



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

VICTOR TORRES ALEGRE

POR

BIBIANA SANTIAGO

PHO-4-32

VALLE DE GUADALUPE

MARZO 7, 1997

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES HISTÓRICAS UABC
PROYECTO DE HISTORIA ORAL:

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

Primera entrevista con el Sr. Víctor Torres Alegre

Lugar:

Fecha: El día 7 de Marzo de 1997, por Bibiana Santiago

Transcripción: Martha Cecilia López López.

Cassette 1/1

BS:_ Me comentaba acerca de su vocación para la vitivinicultura.

VT:_ Si, soy ingeniero Agrónomo especialista en industrias agrícolas, entonces por un lado la parte agrícola y por otra parte industrial, mi enfoque hacia la vitivinicultura yo siempre busqué hacer un posgrado en fermentaciones y se me presentó de alguna manera la oportunidad de hacer la parte relacionada con las uvas y de ahí me gustó.

BS:_ ¿Dónde fue su formación académica?

VT:_ De ingeniero agrónomo en Chapingo, Estado de México en Texcoco y la parte biológica y el doctorado en Burdeos, Francia.

BS:_ ¿Cual va a ser su primer contacto con Valle de Guadalupe?

VT:_ Yo vine al Valle de Guadalupe ya tiene como unos... cuando era estudiante yo vine a trabajar Mexicali y desde aquella época yo vine y conocí lo que era el valle y ya me gustaba una parte, la parte de la industria vitivinícola, posteriormente eso fue en 1969, en 1973, 74 por ahí así tuve que venir nuevamente a visitar unos puestos administrales, no relacionados directamente con la Ura pero en la zona, seguí trabajando

en el Banco Rural entonces tenía que venir a revisar cuestiones agrícolas industriales, entonces esa fue la manera con la que conocí a la región de Valle de Guadalupe.

BS:_ Y para 1973 que visita la región en cuestión de viñedos, había una buena producción?

VT:_ Si, ya había empezado una buena cantidad de... o sea que el valle no ha crecido terriblemente, el valle ha crecido pero lo que ha hecho fundamentalmente es cambiar de una viticultura no tecnificada, con variedades autóctonas a un cultivo más tecnificado y con variedades nobles traídas de Europa, aunque si ha ido en aumento yo no recuerdo exactamente, yo tengo alguna estadística pero no la tengo va de orden y todo lo que es el estado, son 2,500 has. actualmente, no estoy seguro pero por ahí va, en efecto si había del orden de 1,500, 1,600 o sea que ya había bastante el aumento de la cantidad de uvas en el valle, no todo se usaba para hacer vino eso es lo que es importante, eso se ha ido en aumento pero la uva ya existía en otros fines pero no lo existía y se le daba otro tipo de enfoques.

BS:_ Podría decirse que en la década de los 70s el porcentaje era mayor hacia la uva de mesa.

VT:_ No, hacia la uva para destilación, lo que pasa es que nosotros aquí tenemos a la uva de mesa y la otra parte que se llama la uva para la industria, nosotros la dividimos en dos partes, que es la parte que va destinada a la destilación y la parte que es para los vinos de mesa, entonces de las dos maneras se hace vino pero una realmente no importa la calidad de la uva, lo que se busca es mayor cantidad de alcohol y azúcar, etc., y en las uvas de esta región pues es una zona productora de vinos de calidad lo que se busca es calidad en uvas (-,-) para producción de vino.

BS:_ ¿Y en la década de los 70s era más bien para destilación?

VT:_ Era una muy buena parte para destilación y otra para hacer vinos de mala calidad, a lo mejor no de mala calidad sino vinos de mediana calidad.

BS:_ Y esta coyuntura en donde había una viticultura no tan tecnificada ¿en qué momento considera que se empieza a tener o sea hacer más técnica?

VT:_ A finales de los 70s, empieza a haber un incremento de la producción, el máximo de cultivo se localiza por ahí de 1980, 1983, es cuando llega a haber la máxima expresión de uva en la región y en el país yo creo, porque fue una gran demanda de plantas industriales, desafortunadamente en la parte de comercialización de estas plantas que se fueron creando no funcionó bien, y al no funcionar bien se vino un declive y lógicamente la zonas que producían una gran cantidad de aguardiente han tenido muchos problemas y esta zona no porque no se mantuvo esta se cambió un poquito el sentido y empezó a producirse vino de calidad y se mantiene haciendo vino de calidad y esta zona si ha incrementado ligeramente pero no se ha llegado a los vinos que se tenía en 1980, 83.

BS:_ ¿Qué factores a nivel interno provocarían este auge a finales de los 70 a principios de los 80?

