



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

RONALD STEVEN MCCLENDON POR

MARIA JESUS RUIZ

PHO-4-50

VALLE DE GUADALUPE

ABRIL 11, 1997

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

Entrevista realizada al Sr. Ronald Steven Mc Clendon

Lugar: Vides de Guadalupe, empresas Domecq

Valle de Guadalupe, Ensenada, B. C.

Fecha: 11 de abril 1997

Entrevistador: María Jesus Ruiz

Transcripción: María Jesus Ruiz

Informante: PHO-E/1/56/(1)

cassete 1/1

MR:_ Buenas tardes, nos encontramos con el Lic. Ronald Mc Clendon en las empresas de Domecq en el Valle de Guadalupe. ¿Señor McClendon me puede dar su nombre completo por favor?

RM:_ Mi nombre completo, Ronald Steven McClendon ...

MR:_ ¿Aquí a las empresas vinícolas Domecq cuándo se incorpora usted?

RM:_ Yo llegué en agosto del 94'

MR:_ ¿Cuál es su actividad dentro de la empresa?

RM:_ Yo soy el gerente, estoy encargado de todos los asuntos de la elaboración del vino y el embotellado del vino

MR:_ ¿De dónde es originario usted?

RM:_ De San Diego, casi vecino

MR:_ ¿Cómo se da este contacto con la empresa?

RM:_ Yo trabajaba en unas bodegas en San Diego y Escondido y el norte de California, yo vi un anuncio en un periódico -de vinos- hice entrevistas con la gente de Domecq. Ellos anduvieron buscando alguien que tenía experiencia en manejar unas bodegas más o menos al tamaño de eso y donde yo trabajaba fue una bodega que es más o menos mismo tamaño. También alguien que hablaba algo de español y yo había vivido dos años en Honduras y yo he trabajado con muchos mexicanos y latinos en las bodegas de vino y entonces yo pude agarrar el trabajo

MR:_ Lo habla muy bien

RM:_ Estoy aprendiendo todavía poco a poco. Si, querían alguien que tuviera experiencia en presupuestos y cosas financieras, yo tenía lo que estuvieron buscando ellos. Yo estuve con la señora mía viviendo en el norte de California y somos gente del sur de California, entonces yo tuve la oportunidad de regresar a nuestro terreno

MR:_ ¿Qué experiencia tenía, de cuántos años, en la empresa que trabajaba en San Diego?

RM:_ En total unos quince años, en San Diego dos años con una empresa , tres años con otro, diez años con otro

MR:_ ¿Toda las empresas con relación al vino?

MR:_ Es que cuando salí de la universidad yo tenía el título en Ciencia Política, yo trabajaba como un analista financiero para la ciudad de San

Diego, trabajé allá unos ocho años y después de ocho años quise entrar a otra carrera. Entonces yo trabajaba con unas bodegas que se llamaban San Pascual en Escondido y después de eso yo regresé a la universidad y saqué un título como enólogo en la Universidad de California en Texas y entré a trabajar con *Colberts en Fortwalk* ? haciendo la champaña. Después de esto yo fui a ... en el norte de California por unos ocho años y después aquí

MR:_ ¿Cómo surge esa vocación, ese atractivo para esta industria del vino?

RM:_ ¿Porqué es trabajo atractivo esto?

MR:_ Si ¿de dónde nació?

RM:_ Me gusta el vino y eso es una cosa importante y también en muchos trabajos es muy difícil saber el éxito o el progreso que está haciendo, después de seis meses, de un año ¿qué he hecho, estoy haciendo algo bueno o malo?

MR:_ ¿Una evaluación?

RM:_ Una evaluación. Es difícil en cosas financieras, el vino hay la cosecha, la elaboración del vino, hay degustación de vinos, hay los concursos y todo eso y puede decir; yo he tenido un buen año o nosotros como equipo hemos tenido un buen año y tenemos buenos vinos o fue un fracaso que hicimos todo muy malo. Entonces hay un punto de empezar y terminar y puede ver como está su progreso, hay un sistema de no sé la palabra en español pero *fitback* ?, que sabes como estás haciendo las cosas también. Nosotros tenemos suerte de tener un comité o un grupo técnico de unos de los enólogos más famosos del mundo. Por ejemplo el profesor *Gayon* ? de Francia es el director del programa de enología de la Universidad de Burdeos, tenemos el presidente de la Organización Internacional del Vino como asesor, tenemos dos miembros de la familia Domecq que hacen vino en España, tenemos el ... del ... de Domecq en México también muy capaz. Y vienen cada año ellos dos veces y degustan y prueban los vinos de nosotros y dicen que "estos son buenos, estos son malos" y todo. Entonces hay mucha oportunidad de ver si estamos haciendo las cosas correcto o malo. Es bueno saber que se ha hecho algo bueno

