



**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA**  
**INSTITUTO DE INVESTIGACIONES HISTÓRICAS**



ARCHIVO DE LA PALABRA

**PROYECTO DE HISTORIA ORAL**

LA IDENTIDAD EN EL VALLE DE  
GUADALUPE

ENTREVISTA A

GILBERTO TORRES CECEÑA

POR

MARIA JESUS RUIZ

**PHO-4-30**

VALLE DE GUADALUPE

FEBRERO 28, 1997

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES HISTORICAS-UABC  
INSTITUTO DE CULTURA DE BAJA CALIFORNIA  
PROYECTO DE HISTORIA ORAL

La identidad en el Valle de Guadalupe, Ensenada B. C. XX

Primera entrevista realizada al señor Gilberto Torres Ceceña  
Lugar: instalaciones de la empresa Formex Ibarra, en el Valle de Guadalupe, Ensenada B. C.  
Fecha: 28 de febrero de 1997  
Entrevistador: María Jesús Ruíz  
Transcripción: María Jesús Ruíz  
Informante: PHO-E/1/36/(1)

---

Hoy es viernes 28 de febrero de 1997, nos encontramos en las instalaciones de la empresa Formex Ibarra, con el señor Gilberto Torres.

MR:\_ ¿Señor me puede dar su nombre completo por favor?

GT:\_ Gilberto Torres Ceceña

MR:\_ ¿Señor Torres, cuál es su cargo o su puesto aquí en las industrias Formex Ibarra?

GT:\_ Bueno, yo estoy aquí como jefe de planta ya que desde 1961 estoy con ese cargo

MR:\_ ¿Cuándo llegó usted aquí al Valle de Guadalupe?

GT:\_ Yo llegué aquí muy joven, soy nacido en San José del Cabo Baja California, llamado hoy Los Cabos. Llegamos aquí con mi familia, mis padres, mis hermanos en el año de 1952

MR:\_ ¿Su padre a qué se dedicaba?

GT:\_ Mi padre era médico, era doctor. Fue el primer doctor que estuvo de planta aquí en Guadalupe

MR:\_ ¿Cómo se llamaba su papá?

GT:\_ Agustín Torres Pico

MR:\_ ¿Siempre vivió ahí, él donde nació?

GT:\_ El nació en Guanajuato, en León Guanajuato y no sé como fue a dar allá a Los Cabos y se casó con mi madre y fuimos ocho hermanos en total y en el año de 1952 nos venimos a Ensenada y de Ensenada dimos un brinquito a este Valle

MR:\_ ¿Por algún ofrecimiento, alguna oferta de trabajo para su padre?

GT:\_ Mire, tenía una hija en Ensenada, ella tenía tiempo radicando aquí y fue y lo animó que nos viniéramos para acá, ya que era médico iba a tener más probabilidades de hacer algo en la vida porque en realidad en

aquel tiempo, esa zona de Los Cabos era una cosa muy aislada y muy reducida. Nos venimos para acá, la atención de nosotros no era quedarnos en el municipio de Ensenada, íbamos al valle de Mexicali, pero comomi padre tenía mucha afición por la agricultura porque él tenía también ranchos allá en San José y parcelas en Mexicali y nosé porque nos quedamos aquí en el Valle de Guadalupe, las cosas muchas veces no salen como se piensan

MR:\_ ¿Y le salió la oportunidad de adquirir un terreno para cultivo aquí en Valle de Guadalupe?

GT:\_ Si, el compró algunas parcela que ya estaban sembradas aquí en el ejido El Porvenir y vario tiempo estuvo rentando tierras y sembrando

MR:\_ ¿Qué sembraba supadre?

GT:\_ Trigo y cebada y ejercía la medicina también

MR:\_ ¿Qué edad tenía usted cuando llegó aquí a Valle de Guadalupe?

GT:\_ Yo tenía catorce años

MR:\_ ¿Entonces usted llegó a estudiar todavía?

GT:\_ Mire, ya no estudié

MR:\_ ¿Llegó a trabajar?

GT:\_ No, estaba como hijo de familia. Me casé muy joven la primera vez, me casé a los diecisiete años y medio y enviudé a los veintiuno. Estando todavía casado con la primera esposa, empecé a trabajar en esta empresa

MR:\_ ¿Cómo era el Valle de Guadalupe cuando usted llegó aquí, lo recuerda?

GT:\_ Si, lo recuerdo, estaban los poblados muy chiquitos, todos nos conocíamos, nos veíamos como una familia todo mundo, y hoy es muy diferente, hay gente que en el mismo poblado del Porvenir hay gente que no conozco, porque yo voy poco para allá, estoy dedicado a mi trabajo, voy a las tiendas y me vengo otra vez a trabajar

MR:\_ ¿Aquí dónde vivía?

GT:\_ Aquí viví en el ejido El Porvenir

MR:\_ ¿Ahí tenían su casa?

GT:\_ Ahí tenía mi casa, ahí viví hasta el año sesenta y luego me vine aquí a esta empresa a vivir aquí un año y medio, fue el sesenta y uno. Viví todo el sesenta y uno y parte del sesenta y dos, sesenta y tres me regresé al Porvenir otra vez, por convenir a la empresa que estaba preparando una casa de otro velador que tenían allá en la casa de campo que tienen ellos. Entonces yo me fui una temporada para El Porvenir, regresé otra vez en abril de 1964 y hasta la fecha no me he movido de aquí

MR:\_ ¿Este fue su primer trabajo?

