acompañados de fotografías (antiguas o actuales) que ilustran el tema en cuestión; algunos capítulos incluyen tablas, mapas, planos, gráficas que dan cuenta de diversos aspectos estadísticos o bien de documentos de archivo.

¹ Sergio Antonio CORONA PÁEZ, *Una disputa vitivinícola en Parras (1679)*, (Torreón, Universidad Iberoamericana Laguna-Ayuntamiento de Saltillo, 2000); “Los viñedos y los cosecheros privilegiados de la Nueva Vizcaya”, en *Bebidas y regiones. Historia e impacto de la cultura etílica en México*, Coords. Camilo Contreras Delgado e Isabel Ortega Ridaura, (México, Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro-Universidad Autónoma de Yucatán-Consejo para la Cultura y las Artes de Nuevo León-Plaza y Valdés, 2005), 173-200.

² Gabriela ROMÁN JÁCQUEZ, “Apuntes para la historia del vino en la Nueva Vizcaya”, *Revista Coahuilense de Historia*, 111, (2016), 291-300.

Respecto a las fuentes, algunos textos se nutren de documentos de archivo, de acervos locales –tanto civiles como eclesiásticos– localizados en Parras, Mazapil, Saltillo, Durango y Parral; del Archivo General de la Nación, en la ciudad de México, y del Archivo General de Indias, en Sevilla –a través de su portal, a todos ellos se les sacó el provecho necesario–. Fue importante abreviar de datos estadísticos, estudios de instancias como el Instituto Nacional de Estadística Geografía e Informática (INEGI), Instituto Nacional del Agua (Inagua), Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP), e incluso archivos de la Universidad Autónoma de Coahuila. Las fuentes bibliográficas son las pertinentes a los temas tratados por los autores. No menos interesantes son las entrevistas a personajes hechas a los actores actuales, del fenómeno de esta agroindustria que, cual ave fénix, renace de sus cenizas y repunta con nuevos bríos. A continuación, se dará paso al análisis del contenido de la obra.

“Coahuila: territorio natural para la plantación de vid”, de la autoría de Luis Fernando Ricardo Mora Cortés y Eduardo Madero Tamargo, es un texto muy bien escrito que se empeña en mostrar que en esa entidad ha habido desde hace cuatro siglos las condiciones geográficas, orográficas, hidrográficas y edafoclimáticas para la plantación y cultivo de la vid. Desde luego un mapamundi con los climas en varias partes del planeta, para ubicar el clima semidesértico de Coahuila, así como el de la república mexicana, permite visualizar los estados vitícolas y los vitivinícolas, además del mapa con las plantaciones actuales de vid en Coahuila, son muy útiles.

Gilberto Sebastián Sánchez Luna es quien más aporta a este libro, pues interviene en cinco de los ocho capítulos (dos como autor único y tres en coautoría). “La conformación del territorio y los primeros vitivinicultores” da cuenta de la fundación de pueblos en el noreste del país (Nueva Vizcaya, Nueva Extremadura, Nuevo Reino de León) a finales del siglo XVI, y el

establecimiento de viñedos, labor iniciada por los misioneros con fines sacramentales y continuada por los hacendados y algunos cosecheros indígenas tlaxcaltecas, quienes aprovecharon la fertilidad de algunos valles y los beneficios otorgados por la Corona para establecer las primeras bodegas comerciales dado que era territorio de frontera. El tema de los pagos de diezmos a la Iglesia, de impuestos o alcabalas por el transporte, comercialización y consumo del vino principalmente en los reales de minas, rebajas y exenciones, se trata con suficiencia apoyado en fuentes archivísticas.

María Teresa Mora Cortés (además de ser co-coordinadora del libro) interviene en cuatro capítulos: dos como autora única y dos en coautoría. “Misioneros y empresarios: el legado de los jesuitas en la vitivinicultura de Coahuila” es un texto breve que se apoya en una autoridad en la materia como lo es Sergio Corona Páez, pero que tiene como plus el desglose que hace de un inventario localizado en el Archivo General de la Nación, acerca de las posesiones, registro de bienes, viñedos, equipos, producción, rendimientos que la Compañía de Jesús tenía en Santa María de las Parras cuando fueron expulsados en 1767, con listas de precios hecha por evaluadores enviados por las autoridades virreinales, que muestran fehacientemente que hicieron de la producción de vino y aguardiente de uva una empresa muy productiva en los siglos XVII y XVIII. Menciona además las condiciones de trabajo de mano de obra empleada como fueron los indios, esclavos negros y mestizos. Termina diciendo que los bienes de los jesuitas fueron secularizados, repartidos entre las cofradías. Cobra relevancia un plano de mediados del siglo XVIII del poblado de Parras, que ubica sus calles, viñedos, sistema de acequias, caja de agua, y muestra gráficamente parte del patrimonio edificado (templo del colegio de San Ignacio de Loyola, parroquia, casas).

