



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

JESUS RIVERA COVARRUBIAS

POR

CARLOS ALBERTO GARCIA CORTES

PHO-4-33

VALLE DE GUADALUPE

MARZO 7, 1997

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES HISTÓRICAS UABC
INSTITUTO DE CULTURA DE BAJA CALIFORNIA
PROYECTO DE HISTORIA ORAL:
LA IDENTIDAD EN EL VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA SIGLO XX

Primera entrevista a: Jesus Rivera Covarrubias.
Lugar: Delegacion Francisco Zarco, Ensenada B. C.
Fecha: 07-03-1997. por Carlos Alberto Garcia Cortes.
Transcripción por: Carlos Alberto García Cortés.

Carlos Alberto García Cortés: Bueno, estamos en las instalaciones de Chateau Camou, con Jesús Rivera en el Valle de Guadalupe ¿que día es hoy?

Jesús Rivera Covarrubias: Día 7.

CG: 7 de marzo del 97. Entonces ¿cual es tu segundo apellido?

JR: Covarrubias, Jesús Rivera Covarrubias.

CG: ¿Cuanto tiempo tienes aquí trabajando?

JR: Tengo trabajando, ya voy para 2 años.

CG: ¿Y la empresa cuanto tiempo tiene?

JR: De que, la empresa tiene que se inauguro de la primera cosecha que fue en el 95, exactamente casi 2 años tenemos, yo entre desde que estoy aquí de la primera cosecha que se elaboro en la planta.

CG: ¿Y cuales son tus labores?

JR: Mira de hecho yo aquí soy encargado, para empezar del personal, encargado del personal y soy encargado de todo movimiento de vinos, yo recibo desde que recibo la uva hasta que saco el producto terminado, etiquetado, ya embotellado. Yo me encargo de todo tipo de labores dentro de lo que cabe el vino.

CG: Cuales son las, por ejemplo, ¿que tipos de vino producen?

JR: Los que tenemos ahorita son, tenemos 4 variedades, 5 variedades, tenemos 2 variedades de vino blanco que son *Sauvignon Blanc* y *Chardonay*, y de tintos tenemos *Cabernet Franc*, *Merlot* y *Cabernet Sauvignon*, y un vino nuevo que se acaba de adquirir que no es de la cosecha de aquí del rancho de la misma propiedad que es *Zinfandel*, ahora tenemos 6 vinos en producción.

CG: Y dices que los 5 primeros que mencionaste son de cosecha de aquí del

JR: Son de la misma propiedad que se elaboran en esta misma planta, en la propiedad así en conjunto con la planta.

CG: O sea que al principio se laboro nada mas con cosecha de la planta.

JR: Nada mas, el primer año que es cosecha 95 se laboro con puras uvas de aquí de la propiedad, ya el año 96 se añadió lo que son vinos de *Zinfandel*, que es una adquisición que compramos.

CG: ¿Como distribuyen su producto?

JR: ¿En que forma?

CG: Si, o sea, ¿ustedes ya sacaron su primera cosecha embotellada?

JR: Si, una parte.

CG: Y viene a comprarla aquí o ustedes...

JR: YA después de terminado el producto hay diferencia en los vinos, o sea que hay unos que salen a cierto tiempo y hay unos que salen a mas largo tiempo, hay unos que salen de inmediato después de embotellarse y vinos que tienen que durar en añejamiento, por ejemplo, yo aquí en horas de trabajo si aceptamos visitas que vengan y nos compren vino aquí en la planta a la propiedad, y otro que se transporta a la ciudad de Ensenada que esta en la oficina que ahí se pueden adquirir los vinos, o bien fuera del estado o sea México y otras partes, es como sale el vino. Se puede adquirir directamente aquí en la propiedad, esa es la, lo único que tenemos autorizado vender es botella con etiqueta, y esa etiqueta, sin etiqueta no damos venta a ningún vino, se requiere que lleve el sello de la casa, no puedes sacar un vino que sea un vino la pura botella nomás, pero que sabes tu, no lo podemos vender en esa forma, ese es mas o menos el proceso que tenemos nosotros, o sea yo nomás aquí atendiendo a las personas que estén en horas de trabajo nada mas y ya si es en un *tour* especial, pues ya seria en la hora que dijeran.

CG: Si este ¿cuantos trabajadores hay aquí en la planta bueno aquí hay normalmente yo tengo 5 trabajadores que son por decir de planta, que están todo el año, y en tiempo de producción o cosecha si llego a tener hasta 18 o 20 trabajadores, va subiendo conforme va siendo la producción del campo, tiene que el primer año sacamos "X" toneladas pero va a ir ascendiendo la producción entonces voy a tener que tener un poco mas de personal porque como te conté como va empezando la planta cada vez se va ir requiriendo mas, mientras mas producción tengamos un poquito de mas personal vamos a ocupar, esa es la cosa así manejamos nosotros, de hecho de planta si nomás dejamos 5, que somos los que damos mantenimiento, vaciamos, lavamos el tanque, lavado de barricas, filtración hasta que llegamos a embotellado ya empezamos a adquirir un poco de mas gente, porque se requiere de mas gente para etiquetar, nosotros etiquetamos, encasquillamos y envolvemos la botella, entonces ya de eso se descansa otro mes y ya se vuelve a adquirir gente ya como en agosto, principios de agosto es

cuando viene la cosecha, es cuando ocupamos un poco de gente, pero así de gente que trabaja todo así es de 5 a 6 personas, las demás son eventuales que entran y salen, pero a esas mismas personas, yo trato de a esas mismas personas seguirle dando trabajo al siguiente año, aunque trabajen 1 o 2 meses, pero como ellos ya están registrados es muy difícil andar haciendo papeleo pal seguro y todo eso, por eso trato de que las mismas personas que yo tengo registradas vengan a trabajar.