GT:\_ Lo llamo mi primer trabajo y mi único trabajo que he tenido en mi vida

MR:\_ ¿Cuándo usted entró, cuanto tenía de establecida Formex Ibarra?

GT:\_ Mire, Formex Ibarra, la empresa vinícola todavía no se fundaba, únicamente habían comprado el rancho donde tenían los viñedos y eso fue en el año de 1956, fue cuando yo empecé a trabajar en esta empresa

MR:\_ ¿Que es lo que hacía Formex Ibarra entonces?

GT:\_ Formex Ibarra empezó aquí en El Valle de Guadalupe con el rancho con las viñas, no estaba la fábrica todavía. Las primeras dos cosechas digamos, la del 56' y 1957 se llevaron las uvas a procesar a Tecate

MR:\_ ¿Entonces lo que tenían eran las tierras de cultivo?

GT:\_ Las tierras de cultivo

MR:\_ ¿Se realizaba el trabajo de la cosecha pero de aquí se llevaba a procesar a Tecate?

GT:\_ Si, ya después de la tercera cosecha ya se procesó aquí, ya se vinificó aquí en esta planta

MR:\_ ¿Los terrenos los compró Formex Ibarra o los rentaba?

GT:\_ No, los compró a un señor llamado Moises Nazaroff, era ruso

MR:\_ ¿A usted le tocó estar en la primer cosecha?

GT:\_ ¿De Formex Ibarra? si

MR:\_ ¿Fue muy grande?

GT:\_ Bueno en ese tiempo no estaba todo el rancho plantado de viñas, aproximadamente estaría la mitad, y si se plantaban muy buenas cosechas

MR:\_ ¿Haciendo una comparación con el tiempo actual, cuántos trabajadores ocupaban en aquel tiempo, más o menos, qué mano de obra se ocupaba comparativamente hablando?

GT:\_ Bueno en los viñedos se ocupa bastante gente, en ese tiempo a veces andábamos veinte o treinta trabajadores, digamos podando, escarbando en los cajetes de las viñas porque hay que quitar la hierba, azadoneo se llama aquí ese trabajo, por lo regular un promedio de veinte trabajadores más o menos hijos

MR:\_ ¿De dónde venían los trabajadores?

GT:\_ De aquí del Porvenir

MR:\_ ¿Cuál fue su siguiente actividad después de la cosecha?

GT:\_ ¿Después de la cosecha?

MR:\_ Si ¿cómo fue cambiando su actividad dentro de la empresa?

GT:\_ Buen, yo miraba del rancho para acá unas estructuras que estaban armando, unas estructuras de fierro dije "qué será eso" nunca me imaginé que iban a hacer una vinícola, entonces yo creo que le caí bien al primer técnico que estuvo aquí, que se llamaba era un italiano, Francisco Ubaldí. Me dijo un día "Gilberto, quiero que vayas a trabajar conmigo" pero yo siempre temía porque la cuestión de los vinos nunca lo había yo trabajado. Pero dije bueno que mas dá, no hay nada imposible, hay que trabajar y hay que aprender y fue de la manera que yo empecé aquí en la planta vinícola, fue como el año de 1958

MR:\_ ¿Quién estaba al frente de la empresa?

GT:\_ Aquí en Ensenada estaba el doctor Parés, no recuerdo el nombre, había nomás una secretaria, un contador y el gerente

MR:\_ ¿Aquí en la planta?

GT:\_ Pues había un señor español, Héctor Horacio Manzanares, un señor ya bastante avanzado de edad que cuidaba aquí, estaba como velador o jefe de planta

MR:\_ ¿Ya tenían enólogo también?

GT:\_ Si, Francisco Ubaldi de enólogo

MR:\_ ¿Ubaldi?

GT:\_ Si, Ubaldi. El se iba por temporadas a México y temporadas aquí, no estaba fijo

MR:\_ ¿Cómo le ayudaba al señor Ubaldi, cuando él lo pasó a trabajar a su lado?

GT:\_ Buenpo, yo empecé como obrero, como se dice el dicho vulgar, soldado raso, a hacer de todo, pero posiblemente le caí bien a él o vieron que yo podía ayudarle mejorcito que los demás y de la primer temporada me distinguieron pagándome un poquito más que a los demás, un estímulo para ayudarle al señor que estaba aquí porque ya estaba bastante avanzado de edad y yo estaba joven

MR:\_ ¿Qué edad tenía?

GT:\_ Fue el 58' tenía veinte años, así que en esa edad se aguantan desveladas, se aguanta mucho trabajo

MR:\_ ¿Ahorita que menciona el cincuenta y ocho, del cincuenta y ocho al sesenta fue un tiempo un poco difícil para Valle de Guadalupe, por la cuestión de la invasión de las tierras

GT:\_ Si, si fue

MR:\_ ¿Llegó el problema hasta aquí, de alguna manera repercutió?

GT:\_ No, eso no. Únicamente que los obreros tuvimos problemas porque el 10 de julio de 1958 fue la invasión de tierras, entonces tuvimos problemas para el cceso a trabajar porque estaban invadidos los terrenos y no nos querían dejar pasar a trabajar, pero razonaron y tuvimos el paso libre para venir, ir y venir

MR:\_ ¿Y dejaron los terrenos que habían invadido ó era nada más el paso, no eran terrenos de cultivo?