MR:_ Cómo se avanza

RM:_ Si

MR:_ ¿Cómo ha sentido usted el trabajo aquí, como le ha tomado el cambio de trabajar en Estados Unidos y trabajar en México?

RM:_ Hay diferencias en la cultura que hay que reconocer pero yo viví en Puerto Rico, viví en Honduras y he trabajado con muchos latinos en California y tengo algo de conocimiento de la cultura pero hay cosas diferentes, hay costumbres diferentes y yo soy el extranjero yo soy el de la minoría entonces yo tengo que aprender el idioma y costumbres y todo eso. Es una cuestión de educación para mi

MR:_ ¿Le ha sido fácil adaptarse?

RM:_ Sí, yo creo que sí, no he tenido problemas. Hay cosas que son diferentes aquí pero son diferentes en cualquier lugar del mundo entonces hay que reconocer que México es México y los Estados Unidos es los Estados Unidos y Francia es Francia

MR:_ ¿Tuvo que cambiar de lugar de residencia?

RM:_ Sí, nosotros aquí vivíamos en Ensenada

MR:_ ¿La comparación entre una empresa estadounidense del tamaño de la que usted trabajaba con ésta, comparación en cuanto a producción? Básicamente en cuanto a producción

RM:_ La experiencia que yo tenía fue con una compañía de una familia *Aures*?, era muy grande. También en Domecq, el vino es como el 10% de las ventas de la producción, está muy supervisada en México y estamos a tres mil kilómetros del centro. Entonces en vez de ir a la próxima oficina a hablar con el presidente yo tengo que mandar un fax o hacer una llamada telefónica y todo eso entonces hay menos ... yo creo que esto es una cuestión de la cultura, del país o es de la estructura de la compañía, hay compañías de vino en California que están muy descentralizadas también

MR:_ ¿Trabajan en forma más independiente?

RM:_ Sí

MR:_ ¿Dentro de sus actividades tiene que ver con la elaboración del vino?

RM:_ Sí

MR:_ ¿Con el proceso de cultivo también, desde dónde empieza su participación?

RM:_ A un punto de unión, tenía la responsabilidad de todos esos viñedos mas toda la elaboración del vino, el año pasado cambiamos eso y yo tengo el trabajo de asesor, saber qué están haciendo en el viñedo y dar mi apoyo o si estoy en contra decirles que como enólogo quiero que hacen las cosas que aprenden. Pero el señor Ambrosi está encargado a los viñedos y yo trabajaba muy cerca por diecinueve años y no he tenido problema

MR:_ ¿Como equipo?

RM:_ Sí como equipo y cuando yo estoy en vacación él está haciendo el trabajo mío porque él conoce este puesto y cuando no está él yo puedo hacer el trabajo de él. Pero la responsabilidad mia empieza después del sarmiento, cuando la uva está madurando, yo tengo la responsabilidad de sacar las muestras o mandar alguien sacar muestras del viñedo y decidir cuándo vamos a cosechar, dónde vamos a cosechar, todas las cosas del transporte de uva, horarios de trabajar cuando va a llegar la uva. Y también compramos uva de terceros que no son de Domecq son agricultores

MR:_ ¿Productores independientes?

RM:_ Sí, independientes. Ellos traen la uva a mi y yo mando estos al laboratorio y yo decido y doy permiso a ellos a pizar o no pizar, entonces esto es un intercambio muy interesante porque hay unos que tienen muchos años de experiencia en el valle, yo tengo poco y dicen que la uva está listo y están cinco racimos en una bolsa de Gigante y el laboratorio dice que nó, que no está listo que tiene un azúcar muy bajo

MR:_ ¿Tiene que tener un control de calidad?