CG: ¿Participan en algún evento, por ejemplo la fiesta de la vendimia?

JR: Mira de hecho la fiesta de la vendimia es una tradición que se hace en las vendimias en cada vendimia, o sea la vendimia quiere decir cuando tu vas a recibir tu uva para elaborarla en la planta cuando se esta cortando la uva y se transporta y esta recibiendo en la planta, la vendimia dura hasta que se terminan de fermentar el vino, mientras esta en proceso todo todavía sigue siendo la vendimia, manejo de bombas filtración todo eso cabe dentro de la vendimia, entonces se hace una fiesta a la que se invita gente, este nosotros la cuestión que tenemos ahí es que somos los encargados de tener controlado todo, o sea de cuidar bien la planta, hay partes donde no puede andar la gente porque ahí producción o estamos en el trabajo que puede andar gente porque podría ocurrir un accidente o algo así, pues nosotros participamos un poco en la fiesta también.

CG: ¿Se realiza en el Zarco?

JR: Mira te voy a explicar como son las vendimias. Las vendimias cada planta hace su vendimia, o que cada planta adquiere lo que son sus uvas, por ejemplo Domecq, Casa Domecq tiene su vendimia de su planta, hace invitados diferentes, de Domecq, de L. A. Cetto tienen su fiesta, Monte Xanic hace su fiesta, Santo Tomas hace su fiesta, Chateau Camou hace su fiesta esas son las fiestas de la vendimia, no es que se haga una sola fiesta, es que cada quien es decir como que vienen a celebrar que es una cosecha mas que se adquiere es como viene a ser una fiesta de la cosecha o de la vendimia.

CG: Si porque o sea, cuando empezamos a venir en agosto había cartelones anunciando la feria de la vendimia.

JR: De hecho hay otro, cada año se va turnando a cada vinícola que le toca una fiesta que se llama fiesta de los viñedos en flor, que es del 5 al 15 de mayo, que es cuando la uva esta en flor, esa es otra tradición, pero esa se va turnando, el año pasado nos toco a nosotros, para el otro puede tocarle -esa si es una sola fiesta- a Domecq, puede tocarle a Monte Xanic, esa si se va variando, pero la vendimia, de hecho la vendimia cada quien tiene su vendimia en partes donde se elaboran nada mas los vinos.

CG: ¿Como es que se llama la otra fiesta?

JR: Fiesta de los viñedos en flor, se 5 al 15 de mayo, es cuando la uvas, los racimitos están floreciendo, ese otro tipo [-] que tenemos y por lo regular las visitas y darles un poco el *tour* de como hacemos los vinos, el proceso que tenemos para hacer los vinos.

CG: Los tipos de vinos que mencionaste ¿son el mismo tipo de uva?

JR: Mira cada tipo de uva es un vino, de un *Sauvignon Blanc* sacamos un *Sauvignon Blanc*, un *Chardonay* es un *Chardonay* son los vinos blancos que tenemos, en el caso de los tinto tenemos un *Cabernet Sauvignon* un *Cabernet Franc* y un *Merlot* y nuevamente la planta adquirió *Zinfandel* y de ahí se sacan 3 o 4 vinos de cada variedad, depende la variedades, como se comporten los vinos al final de su fermentación destinamos el añejamiento en las barricas, o sea que de un vino tinto por ejemplo se puede sacar un vino, de todos los cuatro se puede sacar un vino o de uno solo se puede sacar un vino depende como se comporte el vino, para la calidad, o sea que nosotros manejamos pura calidad.

CG: ¿Han tenido problemas con el agua?

JR: Mira de problemas que digamos un problema del agua, no tenemos problemas porque nosotros nos abastece un pozo que es de la propiedad de aquí, que nos cae a una cisterna que es de la propiedad de aquí, nosotros bombeamos tenemos una bomba especial para el mantenimiento de la planta, por agua nunca hemos batallado, podremos tener problemas cuando no halla agua en el pozo, pero ahorita por lo regular es muy raro que se termine el agua.

CG: Entonces tienen agua suficiente para el riego.

JR: Si, para todo. Todo es a base de riego de goteo lo que es la viña.

CG: ¿Y cuanta producción tienen?

JR: Mira ahorita de producción estamos teniendo, por ejemplo no se puede decir, eso es variado por el ciclo de de año, una vid te puede dar hasta 10, 15, 20, 30 kilos y depende como la quieras dejar por ejemplo si nosotros queremos dejar una uva, en la poda varia mucho por que en la poda se dejan los cargadores para suficiente carga o quieres quitarle carga o le dejas mas carga pero por lo regular lo que nosotros trabajamos, estamos muy bajos de promedio por la producción de la uva, pero es una uva de mucha calidad, porque mientras menos uva tenga una mata es mejor calidad, mientras mas volumen tenga es un poco menos de calidad, y como estamos trabajando todo con calidad estamos, todo esta basado a que todo salga con calidad, pero por año, la primera cosecha fueron casi 90 toneladas y esta cosecha subió a 120, casi tiene muy poco de uvas nuevas que están produciendo y conforme va mas mas, va produciendo mas porque hay mucho mas plantas dando.