VT:_ Bueno, primero es el consumo de México de brandies, o sea, nosotros teníamos una producción de ron que era la que se consumía en el país y vino un cambio comercial las empresas empezaron a producir y abaratar sus productos de alguna manera la azúcar estaba subsidiada y la gente empezó a mezclar un poco de azúcar con uva y se obtuvieron productos que eran muy económicos y la gente empezó a consumirlos a consumirlos y empezó un auge muy grande en función de la parte de

destilación no del vino, el vino se ha mantenido mas o menos, no es muy grande hasta hoy es que le repito que están empezando a tomar nuevamente un poco más de agua, aunque la producción a nivel nacional se mantenga voy a dividir, lo que pasa es que los vinos que hace, yo trabajaba en una empresa que se llama Formex Ybarra, ella de alguna manera proporcionaba o participaba con una buena cantidad de cajas de vino al año que no las hemos sustituido nosotros porque no tenemos la capacidad, Monte Xanic es una empresa que está creciendo y que ahorita a lo mejor tiene la capacidad que tenía aquella planta, entonces de alguna manera las producciones empiezan a nivelarse pero no se obtiene más que hace varios años.

BS:_ Entonces a finales de los 70, principios de los 80 ya el cultivo es más tecnificado ¿qué es lo que se incorpora de tecnología?

VT:_ Lo que pasa es que regresa mucha gente que de alguna manera se preparó en el extranjero y toma conocimiento de lo que había en los campos experimentado de la región, por ejemplo, corresponde aquí del Noroeste y que tanto que participaron con ellos se empezó a tomar un poquito mas en serio a la gente que veníamos de fuera, por ejemplo, para un agrónomo lo importante es producir cantidad, entonces la gente que estaba trabajando aquí en esas épocas buscaba por ejemplo el rendimiento de una hectárea de uva diera de 15, 20, 30, 40, toneladas entonces todas las investigaciones que se hacían en aquella época eran para esto, para tratar de vislumbrar mayor cantidad de uva pero resultó que llegamos algunas personas, te hablo de mi cuando yo llegué, resulta que las variedades que estaban produciendo no eran las adecuadas para hacer el vino de calidad entonces estaba trabajando, estaba haciendo toda una investigación en base a cantidad y no calidad de vino, la zona requería calidad, se empezó a tener un poco de cambio de

actitud de tanto investigadores como de los propios productores, entonces al haber este cambio lógicamente se disminuye las cantidades de producción porque las vides de calidad son menos fructíferas en cuanto a rendimiento pero también aumenta la calidad terriblemente de los vinos.

BS:_ ¿Qué tipo de nuevos cultivos es lo que se encomienda?

VT:_ Si, hay por ejemplo el riego que era la que se usaba riego rodado cambia a superficies de riego por goteo, empieza una mayor cantidad, una mayor... la gente empieza a tener actitudes un poquito más en serio para producir la uva con tecnología, fertilizaciones ya más adecuadas de acuerdo a las investigaciones que estaban haciendo por los distintos investigadores, la misma conducción de la planta empieza a cambiar, la densidad de plantas aquí cuando llegamos había alrededor de mil quinientos, la gente ha ido cambiando, ha ido aumentando su densidad porque la mejor calidad son los cambios que se han visto fundamentalmente, su conducción de la uva, el manejo del dinero, fertilización y conducción de la uva.

BS:_ Y esto de da a partir de principios de los 80 esa gran producción.

VT:_ Así es.

BS:_ Con todas estas innovaciones se dan se da esa producción.

VT:- Yo estoy hablando yo diría hasta mas o menos el 83.

BS:_ ¿Y de qué plantas estaríamos hablando? que participan de estas innovaciones en esa producción.

VT:_ Las plantas mas importantes, Monte Xanic, Domecgg, Cetto y Santo Tomás las principales plantas productoras de vino de calidad son las que participan.

BS:_ Y de alguna manera en este auge a principios de los 80 se incorporan nuevas empresas ¿en qué contexto o porqué la década de los 80 se ve un auge en cuanto a las empresas aquí en valle?