RM:_ Sí, es un control de calidad, dicen ellos "pero los pájaros están comiendo la uva y siempre yo sé que cuando los pájaros comen la uva está listo" lo siento pero estamos en un tiempo más moderno ahora, tenemos un sistema científico de decidir cuando vamos a pizar la uva. Entonces el primer año fue interesante trabajar con esta gente, ahora yo conozco a ellos y me conocen a mi mejor y estamos trabajando bien

MR:_ ¿Quizás se dejan guiar por un proceso natural y hoy hay que tomar en cuenta también los avances tecnológicos que son los que ayudan para determinar cuando ya está lista la uva?

RM:- Sí, es correcto. La estación más importante del año es cuando se piza la uva, es muy importante porque todo lo demás viene como un resultado de ... de uva cuando llega. Los mejores vinos son los vinos que vienen de uva, que están perfectas las medidas y el enólogo no tiene que hacer nada. Los vinos donde hay que hacer muchos ajustes muchas recomendaciones y todo eso nunca son los mejores. Entonces el mejor vino viene bueno del campo

MR:_ ¿Hay una variedad grande de uva?

RM:_ Sí, la cosa interesante en el proceso del vino es que como la Coca-Cola está hecha por una receta está siempre lo mismo, la cerveza aunque está hecho tres veces por día y todo, está por la misma fórmula mismo grano y misma agua y todo y el efectivo es tener un producto muy consistente. El vino es hacer el mejor vino de toda la uva, un año va a hacer diferente que otro año, un año va a ser mejor que otro año. Entonces hay que recibir un fruto, una uva que es diferente cada año y esto hace la cosa más interesante porque el vino también va a ser diferente que el otro

MR:_ ¿Es necesario para un enólogo salir a cursos periódicamente, de qué forma se va a actualizar?

RM:_ Sí

MR:_ ¿Académicamente cómo va a tratar de mejorar, de qué se auxilian?

RM:_ Con cursos, para mi porque estudié en los Estados Unidos, la Universidad de California de *Devis* ? que es una de las escuelas más famosas del mundo. De enología tienen cursos cada ratito ... también hay dos o tres juntas técnicas por año en California sobre las cosas clásicas del vino y hay cursos y reuniones en Francia, Italia y muchos lugares. Y reciben muchos libros, muchas revistas y cosas como eso

MR:_ ¿Para el personal que trabaja aquí, qué tipo de cursos de capacitación otorgan al personal?

RM:_ Depende de la gente porque el laboratorio han tomado cursos, por ejemplo una de las señoras es una ingeniera bioquímica, otra es ... de laboratorio otra es un biólogo, es también gente que ha tomado cursos en la universidad o tienen títulos de la universidad. Los obreros más que nada es depende la experiencia, casi todos viven aquí en el Valle de Guadalupe y muchos han trabajado aquí desde el primer día que abrió la empresa y tienen veinticuatro años de antigüedad aquí, entonces han aprendido mucho por experiencia

MR:_ ¿Es grande la planta de trabajadores?

RM:_ Sí

MR:_ ¿Sabe aproximadamente cuántos conforman la planta de trabajadores?

RM:_ Como treinta y ocho aquí en el valle y tenemos las oficinas fiscales en Tijuana y otras diez, quince personas. Y en los viñedos depende de qué tiempo

MR:_ ¿De la temporada?

RM:_ De la temporada porque cuando están podando o pizcando o algo como eso, hay cien, otros tiempos hay veinte o treinta, entonces es muy variado

MR:_ ¿Hacia donde tiene distribución Domecq, es una distribución nacional, internacional y tiene una temporada en la que aumenta esa distribución o es uniforme?

RM:_ ¿Durante el año?

MR:_ Sí

RM:_ Siempre al fin del año, las fiestas de las navidades, es el tiempo cuando las ventas son más fuertes y en enero y febrero la gente ya han gastado todo su dinero en la navidad y diciembre y entonces es más bajo. Nosotros tenemos un ciclo anual donde pizcamos la uva, hacemos el vino, hacer el proceso tenemos que embotellar muchos vinos antes de llegar la próxima cosecha porque no tenemos los tanques libres para recibir la uva nueva, entonces es un ciclo que repite cada año

MR:_ ¿Además son reservas?

RM:_ Si y en el caso de los filtros, estos están en la bodega justamente dos años, los blancos están en bodega un año

MR:_ ¿Domecq tiene bodega en otra parte?

