

Corona Páez, Sergio A. *La viticultura en el pueblo de Santa María de las Parras. Producción de vinos, vinagres y aguardientes bajo el paradigma andaluz (siglos XVII y XVIII)*. Torreón (Coahuila), Parque España de La Laguna, Club Deportivo Hispano-Lagunero, Consejería de Trabajo de la Embajada de España en México, Grupo Peñoles, Grupo Soriana, Grupo Modelo y Sanatorio Español, 2011 (segunda edición), 357 p. ISBN: 968-7772-69-7.

No es habitual que un libro surgido de una tesis doctoral se reedite. La literatura de carácter científico acostumbra a dirigir sus ventas (nunca demasiadas) al mundo académico, y por esta misma razón es importante e incluso esperanzador el hecho de que el libro que aquí reseñamos sea, en efecto, una segunda edición (la primera fue publicada también en Torreón por el Ayuntamiento de la ciudad en el año 2004). Agotada la primera edición, esta viene a reemplazarla atendiendo al interés todavía existente por el libro (un estudio sin duda pionero). Y un detalle que parece venir a respaldar esta afirmación es la unión de las diferentes entidades que aparecen como editoras (siete, concretamente) para publicar de nuevo el libro.

Si algo podemos destacar de la obra en primer término, es su rigor. Sergio A. Corona nos tiene acostumbrados a estudios históricos de rico contexto y de profunda y documentada información. Y no podía ser de otro modo tratándose aquí de lo que en su día fue su propia tesis doctoral.

El autor acude con habilidad a las fuentes primarias disponibles para obtener una información original, bien argumentada y con una sólida base histórica, demostrando un gran dominio de las fuentes locales (y no sólo) y gran conocimiento del trasfondo histórico. Podemos considerar, además, como una especial virtud en su obra (me atrevería a decir que no solamente en este libro) su intento de acercarnos a una visión social, más directa sobre las situaciones que describe y sobre los actores mismos.

Tras un breve prólogo académico del profesor Pablo Lacoste, de la Universidad de Santiago de Chile, el libro, que se divide en cinco capítulos, se inicia con una introducción contextual del autor con interesantes toques personales sobre las motivaciones que le impulsaron a elegir este tema. El primer capítulo nos lleva sobre una breve historia de la introducción de la vitivinicultura y su desarrollo entre los siglos XVI y XVIII. El segundo capítulo analiza las condiciones de propiedad y tenencia de la tierra, tanto en la América hispana en general como, particularmente, en la Nueva España, analizando los beneficios que supone una producción en tierra de frontera (una frontera en construcción, por otra parte). Ello nos lleva hacia un tercer capítulo que plantea el modelo de producción y de vinificación aplicado en la zona (tomando como referencia, principalmente, el modelo andaluz), así como también los tipos, calidades y categorías de productos resultantes: vinos y aguardientes, por un lado, y vinagres por otro. El cuarto capítulo, central para el desarrollo del argumento de la obra, analiza los privilegios obtenidos por el pueblo de Santa María de las Parras dentro del contexto colonial, adentrándose en la legislación fiscal, la tenencia y el arrendamiento de las tierras, la economía local y la viabilidad de los proyectos vitivinícolas, la mano de obra... Todo ello ilustrado a través de diferentes ejemplos que son analizados de manera pormenorizada. Y, finalmente, en el quinto capítulo se analiza la

comercialización de los productos vitivinícolas parrenses y lo que ello supone para la localidad en relación con su economía y con su vida cotidiana. El libro se cierra con un balance final sobre la viticultura colonial parrense, un epílogo del propio autor y diversos anexos documentales y referencias.

Uno de los aspectos más interesantes que pueden seguirse a lo largo de toda la obra es el hecho de que la localidad de Santa María de las Parras constituya una verdadera excepción tanto productiva y elaboradora como, muy especialmente, fiscal, en toda América. Mientras que en la casi totalidad de la colonia los gravámenes fiscales y las limitaciones en la producción y en la vinificación estaban claramente puestas de manifiesto, en este rincón de la Nueva Vizcaya, los viticultores fueron claramente privilegiados, y su producción no cesó a lo largo de los siglos. No solamente eso, sino que también los rendimientos parrenses son elevados, como demuestra el autor en el libro, y, sin embargo, sus producciones no se encuentran en absoluto gravadas por la Corona en función de lo que realmente rinden. El maquillaje local de las cifras queda demostrado por Sergio Corona a través de la información que incluye en la obra; sin embargo, la explicación no puede simplificarse basándose únicamente en este hecho contrastado, sino que va bastante más allá. Parras se convierte, por lo tanto, en una verdadera excepción digna de estudio en toda la América española.

Por otro lado, es también muy interesante observar la reproducción del paradigma europeo (andaluz, más concretamente, cosa que no es de extrañar, ya que la andaluza es una de las principales migraciones castellanas hacia América ya desde los primeros momentos de la Colonia), en la construcción de un modelo socioproductivo específico, que hunde sus raíces de manera dinámica e intercomunicada a ambos lados del Atlántico.

El libro es de fácil lectura. Sin embargo, no debemos olvidar que nos encontramos ante la reconversión en libro de lo que fue una tesis doctoral y, por lo tanto, y aunque el texto ha sido aligerado de información erudita (las anotaciones a pie de página están agrupadas al final, pero siguen siendo muchas y recurrentes; también los apéndices y diversas informaciones complementarias se encuentran al final del volumen). En este sentido, y aunque el libro tiene la pretensión de llegar al público en general, no podemos olvidar que se trata de un estudio riguroso y erudito, bien documentado, con abundancia de fuentes y de datos y con mucha atención a los detalles.

Nos encontramos sin duda ante una obra de referencia para el conocimiento de la historia de la vitivinicultura internacional y, muy particularmente, americana y novohispana. Sin embargo, lejos de suponer un punto y final, este libro constituye una verdadera inspiración y un aliciente para la investigación, tanto para el autor del mismo, quien aún tiene mucho que decir sobre este tema, como para aquellos investigadores que quieran utilizar su obra como un instrumento de investigación verdaderamente útil.

Dr. F. Xavier Medina

Director del Departamento de Sistemas alimentarios, cultura y sociedad

Director de la Cátedra UNESCO de alimentación Cultura y Desarrollo

Universitat Oberta de Catalunya (UOC). Barcelona-España.

[fxmedina@gmail.com](mailto:fxmedina@gmail.com)