VT:_ Yo creo que fue un poco después, el auge de las empresas tiene un poco posterior desde el año 85 para acá, lo que pasa es que a fin de los 70s hay una mayor cantidad de producción de uva repito había sido de mala calidad, los vinos que vendía Domecg, Cetto sin menospreciarlos tienen vinos de mucha calidad y vinos de consumo corriente, tratan de inundar el mercado todo este tipo de vinos, pero desafortunadamente para nosotros se abre el mercado nacional al extranjero, a los productos extranjeros, se inunda el estado de vinos extranjeros, la gente empieza a cambiar, poquito por snobismo y por el malinchismo de toda la vida cambiada, un poco de actitud y empieza a comprar a consumir de muchos vinos de mala calidad e importación o de donde vengan y los compara contra los mexicanos y empieza a dejar de consumir los mexicanos entonces la gente que de alguna manera se da cuenta de esto interviene e intenta hacer una vitivinicultura enfocada a vinos de mejor calidad, entonces a partir del 85 empieza un auge de gente que quiere.. pequeñitos si nos sobran, un auge de gente que empieza a meterse a hacer vinos de calidad, hacer cultivos con toda la tecnología más moderna y lógicamente vinos mucho mas caros pero que tienen una calidad de renombre internacional, eso es muy importante.

BS:_ A competir con la calidad extranjera ¿y en qué coyuntura se abre esa apertura hacia la importación de vinos extranjeros?

VT:_ No, la importación fue después de la globalización, el hecho de la globalización que había de una manera.. sectores que estaban privilegiados, el caso del vino se encuentra todo tipo de vinos con el Tratado de Libre Comercio da beneficio de los americanos y no a

nosotros les pueden... mejor dicho, nosotros podemos comprar todo el vino que queramos de ellos y ellos no pueden meter a California mas que un litro y medio de vino, entonces hay cosas que empiezan a hacer que la parte de producción empiece a tener varios problemas en cuanto a la introducción de vinos y a la exportación de vinos pero realmente es a partir de la globalización y de los tratados que se empiezan a ver ahorita.

BS:_ ¿Cómo influye las devaluaciones en esta década?

VT:_ Bueno, las devaluaciones influyen en el sentido de que los precios se van muy alto, definitivamente el costo de la tierra y el costo de la instalación de cultivo del campo lógicamente en esta zona porque puede ser que en el interior sea diferente pero en esta zona todo se compra en Estados Unidos, entonces ahorita pues obviamente el costo de la producción de la uva, esto es previamente lo que hace que la disminuya mucho la continuidad, el auge que hubo hasta los 80s empezó a decaer debido realmente (al precio de los insumos) por precio de los insumos y al precio que se tiene la uva porque como aquí había de alguna manera monopolio el monopolio de dos empresas muy grandes que compraban, fijaban el precio, pues hasta que no hubo otras empresas que empezaron a realmente a otorgar precios que ya eran atractivos para el productor, el productor empieza a tener ese (-) tiene como (-) tres, cuatro años quizá nuevamente a querer otra vez producir porque ya tiene una remuneración de acuerdo a lo que está invirtiendo, viticultores que podían hacerlo eran las mismas empresas, que podían darse el lujo de comprarse una producción no importando lo del estado.

BS:_ Y en cuanto a la importación de uva de Estados Unidos de California.

VT:_ No, lo que pasa es que no compite con la uva, es muy difícil, el problema de la vinificación de la elaboración de vinos estima en que

hay que elaborar el vino inmediatamente después de que se cosecha la uva, sin embargo hay... se pueden ver la uva pero es muy caro porque hay que verla en recipientes muy pequeños con refrigeración, etcétera, no es tan fácil hacerlo y que yo sepa no se ha hecho de Estados Unidos a México aquí pero si se que ha hecho de aquí a Estados Unidos, Estados Unidos ha venido a comprarnos a nosotros porque de todos modos el precio que ellos tienen es muy superior al que tenemos nosotros, entonces ahí si se pueden dar el lujo de venir y comprar, pagar todos los insumos que se necesitan para llevar una uva de calidad en ciertas condiciones para ellos.

BS:_ Y entonces los productores los que tienen viñedo que abastecen a la fábrica, entonces de alguna manera es una relación importante que estén en Valle de Guadalupe, ¿qué productores son los que abastecen de uva a la empresa?

VT:_ Lo que pasa es que esta es una empresa muy pequeña, esta empresa realmente tiene una cantidad por el momento de uva que satisface sus necesidades, es una empresa muy pequeña, tiene dos años de construídos, tengo dos bonificaciones y es más estamos contru... nuestra construcción debido a las devaluaciones no la he podido hacer 100%, hicimos el 50%, nuestra inversión se había planeado pero pudimos hacer la mitad nada más, entonces por el momento nosotros no pensamos en comprar uva de fuera, si estamos en lo (-) nosotros estamos comprando un poquito a Bibayoff que es uno de los productores...

BS:_ Don David

VT:_ Le compramos un poco de uva, entonces estamos haciendo pruebas para ver si es un poquito más económico, la alta tecnología con la que nosotros trabajamos nos obliga a tener precios muy altos, entonces la única manera de bajar precios, quitar en un mercado como

una competencia con vinos que tienen un poquito menor precio, no calidad, es comprar la uva por fuera, a nosotros nos cuesta muy caro producir la uva y...