De la misma autora es el texto “Producción y método de conservación del vino durante la época colonial”, desde la década

de 1590 hasta muy entrado el siglo XVIII, cuando hubo un intento de regulación de parte de las autoridades para fijar el precio mínimo de la uva y con ello evitar la especulación y se abusara de los productores, castigos por incumplimientos, etcétera; refiere que los pequeños viticultores no siempre declaraban todo lo cosechado para no tener que pagar completo el diezmo que la Iglesia exigía, esto es, incurrían en el contrabando al comercializar el producto. El núcleo duro del capítulo versa en describir y explicar los métodos y equipos de producción de vino y aguardiente de uva, las herramientas y utensilios que se usaban en las bodegas, así como los traslados del vino. Tres hermosos dibujos ilustran un viñedo y las faenas al momento de la vendimia; una bodega con sus instalaciones y equipo; un arriero transportando vino en carretas jaladas por mulas mientras unos hombres hacen negocio en un idílico paraje rural. A manera de anexos, un tanto fuera de lugar pues rompe con la narrativa y el hilo conductor: un glosario de términos e información sobre el latifundio de la familia Sánchez Navarro.

“Los vinos generosos”, de Sánchez Luna, es un capítulo que hace un recorrido histórico de cinco empresas que elaboran vinos de este tipo (tinto, blanco, tipo jerez, oporto y otros), a la manera artesanal, con métodos tradicionales de producción (que se hereda de generación en generación, aseguran sus informantes, actuales propietarios), aunque varias de ellas transitan en años recientes hacia la tecnificación y modernización. Pequeñas monografías sobre el origen desde el siglo XIX, esto es desde su fundación hasta la actualidad, dan cuenta de trayectorias del fundador, herederos, dueños hoy día, tipos de uva empleados, instalaciones, ubicación, marcas insignia, producción de botellas anuales y mercado potencial. En este texto destacan personajes casi de leyenda de origen europeo de fuerte tradición vitivinícola como lo fueron italianos, un griego, quizás un francés, incluso un inglés envueltos entre el mito y la realidad. Esas empresas son Bodegas Ferriño y Vinos Vitali, ambas en el

municipio de Cuatro Ciénegas; Bodegas El Vesubio y Bodegas Segovia Fuantos, Antiguas Bodegas de Perote y Hacienda del Rosario, en Parras y sus alrededores.

“La vitivinicultura en La Laguna”, de Karina Mónica González Hernández, María Teresa Mora Cortés y Gilberto Sebastián Sánchez Luna es un capítulo que abre con cuatro apartados contextuales que poco tienen que ver con el tema central, ya que hablan de la conformación histórica del territorio en cuestión –compartido entre Durango y Coahuila–, el auge de la producción algodonera en la región a fines del siglo XIX, la revolución, el movimiento agrarista y el reparto agrario posrevolucionario. Tibiamente aborda a los pioneros, algunas asociaciones de los años cuarenta del siglo pasado, hasta llegar a la etapa de plantación intensiva y a gran escala de la vid pues llegó a 9 mil hectáreas hacia 1980; se destaca la importancia del recurso hídrico gracias al afluente del río Nazas y perforación de pozos, la relevancia de la instalación de instituciones de investigación que dan soporte técnico y asesoría especializada; se comentan las estrategias, fusiones, esquemas asociativos, mercados de las grandes y medianas empresas, ejidos y cooperativas. Entre las empresas destacadas que se da una visión panorámica de su fundación, evolución, planta productiva, marcas, premios y reconocimientos obtenidos, enólogos que en ellas trabajaron, potencial de mercados, demanda de sus productos, producción anual y demás: Compañía Vinícola del Vergel, fundada por Luis J. Garza en 1947 hasta su desaparición en los años 80, que llegó a cubrir el 35% del mercado nacional; muy pobre lo que se desarrolla para Vinícola La Laguna de Nazario Ortiz Garza, fundada en 1922 y que cerró en 1984; Casa Domecq, de origen español, con una inversión millonaria llegó en 1963, hasta que la crisis económica de los años ochenta y noventa los obligó a irse de este lugar. Muy interesante el apartado de cierre relativo a este momento clave de inflexión, dedicado a las múltiples causas que provocaron la decadencia y que con ello se volviera

insostenible la agroindustria tales como el decrecimiento del consumo de los brandis a nivel nacional e internacional, falta de financiamiento y estímulos fiscales, excedentes de producción, enfermedades de las plantas, escasez de agua, cambios en los gustos de los consumidores en favor de otras bebidas espirituosas, elevados costos de producción y mantenimiento de equipos, refacciones, transportes, todo lo cual se volvió inviable ya que las ganancias disminuyeron dramáticamente y dejó de ser negocio.