GT:\_ Si, si eran terrenos de cultivo. Mi padre era el médico de ellos, de los invasores, porque mi padre todo el tiempo tuvo ideas revolucionarias, era muy amigo del primer gobernador de Baja California, Braulio Maldonado Sandez. Fue equivocada la invasión de tierras en el año de 1958, ya que se había acordado por los dirigentes, invadir nada más la zona federal que estaba para repartirse, pero desviaron el movimiento invadiendo terrenos cultivados y fue una cosa muy comentada en toda la república, inclusive yo formé parte del primer grupo de los invasores de tierras. Esta invasión de tierra se vino a raíz de que en el tiempo que estaban construyendo la carretera, estaba una compañía constructora que se llamaba TYCSA, se

terminó el trabajo de la carretera y toda esa gente se quedó sin trabajo, entrevistaron al gobernador el primer gobernador del estado, para ver que se resolvía con esa gente, que no tenía trabajo y se rumoraba que el gobernador era accionsita de esa empresa, entonces aconsejó que se invadieran las tierras

MR:\_ Pero no las tierras cultivadas

GT:\_ No tierras cultivadas, únicamente zona federal, pero equivocaron el movimiento, digo la verdad y se invadieron terrenos plantados inclusive con fincas y no estuvo bien

MR:\_ ¿Regresando a sus actividades, ¿cómo se fue formando un gran equipo de trabajo? porque mencionaba usted que algunos de los trabajadores eran hijos

GT:\_ Bueno hablé de que más o menos se podían tomar como fijos en todo el año unas veinte personas, más o menos un promedio pero no eran trabajadores de planta, porque entraban unos y salían otros

MR:\_ ¿Por temporadas?

GT:\_ Por temporadas, a veces había más trabajadores de los veinte, a veces menos pero un promedio de veinte trabajadores en los cultivos de la vid

MR:\_ ¿Había algunos que ya por confianza les volvieran a llamar o ellos solos regresaban a la siguiente cosecha?

GT:\_ Si, si les mandaba llamar. Inclusive aquí en este rancho en el sesenta y tres, se formó el primer sindicato del campo

MR:\_ ¿Los agremiados eran únicamente de Formex Ibarra?

GT:\_ Si y de aquí del Porvenir y de acá de Francisco Zarco. Ya por lo regular trabajaba la misma gente por temporadas. Temporadas había más gente temporadas menos pero siempre un promedio. Ya cuando trabajaba la misma gente porque tenían sus derechos de trabajo y se venían a trabajar, trabajaban por escalafón y se venían cuando les tocaba su turno

MR:\_ ¿Las tenían divididas las actividades, un grupo hacía una actividad y otro hacía otra o todos hacían de todo?

GT:\_ Todos hacían de todo, pero la cuestión de la podas, era gente más o menos que conocía la poda porque no cualquier gente sabe podar

MR:\_ ¿Qué tiene de especial la poda?

GT:\_ Tiene de especial que si no saben podar, posiblemente no haya cosecha, porque tiene su secreto también saber que madera tienen que dejar para que produzca en la siguiente

MR:\_ ¿Quién los enseña?

GT:\_ Bueno aquí vivía un señor que era socio del rancho que en ese tiempo se llamaba co-propiedad Bertrand Marsé y venía don Ramón Marsé que era uno de los copropietarios, a dar la muestra del tipo de poda que se tenía que hacer

MR:\_ ¿De origen español?

GT:\_ Si de origen español

MR:\_ Seguramente lo aprendió en su lugar de origen

GT:\_ Yo creo que sí, ya ve que Europa es cuna de vinos. Tenía mucho conocimiento el señor, era cuñado del presidente de la compañía don Gerónimo Bertrand, don Ramón Marsé es cuñado de él, es cuñado porque todavía viven los socios

MR:\_ ¿El los enseñaba?

GT:\_ El nos daba la muestra de qué poda quería

MR:\_ ¿A usted también le tocó podar?

GT:\_ Sí

MR:\_ ¿Cuándo dejó de trabajar el señor Ubaldi?

GT:\_ El señor Ubaldi yo lo conocí aquí en 1957 cuando empezaron a construir la planta, en el 57' hizo su primer cosecha. Iba y venía a México, fueron del 57' al 63' fueron seis años

MR:\_ ¿Después de él usted se quedó a cargo?

GT:\_ Sí. Todavía cuando él iba y venía a México, bueno yo no soy enólogo, únicamente hacía los trabajos por instrucciones de él, de los técnicos que han venido, para que me voy a levantar la garra si enólogo no soy, si me tocó hacer vinos del 58' al 90'

MR:\_ Es mucho tiempo

GT:\_ Sí, para pronunciarse es fácil, pero para vivirlos. A mi me tocaron temporadas muy duras de trabajo

MR:\_ ¿Por la producción?

GT:\_ Por la continuidad de los trabajos que muchas veces hay que conocer en que momento hay que hacerle cierto movimiento a la fermentación, desde la fermentación hasta que se filtran los vinos hay que cuidarlos mucho y todavía cerrados hay que cuidarlos

MR:\_ ¿Quier decir que en su cargo de mayordomo no era nada más hacerse cargo de todos los trabajadores, sino también era parte de la responsabilidad cuidar la cosecha?

GT:\_ Sí, yo aquí recibía la uva desde que llegaba a la báscula hasta que salía en pipas a México, porque se lo llevaban a granel, allá embotellaban, aquí se embotellaron los últimos tres años

MR:\_ ¿En dónde lo embotellaban?