BS:_ Pero si tienen parte como productores.

VT:_ Si, lo que pasa es que nosotros producimos el 95% y la idea realmente es no comprar, nosotros tenemos 25 has. en producción y la idea.. ahorita estoy plantando otras 10, entonces la idea es llegar a 50 y nosotros hacer otras 600, no es que no se quiera beneficiar a los productores del valle, lo que pasa es que nosotros estamos contribuyendo, por ejemplo, el hecho de que nosotros empresas como Monte Xanic paguen buenos precios por la uva obligan a las otras empresas grandes que son las que realmente las que compran la uva de la mayor parte.. perdón, de los vinicultores de la zona obligan a que paguen mejores precios en todos los sentidos, salarios por ejemplo, desde que empezamos nosotros somos la empresa que tiene los salarios más altos del valle y de ahí de eso la gente viene a buscar, entonces la gente se obliga a pagar algo muy similar a nosotros y a veces similar a lo de nosotros para poderse llevar gente, entonces en ese sentido si estamos contribuyendo mucho a que los trabajadores como productores tengan un buen beneficio, aún indirecto porque nosotros no lo decidimos directamente, a los trabajadores si pero no a la zona.

BS:_ De alguna manera esta es una información importante de la que nos habla un poco del contexto y pues podemos hacer algunas preguntas de la empresa, ¿en qué año inicia?

VT:_ En el 95, la construcción empezó en enero del 95 y en septiembre del 95 estábamos (-)

BS:_ ¿De quién fue la idea o cómo es que surge este proyecto?

VT:_ Lo que pasa es que yo siempre he sido un amante de vino, Alvarez supo y se interesó en hablar conmigo, era Alvarez Mofi que es uno de los dueños, entonces el proyecto de el tiene poco más, el tiene mas o menos unos ocho años con este rancho y hace seis años empecé a trabajar con el y a preparar la parte del viñedo para la industria, o sea que surge con la idea de el pero todo lo demás lo que es el proyecto surge con mi asesoría.

BS:_ ¿Los dueños ya tenían alguna relación con la vitivinicultura?

VT:_ No, ahí si no sabían en absoluto, todo fue a raíz de que se compró el rancho, uno de los socios y el otro realmente entró cuando se iba a comprar la planta ahí, cuando se construyó la planta ahí.

BS:_ ¿Y es capital regional?

VT:_ Las dos personas son de México, el capital es totalmente mexicano pero las dos personas viven en la ciudad de México y que una buena parte de tiempo la pueden pasar aquí.

BS:_ ¿De dónde es que se abastece de los insumos?

VT:_ Abastecemos de insumos regionales, locales y internacionales y lo que pasa es que en la enología hay productos que todavía no queremos tecnología nosotros en México, ni los americanos probablemente para producirla, entonces realmente nos vamos.. como están haciendo un vino de características muy especiales nos vamos a la tecnología más adelantada que en muchas ocasiones es de Europa.

BS:_ Entonces es salida de local.

VT:_ Local Regional, nacional y internacional, y le entramos a todo, si, si realmente es mas el huevo regional, me va a vender de la zona pero hay productos que no existen como cola de pescado para un tratamiento que no hay entonces hasta ahí se tiene que conseguir.

BS:_ ¿Y qué es lo que traen de Europa? por ejemplo.

VT:_ Levaduras, encimas principalmente, de Estados Unidos traemos una parte de productos químicos, la otra parte es de México venía de Argentina, pues la verdad son tecnologías que en otros lados no tenemos todavía pero si hay productos que pudimos cambiar en la zona.

BS:_ ¿Y en cuanto a su mercado?

VT:_ Estamos iniciando, comenzamos el 95, los vinos empezaron a salir a finales del 96, en la actualidad tenemos ya vinos en una buena cantidad de restaurantes en la ciudad de México, todo lo que es el corredor Tijuana Ensenada, los Cabos ya están distribuyendo, Guadalajara y Cancún ya llegó pero apenas estamos empezando, se inició, no se quien vaya durar consumiendo.

BS:_ Entonces sería la ciudad de México, el Norte y Sur de Baja California, Guadalajara y Cancun.

VT:_ Por lo pronto si, se supone que vamos a vivir un poco o que tenemos que ir a todo el país pero no ha habido todavía el contacto, las gentes que lo puedan hacer.

BS:_ De cuando inicia la empresa ¿cuáles podrían ser los proyectos acabados?

VT:_ Ahí, yo creo que ninguno ha sido terminado todavía, de todos los que iniciamos son productos que tenemos parcialmente, si tanto de construcción de la planta como de la instalación de los viñedos y la terminación de (-,-) vamos en un buen porcentaje pero todavía no tenemos terminado.....