CG: Y en litros.

JR: En litros, en litros se saca un promedio del un 70% de lo que es el peso bruto, diciendo que son de 120 toneladas sacamos unos 90, 80 mil litros.

CG: ¿Que mas te pregunto? y ¿como es el proceso que hacen para la elaboración del vino?

JR: Mira nosotros tenemos un proceso muy nuevo que casi nadie lo hace, de hecho nadie lo hace, nosotros en el caso de los vinos blancos, nosotros las uvas blancas son pizcadas de noche.

CG: ¿Pizcadas de noche?

JR: Por la temperatura, nosotros son pizcadas de noche y tenemos un almacén, donde se procesa la uva, se pizca de noche y en la madrugada, después de las siete de la mañana es cuando empezamos a elaborar la uva, tiene un proceso de primero pesado, después una selección de uva, seleccionamos la uva checamos todos los racimos para que pasen sin ninguna hoja o sea que pase pura uva grande, después un prensado y un escurrido que va así los tanques que antes de que fermente nosotros mandamos a barricas, fermenta en barricas, es en los blancos, en los tintos si se pizca de día, pero nosotros tenemos un control de temperatura acá arriba, donde todo manejamos con temperatura, entonces se hace lo mismo, se corre la uva se selecciona y cae directamente así los tanques y esperamos que empiece a fermentar, es una leve recorrido de la uva, ya después viene el cuidado de la fermentación, a cuanto temperatura y "X" cosas es mucho si nos pudiéramos a sacar todas la cosas [risas] es mucho análisis hacemos análisis de para empezar la [-] de la uva es un análisis de como viene de azúcar, los grados de azúcar que trae.

CG: ¿tiene que ver en los grados de alcohol que tiene el vino?

JR: Claro, la graduación de la uva se basa en muchas cosas, por ejemplo si trae mucha azúcar te puede bajar la calidad del vino, nosotros las cortamos a un mismo grado de azúcar que viene siendo de 22 a 25 grados de azúcar para que el producto tenga de 11 a 12 a 13° de alcohol depende del comportamiento en la fermentación que puede dar los grados de alcohol.

CG: Y usan un tipo de barrica especial.

JR: Nosotros tenemos barricas de roble francés de 125 litros, es algo de lo mas moderno que hay en la tecnología de vinos lo mas moderno, tenemos de lo mas moderno que hay en Francia en México, tenemos unas de las tecnologías mas avanzadas.

CG: Y donde se abastecen de corcho y...

JR: Pues mira eso se refiere a material para la elaboración y embotellado, vamos por partes, por ejemplo para la fermentación se requieren levaduras de buena calidad, casi todo lo que tenemos es importado,

excepto de la botella que es de Monterrey, lo demás corchos, casquillos y etiquetas si son, eso es de todo lo que es de producción.

CG: Todo excepto la botella verdad, lo demás es importado, y ¿es importado de Estados Unidos?

JR: Es importado de Estados Unidos, pues diferentes materiales, tenemos materiales de Estados Unidos, portugueses y franceses.

CG: ¿Que importan de Portugal?

JR: Por ejemplo el corcho, el corcho es una de las potencias mas grandes del mundo en Portugal, se da de mejor calidad.

CG: ¿Y de Francia?

JR: Francia se importa lo que es los casquillos y una parte de etiqueta y toda la barrica.

CG: Bueno algo que quieras agregar. ¿La maquinaria donde la?

JR: La maquinaria también viene siendo. la maquinaria también tenemos diferente, como tenemos la tecnología mas avanzada, tenemos por ejemplo prensas alemanas, la llenadora es italiana, bombas de Estados Unidos, bombas centrifugas tenemos, los tanques de fermentación son de estados Unidos también, filtros también son franceses, o sea que tenemos un poco de todo para sacar un buen producto y es mas que todo eso que se importa para sacar un buen producto, porque nadie de hecho tiene lo que nosotros para sacar un buen producto, todos te sacan buenos productos, pero nosotros estamos sobre todos por la tecnología de todo lo que tenemos tenemos.

CG: Dices que tienen tanques de fermentación, o sea.

JR: Son tanques hasta de 4 mil galones, 15 a 18 mil litros.

CG: Si, pero ahí de que tipo de vinos, dices que unos los pasan directamente a las barricas, y otro.

JR: Va directo a [-] todo todo en caso de los tintos, los vinos tintos van directamente, tenemos un proceso que va cayendo el puro grano con el jugo asía el tanque, en el caso de los tintos, porque de ahí es de donde saca el color al vino tinto, se sale de la cascara, ves que la uvas son tintas, tiene un proceso de 25 días desde que empieza hasta que termina la fermentación, entonces ya tiene su sabor, su olor su alcohol todo junto con todo el orujo que se le llama; después nosotros tenemos un proceso de prensado que nosotros prensamos y queda el puro jugo nada mas, ya nomás con temperatura vas decantando los tintos, en el caso de los vinos blancos prensamos, se escurre pero el puro jugo nada mas ya en los tanques grandes, se pone a la temperatura adecuada antes de que empiece a fermentar y se envían a barricas para que terminen su proceso de fermentación.