GT:\_ En México y yo tenía que hacerme cargo de las uvas desde que llegaban a la báscula a molerse, a empezar a fermentar, a la vinificación, los trasiegos, llevar el control de la fermentación, todo muy meticuloso. Tenía que hacer cuatro o cinco muestras al día de cada tanque para darle el tratamiento que fuera necesario

MR:\_ ¿Cuál era su rutina de trabajo, a qué hora empezaba?

GT:\_ Yo empezaba cuando bien me iba, de siete de la mañana a doce de la noche, por temporadas hasta de seis meses por año

MR:\_ ¿Era todo el tiempo que duraba la vinificación?

GT:\_ Sí, ya después darle mantenimiento al equipo, hacer filtraciones

MR:\_ ¿Cuanto tiempo se lleva desde la cosecha todo el proceso, más o menos en promedio, porque supongo que por algunas circunstancias varía?

GT:\_ Si varía, porque no todos los años vienen iguales, hay temporadas que hay que tener más cuidado porque muchas veces se enferman las uvas en el campo

MR:\_ ¿De qué se enferman?

GT:\_ De diferentes enfermedades, como digamos que se queman por el sol, es muy delicada la vid

MR:\_ ¿Puede ser por plaga o por la temperatura?

GT:\_ Por plagas y temperaturas también y no todo el tiempo viene igual, no todo el tiempo trae el mismo dulce para la fermentación, entonces hay que ver todos esos puntos para dejarlos lo mejor que se pueda

MR:\_ Sé que todo esto lo fue aprendiendo a través de los años, pero también ¿le dieron algún curso especial, le fueron enseñando especialmente a usted?

GT:\_ No ningún curso especial sino que todo fue en la práctica, y yo creo que se aprende más en la práctica que en la teoría, porque estando yo aquí en la empresa han venido siete enólogos y cada quien trabaja diferente y aprendí un poquito de todos

MR:\_ ¿Cuál es la función específica del enólogo?

GT:\_ La elaboración del vino

MR:\_ ¿El enólogo va a revisar la uva o el proceso?

GT:\_ Bueno ellos revisaban la uva en el campo también, porque también ellos tienen que darse cuenta de la evolución de la uva desde la poda hasta que se levanta la cosecha en el campo. Tienen que estar pendiente también de todos esos detalles, no nada más es sembrar la uva y haber que da, hay gente que si lo hace, poda y azadonea y haber que da, pero eso no es el punto, el chiste es sacar una buena calidad

MR:\_ ¿Cultivan distintos tipos de uva?

GT:\_ Si, mire, en aquel tiempo cuando la empresa compró el rancho había puras uvas corrientes. Muy productivas porque digamos eran criollas y aclimatadas y una uva entre más corrientona sea produce más, tiene menos plagas. En realidad cuando teníamos ese tipo de uva no había que fumigar tanto como ahora que se emplagan los viñedos, si no están sobre el fumigante nomás no producen, se emplagan y hay muchas cosas

MR:\_ ¿Mientras más fino se quiere hacer un producto, va a requerir de más cuidados la uva?

GT:\_ Si, de más cuidados. Ya han metido variedades muy buenas que, digamos se puede competir con otros países del vino por las variedades que han traído

MR:\_ ¿Me puede mencionar algunas?

GT:\_ Está la Cabernet Sauvignon, la Chenin Blanc, la French Colombard, hay infinidad de variedades que han traído. Como estoy inactivo desde el

año de 1990, por decir en estos seis años han traído otras variedades que no sé yo, perdí el contacto completamente de los vinos

MR:\_ ¿De los enólogos que han pasado por aquí, a cuál recuerda usted más por su desempeño? Muchas veces se distinguen unos más que otros

GT:\_ Para mí fueron iguales todos, yo me adapto a todo carácter. Aquí estuvieron italianos, españoles, argentinos, chilenos y un mexicano que fue el último

MR:\_ Ahorita que menciona de diferentes nacionalidades ¿hay alguno que haya sobresalido más, que usted pueda decir son mejores los italianos o son mejores los argentinos?

GT:\_ No sé, cada enólogo tiene su modo de trabajar pero todos bien, diferente forma de trabajo nada más pero mas o menos se llevan la misma técnica de uno y otro

MR:\_ ¿Cómo llevaban a envasar el vino a México?

GT:\_ En pipas de acero inoxidable, termos. Los primeros cinco años era mucho trabajo para enviar los vinos, porque enviábamos en barricas de madera, de un promedio de capacidad cada barrica de 180 litros

MR:\_ ¿Eso era con algún fin especial, para que no perdiera propiedades el vino?

GT:\_ No, no creo que haya sido por eso sino que eran mas rudimentarios los manejos y ya después empezaron con pipas. Se pensó también en bolsas de plástico o de hule, no se que sería, pero tuvieron miedo porque si se rompe una bolsa se va todo el vino y empezaron a venir pipas de acero inoxidable, termos. Eran pipas chicas, ahora ya hay pipas bastante grandes, eran de 22,000 litros cada pipa y ahorita hay pipas de más de 40,000 litros. Empezamos mandando cinco hasta que se pudo enviar a México en pura pipa de acero inoxidable

MR:\_ ¿Cuándo se dejó de enviar?

GT:\_ Se dejó de enviar más o menos como el 87'

MR:\_ ¿Porque estuvo lista la planta para poder envasar aquí?