BS:_ Por lo joven.

VT:_ Si.

BS:_ Encontré algunos documentos en cuanto a las organizaciones, me encontré algún documentos de 1941 que es la organización más antigua que encontrado de la convención de vitivinicultores cuyo presidente es

el señor Esteban Ferro, cuando usted tiene el primer contacto con valle ¿aún prevalecía este grupo?

VT:_ No, yo creo que no, para entonces desafortunadamente el control de lo que era Valle de Guadalupe lo habían tenido las empresas grandes, como Cetto y Domecg generalmente no, entonces de alguna manera la única persona que prevaleció como presidente de viticultores fue David Bibayoff no se qué problema tuvo, eso posteriormente se creó con la llegada de todas nuevas empresas y yo realmente una nueva asociación de vitivinicultores, sin embargo en México existe una asociación de vitivinicultores que es muy vieja, ahí si no tengo la idea y de alguna manera quedó que a la que pertenecía Esteban Ferro era la de México, lo que pasa es que la de México quiere como todos los centralismos quiere ser la rectora de alguna manera de la vitivinicultura regional y nosotros no estamos de acuerdo porque creemos que esta es la región que de alguna manera marca la vitivinicultura para vinos de mesa entonces no aceptamos, no es que no se acepte, si no es que está en México, entonces no hemos querido, no, no participar, no hemos querido que ellos sean los que nos dirigen a nosotros si no que queremos que ellos acepten que nosotros somos una parte muy importante y que ellos son los que tienen que venir acá con nosotros entonces se está negociando la participación de ellos con nosotros, pero todavía no se ha llegado a nada.

BS:_ Entonces hablábamos primero de una convención, después aparece una asociación de viticultores, me parece que se lanza a principios de los 80.

VT:_ A principios de los 80 empieza.

BS:- Donde está don David Bibayoff.

VT:_ No, el está en.. ellos siguen teniendo una asociación de pequeños propietarios, o sea son organizaciones ya que existen de mucho tiempo, son por un lado las organizaciones de pequeños propietarios y por otra los ejidales, esas siempre han existido pero esas no manejan o no manejaban de alguna manera la parte de la agricultura, no tienen mucha injerencia, él de alguna manera participaba pero por otras razones, porque era ingeniero agrónomo, porque trabajó en fruticultura, entre otras cosas que otra algún manejo más apegado a lo que era la organización realmente pero sin que este existiera.

BS:_ Entonces ¿cuándo surge la Unión de viticultores actual?

VT:_ Creo que esta surge a partir de 1985, en 85 creo que se crea ya en forma realmente efectiva se empieza a trabajar.

BS:_ ¿En ese momento cuáles eran los objetivos de la unión cuando surge?

VT:_ La idea era por un lado hacer una viticultura más fuerte en la región porque el hecho de que nosotros tengamos diferentes tipos de productos aparentemente puede ser una competencia y lo que se trata de hacer es que sea una competencia leal, no importa que tengamos competidores al revés o al contrario de lo que se puede uno imaginar, el no tener competidores no es bueno, entre mayor cantidad de productos que podemos exportar, exponer ante el exterior fuera de la región pues la calidad se va a ver mucho más beneficiada y la región, que si alguna empresa en particular... ya lo vimos en años anteriores hubo empresas que lo hicieron en forma sola y no les funcionó, entonces ahorita se han hecho todas las promociones para tratar de sacar en principio... son los primeros objetivos, que el producto se de a conocer primero en el país y después internacionalmente a la flote, existen otro tipo de objetivos de la asociación, es de dar a conocer primeramente dentro de la región lo

que es el conocimiento de vino, hacemos pequeños cursitos, se hace lo que es las fiestas de la vendimia, son manifestaciones que de alguna manera tratan de llevar a una mayor cantidad de gente a la cultura del vino, son muchos los objetivos pero principalmente es eso a ser popular el vino por un lado y por otro lado hacer la región de vino un poco más a foros internacionales o nacionales pero fuera de esta zona.

BS:_ Entonces en el 85 ya se había creado un grupo que podría trabajar en conjunto para tratar de incursionar un poco más a nivel, rebasar ese nivel nacional para incursionar en un nivel internacional y ¿hasta qué grado se ha logrado este mercado internacional?

VT:_ Así es, bastante, hay empresas que están llevando vinos a Europa que en forma conjunta se agarran con los vinos y los están produciendo pero no son muchas cantidades pero no son pequeñas cantidades, son cantidades bastantes fuertes que las introducimos en el extranjero, son en Europa y en Estados Unidos bastante, nosotros apenas estamos iniciando, estamos haciendo algunos intentos pero nosotros todavía no pero Santo Tomás, Valmar, Monte Xanic, Domecg y Cetto ya tienen vinos en el extranjero ya hace mucho tiempo.