CG: O sea los vinos blancos se fermentan en las barricas y los tintos en los tanques. ¿Y las uvas para los vinos blancos son uvas blancas?

JR: Claro de hecho todo el tiempo han sido uvas blancas.

CG: Disculpa mi ignorancia.

JR: No es que si en realidad si se puede sacar un jugo blanco me entiendes, sacas un jugo blanco antes de que empiece el proceso que tenemos de remontado es un proceso en el que cae la uva y se va golpeando y de tanto golpe que va cayendo sobre el mismo jugo sobre el mismo [-] va sacando color extrayendo color entonces es de ahí donde se forma el color del vino, pero tu puedes sacar lo que tu quieras de fino antes de que fermente y antes de que empiece a pintarse y lo que obtienes es un vino blanco, pero nunca se ha visto que saquen una botella que diga: "vino blanco de Cabernet Sauvignon" o de Merlot o Cabernet Franc que son uvas tintas.

CG: Por ejemplo el Zinfandel.

JR: El Zinfandel es tinto, para vino tinto, hay zinfandel blanco y zinfandel tinto, en esa variedad es la que tiene una de las características y que es blanco y que es rojo.

CG: Si porque el otro día estaba en la Comercial Mexicana y mire Cetto Zinfandel tinto y Blanc de Zinfandel.

JR: Es que en realidad ahorita como esta la tecnología de avanzada se pueden hacer muchas cosas pero no hay como encontrar la calidad de lo que es el vino pero si tu al tomarte un Sauvignon Blanc sabes que es de pura uva Sauvignon Blanc, un Chardonay de uva chardonay y el que si todo el mundo conoce es el Cabernet Sauvignon, es uno de los mas reconocidos, no, hay muchas muchas, infinidad de variedades de vid, de uva e infinidad de marcas de vino y clases de uva.

CG: No pues yo nomás he tomado de uva misión y de granage. pero son mas comunes.

JR: Si el granage, como te digo todo ese tipo de uva que nosotros tenemos son las mas nuevas, las ultimas, pues ha una que si ha permanecido que es el cabernet sauvignon o como el merlot pero ese tipo de uva ha permanecido al nivel, son uvas de alta calidad para la elaboración del vino, como el caso de sauvignon blanc el chardonay también, hay otras que te puedo mencionar como el moscatel, el palomar que no son uvas para un buen vino casi la mayoría la usan para destilación para alcohol, la destilan a cierta temperatura y se va formando alcohol de 96, 98° así es.

CG: Bueno algo que quieras agregar, no se que mas.

JR: En que forma, yo te podría agregar.

CG: ¿De donde eres tu? disculpa.

JR: Yo soy de aquí del Valle, estude en Ensenada, estuve en el colegio de Ensenada, y estude computación, después salí de ahí y entre a

Formex Ybarra, no se si haz oído hablar, aquí esta una pero esta es división olivarera, entons de ahí, ahí estuve 2 años.

CG: Antes hacían los vinos Urbinon ahí.

JR: Si era enólogo también este, entonces el ahí nos conoció muy bien y nos trajo para acá ese es uno de los pasos por los que estoy aquí.

CG: Dices que eres de Valle, pero eres de Zarco o de...

JR: Francisco Zarco, todo es el Valle de Guadalupe, nomás que la colonia nueva se llama Francisco Zarco y de la calle pavimentada para abajo es Valle de Guadalupe todo lo que se trago el [-] y son para acá 5 kilómetros y después de 5 kilómetros para allá es el ejido El Porvenir así es.

CG: Dices que viene la gente aquí a

JR: Adquirir.

CG: O sea que no hacen publicidad.

JR: pues mira es uno de los pasos que están por darse el empezar la publicidad, publicidad comercial todavía no he oído yo comentarios de que se halla hecho, pues publicidad nomás por la gente de aquí que sabe, lo que nosotros hemos comentado ahí por medio de la gente que de hacho ya gente sabe donde esta ubicada la planta, pero de echo si falta un poco de publicidad que vaya dando mas promoción, es que por lo regular nosotros no tenemos mucha demanda porque nada mas tenemos 2 vinos, 2 clases de vino en venta, ya que tenga un poquito mas producción entonces si mas vamos a ir un poco mas, porque se puede hacer publicidad, pero mucha gente te viene a adquirir un vino tinto que no tenemos, tenemos un rosado y uno blanco.

CG: El vino rosado ¿de que tipo de uva es?