Marisol Ayala Escalante, Gilberto Sebastián Sánchez Luna y María Teresa Mora Cortés se encargan de lo que ha sucedido en las últimas dos décadas, luego de la crisis y desplome de los destilados. En el capítulo “La vitivinicultura actual en el estado de Coahuila”. Con excepción de la poderosa Casa Madero, cuyo propietario, José Milmo Garza-Madero, tuvo la visión empresarial para reconvertir los sistemas productivos, cambiar a cultivar uva para vinos de mesa de calidad, invertir en modernización de equipos, capacitación altamente especializada gracias a haber llevado enólogos y agrónomos, y convencer a otros para fundar vitivinícolas. De ahí se pasa a hablar de las vinícolas tipo *boutique* de reciente creación tanto en la zona emergente del municipio de Arteaga, en las faldas de la sierra (Bodegas del Viento, Bodegas los Cedros, Viñedos el Alto de San Juan), como en la siempre presente de Parras de la Fuente (Vinícola Rivero González, Viñedos Don Leo, Bodegas Hacienda del Marqués, Bodegas Hacienda del Rosario, Bodegas Alianza, Bodegas Barro Viejo). En General Cepeda hace la semblanza de Viñedos Hacienda Florida, en Ramos Arizpe Bodegas Capellanía y en San Buenaventura el peculiar caso de Bodegas Rancho El Fortín, que combina vitivinicultura con la cría de ganado fino tanto vacuno como caballar. Hoy día alrededor de veinte pequeñas empresas luchan por sobrevivir, posicionarse, expandirse y hacer honor al legado de Coahuila como tierra vitivinícola por antonomasia, tratando de recuperar la tradición, la identidad, la cultura del vino, esto es, recobrar la memoria histórica que la distingue.

Para cerrar, “Vino, salud y alimentación. Una relación histórica”, de la autoría de Sánchez Luna y Luis Fernando Mora Cortés, hacen un barrido por varias culturas, para hablar de las supuestas propiedades curativas (tratar la gripe, aliviar la garganta, como analgésico, desinfectante, para rehidratar la piel, esto entre los griegos de la antigüedad, por ejemplo) y la idea de que ayuda a prevenir enfermedades cardiovasculares por los antioxidantes que contiene el vino. Se focalizan en los vinos quinados (madera de quina, macerada en alcohol) que se producen en una edición limitada en Bodegas Ferriño.

Lo que queda a deber. Faltó mayor investigación, hurgar en fuentes hemerográficas que son muy ricas en datos e información, así como hacer crítica a las fuentes orales y comunicaciones personales. Tampoco se recurrió a los archivos del Registro Público de la Propiedad y el Comercio, que tienen actas constitutivas de sociedades y permitiría reconstruir de manera fehaciente el origen y desarrollo de las empresas (familiares o no), propietarios, socios, fusiones, acciones, inversores y demás. No se amplió la mirada a lo que se ha hecho en otras regiones vitivinícolas del país como Baja California, donde se han hecho tesis de pregrado y posgrado en El Colegio de la Frontera Norte, el Centro de Investigación Científica y de Educación Superior de Ensenada y la Universidad Autónoma de Baja California. Para el caso de Aguascalientes, existen un par de trabajos sobre la vitivinicultura en los que se aborda ampliamente la figura del saltillense Nazario Ortiz Garza, quien fundara en esta última entidad la Compañía Vinícola de Aguascalientes y sus Viñedos Ribier.³

Me hubiera gustado se desarrollara más ampliamente en el libro reseñado el tema de la labor de las asociaciones locales como la de Vitivinicultores Unidos de La Laguna y la Asociación

³ Luciano RAMÍREZ HURTADO, *El paraíso perdido. Historia vitivinícola y Feria de la Uva en el Aguascalientes del siglo XX*, (Aguascalientes, Universidad Autónoma de Aguascalientes, 2016), 135-205.

Nacional de Vitivinicultores, para proteger los intereses de los productores de uva y fabricantes de vinos y aguardientes, así como el papel desempeñado por los centros de investigación como el INIFAP para asesorar sobre enfermedades, especies convenientes al tipo de suelos y clima, sistemas de riego, procesos de mejoramiento, asistencia técnica, entre otras. Brillan por su ausencia aspectos relacionados con el arte, la cultura y las fiestas populares, además de los rituales en torno a la vendimia o cosecha de la uva; apenas si se menciona en un par de ocasiones el rito en torno a la “Virgen de los Viñedos” en Vinos Vitali, de Cuatro Ciénegas y en Viñedos Hacienda Florida, en General Cepeda. Nada se dice del desarrollo, evolución e interrupciones de la Feria de la Vendimia de Parras de la Fuente, también llamada recientemente de la Uva y el Vino y que data de los años cincuenta del siglo pasado.⁴

Se trata sin duda de una obra ilustrativa, que ofrece una visión panorámica de la historia de la vitivinicultura en Coahuila, que apela a la nostalgia y apunta al porvenir; los autores, en una serie de episodios, procuran un lenguaje amigable, accesible y cuya lectura resulta grata. La obra, en su afán de divulgación, cumple con su cometido y deja aprendizajes a quienes interesan estos apasionantes temas.

⁴ Reynaldo AYALA VALLEJO, *Geografía histórica de Parras. El hombre cambia a la tierra*, (Saltillo, Archivo Municipal de Saltillo-San Diego State University, 1996), 82.