BS:_ Los cursos que realizan para fomentar la cultura del vino ¿hacia quién van dirigidos?

VT:_ Hacia todo tipo, lo que pasa es que hay quien hace diferentes tipos de promoción, yo por ejemplo en forma particular que no tiene que ver nada con la asociación yo me propuse y estuve dando cursos de vitivinicultura a la Universidad, porque ya que existe una región vitivinícola las universidades y escuelas de aquí tendrían que tener alguna materia optativa para conocer lo que es el cultivo para la producción de vino, estuve dando unos tres años en la...

BS:_ En Mexicali.

VT:_ No, aquí en Ensenada en biología terrestre estuve dando como optativa pero llegó una subdirectora y cambió y me quedé fuera, no porque a mi.. [corte lado a]

BS:_ La formación académica para esta región tan importante vitivinícola hacia dónde se tiene que ir o la gente de aquí que ya está preparada ¿cuáles son los lugares en donde se ha formado?

VT:_ Lo que pasa es que la mayor parte... en México no hay formación de enólogo, el enólogo es en Europa nada mas y en Estados Unidos actualmente ya empieza a haber un poco más de formación en técnicos en agricultura pero yo lo que queremos hacer un poquito de conocimiento en técnico medio, no el gran enólogo a la gente que hace el vino sino que toda la gente que de alguna manera sirve o es el que va a aprender a hacer vino que es el que trabaja directamente, de todos modos de toda la gente que yo preparé, varios muchachos en aquella época empezaron a trabajar en vinícolas afortunadamente, se amplió un poco más su panorama, pero aquí no duró mucho y es mas, dentro del programa de la Asociación de Viticultores tenemos proyectado elaborar una especie de curso, diplomado de enología.

BS:_ ¿Dirigido a?

VT:_ A todo tipo de gente desafortunadamente cuando cambiaron el rector ahí se quedó atorado otra vez, problemas mas de tipo político realmente operativo, entonces no ha habido acercamiento con el nuevo Rector y ahí se quedó un poquito eso.

BS:_ En cuanto a estas fiestas de la vendimia ¿cuándo empiezan?

VT:_ Las realizamos en el mes de agosto, este año van a empezar el día 2 de agosto.

BS:_ ¿Y cuál es el fin?

VT:_ El primero es promover la cultura del vino a la población, se hacen eventos en los cuales se hacen participar, primero se publicitan en todos los medios para que asista todo mundo, lógicamente que está mal decir, no es que sea un evento elitista lo que pasa es que para pagar el evento que es caro el boleto, entonces en un principio como todo grupo fue dirigido a un sector muy particular pero no porque se quiera ir a ese sector sino cuando se ha abierto, hay un evento que es más popular, lo hace Santo Tomás se llama Verbena Santo Tomás que está abierto a toda la gente que quiera ir, es un evento que toda la gente lo conoce, hay un poquito de todos los eventos, hay concurso de paellas que tiene ya varios años y que se ha convertido ya en evento internacional, se viene gente de México, España y de Estados Unidos a competir, entonces de alguna manera va diferenciando, tenemos un concurso internacional de vino que es uno de los vinos que llevan un mejor control tanto de los vinos como de los jueces porque estamos queriendo dar a la zona una importancia que debe de tener, yo entiendo que Ensenada y que la región desde el punto de vista turístico y pesquero sea importante pero los vinos es una parte muy importante aquí en Ensenada queremos nosotros darle un poquito de impulso es cierto de alguna manera estamos buscando un beneficio comercial pero ese beneficio comercial no lo tenemos nosotros.

BS:_ Estas muestras de vino a nivel internacional si recuerda alguna participación de algún empresario regional que haya asistido al extranjero.

VT:_ Si, de hecho no mucha gente, nosotros acabamos de enviar dos vinos a un concurso internacional que se va a llevar a cabo en Burdeos en Francia el próximo mes de mayo, en mayo va a haber un concurso internacional, estamos llevando dos vinos y vamos a participar en un

evento en Burdeos, se llama "La semana internacional del vino" que es en junio y luego de ahí vamos a participar, está otra casa que no es de la región pero también dentro los vinícola que es la casa "Madero" y eso es lo que yo conozco porque lo estoy manejando yo pero las demás casas también van a los Estados Unidos, a.. todo mundo se puede enviar vino, se ha ganado, no estamos a nivel muy bajo, de hecho en el concurso de aquí de Ensenada en todos los concursos ganamos vinos mexicanos aunque ganaron varios, los vinos que vinieron ganaron franceses, chilenos y americanos, nosotros también ganamos.