JR: Se puede sacar de diferentes lo puedes sacar de cualquier uva, pero que sean uvas tintas si pero el que nosotros tenemos es de muy buena calidad porque es de Cabernet Sauvignon entonces es muy buena calidad, porque el proceso d un vino tinto para que tu lo saques a la venta te transcurre, te voy a comentar de 95, 96, 97,98, 5 años para que salga al mercado, o sea que nuestro vino 95 de Cabernet Sauvignon que próximamente vamos a embotellar cosecha 95 va a salir hasta el 98, 99 a la venta, pero ahorita vamos a tener el proceso de embotellado y luego lo dejamos añejar en cavas, que descanse en su botella, ese es uno de los pasos que tienen los vinos tintos, es por eso que no nos hemos dado mucho a conocer porque mucha gente puede venir directamente un vino tinto desde lejos y no lo tenemos, ahorita nadamas se están dando este tipo de folleto que son estos vinos que tenemos en venta que son el Sauvignon Blanc y el Clarette que es un tipo rosado entre rosado y tinto, el blanco ese es un vino Fume Blanc que esta ahí ahí tiene el logotipo de la fiesta de la vendimia que sacamos el primer lugar en concurso internacional de vinos, fue el primer vino que llevamos a competir y fue el

vino que saco primer lugar en medalla de oro, o sea quiere decir que todo lo que hemos hecho ha valido la pena porque estamos trabajando de muy buena manera con todos los cuidados que se requiere, pero lo primero es salubridad, muy limpio todo, nosotros manejamos pura agua lo que vaya a tener un poco de contacto con el vino, de hecho nunca le echamos agua a los vinos, eso es una burrada, pero por ejemplo lavar un tanque lavar una barrica nosotros usamos pura agua filtrada luego suavizada, o sea es un agua que no puede tener sales ni minerales es un agua nomás para limpiar o sea no repercute para nada con los vinos y en caso para mantener usamos nitrógeno nadamas.

CG: ¿Puedo quedarme con esto? Pues felicidades por eso del, esta bien pues es la primera vez que sacan su vino y...

JR: Eso nos ayudo mucho a nosotros para seguir trabajando, es un aliento pues es como para los dueños como para los trabajadores, porque ellos felicitan a los trabajadores, felicitan a nosotros y es un estimulo para los trabajadores de que pues sirve de algo, no nomás de que ni caso les hagas pero si estimula los trabajadores y ellos dicen que están muy contentos por la forma pues de que los toman en cuenta, tu sabes que en otras partes de que ni siquiera los patrones te voltean a ver, y aquí no, lo que es el dueño, son 2 dueños, son muy amables te motivan, platican te hacen comentarios o lo que tu quieras comentar con ellos, es una manera, yo por ese lado estoy muy agusto trabajando aquí, por eso y es una ventaja para uno porque trabaja mas desahogado trabajas con menos presión, trabajas con muy buena gente.

CG: Buen ambiente de trabajo.

JR: Si sobretodo buen ambiente de trabajo, eso es lo que mas bien buscar ahorita porque yo en mi caso no podría estar trabajando con problemas, pero no aquí hasta es que nadie, y la mayoría de los que trabajamos aquí somos jóvenes de la edad de 25 a 20 años entonces son jóvenes de la edad que tienen escuela por decir preparatoria o secundaria, yo en el colegio, cualquiera de ellos me puede hacer un análisis de un laboratorio o me puede hacer calculo de barricas de litros, tantas botellas, un inventario entre todos hacemos inventarios todos nos echamos la mano y sobretodo hay estimulo también que se sientan que sirven para algo porque mucha gente este pa' que hago eso si no me lo van a agradecer, y si yo digo que soy el encargado de esto de todo el personal, yo soy el que se las tiene que averiguar para que ellos se sientan agusto trabajando también, no soy una persona que digamos muy recia que digamos pero si les hago ver las cosas y les doy una oportunidad, parece que ahorita no les he dado una oportunidad porque nadie se ha tenido problemas ni nada y ya tenemos 2 años

tonces ningun tipo de problema, inconformidades de ningún trabajador, con nadie, al contrario, toda la gente quiere trabajar aquí.

CG: ¿Cuando viene la época de la cosecha los que hacen la pizca son de aquí del Valle o...

JR: Mira por lo principal si, toda la gente que se ocupa para levantar la cosecha si son del valle de Guadalupe o del ejido El Porvenir, de las 2 partes viene gente bastante hasta 60, 70, 80, pizcadores, para es lo que te digo nosotros tratamos de levantar la cosecha en uno o 2 días una variedad por que esta a nivel del azúcar, no podemos dejar que se nos pase o que pizcarla antes, por eso es que se requiere mucha gente para mas rapidez, y poder tener un buen producto, la base de todo para tener

un buen vino primordialmente es que sea una uva de primera, si tu no tienes uva de calidad desde que inicias en el campo nunca vas a tener un

vino de calidad, todo depende la uva como venga, pero nosotros aquí pues también el encargado de los que es el campo, tenemos el campo ahorita no hay ninguna parte de este valle que este mejor que este campo por los cuidados que se le dan por el tipo de [fin del primer lado] por eso es que te digo que lo que hay que darle buen cuidado a la uva, hay personas encargadas del rancho que son los que se encargan de mantener la uva y ya llegando aquí yo soy el que me encargo, yo y el doctor somos los del control de calidad por decir, entonces llegan los [-]

y

entonces ya de ahí hasta que sale el producto terminado pues los que te digo yo me encargo de recibirlos hasta que sacas un C-may o medio C-may lleno de carga. Pues yo digo que para mi es un trabajo muy bueno pues porque aprende uno demasiado, y como yo estoy aquí y como es todo muy nuevo yo estoy actualizándome como esta en otras partes del

mundo y como hacer el proceso un vino bueno de calidad, cualquiera puede hacer un vino pero no un vino con un buen proceso y mucho menos de calidad.

CG: Al rato tu vas a poner tu...

