



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

JOAQUIN LEYVA MASCAREÑO

POR

JOSE LUIS GONZALEZ

PHO-4-40

VALLE DE GUADALUPE

MARZO 20, 1997

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES HISTÓRICAS UABC
PROYECTO DE HISTORIA ORAL:

LA IDENTIDAD EN EL VALLE DE GUADALUPE, XX

Entrevista a Sr. Joaquín Leyva Mascareño
Lugar: Realizada en la Empresa L.A. CETTO
Fecha: 20 de marzo de 1997
Transcripción: Cristina Ruiz Bueno.
Cassette 1/1

LG:_ Veinte de marzo de 1997 nos encontramos en la fábrica de L.A. CETTO ubicada aquí en Valle de Guadalupe y hemos venido hacer un trabajo sobre la historia del vino, este trabajo lo realizamos con la Universidad y el Instituto de Cultura, la persona entrevistada hoy es el químico Joaquín Leyva.

¿Perdone cuál es su nombre completo?

JL:_ Joaquín Leyva Mascareño.

LG:_ ¿En qué fecha nació?

JL:_ El 9 de febrero de 1951.

LG:_ El lugar donde.

JL:_ Originario de Culiacán, Sinaloa.

LG:_ ¿Su familia de dónde es originaria?

JL:_ Mis papás también son de Sinaloa los dos.

LG:_ ¿Tu profesión?

JL:_ Ingeniero Bioquímico.

LG:_ ¿Cuál fue tu primer contacto con la vitivinicultura?

JL:_ En el año de 1974 buscando dónde hacer mis prácticas profesionales, llegamos un compañero y yo a Tijuana y empezando hacer entrevistas con algunos empresarios en la empresa de productos de uva de Luis Cetto en Tijuana fue en donde nos dieron la oportunidad de realizar las prácticas, de ese año me tocó a mi estar en el Valle de Guadalupe tres semanas y a mi

compañero tres semanas en Tijuana, al cabo de ese tiempo cambiamos, me fui yo a Tijuana hacer los análisis de laboratorio y el se vino aquí al Valle a meter la vinificación.

E:_ Tu Antonio nunca habías tenido contacto con la industria?

A:_ Antes no, era muy poco, casi nada, el vino lo había probado muy esporádicamente.

E:_ Podemos decir que te iniciaste con la empresa.

A:_ Se puede decir que me iniciaron con la empresa.

E:_ ¿Cuál es la ubicación de la empresa y viñedos?

A:_ La empresa está en el kilómetro 73 y medio de la carretera Tecate, El Sauzal.

LG:_ ¿Los tipos de uva que cultivan cuáles son?

JL:_ Aquí manejamos varias variedades, por mencionar algunas, rojas, tenemos la Cabernet Sauvignon, Nebbiolo, Zinfandel, Petit Siran entre otras, y blancas, Chardonnay Charoley, Sauvignon Blanc, Chenin Black, por mencionar algunas.

LG:_ Esa variedad de uva también, es el vino también el nombre, o varía.

JL:_ En la línea de los L.A. CETTO, el nombre del vino, viene siendo el nombre de la variedad de la uva, son cien por ciento variedades.

LG:_ Hay una diferencia entre un tipo de vino por ejemplo que hace Luis Cetto, un vino por ejemplo que Cabernet Sauvignon, lo hace Cetto y lo hace también la empresa Domecq, ¿hay alguna diferencia?

JL:_ Sí, si la hay a pesar de que estamos en el mismo valle, en la misma zona, el mismo clima, siempre el toque del enólogo es el que marca la diferencia, desde preparar la tierra, como conducir el viñedo, como tratarlo, los riegos, la poda, la pizca y después en la bodega la vinificación hace la diferencia entre un vino y el otro.

LG:_ Ahorita hablamos de tipos de uva, ahora que tipos de uva se produce, qué tipos de vino más bien.

JL:_ Bueno, tenemos toda la gama de vinos, desde tintos, robustos de mucho color, hasta los tintos que están dentro de los grupos de los claretes, tenemos los vinos rosados y los vinos blancos, dentro de los blancos tenemos los vinos abocados o dulces y los vinos secos, algunos llevan madera otros no, también hacemos vino de consagrar.

LG:_ Vinos dulces.

JL:_ Vinos bastante dulces, hacemos destilados para brandy, hacemos algunos jugos concentrados de uva.

LG:_ Traen uva de Mexicali, ¿qué se hace con esa uva producida en el Valle de Mexicali?

JL:_ La uva de Mexicali específicamente se utiliza para la elaboración de los brandies, porque vienen de una zona cálida donde se desarrolla una variedad con gran contenido de azúcar, pero que no reúne las características para un vino de calidad.