BS:_ Entonces Ensenada ha sido la sede de una reunión internacional.

VT:_ Hacemos un curso internacional todos los años.

BS:_ ¿En qué lugar?

VT:_ Como sede es Ensenada, lo que pasa es que cambiamos dependiendo de la cantidad de jueces que van a venir, de la cantidad de vinos cambiamos un poquito la sede, a veces resulta ser en hoteles para que sea abierto, no abierto al público traemos jueces de varias partes del mundo que vienen a participar y gente de aquí de la zona también participa de México y se hace una selección bastante rigurosa de los vinos.

BS:_ Usted considera que de alguna manera habrá algún hábito, una costumbre alimenticia en torno al vino.

VT:_ Lo que pasa es que nosotros tenemos una cultura de cerveza aquí es por la temperatura pero poco a poco la gente se ha dado cuenta que el vino es salud, cada vez más la gente oye por lo menos de que empieza a haber foros internacionales completos dedicados al vino en relación con la salud al evitar problemas cardiacos, etc., entonces de alguna manera la gente está empezando a entrar, no va a ser fácil porque no creo que sea tan facil por los precios, el problema sigue

siendo lo mismo, unas en Europa, Argentina o Chile se pueden conseguir vinos muy baratos aquí no es tan fácil, por lo mismo porque como vendemos poco no se pueden abaratar para mí, pero yo no sé, ha ido aumentando el consumo, sobre todo de la región (de Baja California) sí, aquí yo creo que el principal consumidor de vino puede ser que sea la ciudad de México, sí pero realmente la gente que conoce de vinos es la zona de Baja California.

BS:_ Se ha tenido de alguna manera el contacto constantemente por la producción local.

VT:_ Por el contacto, por lo que sea, la fiestas de vendimia, ahí hay mucha gente que viene a probar, hacemos cataciones con la gente, empieza a apreciar el vino y a conocer diferentes tipos de vino y hay una cosa que es bastante interesante a diferencia del resto del país, yo creo que la gente aquí de Baja California quiera a Baja California e invierte en Baja California.

BS:_ Podremos decir que hablamos de 1985 donde ya hay más empresas, en donde se empieza un poco más a inundar el mercado nacional.

VT:_ No, eso es un poquito más anterior, ahora sí que el nacionalismo, no sé, el regionalismo del vino es un poquito antes, lo que pasa que a raíz del 85 empieza a haber una mayor cantidad de vinos y la gente tiene más de dónde escoger (más acceso) y entonces se vuelve más exigente en lo que empieza a consumir.

BS:_ Entonces podríamos hablar de alguna manera lo que es Ensenada y así como que más específico Valle de Guadalupe con estas diversas empresas que están apoyando de alguna manera a nivel nacional para que se crea ese hábito de...

VT:_ Sí, lo que pasa es que en Valle de Guadalupe es la zona pero realmente la zona que se está haciendo consumidora y que es

conocedora es realmente la ciudades de Ensenada, el corredor Tijuana, Tijuana y ahora Mexicali, porque ahora en Mexicali también estamos empezando a dar cursos, el año pasado en agosto me tocó participar, fuimos allá y vimos no concursos, muchas pláticas sobre vinos y hubo una catación de vinos para que la gente probara vinos diferentes, todos los vinos de los diferentes productores, vinos que se producen en la zona para que la gente probara, de alguna manera las otras zonas que son importantes empiezan a tener un poquito de mayor consumo de vino.

BS:_ En el evento de aniversario de la Cofradia del vino habló una persona de Mexicali y ella comentaba que había llevado otra alternativa a Mexicali a partir de la cerveza, entonces me pareció como que muy reciente el hecho de que se envíe vino, pero sería el volumen...

VT:_ Yo creo que estamos metiendo alternativas de consumo, nosotros estamos sacando el vino que se llama Clarete que es un vino tinto que se toma frío, entonces nosotros como Chateau Camou estamos metiendo algo diferente para el mercado de Mexicali pero realmente no es muy grande, no tiene que ver nada con una competencia, simplemente queremos tratar de a través del vino ofrecer un poquito más de, culturización de la población, pero lógicamente está enfocado a un cierto nivel temporal no porque todo mundo no lo merezca, lo que pasa es que no todo mundo tiene acceso, volvemos otra vez a lo mismo, el precio hace que sea muy pequeña los sectores a los cuales va dirigido el vino y que les interese mejor dicho.

BS:_ Del viñedo ya me había comentado que un 95% es propio y que una parte la compran.

VT:_ Si.