RM:_ De vino no, esta es la única planta de bodega de vino. Hay siete destilerías y hay la planta de los Reyes donde embotellan tequila, kalúa, unos de los vinos que vendemos aquí

MR:_ ¿En dónde está?

RM:_ En Los Reyes, en el estado de México carretera a Puebla, es una planta grandísima, tiene cuatrocientos mil barricas de brandy en las botellas

MR:_ Si, en ocasiones se realizan eventos por ejemplo para laboratorios. Hablando de eventos, a usted ya le tocaron dos años de fiesta ¿cómo es la fiesta?

RM:_ ¿La fiesta de la vendimia?

MR:_ Sí ¿fue para usted una experiencia nueva o se realiza de la misma manera en las bodegas donde trabajó anteriormente?

RM:_ No, esto es muy diferente es mucho más grande la fiesta, en los Estados Unidos en casi todos ... hay algunos que tienen una cosa pública como eso pero no tan grande, justamente la fiesta de la vendimia es algo para los empleados, para celebrar el trabajo que ya viene y vamos a hacer, entonces es mucho más grande que lo que tenemos en los Estados Unidos

MR:_ ¿Qué le pareció?

RM:_ Es una buena fiesta pero la única cosa es que viene durante la vendimia entonces, en ese tiempo es cuando tenemos más trabajo. Me gusta mucho la fiesta pero también al mismo tiempo tengo mucho otros trabajos

MR:_ ¿Significa doble trabajo?

RM:_ Doble o triple

MR:_ ¿Tienen departamentos encargados de publicidad, departamentos de ventas, de contaduría, si me podría bosquejar más o menos como está formado el organigrama de la empresa?

RM:_ Vides de Guadalupe es una parte de Domecq y tiene dos grupos grandes, hay de laboratorio, de embotellado y la producción ... y todo eso y hay la oficina en Tijuana que es fiscal, administración y todo eso. La venta está una parte en Domecq, porque las Vides de Guadalupe es una División de Domecq que vende vino a Domecq, hicimos el vino y el único cliente que tenemos es Domecq y toda la publicidad y venta están bajo la industria Pedro Domecq, entonces es una sociedad cerrada

MR:_ Para una empresa tan grande esto es necesario

R:_ Si, esto es muy complicado, en México tiene la publicidad y otro laboratorio y algo de embotellado y muchos de los ... también

MR:_ ¿Algunos proyectos de los que pudiera comentarme, innovaciones ya sea en la cuestión de la tecnología, la maquinaria?

RM:_ Unas de las cosas es que ahora estamos en un mercado mundial, entonces en la competencia no es la gente del otro lado de la calle, del otro lado del valle, es el otro lado del mundo. Entonces tenemos que hacer el producto que está de calidad también mundial y para mejorar la calidad tenemos que empezar en el viñedo, entonces una cosa que estamos haciendo es que estamos plantando o injertando a ... variedades finos. Hay muchas variedades de uvas y hay algunas que son muy fácil crecer y cuidar pero no dan buen vino. Hay otras que son más difícil, el fruto es menos pero hacen mejor el vino entonces hay como cuatro o cinco variedades que están reconocidos por todo el mundo; Cabernet

Sauvignon, el ..., ..., y estamos plantando más de estas variedades, También estamos importando los sarmientos porque con la uva no usa la semilla para crecer una viña, usan sarmiento

MR:_ ¿Es lo que le llaman cepa?

RM:_ No

MR:_ ¿Qué viene siendo la cepa?

RM:_ La cepa es la variedad, pero el sarmiento es una rama, un palito y este va a dar una viña que es un duplicado de su pariente, con la semilla va a tener algo diferente y casi siempre es de calidad entonces siempre están plantadas las viñas usando sarmientos. Estamos importando sarmientos ahora de Francia, porque ellos han hecho mucho más investigación que México o los Estados Unidos o cualquier otro país. Porque tenemos también un Cabernet Sauvignon pero hay clones de Cabernet Sauvignon, tal vez hay diez clones que unos son mejores que otros y ellos han hecho catálogos de cuanta clon tiene que ver con eso. También casi todos los viñedos buenos son las variedades, son injertados sobre el patrón y el patrón tiene características de resistencia contra unas plagas y cosas como eso, por ejemplo la *faloxora* ? que es una plaga que ataca las raíces, es un problema grande en los Estados Unidos ahora, porque usaron un patrón que por muchos años fue resistente a la *faloxora* ? pero fue un cambio, una mutación de *faloxora* y ahora está atacando este

MR:_ Ahora parece que lo hace favorable ¿aquí no ha tenido problema de plaga?