LG:_ También se que con esa uva se hace aguardiente.

JL:_ Se hace el aguardiente para brandy.

LG:_ Por venir de tierras caliente.

JL:_ Por el clima, por desarrollarse en zonas muy cálidas.

LG:_ Tu papel Joaquín dentro de la empresa.

JL:_ Yo soy el gerente de producción y asistente del enólogo.

LG:_ Cuál es el organigrama de la empresa.

JL:_ Esta es una empresa familiar, donde el propietario el señor Luis Cetto viene siendo el gerente general y de ahí se divide lo administrativo, que se maneja en las oficinas generales en Tijuana y por otro lado, lo de producción que lo maneja el director el ingeniero Camilo Magoni, el viene manejando todas las empresas, toda la producción de todas las empresas del grupo Cetto donde es también ésta una de ellas, esta que es la única productora de vino.

LG:_ En los vinos por ejemplo, que se elaboran este año digamos, cuánto tiempo tarda para sacarlos.

JL:_ Depende el vino, el vino blanco ese está listo para entrar al mercado en un año, en cuanto ya está hecho vino y se limpia por medio de filtraciones, el vino ya se pone en el mercado, es el caso del (--) el vino tinto no, ese necesita un poco más de tiempo, dependiendo también de la variedad, hay vinos que necesitan de dos, tres, cuatro años, pero no hay una regla general que diga que tiene que ser en tanto tiempo, sino como lo vea el enólogo cuando él dice este vino ya está listo para entrar al mercado, es cuando se le da luz verde y ya se comercializa.

LG:_ Respecto al proceso desde la pizca, qué proceso se sigue para la elaboración del vino.

JL:_ La pizca como todos los procesos es muy importante, primeramente se determina la maduración también supervisada por el enólogo, cuando él ya ve que la uva ya está suficientemente madura con todos sus componentes, entonces es cuando ordena la pizca y la pizca, toda es manual, hay que cortar racimo por racimo para que no se maltrate lo menos que se pueda.

LG:_ ¿Debe tener un grado de azúcar?

JL:_ Si, debe tener un grado de maduración, es un balance entre el azúcar, la acidez y el ph.

LG:_ Si nos podría explicar cuál es el proceso desde que llega los camiones cargados de uva a la empresa, a dónde va al molino y luego.

JL:_ Aquí el proceso empieza cuando el camión llega aquí a la bodega, primeramente pasa a la báscula y se pesa en bruto, después pasa al molino, ahí se va descargando las corvas, y ahí empieza la primera inspección, bueno la segunda, la primera es en el viñedo; después de la molienda pasa a los tanques de fermentación, ahí va a desarrollar el proceso fermentativo, dependiendo el tipo de vino, el tipo de uva es la temperatura a la cual se va a controlar, por decir algo, el vino tinto fermentará en una semana y el

blanco durará un poco más de tiempo, el tinto lleva un control de 23 grados centígrados y el blanco es un poquito más bajo a 15 grados centígrados, después de fermentación se pasa a los tanques de almacenamiento, ahí reposa un determinado tiempo, a veces lleva como un mes para que todos los sólidos vaya sedimentando, después hay una decantación para separarlo de los sólidos pesados, de ahí ya vienen los procesos físico químicos que son la clarificaciones y filtraciones, hasta que el vino queda completamente limpio, pasa después por un proceso de estabilización del frío, es mantenerlo en unas cámaras frías a temperatura bajo cero, durante unos quince días aproximadamente para que precipite todos los excesos de tartratos y ya con la filtración ya eso queda eliminado; posteriormente el vino blanco lo enviamos a la ciudad de Tijuana para su embotellado y el vino tinto no, ese pasa a las barricas de añejamiento, ahí también va dependiendo el año y otras características, el enólogo va a determinar que tanto tiempo le va a dar de maduración en la barrica, de la barrica ya sale, se envía a Tijuana y ya pasa al embotellado, y ahí continúa el añejamiento en la botella, al igual periódicamente hacen un muestreo y cuando el vino ya está listo para salir al mercado es cuando ya lo liberan.

LG:_ ¿Cuándo empieza la pizca y cuándo termina?

JL:_ Aquí la pizca, la cosecha empieza aquí en esta zona a principios de agosto o finales, no, vamos a decir que a finales de julio y dependiendo el año puede durar hasta finales de septiembre y hay veces que hasta octubre.

LG:_ ¿Los trabajadores de dónde vienen?