GT:\_ Si, cambiaron el envasado aquí

MR:\_ ¿Eso significó un ahorro, que era el gasto del transporte?

GT:\_ Eso no lo manejé yo, si fue benéfico o fue peor, yo únicamente me concretaba a mi trabajo de la elaboración de vinos y conservación

MR:\_ ¿Necesitaban más personal para el envasado?

GT:\_ Si, inclusive se tomaron mujeres para trabajar, para el etiquetado y llenado de botellas, equis trabajo que hay que hacerse

MR:\_ ¿Quiere decir que Formex Ibarra ha sido una buena fuente de trabajo para el ejido El Porvenir?

GT:\_ Si, si ha sido muy benéfico para el poblado

MR:\_ ¿Aparte de los residentes de Ejido El Porvenir, de dónde ha sabido usted que vengan a trabajar aquí?

GT:\_ De Francisco Zarco nada más, como le digo, como había un sindicato pues ellos mismos tenían su gente para trabajar, su escalafón de trabajo, se rigen por escalafón y al que le vaya tocando va entrando a trabajar

MR:\_ ¿De las comunidades no venían a trabajar, de San José de la Zorra o de San Antonio Necua?

GT:\_ Antes para la recolección de la uva si venían de San José de la Zorra, inclusive los paladores eran puros indios. Gente muy grande y antes se recogía en cajones de madera la uva, en carretas y ellos le echaban hasta cien cajas a cada carreta

MR:\_ ¿Eran buenos para trabajar, fuertes?

GT:\_ Sí, muy fuertes los indios estos que venían a trabajar. Tenían su trabajo los primeros años, ya después el sindicato no los dejó trabajar

MR:\_ ¿Porqué?

GT:\_ Porque le quitaban la mano de obra a sus compañeros de trabajo

MR:\_ ¿Tenían que ser agremiados?

GT:\_ Y también se cambió el tipo de recolección de uva, porque antes estaba nomás rudimentaria, porque venía en caja y se vaciaba caja por caja al molino, ya después hicieron las carretas pero en el campo se vaciaba la caja a la carreta. Entonces con la carreta llegábamos aquí y ya cargábamos con horquillas, era más rápido el trabajo y ya no se requería gente tan grande, tan alta como los indios

MR:\_ ¿Qué tipo de cepa utilizaban?

GT:\_ Antes, cuando compraron el rancho había la cepa de cabeza que se le llama, es una planta que tiene su tallo, como a una altura de 40 ó 50 centímetros están los brazos con sus maderas donde va a producir la uva y esas tienen que podarse cada año, con gente que sepa podar porque ahí está el secreto de la producción

MR:\_ ¿Después, a los que venían les enseñaban los que ya sabían?

GT:\_ Sí

MR:\_ ¿A usted le tocó enseñar también?

GT:\_ No me tocó enseñar porque me cambiaron acá a la fábrica, fue poco tiempo que estuve en el campo

MR:\_ ¿Había otra persona encargada del campo que estuviera al pendiente de los trabajadores?

GT:\_ Sí, yo del campo nunca estuve al frente, como trabajador del campo me vine aquí

MR:\_ ¿Le gustó el cambio?

GT:\_ Sí me gustó porque aprendí muchas cosas. No es por nada, pero uno aprende tanto que se siente la satisfacción de que venga un enólogo de carrera universitaria y le diga a uno "Gilberto, cómo se hace esto, qué tenemos que hacer en este caso" se siente bonito

MR:\_ Claro, porque están respetando la experiencia que usted ha adquirido

GT:\_ Hasta eso que ellos han sido sinceros conmigo y me han dicho "nosotros traémos la teoría pero tu tienes la práctica" juntamos la práctica con la teoría

MR:\_ Y sale muy buena combinación ¿cómo se trasplantan las nuevas cepas?

GT:\_ bueno, las nuevas cepas las están plantando ya en Barbádos, que hacen sus viveros para las plantas por separados porque tienen una variedad tremenda. Entonces ya que tiene dos años la planta la ponen en el campo, ya que tiene sus raíces y ya que está la planta formada

MR:\_ ¿Se tiene aparte en un vivero?

GT:\_ Después la plantan en el campo a la medida que ellos crean necesario que tengan que plantarla

MR:\_ ¿Eso también lo tiene que hacer alguien especial o cualquier persona lo puede hacer?

GT:\_ Cualquier persona pero con la vigilancia de uno que sepa, porque hay que saber tratar a las plantas también, tienen vida

MR:\_ ¿Mandaban traer de alguna parte?

GT:\_ Por lo regular todas las variedades que tienen aquí, parece que las traen de Estados Unidos ya certificadas, ya listas. Mucha gente hace sus propios viveros y ahí injertan la variedad que ellos quieren

MR:\_ ¿El agua que necesitan para sus campos, de dónde viene?

GT:\_ Antiguamente se trabajaba por temporal, de lo que caía

MR:\_ ¿Cuánto tiempo se estuvo trabajando así?

GT:\_ Hasta la fecha hay mucha gente que se dedica al puro temporal. Inclusive es una uva de mejor calidad para los vinos, es una uva que tiene más azúcar

MR:\_ ¿Un riego más o menos constante le resta azúcar?

GT:\_ Sí, porque tienen que quitarle el agua varias semanas antes de pizar, de levantar la cosecha, tienen que cortar el agua cierto tiempo antes de la cosecha para que el azúcar suba un poco y dé más o menos la graduación que ellos quieren. Tienen que esperar a dar tiempo que madure a la azúcar adecuada para el vino

MR:\_ ¿Ahorita sus campos son de temporal o tienen sistema de riego?