RM:_ Tenemos problema con la otra plaga, una que se llama nemátodo, entonces los patrones que estamos usando están resistente a eso pero casi todos los viñedos viejos están plantados sobre sus propias raíces, entonces la plaga puede atacar la planta y sacar vigor y todo eso. Estamos tratando de mejorar los viñedos con el uso del patrón y con los clones mejores y con las variedades mejores. En la cosecha estamos comprando el equipo más moderno, no podemos cambiar todo el equipo en un sólo año pero estamos comprando. El año pasado compramos el molino nuevo que es el tipo más avanzado en el mundo ahora, compramos una prensa hace dos años y estamos tratando de mejorar. Prensa de tanque o neumático, pero tenemos casi toda la bodega tiene tanques inoxidable y usamos las barricas de roble francés o roble americano

MR:_ ¿Se importan las barricas?

RM:_ Sí, las barricas son importadas

MR:_ ¿Una barrica es reusable?

RM:_ Sí, depende, hay unas bodegas que usan una barrica un año y ... después pero tiene que vender el vino a veinticinco dólares la botella porque es muy caro

MR:_ ¿Eso demerita la calidad del vino?

RM:_ Es un estilo, si se usa una barrica nueva cada año, va a tener mucho el sabor de roble y esto puede ser su estilo, porque hay muchos estilos.

Nosotros estamos usando barricas como unos cinco años, pero depende del tipo. Hay la barrica francés hecho en Francia que cuestan ahora más que seiscientos dólares cada una, son barricas de doscientos veinticinco litros, hay la barrica de roble americano hecho en Francia y estos cuestan doscientos setenta y cinco dólares y hay la barrica americana hecha en los Estados Unidos y esta cuesta ciento veinticinco dólares. Hay diferencia dentro del sabor y todo eso en cada una de estas barricas pero hay mucha diferencia en el precio también

MR:_ ¿Dependiendo del tipo de uva y el vino que se quiere hacer, que se quiere elaborar, es la barrica también que se va a usar?

RM:_ Sí, hay que usar un tipo de barrica con un tipo. El roble americano es el que tiene un sabor más fuerte entonces hay que usar éste con los vinos tintos que tienen más sabor y el francés es más delicado entonces con los blancos que están más delicados se usa

MR:_ ¿En cuanto el envase, también se puede reutilizar, la botella?

RM:_ Se puede, la botella se puede utilizar pero no hay programa aquí en México, en Francia y otros países hay programas muy fuertes pero aquí se tira la botella a la basura. En los Estados Unidos hay una compañía que compra las botellas usadas y limpian esas botellas que usan, en Francia que hay un programa de un ... donde se puede reciclar, llevar sus botellas y también en los restaurantes llevan el vino en cajas como leche y usan el vino y ponen en la caja de plástico y regresan eso y lo cambian por... entonces hay mucha oportunidad de reciclar

MR:_ ¿Eso no altera el vino, envasarlo en una botella ya utilizada?

RM:_ Si está limpiada correctamente la botella no, hay muchas oportunidades, el problema es que casi todo el mundo ahora, no hay suficiente uva ni suficiente vino [termina lado A] ... entonces hay gente que está por ejemplo los Estados Unidos comprando vino en Chile, Argentina y traen hasta los Estados Unidos o del Sur de Francia y nosotros tenemos un mercado muy fuerte en México, también Japón y partes de Europa. Al mismo tiempo queremos vender en los Estados Unidos, no vendemos nada allá y ya tenemos listo el mercado y gente para vender, en Canadá quieren comprar el vino de nosotros. Hasta podemos aumentar la producción, nosotros tenemos suficiente vino para aumentar el mercado mundial pero tenemos que tener vino de buena calidad porque están entrando en el mercado de nosotros en México, los vinos extranjeros hay mucho de los chilenos, hay mucho de California, entonces tenemos que competir contra estos

MR:_ ¿La empresa Domecq es reconocida mundialmente, representante de México en la industria del vino ¿qué lugar ocupa, digamos el vino que se produce en México?