JL:_ Los trabajadores, hablando aquí de la vinícola son trabajadores de aquí del poblado de Guadalupe, en época de poco trabajo habrá alrededor de unas 30 personas, en época de vendimia, duplicamos la cantidad, la gente de campo, los pizcadores una parte es local y otra parte vienen de otros estados.

LG:_ Sobre la tecnología Joaquín, qué tipo de tecnología usan para la elaboración de los vinos.

JL:_ La maquinaria es prácticamente toda extranjera, pero es una mezcla de varios países, tenemos molinos de aquí del Estado de California, tenemos prensas españolas, tenemos prensas italianas, francesas, una centrífuga alemana, filtros italiano, es una mezcla que tenemos de eso.

LG:_ Los vinos que hace la empresa Cetto, se venden, dónde se venden por lo regular.

JL:_ El vino de mesa, hoy en día gran parte se vende en el extranjero, gran parte del volumen ya es de exportación y otro volumen de consumo nacional.

LG:_ ¿A que se debe que hay empresas en el Valle de Guadalupe que sus vinos sean caros, en que consiste, en el proceso, en la tecnología, en la uva?

JL:_ Bueno, esa pregunta yo no te la podría contestar, habría que hacerselos a los que pusieron esos precios.

LG:_ Una vez me comentabas, hace un tiempo, y te hacía la pregunta que cuál era el mejor vino y me contestabas tu que no hay un vino, es decir, es la persona el que le da el gusto por el vino, porque para mi es subjetivo, lo que para mi puede ser un vino bueno, para ti malo, entonces no hay un vino, quien lo decide es la persona, el gusto por el vino.

JL:_ Bueno, esa es una respuesta, pero de hecho si hay, si existen los grandes vinos, hablando de esta compañía, nosotros tenemos una gran gama de variedades y de vinos, y tenemos vinos con un precio muy accesible, pero también tenemos las grandes reservas con precios algo elevados.

LG:_ El mejor vino, el más caro podemos decir, que produce la industria Cetto cuál es.

JL:_ El más caro que está ahorita en el mercado es un Cabernet reserva, que se conoce como Cabernet reserva privada.

LG:_ El Nebbiolo.

JL:_ El Nebbiolo es reserva también y ahí va más o menos con el precio, pero es otra variedad de uva.

LG:_ Los trabajadores que trabajan dentro de la empresa, no del campo, más o menos cuántos son.

JL:_ De la empresa, como te decía en época tranquila andaremos unos treinta y después vamos poco a poco contratando más hasta llegar a la temporada en la cuál prácticamente completamos la cantidad, 60, 70, dependiendo.

LG:_ La uva viene de viñedos de la empresa o también le compran a otros viñedos.

JL:_ No, la empresa no compra uvas, toda la uva que procesamos aquí es de viñedos del mismo grupo Cetto.

LG:_ ¿Qué es lo que más te gusta Joaquín de tu trabajo?

JL:_ Qué es lo que más me gusta de mi trabajo.

LG:_ ¿O por qué te gusta el trabajo?

JL:_ Yo que, todo, te voy a poner un ejemplo, siempre me han hecho la observación de la distancia en la que he viajado, 45 kilómetros diarios de venida y 45 kilómetros de regreso, 100 kilómetros diarios aproximadamente, entonces yo les contesto que si y viviera en Tijuana, de donde vengo y tuviera que viajar de la casa de mis papás a las oficinas de Cetto, haría el mismo tiempo que hago yo de mi casa en Ensenada aquí a Valle de Guadalupe, porque es un camino que me agrada, bastante bonito y lo he recorrido durante 21 años y no me ha, no lo cambio.

LG:_ O sea que tienes 21 años trabajando.

JL:_ Tengo 21 años en la empresa.

LG:_ Una vida.

JL:_ Casi.

LG:_ ¿Cuántos litros se producen anualmente, Joaquín?

JL:_ Depende de la cosecha, nosotros aquí en la bodega hemos llegado a procesar más de 30 mil toneladas, y depende del año y son muchos factores, podemos decir que hay una media entre 20 y 25 mil toneladas anuales.

LG:_ ¿En qué varía la producción de uva?

JL:_ En el clima, vamos a decir, el ejemplo de los que tienen uva temporal, si llueve tienen uva y de buen tamaño y buen peso, si no llueve tienen poca uva, de poco tamaño y de poco peso, entonces ahí depende mucho del factor agua, el clima como son el sol, las temperaturas, todo eso influye sobre la carga del viñedo.

LG:_ ¿Cuando un viñedo antes de pizcar la uva se riega, la uva adquiere más peso, más agua?

JL:_ Si debería adquirir más.

LG:_ ¿Y sale un vino de mejor calidad?

