

# Recursos de información para el uso de los productores de la vid en el estado de Guanajuato

ANA LAURA PEÑA AGUILAR

Posgrado en Bibliotecología y Estudios de la Información  
Universidad Nacional Autónoma de México

**E**sta investigación se propone aportar a la Bibliotecología un estudio sobre el comportamiento informativo de un grupo muy específico de la población, y al mismo tiempo contribuir a que la sociedad conozca cuáles son los obstáculos y necesidades a los que se enfrentan los productores de vid del estado de Guanajuato.

En el caso de estos productores de vid, específicamente en los municipios de Dolores Hidalgo y San Luis de la Paz, se ha detectado que las empresas son familiares y se han transmitido a través de generaciones, esto hace que la producción artesanal de vino sea un elemento importante a considerar en la detección de necesidades específicas de información.

El objetivo general de la presente investigación es detectar las necesidades específicas de información e identificar las fuentes y/o recursos de información que utilizan los productores de vid del estado de Guanajuato para determinar su influencia en las etapas de producción.

El desarrollo del cultivo de la vid en el estado de Guanajuato se inicia desde los albores de la Nueva España, ya que el cuidado de los viñedos comenzó a extenderse a partir del trabajo de los misioneros, quienes requerían de las uvas para elaborar el vino para oficiar las misas; así los viñedos crecieron en torno a los conventos aledaños a la ciudad de México hacia las regiones septentrionales de Querétaro, Guanajuato y San Luis Potosí.<sup>1</sup>

Para el año de 1810 Miguel Hidalgo hizo crecer uvas, y enseñó a algunos indígenas el proceso del vino dentro de la Villa de Dolores.<sup>2</sup> De hecho fue promotor de la vitivinicultura en la Intendencia de Guanajuato. Durante su gestión como párroco del poblado de Dolores, de 1803 a 1810, fomentó el cultivo de la vid y la consecuente producción de vino.

Por otro lado, hace 15 o 20 años se tenía un inventario registrado de 2 500 hectáreas de cultivo de vid, especialmente de las variedades Ugni-Blanc y Carignane<sup>3</sup> que fue roturada por el fin de su ciclo productivo.

---

1 Vinomex. <http://www.vinomex.homestead.com/historia.html> (Consultada 22/02/08).

2 Juan Meneses Quezada. *Recopilación documental sobre vitivinicultura*. Estado de México, FES Cuautitlán, 2001. p.71.

3 Distrito de Desarrollo Rural en San Luis de la Paz.

## San Luis de la Paz

### *Bodega y Cavas San Luis Rey*

Las bodegas y cavas de la Fábrica de Vinos San Luis Rey datan de finales del siglo XIX, fueron fundadas en 1870 por dos italianos, Galbari y Gamba, que llegaron a México y comenzaron a producir vino para las familias francesas, españolas, italianas y alemanas que habitaban en la zona de Guanajuato y que estaban habituadas al consumo regular del vino.

A partir del año de 1916 la fábrica de vino comienza a producir oporto, en el período de mayor producción, durante los años 50, suministraba vino de consagrar a toda Latinoamérica y su producción variaba entre 35 mil y 40 mil litros al año. Entre sus principales productos vinícolas se encuentra el *Angelorum Vinum*, vino de consagrar de mayor orgullo para sus productores con el cual se obtuvo la primera certificación en México por parte de la Santa Mitra Católica para su elaboración y distribución en México, además de llegar a ganar reconocimientos internacionales en Roma y Milán entre otros.<sup>4</sup> Funciona como fábrica de vinos Rafael Gamba e Hijos desde 1907. Actualmente es dirigida por Hugo Gamba y distribuye en mínima escala.

---

4 Cavas (Vinícola Gamba) En:<http://sanluisdelapaz.guanajuato.gob.mx/atractivos.php?id=5>

Las cavas fueron hechas utilizando los subterráneos elaborados por los jesuitas durante la Colonia,<sup>5</sup> estos túneles se encuentran a 8 metros por debajo del nivel de la calle, actualmente contiene vinos que datan desde 1890 hasta el más “nuevo” elaborado en 1955 y llevado a cava en 1957.

Fabricaba además del de consagrar los vinos tipo Moscatel, Málaga, Vermouth, Jerez, así como aguardiente, vino de mesa, tónico de nogal, quina y vinagre.