JR: La puedes poner pero yo estoy aprendiendo mucho con el doctor cada día se puede uno, para mi es muy interesante esto de los vino, mientras mas mas conociendo, es como todo pues que si te gusta una carrera mas vas sabiendo mas te va interesando ese es el caso de los vinos pero si es muy delicado, muy muy delicado hay veces que tenemos que estar día y noche sobre los vinos en tiempo de fermentación, yo en tiempo de cosecha pues yo trabajo casi las 24 horas claro que tengo mis recesos tengo mis tiempos para comer pero todo el tiempo hay que

estar porque en ese tiempo de cosecha tengo hasta 3 turnos el de la mañana el de la tarde y el de la noche, tengo 3 turnos, por decir yo en la mañana cumplo con mis horas de trabajo voy como y me regreso para esperar el turno de la tarde, ya les digo las operaciones que hay que hacer y ya me voy y regreso todavía en la noche para darle instrucciones a los de la noche, o sea que es un poco, pues unos 2 meses que anda uno pa'riba y para abajo pero si no haces eso, eso es lo que hace que valga la pena y valores tu trabajo, porque desde que empiezas a producir un vino no debe de tener ninguna falla, por eso hay que estar uno sobre de todos no le hace que le tengas confianza o que sea tu amigo pero si tu eres el encargado tu eres el encargado de el, tu dices si esta bien o esta mal, es algo que siempre desde que estoy encargado tengo, de que la contabilidad cuanta mucho y la confianza que las personas como el doctor me dan entonces es algo, yo tengo que andar para arriba y pa'bajo a las horas de la madrugada, y este trayendo material cosas que se ocupen.

CG: Por ejemplo yo tenia un trabajo antes que ni a fuerzas, pero como dices el apoyo que te dan y la confianza así como que te motiva.

JR: Sobretudo Confianza, yo siento que cuando te dan confianza se siente uno mas capaz con mas libertad para poder, claro que si el doctor me hace ver las cosas, esto por esto y esto es por esto y no se, ahorita estamos muy bien, esperemos que salga bien la próxima embotellado de la producción 97 de los blancos, por ejemplo junio julio, por ejemplo es como te digo la clase de un blanco sale como a los 2 meses de embotellado, y el chardonay no ese si se lleva un tiempo para el añejado en botella (?) el reposo de la botella y por decir un vino como este blanco es rápido y ligero, pero con mucha calidad y es delicado también y es un vino que también va evolucionando por el tipo de uva, como el chardonay que es otro blanco ese se requiere un poco de mas tiempo para que siga evolucionando mejor, ese es el tipo de uva, uva chardonay, vale la pena, pero mucha gente, desgraciadamente aquí en nuestro país, de hecho me contaba yo, yo ya se distinguir un vino bueno, un vino de calidad, entonces mucha gente dice que el vino, mucha gente no sabe de vinos y es imposible, si te puedes tomar un vino digamos que si tenga, para todo el mundo un vino dulce es vino bueno para toda la gente, tiene un sabor muy bueno, pero para un catador de vino especial, es un vino pésimo.

CG: Si, el otro día estaba leyendo un libro de la forma en que...

JR: Exactamente, y luego hay que catar el vino por la nariz, hay que saber tomar los olores es una bebida muy fina, para mi es una bebida muy fina el vino y es mejor saberlo tomar y saber catar el vino por eso te digo que mucha gente no valora.

CG: No aprecia.

JR: Exactamente, si toda la se pusiera a valorar bien el vino hubiera mucho mas demanda en nuestro país.

CG: Incluso yo cuando empece con este proyecto, en mi vida, o sea casi no tomaba vino pero ya derrepente, empezaba la gente que te ofrece un café o probaditas y luego este por interés empece a adquirirlos.

JR: Es muy interesante lo de los vinos, pues para mi, yo por ejemplo estoy, tengo libros que me presta el doctor "*Enología Práctica*" por decir aquí, traen reglas y mecanismos de la cata de vino, empiezas a aprender como catar el vino, y por ejemplo la lengua como cata lo amargo, la calorías de los vinos y todo esto el azúcar en la punta de la lengua todo esto es para que empieces a catar los vinos, entonces tu aquí te das cuenta cuando un vino termino de fermentar o tiene azúcar o esta amargo o tiene ácido, y hay otro tipo que este es de inhalación, cuando inhalas un vino te das cuenta si termino de fermentar, hay 2 tipos para oler un vino y saber a que sabe, una es directamente por la nariz, y la otra lo tomas y haces ganglio y lo subes hacia arriba, pero ese ya es muy avanzado y ocupas practica y para esto ocupas mas practica para esto de los vinos, para esto de la cata lo principal es empezar a tomar muchos vinos, para eso de la cata lo principal es empezar a tomar vino todos vinos, entonces tu ahí te vas dando una semejanza de lo que es un vino, por ejemplo ya cuando estas muy especializado en eso hay veces que ya no ocupas análisis de laboratorio que por el puro sabor y el olor tu sabes si un vino esta oxidado o tiene un alto volátil o "X" cosa que es lo mas importante eso es dentro de saber catar los vinos, por eso es que te digo que mucha gente no sabe, tu sabes cuando un vino es seco, cuando un vino es dulce pero hasta ahí, entonces no sabes apreciar si tiene azúcar o hay algunos vinos que te los y te los tomas y te queda como escaldada la boca no se si te a tocado, son taninos que son unos ácidos que hacen que son muy, todo el tiempo están en los vinos tintos, entonces hay veces que se comportan de una forma muy agresivos y otra manera muy noble eso viene dentro del cuidado que le das a los vinos antes de embotellarlos, por eso ahí es donde se maneja la calidad de los vinos entonces todo el tiempo es reglamentario que los vinos tintos de hecho todo el tiempo traen taninos pero ahí que saberles dar también el curso, tu puedes tener un muy buen vino, de muy buena calidad pero si no controlas eso; hay mucha gente que le gusta así con demasiado, y hay otros que no o sea que hay diferentes gustos pero para que un vino este estable debe estar estable en taninos en azúcar, en azúcar residual, tiene que estar su acidez a como debe estar, también es muy importante la acidez y mas en los blanco, así es, no si me pusiera