GT:\_ No, algunos nada más son de temporal. Rancheros pobres que no tienen como hacer sus cultivos con agua, ni poner variedades buenas. Porque aquí en la zona hay bastante uva todavía de temporal que se trabajan al estilo antiguo

MR:\_ ¿Aquí tienen pozo?

GT:\_ Sí, ya el rancho de aquí ya no tienen viñedos, tienen puros olivos

MR:\_ ¿El volumen de producción que manejaban?

GT:\_ Yo en realidad de esas cosas no me di cuenta exactamente el volumen por hectárea, porque esas cosas no las manejaba yo, nomás me encargaba de agarrar las uvas y el proceso

MR:\_ ¿Qué tecnología intervenía en el proceso de la uva?

GT:\_ Cómo qué tecnología

MR:\_ En cuanto a la cosecha y la poda es la mano de obra, pero en el proceso de la vinificación ahí ya interviene una máquina ¿qué tipo de máquina interviene?

GT:\_ Por ejemplo aquí nosotros, el primer paso al llegar las uvas a la planta, las ponemos en la báscula para pesarla y saber lo que vamos a procesar, qué cantidad de uva

MR:\_ ¿Se procesa por determinado volumen, qué cantidad cada vez?

GT:\_ Variaba mucho, día con día. A veces había unas uvas que era muy difícil de pizcarse, de levantar la cosecha y otras que con puro manoteo se arrancaban

MR:\_ ¿En qué estriba lo difícil?

GT:\_ Más dura, tenía que usar tijeras o cuchillo

MR:\_ Eso es más tardado

GT:\_ Sí, es más tardado. Por ejemplo la variedad de la Misión y la Málaga blanca es muy fácil de pizcarse, es una uva que agarra usted y nomás le tuerce el codito y se quebra sola, no es lo mismo que darle así con la mano un jaloncito chiquito que se reviente a estar usando tijera o cuchillo

MR:\_ ¿Qué otro tipo de uvas hay, cuáles son sus nombres?

GT:\_ Bueno hay muchas, por ejemplo aquí nosotros manejábamos la Carignane, Valdepeña, la Barbera, Ruby Cabernet, Cabernet Sauvignon, varias variedades

MR:\_ ¿Todas ellas van a dar un vino distinto?

GT:\_ Sí. Entonces con el vino que teníamos que tener más cuidado era con los vinos blancos porque el proceso es más complicado, en el sentido que hay que fermentarlos y puro jugo, no como las tintas que hay que darle su fermentación con la cáscara porque el color y vitaminas están en la cáscara

MR:\_ Me estaba diciendo del proceso del vino después de la báscula

GT:\_ Sí, después de la báscula la metemos al molino y que mucha gente la conoce como estrujadora. Entonces el molino separa el racimito de la uva y ese se desecha y en el molino queda todo el mosto, que es la semilla y la corteza de la uva y el jugo de la uva. Se manda por medio de bombas a los tanques de fermentación y ahí empieza la fermentación

MR:\_ ¿Ahí dura mucho tiempo?

GT:\_ Sí, porque hay que controlar la fermentación, no hay que dejar que fermenten solos porque se elevan mucho

MR:\_ ¿Debe estar controlando la temperatura?

GT:\_ Exactamente, a cierta temperatura para sacar un vino de mejor calidad, porque si deja usted las uvas fermentar solas, entran puras levaduras criollas que se calientan demasiado. Nosotros aquí usamos levadura certificada para iniciar la fermentación

MR:\_ ¿De dónde viene esa levadura?

GT:\_ Es levadura francesa, de allá de Francia. Por eso pesábamos para saber la cantidad que requería, porque todo va por medidas

MR:\_ ¿Cómo se les mandaba la levadura?

GT:\_ La levadura se ponía en diferente forma, a los vinos blancos echábamos la levadura, la reacción es inmediata y empezaba a fermentar, le echábamos al recipiente con la levadura y el jugo de la uva al mismo jugo que se va a fermentar

MR:\_ ¿Les hacían los envíos por avión?

GT:\_ Si por avión, lo pedían con tiempo para tener en existencia antes de la cosecha

MR:\_ ¿Tenían sus almacenes?

GT:\_ Si, había un almacén

MR:\_ ¿Y después de la fermentación?

GT:\_ Después de la fermentación hay que dejarlo que repose, para que los sedimentos precipiten por naturaleza, hay que darle cambios para sacar el sedimento de la uva, que se vaya limpiando el vino. Porque ya desde el momento que deja de fermentar ya no es mosto, ya es vino, porque ya todo la azúcar se convirtió en alcohol, entonces hay que darle su tiempo. Se deja de fermentar, darle un tiempo razonable para que los sedimentos bajen y separar lo limpio

MR:\_ ¿Y qué pasa con ese sedimento, se tira?

GT:\_ Lo tiramos al drenaje, se tira

MR:\_ ¿Y ya está listo para envasarse después de eso?

GT:\_ No, todavía falta darle más trasiego, ese trabajo es de varias veces y luego se tiene que clarificar, luego filtrar y luego estabilizar

MR:\_ ¿El trasiego es el cambio de un lugar a otro para irlo limpiando?

GT:\_ Si, para irlo limpiando

MR:\_ ¿Y después?