Actualmente la fábrica sólo se utiliza como bodega de vinos y como museo del vino en la región; a través de la Secretaría de Turismo del Estado de Guanajuato se organizan visitas guiadas a las instalaciones. En entrevista con el Sr. Hugo Gamba, el propietario de la fábrica manifiesta el interés por retomar la producción de vino, por lo que resalta la identificación de sus necesidades de información lo que le permitiría reactivar la producción de la empresa.

---

5 Página del Municipio de San Luis de la Paz: <http://www.san-luisdelapaz.com/mexico/turismo>

## Dolores Hidalgo

*Cavas Manchón S. A. de C. V.*

Es una empresa vinícola enfocada a la producción de vinos de mesa y generosos de baja graduación alcohólica, aunadas a producciones mínimas de destilados como el brandy y el aguardiente. Nace como una empresa que transformaba los excesos de la producción de vid de la zona y va creciendo al grado de tener que comprar este producto primario en otros estados.

La empresa comienza a producir vino aproximadamente en 1981, debido a los excesos de producción de uva y previendo que no se desperdiciara. El Sr. Don Juan Manchón llega a Dolores cuando todavía existían viñedos en San José Segundo, El Chaparral, San Andrés, que por su extensión representaban gran parte de la producción nacional de vid.

Debido a lo anterior surge la necesidad de aprovechar la sobreproducción, ya que en Dolores Hidalgo se desperdiciaban todos los excedentes de uva de segunda que no podían ser vendidas. Es por ello que se comienza a producir vino, el que se almacenará en barricas viejas traídas de Europa. Al principio todo el vino se regalaba. Posteriormente cuando la gente de la región adquirió el gusto por el vino de la producción, ésta llegó al grado de no darse abasto y transformarse en un nuevo negocio.

En el año 2000 se empezó a vender el vino a granel, más adelante Don Juan Manchón se registra como productor de vinos y con la autorización comienza a embotellarlo en botellas de plástico. El nombre del vino que producen es *Mistela*, nombre meramente español pero con la particularidad de que se fabrica con uva de la región de Dolores Hidalgo.

En el 2006 se conforma como sociedad anónima y se empieza a prever la necesidad de expansión de la capacidad productiva y mejora tecnológica de la planta.

La empresa se localiza en el Rancho el Rosillo ubicado en el kilómetro 14.5 de la carretera de San Luis de la Paz a Dolores Hidalgo en el municipio de Dolores Hidalgo, Guanajuato.

Cavas Manchón cuenta con una capacidad productiva de 10 000 L de vino al año, entre los que destaca con una mayor producción el vino generoso. Actualmente se cuenta con 10 hectáreas de uva sembradas en viñedos ubicados en la parte posterior de la empresa, y se tienen listos injertos para 10 hectáreas más.

Actualmente desarrolla un proyecto con los productores de la región para que dediquen de 1 hectárea de sus tierras para la siembra de vid teniendo a las Cavas Manchón como cliente cautivo de su pro-

ducción para fomentar nuevamente la producción de vid en el Estado de Guanajuato.

A partir de enero de 2008 de Cavas Manchón pretende abarcar no sólo la zona bajío del estado en ventas sino todo el estado, y además estados aledaños como Querétaro, San Luis Potosí, Michoacán, Jalisco, Estado de México, Nuevo León, etcétera.

En sus cavas tienen actualmente 12 500 litros de mistela, moscatel y brandy que se están reservando para el festejo del Bicentenario de la Independencia.

En entrevista con Juan José Manchón, gerente de la empresa, se detectaron importantes necesidades de información que deben ser retomadas por el proyecto PAPIIT para buscar su satisfacción y así sea un producto de utilidad para la comunidad de productores de vid del estado de Guanajuato.

## **Necesidades de información**

Durante un primer contacto con los productores de vid del estado de Guanajuato se detectaron las primeras necesidades de información, durante el desarrollo de la investigación se diseñará un instrumento que permita conocer, de manera más precisa y detallada, las necesidades de información.

Las primeras necesidades de información identificadas fueron:

- Costos de producción en México y otros países.
- Normatividad existente y trámites.

- Información referenciada sobre: clima, temperatura, lluvia y humedad.
- Procedimientos experimentales (por ejemplo criomaceración).
- Procesos de producción.
- Injertos.
- Plagas y enfermedades de la vid.