a contar todo lo que es análisis todo, pues como te digo yo tengo 2 años tampoco no te puedo decir tanto, lo que yo he aprendido y no me puedo adelantar tanto porque quiero ir aprendiendo y no puedo decir una cosa que no se, yo te estoy documentando lo que yo he aprendido y todo lo aprendido a base de mi practica en laboratorio barriles, en todo. Es diferente la fermentación en un barril y en un tanque, en los vinos blancos, si se fermenta un vino blanco en barrica y todo el tiempo se ha fermentado en una barrica nuevas, todo el tiempo se ha fermentado en una barrica nueva, por ejemplo el vino blanco, sacas un vino blanco muy afrutado muy rico, en sabor, haz de cuenta que lo tomas o lo hueles: a fruta, lo metes a su barrica y se combina lo que es la fruta y la madera, entonces sale un Fume que le dicen, sale un fume blanc, es un fume, por ejemplo en lugar de ser sauvignon por lo tostado de la madera que le da ese sabor.

CG: O sea que, por ejemplo utilizan una vez la barrica y...

JR: La renovamos por una nueva, o sea la vida de una barrica en un vino blanco es de 12 meses, nosotros usamos 6 meses de madera y otros 6 para los (-) yo tengo barricas del 95, la use en 95, la use en 96 para el próximo año ya no la podemos usar en blancos, la tenemos que usar en tintos, y este ahorita estamos trabajando hasta con una capacidad de 430 barricas ahorita llenas, y cada año vamos metiendo barricas nuevas, hasta tener un tope de 2000 barricas que vamos a tener en producción conforme a todo el proyecto de la vid que se va a plantar nueva pero de puro producción de aquí de la misma planta, ese va a ser el tope de 500 a 400 toneladas así es.

CG: ¿Que análisis hacen en el laboratorio?

JR: Pues mira hacemos el análisis de acidez total, que es la acidez de un vino, tonces aquí se ve la acidez de un vino si es muy elevada o normal, dentro del rango de la acidez se maneja de 3.3 a 4 o a 5.5 dentro de ese rango se considera normal, y una volátil, se considera volátil de .80 a 1.0 dentro de ese rango esta normal, una volátil se checa en una barrica o en un tanque la volátil es que los ácidos tienden a subir y hacen que la barrica se pueda echar a perder, eso si se tiene que estar constantemente en análisis, eso tiene que estar analizando por decir si tenemos 500 barricas un mes podemos analizar 200 para el próximo mes analizamos las demás pero todo tiene que, lo mas importante dentro de todo es la acidez, es la acidez volátil que te digo que se me puede echar a perder una barrica en un momento, y luego también el CO₂ libre, que es protección nada mas, son gases que sirven de protección para el vino CO₂ libre y CO₂ total entonces eso hacen que, todo el tiempo tienen que estar estable también para que no surja el problema de la acidez volátil, son protectores para que no se oxide el vino, se puede oxidar el

vino lo principal es por el aire, que destapas una barrica y la dejas destapada 2, 3 días se oxida el vino inmediatamente, si tiene un poco de CO₂ libre y CO₂ total, por eso es que constantemente tenemos que estar analizando las barricas para que por un "X" problema se abre una barrica o algo no se te eche a perder el vino, también esta lo que es acidez total, acidez volátil, CO₂ libre, CO₂ total y al ultimo sacamos lo que saco en grados de alcohol, los grados de alcohol, entonces ya que sacas todo eso ya empiezas a sacar un rol, y por ejemplo el encargado del laboratorio que es un cuñado mío, yo y el somos los que nos encargamos de analizar, esta barrica esta bien, y para el otro mes esta barrica, y para el otro mes volvemos volvemos a analizar la barrica para ver como se comporto de un mes a otro mes, entonces si vez que esta estable quiere decir que esta bien, si hubo un cambio hay que atacar inmediatamente, lo atacamos con un gas que se llama, este es un gas en polvo que usamos nosotros que es anedrill sulfuroso que es SO₂, entonces con ese nosotros lo manejamos pero en muy pocas dimensiones, por ejemplo 0.5 gramos por hectolitro, entonces depende de la cantidad de la barrica hacemos el calculo y lo añadimos conforme dio el resultado del laboratorio, entonces tampoco no te puedes pasar. Si te pasas echas a perder, lógico, si echas menos no protege la barrica, tiene que ser exactamente lo que, eso es muy importante, para mi eso es lo mas importante al analizar los vinos, porque si te pasas poquito con ese gas que es el que da la protección a todo el vino, haces intomable un vino con ese gas, entonces eso hace que los análisis, ese es el caso de los análisis, es muy importante, sobre todo nosotros tenemos la ventaja porque tenemos nuestro propio laboratorio aquí, constamos de todo lo que necesitamos para hacer un análisis, todo todo.