GT:\_ El clarificante

MR:\_ ¿En qué consiste?

GT:\_ Consiste en que se le echan coagulantes y productos pesados para que arrastre lo poquito que quede asentado

MR:\_ ¿Digamos que es una última limpieza?

GT:\_ Exactamente, después de eso sigue la filtrada

MR:\_ ¿Se filtra a través de máquina?

GT:\_ Si, a través de un filtro que contiene unos filtrantes

MR:\_ ¿Se va a quedar más sedimento?

GT:\_ Si, porque usted ve un vino aparentemente o a simple vista está claro, pero tiene que brillar el vino también no nada más estar claro, tiene que estar brillante

MR:\_ Después de haber visto tantos vinos ¿cuál le parece a usted un buen vino?

GT:\_ Mire, es como dice el dicho que el carnicero no come carne y el panadero no come pan, yo nunca fui tomador de vino

MR:\_ Me refiero al tipo de uva, al tipo de proceso que lleva, hasta el color que le queda, que usted diga este me gusta, este sale muy bien

GT:\_ Bueno, a mi me han gustado mucho los vinos blancos, será porque son claros y se nota más el brillo y es más fácil de apreciar

MR:\_ ¿Después de eso ya está listo para el envase?

GT:\_ No, hay que estabilizarlo con la temperatura de cinco grados bajo cero

MR:\_ ¿Cómo se logra?

GT:\_ Por medio de refrigeración, hay que meterlos en tanques aislados, cinco grados menos cero para la estabilización, para que arrastre todos los cristales, eso se llama la estabilización de los vinos, digamos mínimo unos quince días que tenga que ser y luego darle un último trasiego. Y todavía para el envasado hay que darle otra filtrada con unos filtros muy finos, muy pequeños, ese si no deja nada. A pesar de eso si no están bien tratados los vinos se ponen los sedimentos otra vez

MR:\_ ¿Y lo va a descomponer?

GT:\_ Pues la apariencia nada más y variar un poco el sabor

MR:\_ ¿Quiere decir que entonces puede tardar todo esto, meses?

GT:\_ Yo le decía aquí a los enólogos que los vinos, la mejor temporada para hacerlos, las filtraciones y las vinificaciones de los vinos, es en primavera, como que sufren un cambio en esa temporada

MR:\_ ¿Para hacer todo el proceso?

GT:\_ Para hacer todo el proceso de filtraciones y vinificaciones

MR:\_ Quizás es cuando está mejor la temperatura

GT:\_ Exactamente, la temperatura está mejor y no sé, es la temporada más bonita, la estación más bonita de la naturaleza, la primavera. También los vinos como que saben ellos también, tienen vida, porque están evolucionando ellos solos

MR:\_ Y responden a los procesos por los que se va sometiendo

GT:\_ Si, es muy bonito el tratamiento de los vinos

MR:\_ Si como no, además es muy interesante

GT:\_ Precisamente cuando cerraron la planta de los vinos, yo me deprimí mucho

MR:\_ ¿Cuándo la cerraron?

GT:\_ El 90, fue la última cosecha que hicieron

MR:\_ ¿Porqué la cerraron, por baja producción?

GT:\_ No sé cual serían los motivos de que cerraron, dijeron nomás hasta aquí hacemos vino. Yo me deprimí, mucho inclusive hasta me enfermé

MR:\_ Porque era su trabajo

GT:\_ Era mi trabajo y me gustaba hacerlo

MR:\_ ¿Cambió de dueños?

GT:\_ Si, si cambió de dueños la empresa porque antes era la familia Bertrand, era la familia de la empresa

MR:\_ ¿Beltrán o Bertrand?

GT:\_ Bertrand

MR:\_ ¿Son de origen español?

GT:\_ Español, si, muy buenas personas

MR:\_ ¿Ellos vendieron sus acciones?

GT:\_ Si, compró Protexa, que es dueña ahora de todas las empresas que eran de la familia Bertrand

MR:\_ ¿Compró una sociedad entonces?

GT:\_ Si

MR:\_ Antes de pasar al cierre de la fabricación de vino, ¿cuáles eran sus principales compradores, qué hacía Formex Ibarra con toda la producción de vino?

GT:\_ Mire, yo en realidad, desde que salían los vinos de aquí de la planta a granel, ya no me daba cuenta yo de qué pasaba. Quienes serían los vendedores, qué hacían, nada, únicamente el proceso y enviarlos a México con las mejores condiciones que se pudieran mandar y era todo lo que hacía

MR:\_ ¿A México también ya lo mandaban envasado?

GT:\_ No, bueno después si, los últimos dos, tres años que se envasó si se iba a México todo. Nosotros de aquí lo enviamos al depósito de Ensenada y de Ensenada pues mandaban yo creo a diferentes partes

MR:\_ ¿Dónde tienen su depósito en Ensenada?

GT:\_ Ahí estaba en Formex Ibarra

MR:\_ ¿También en las instalaciones de Formex Ibarra?

GT:\_ Si, ahí estaba el depósito

MR:\_ ¿Qué pasó con los cultivos, con el campo de cultivo de la vid?

GT:\_ Bueno, al cerrar la planta de vinos tumbaron las uvas, no dejaron ni una matita para seguir tomando vino cuando menos y pusieron puros livos, para mi fue muy duro todo eso

MR:\_ ¿El olivo es muy opuesto a todo el cuidado que tiene que tener la planta de la vid?