BS:_ Entonces no es lo mas rentable la importación de uva de California.

VT:_ No, para nada.

BS:_ En cuanto a esta cultura del vino ¿cuál considera usted que serían alternativas.

VT:_ Lo que pasa es que las alternativas que estamos nosotros proponiendo de alguna manera es este tipo de evento en los cuales halla acceso de la gente, por ejemplo, aquí nosotros dentro de la fiesta de la vendimia hay una noche que presenta los vinos de Baja California, en esa presentación toda la gente que entra, tiene acceso a probar todos los vinos que existen en la región por un módico precio por que realmente no nos está pagando los vinos si no nos está pagando poder manejar nosotros los eventos porque las empresas pagan mucho para hacer los eventos, entonces la idea es hacer este tipo de eventos en todos los lugares, entonces lo hacemos en Ensenada, lo hicimos en Tijuana y ahora lo queremos hacer en Mexicali, lo vamos a seguir haciendo y con un módico precio en 60, 70 pesos que puedes probar todos los vinos, aparte que es cena, va incluido comida para la gente para comer, etc., y puede probar todos los vinos y las veces que quiera, afortunadamente tenemos ya varios años y por ejemplo, nos damos cuenta que no nos ha tocado tener que sacar gente que esté ebria, la gente toma hasta donde quiere pero que se sienta agusto y se va tranquilamente, nunca hemos tenido ni un problema afortunadamente hasta ahorita en todas las fiestas de vendimia, en ningún evento.

BS:_ La unión de vitivinicultoras inicia en el 85 y es la actual.

VT:_ Si, la única empresa que no participa ahorita es Cetto, todas las empresas están participando, pero en un principio participó cuando se creó la asociación en el 85 participó Cetto, ahora estamos queriendo volver a unirlo para que sea una asociación completa.

BS:_ De la participación en eventos ya me comentó de los cursos de la fiesta de la vendimia, de los concursos a nivel internacional, ¿algunas otras?

VT:_ Siguen siendo fiestas, tenemos una fiesta en mayo y tenemos una fiesta también en diciembre en la cual... se promocionan algunos barcos para que se iluminen una especie de desfile en la bahía para que termine y tomar una copa del vino, etc., no sé, varios eventos al año para que la gente no se olvide que existe el vino.

BS:_ Originalmente se ha realizado algunas actividades en torno idea de la diferencia que hay por ejemplo entre los vinos y los destilados.

VT:_ Lo que pasa es que nosotros en cuanto podemos tratamos de dar a conocer a la gente que estamos... la gente tiene una mala costumbre, en México todo mundo le dice vino, a todo, uno oye en la televisión, en la radio, donde sea, no pues que los vinos son muy malos, les dice uno - qué están hablando-, que todos los vinos no es que los vinos nada mas son de mesa y la gente habla como por vinos a cualquier tipo de bebida, entonces eso es a lo que nos estamos enfrentando, hacer cambiar la mentalidad de gente de aquí que el vino es únicamente de un jugo de fruta y el mercado venden cualquier tipo de fruta y nosotros investigamos, entonces nosotros tratamos ahorita de hacer programas en los cuales hablamos bien de los vinos y de los aguardientes, ahora también aguardientes no porque sea despreciativo sino porque es el origen, ya no es el cognac, ya no es el whisky, son destilados, de alguna manera eso sería por un lado lo importante a cambiar la mentalidad de la gente, porque la gente le tiene mucho miedo al alcohol, el problema es que el alcohol en exceso así como dice la bebida, el abuso del consumo puede ser nocivo para la salud, yo creo que cualquier producto del cual se abuse, sea carne, sea lo que sea es nocivo para la

salud, entonces lo que pasa es que realmente la gente tiene que llegar a darse cuenta que hay productos como el vino que de alguna manera beneficia, unos comercialitos [ríen].

BS:_ Y en ese sentido en cuanto a la publicidad de la empresa.

VT:_ Hasta ahorita nosotros como empresa todavía no hemos filtrado en un proceso de comercialización en 100% estamos iniciando, todavía no tenemos programas, este es un poquito de la promoción que estamos empezando a hacer pero apenas estamos empezando, no se ha dado realmente un esfuerzo muy grande para darse a conocer, para que se den a conocer estos vinos, lógicamente porque es muy costoso, la gente, los empresarios lo que quieren ver son resultados pero no quieren meterle mucho dinero, entonces esto va un poquito más lentamente.

BS:_ Bueno, pues muchísimas gracias, ¿quisiera agregar algo?

VT:_ Lo único importante es que que bueno que nos toman en cuenta porque yo creo que es muy importante la parte de la vitivinicultura a nivel nacional como para que nunca se hable y se escriba de ella.