JL:_ No, no de hecho, como te digo ahí es donde entra el enólogo, el enólogo va a manejar la planta, él va a decir esta planta déjenla de regar este día porque yo la voy a cosechar, este otro día él sabe muy bien como manejar la planta y dependiendo como se recolecte la uva es la calidad de vino que vamos a tener.

LG:_ Una pregunta, si se cortara nada más la uva sin el racimo, sería el mismo vino o sería mejor, o más malo.

JL:_ De hecho ya imaginario, se separa la uva por un lado, y el racimo por otro lado, económicamente no es factible hacer la pizca uva por uva, mejor se va al racimo.

LG:_ Es un vino de mejor calidad si uva por uva.

JL:_ Si, pero eso ya lo hace la maquinaria, se separa el palillo de la uva sin maltratar.

LG:_ Cuando entra la uva al producto, ya al molino, la semilla no se muele.

JL:_ No, la maquinaria está diseñada de tal manera de no maltratar, ni al palillo, ni la semilla, ni la piel de la uva, está diseñada con ciertas separaciones para que pase por todo el equipo sin ser maltratados, porque cualquiera de esos tres, si se maltrata va a ceder sabores que no deseamos en la uva.

LG:_ ¿Cuál es la diferencia entre el tonel de madera y el acero inoxidable para almacenar el vino?

JL:_ Bueno, de hecho es mejor inoxidable, es más higiénico, más práctico, el tonel de madera se usó mucho en la antigüedad, como almacenamiento, hoy en día ya están prácticamente descartados, la madera solamente se utilizan en añejamiento en volúmenes pequeños y en maderas finas.

LG:_ La palabra es tonel o tónel, la diferencia entre los vinos caseros que se hacían en la antigüedad, cuánto puede durar un vino artesanal, normalmente, para que no se avinagre, el tiempo que debe durar un vino.

JL:_ Bueno los vinos caseros que se hacen inclusive aquí en la zona algunos, hay que darles una conservación un poquito más estricta que los normales, si después de la fermentación y decontación y filtración los conservaran en refrigeración, un refrigerador a la temperatura de 6 grados, 5 grados, el vino les duraría más tiempo que conservarlos en la interperie entre 20 y 30 grados centígrados, empieza, es un proceso de oxidación y se puede avinagrar.

LG:_ ¿Qué es la diferencia entre el vino artesanal y el vino industrial podemos decirlo, que no tiene preservativos químicos, hay una diferencia, dura más el vino comercial?

JL:_ Si.

LG:_ Comercial, como decirle, no comercial, que sería industrial.

JL:_ Si, una diferencia, por esa diferencia yo creo que no, es la misma.

LG:_ ¿Qué pasaría si se hiciera vino con la uva de Mexicali, no se podría?

JL:_ Si, de hecho mucha gente lo ha intentado, se puede hacer muy buen vino estandar, el problema de la uva de Mexicali es que como es una zona

muy cálida, los componentes de la calidad, llámese aromas, sabor, se desarrolla tan rápido a esa temperatura que se volatilizan, se pierden.

LG:_ Joaquín, cuál es el proceso del aguardiente, cómo desde que llega a la planta.

JL:_ Bueno el aguardiente es esa parte del vino, ya una vez que pasó el proceso del cual hablamos, ya tenemos el vino ahí empieza el prebrandy, el vino pasa por otro tipo de destilación donde se fraccionan, se separan los alcoholes del resto del vino, es decir por destilación, entonces se recolecta todo el aguardiente, con graduación más alta, el cual tiene que posteriormente al añejamiento para brandy.

LG:_ ¿Hay diferencia entre la tecnología para elaborar el vino y el brandy?

JL:_ Es una cosa muy distinta.

LG:_ Se podría hacer brandy.

JL:_ De hecho nosotros hacemos brandy aquí, tenemos todo el equipo para hacer brandy, de hecho hacemos brandy.

LG:_ ¿Qué tipo de brandy es?

JL:_ Hacemos el brandy Napoleón.

LG:_ ¿Aquí lo hacen en la empresa?

JL:_ Aquí lo hacemos.

LG:_ Hay algún vino Joaquín que lleve por ejemplo tu sello.

JL:_ No, el mío no, todos los vinos llevan el sello del enólogo, nosotros ponemos nuestro granito de arena.

LG:_ Qué tanto aportas tu a la elaboración de algún vino, que digan este vino tiene mucho de Joaquín.

JL:_ Vamos a decir que todos los vinos tienen poquito de Joaquín.

LG:_ Todos los vinos.

JL:_ Si, porque participamos en todos los vinos.

LG:_ Joaquín, pues muchas gracias por esta entrevista, te agradecemos a través de la Universidad.