GT:\_ Bueno, va más o menos en la misma situación, el olivo es muy noble, se requiere poca agua

MR:\_ Si, por eso más que nada me refería, porque es cultivo de temporal

GT:\_ Inclusive en El Porvenir hay mucho olivo y temporal, muy aguantadores, ahí están chiquitillos, raquícos, anémicos pero no se secan, es muy difícil que se seque el olivo

MR:\_ ¿Quiere decir que en todo lo que tenían sembrado de uva, plantaron olivos?

GT:\_ Plantaron olivos, aquí se plantaron cincuenta mil olivos

MR:\_ ¿A partir de que plantaron los olivos, pasó un buen tiempo para que se pudiera cosechar y se pudiera procesar?

GT:\_ Si, porque el olivo, este año se cumplen cinco años que pusieron el olivar nuevo y sin embargo el año pasado ya ensayaron bastante cosecha el año pasado, de los olivos nuevos y este año se espera una cosecha

mucho más abundante, los olivos ya vieron ustedes ya están grandes, parecen olivos ya de diez, quince años y son olivos de cinco años

MR:\_ ¿Mientras se fabricaba vino se producía alguna otra cosa?

GT:\_ Bueno, había mil olivos en la finca, en el rancho pero nada más por los callejones

MR:\_ ¿De ahí se cosechaba la aceituna y se sacaba algún producto?

GT:\_ Se enviaba a Ensenada a la fábrica procesadora de Formex Ibarra

MR:\_ ¿Qué hacía la fábrica con la aceituna?

GT:\_ Bueno, la aceituna verde la curtían para el mercado y la aceituna negra a molerse para el aceite. La aceituna negra no es aue sea otra variedad, cualquier variedad es la misma, digamos en el sentido que le voy a decir, la aceituna negra es porque ya está madura y no porque la variedad sea negra

MR:\_ Si, se puede pensar que sea otra variedad de aceituna

GT:\_ En el aceite paramolerse, para mi modo de pensar no usan variedades, va de todo nomás que sea negra para aceite, ocupan un buen porcentaje de aceite y para curtirse si tienen que hacer la separación de tamaños y variedades

MR:\_ ¿Ahora ya se hace todo eso aqui?

GT:\_ Hasta lo que yo sé, porque yo si curto aceitunas caseras, tengo más de treinta años curtiendo aceituna casera para comer nosotros

MR:\_ ¿Dónde aprendió a curtir las?

GT:\_ Solo, mirndo a los vecinos de aqui del Porvenir, las señoras. Yo me como un kilo de aceitunas, inclusive el otro día nos encontramos con un frasco que tenía como cinco años, nomás envasados en baño maría muy diferentes a los de fábrica

MR:\_ ¿Estaban buenas?

GT:\_ Si, estaban buenas

MR:\_ ¿Todavía cuando se fabricaba el vino tenían estos dos mil olivos?

GT:\_ Si, más o menos dos mil

MR:\_ ¿Después de que se cerró la fábrica de vino, que otro producto elaboraban?

GT:\_ Nada, precisamente es lo que le decía hace rato, hasta me enfermé yo porque me puse inactivo, bueno no me puse, me pusieron porque ya no se hacía nada

MR:\_ ¿Algún otro producto como mayonesa?

GT:\_ Bueno eso hace un año y medio que empezamos

MR:\_ Esto es nuevo

GT:\_ Si, es nuevo, aqui empezamos a trabajar en agosto del año antepasado

MR:\_ ¿Mayonesa y salsa catsup?

GT:\_ Mayonesa y salsa catsup nada más

MR:\_ ¿Esto dónde se fabrica?

GT:\_ Aqui

MR:\_ ¿Eso cómo se hace?

GT:\_ Bueno en realidad yo eso no lo hago, mi trabajo ya es otro, yo creo que ya me vieron cansado

MR:\_ Ha trabajado muchos años

GT:\_ Si, son muchos años, pero si resentí mucho el cambio porque era mi vida

MR:\_ ¿Quién mas estaba asi como usted, trabajando de mucho tiempo

GT:\_ Pues todos iban y venían y yo estaba aquí, digamos que yo cubría los tres turnos, porque a media noche que me venía a dormir tenía que dejar el turno al que seguía ya con instrucciones y por escrito, porque yo en cada turno tenía un jefe de turno, por respeto para ellos. Les daba sus instrucciones por escrito y tenían que sujetarse a lo que yo les ordenaba

MR:\_ ¿Así que a usted le tocó verlo cambiar desde que empezó Formex Ibarra hasta que cerró con su fábrica vinos?

GT:\_ Si, la fábrica de vinos la vi nacer y la vi morir, digo morir porque se cerró. Entonces aqui empece otra vez con la mayonesa, la vi nacer y espero no verla morir

MR:\_ Espero que no. Es muy interesante lo que nos platica porque es desde el inicio hasta el término de la fábrica.

}GT:\_ Yo me enfermé cuando dejamos de hacer vinos, por la razon de que sentí un vacío y se me vinieron depresiones muy fuertes y tuve que ir a ver al médico y gracias a dios que ya estoy otra vez trabajando. Yo me sentía tan mal que no pensé que volvería a trabajar

MR:\_ Lo bueno es que aqui está ya. Yo le agradezco mucho este tiempo que nos ha prestado, sus recuerdos y sus comentarios

GT:\_ Que sirvan de algo para la juventud

MR:\_ Si como no, son de mucho valor y de mucha ayuda. Muchas gracias