Y hasta ahorita no hemos tenido ningún problema, ninguna barrica se nos ha echado a perder, nada, todo (-) es de lo que se trata, es muy interesante, muy importante y muy laborioso estar en un laboratorio todos los días analizando, y eso debe hacerse diario, diario: "¿Sabes que? voy analizar, tengo estas barricas que me faltan, analiza 10, 15 hoy, mañana si no puedes pasado analiza otras 20", pero eso debe estar dentro del mes que debes analizar todo, eso es muy importante, ya después ya llega el proceso de que llega a sus 6 meses un vino tinto lo sacamos de la barrica, lo metemos a un tanque y viene un proceso de clarificación, que nosotros usamos ese proceso de clarificación para limpiar el vino, después de eso viene un proceso que es de estabilización al frío, nosotros lo ponemos a una temperatura de -5° el tanque se congela completamente por fuera y decanta, el proceso llega hasta 7 ú 8 días con esa temperatura después ya viene el proceso de filtración a esa misma temperatura, después de la filtración viene un análisis general de

bacterias, todo lo que tiene el vino antes del embotellado, ves que tu vino esta estable tonces si, se mete al embotellado, lo embotellas y queda un vino protegido, todo el tiempo debe de tener el CO₂ libre y el CO₂ total demasiado para que cuando este en la botella se proteja el vino, no se oxide, eso también es muy importante, y el caso de los vinos tintos antes de embotellarse también llevan el mismo sistema pero con mas tiempo, por ejemplo una barrica de un vino tinto dura hasta un año o dos años en la barrica, lo sacas lo clarificas igual, lo limpias lo estabilizas otra vez y lo filtras y otro análisis después de filtrarlo, lo metes al embotellado y es producto terminado, después de embotellado supuestamente no debe de tener ningún problema, en caso que salga un corcho defectuoso pues si puede haber fugas y se te puede echar a perder la botella, pero hasta ahorita no hemos tenido tampoco ningún problema de ese tipo.

CG: Dices que la vida de una barrica...

JR: Para un vino blanco es de 12 meses.

CG: ¿Y para una de vino tinto?

JR: Pues en caso de un vino tinto puedes usarlo de uno hasta 2 años, así es, para la calidad de los vinos.

CG: Por ejemplo ya después que utilizas la barrica esos 2 años, ¿la desechan?

JR: Pues si, esa barrica se vende a otras partes donde hacen vino de menor calidad, un costo de una barrica viene siendo de hasta 900, 800 dólares cuesta cada barrica, ya usada 400, 600, claro un año no es tanto uso, lo que nosotros tratamos es de que no usar otra barrica, el meter un vino limpio a un barrica usada, así es, es muy delicado eso de la barricas, por ejemplo cuando vacías una barrica hay que lavarla, todo el tiempo hay que olerla, por ejemplo de los blancos hay que olerla, si huele un poco mal hay que meterle vapor para matar un tipo de hongos, con una barrica también puede existir una volátil alta por los ácidos que se quedan acumulados en la madera, eso se ataca también con el anedril sulfuroso, pero en ese caso lo usamos en liquido, se lava la barrica, se deja que se seque, se oree, que quede húmeda, se le vierte que digamos un gramo pero en liquido, tonces se tapa la barrica y se le deja, tonces ya cuando vas a usarla, destapas, la vuelves a lavar y la llenas de vino, para que no se desarrolle ningún tipo de virus, ningún tipo de bacterias, para que cuando metas tu vino nuevo no le pueda pasar ningún accidente, o sea de que se la vaya a subir la volátil eso es muy importante en el laboratorio y pues todo para las barricas usamos pura agua limpia, pura agua filtrada suavizada para todo tipo de limpieza, todo, baños también tienen agua filtrada, todo en los laboratorios tienen agua filtrada y suavizada, para el tipo de análisis que hacemos, otra cosa

muy importante es que nosotros no usamos ningún tipo de química para los vinos, nadamas los gases, el alcohol lo hace conforme se miden los grados de azúcar y es todo, ningun tipo de química si se puede hacer, si se hace algún análisis microbiológico en una botella de nuestros vinos no hallan en el ningún producto químico, por eso es que te digo de la calidad, tu vas a comprar una botella de 150 pesos, tu vas a comprar una de 50 pesos, lógico que el precio dice la calidad no, pero muchas veces por decir, agarra la de 50 y la de 150 y le haces análisis y puede estar mucho mejor la de 50 que la de 150, pero nosotros también lo que tratamos de cuidar todo lo que hagamos es legal y bien hecho, eso es todo lo primordial, no usamos ningún producto químico que tenga contacto con lo que es el vino, mucha gente usa que carbón para clarificar un vino cuando se oxida, agua, le echan agua a un vino, también hasta para echarle agua a un vino necesitas echarle agua tratada, como le van a echar un agua así con sal, como le van a echar un agua oxidada, así es, muy muy interesante lo de los vinos.

CG: Gracias.

JR: Bueno.

CG: Se va a transcribir la entrevista y te vamos a traer una copia...