RM:_ ¿Qué lugar de litros o de ...?

MR:_ No, digamos dentro de una competencia, en cuanto a calidad, el vino que se produce en México ¿en qué lugar lo ubicaría usted?

RM:_ Yo creo que podemos competir con cualquier vino del mundo en nuestra operación, es difícil comparar una botella de vino como el Cabernet Sauvignon de nosotros que cuesta cinco dólares con el vino ... de Francia que cuesta doscientos dólares, completamente diferente. Pero si quieren comparar el vino Cabernet Sauvignon de nosotros contra el de Chile o uno del sur de Francia que cuesta al mismo precio, podemos competir. Tenemos degustaciones muchas veces por año con estos vinos y son degustaciones ciegas que no sabemos qué son los vinos y salen siempre bien los Cabernet. Entonces podemos competir pero yo creo que siempre es importante comparar los vinos en términos de precios también, porque hay vinos de doscientos dólares, puede usar barrica nueva cada año, pueden tener un viñedo con muy poca producción y con cada hoja cortada ...

MR:_ Si, las condiciones son distintas. Yo lo veo muy animado en la empresa y con muchos proyectos por delante ¿dentro de estos proyectos hay alguno que abarque el extenderse por ejemplo aquí mismo en la Baja California, en Ensenada o hacia Tijuana, en fuentes de trabajo, crear otras fuentes de trabajo?

RM:_ De qué

MR:_ Dentro de la misma empresa, extensiones digamos fuera de aquí

RM:_ ¿En el vino? No, estamos tratando de mejorar el producto, esa es la cosa más importante para nosotros y aumentar la producción para tener la oferta igual a la demanda. Pero estamos dedicados aquí al vino, no podemos entrar al brandy o a otros productos

MR:_ ¿Cuál es el vino que más se vende?

RM:_ El vino que más se vende es el Padre Kino y la razón por eso es que es un buen vino por el precio, el vino más vendido en México tiene un envase muy bonito que puede usar la gente y todo eso, no es el vino más caro, es un vino de cada día que puede tomar con su comida y en su casa cada día. De los otros vinos que cuestan más dinero y estos son los vinos para los eventos especiales entonces todos los días no son especiales, el Padre Kino es el más vendido en todo México

MR:_ ¿A usted en lo personal cuál es el que más le gusta?

RM:_ Para mí, tomamos en la casa el blanco es el Blanc de Blancs que es un Chanín Blanc y el tinto es el Cabernet Sauvignon. La misma razón de que cuál es el mejor vino del mundo y todo eso es el valor o es la calidad contra el valor, que por el precio pueden ser vinos muy bien y hay otros vinos que me gustan también pero cuestan mucho más dinero y no puedo tomar estos cada día entonces estos son los que tomamos en casa

MR:_ ¿Para cuándo se prepara la fiesta de la vendimia?

RM:_ Gracias a dios no preparo yo eso, hay gente de eventos especiales en México y todo eso, porque estamos en lo de la uva y todo eso pero empieza justamente a fines de agosto, a finales de agosto está

empezando a hacer todas las preparaciones y hay muchas horas que gastan en eso pero gracias a dios que no estoy en eso

M;R:_ ¿Tienen un día específico en que se da la fiesta?

RM:_ No, está variable siempre es un sábado cerca del fin de mes, si hay un sábado con luna llena tal vez vamos a escoger eso, también tenemos que coordinar con don Luis Cetto porque tiene él fiesta y no queremos tener la fiesta el mismo día

MR:_ ¿Se hace por separado?

RM:_ Sí

MR:_ ¿Hacen dos fiestas, una en la empresa y la otra?

RM:_ Otra allá en la ... unos jinenetes tienen una corrida de toros, una comida y una expresión de arte y muchas más cosas

MR:_ ¿Es una fiesta más preparada?

RM:_ No, lo que tenemos nosotros siempre hay un conjunto y música para bailar, el año pasado tuvimos gente tocando música clásica, hay muchas actividades porque empieza con la misa como a las cinco de la noche y termina con los *fire works*

MR:_ Sí, con fuegos artificiales

RM:_ Sí, a media noche, una fiesta muy larga

MR:_ Pues esperamos que esta próxima fiesta si la puedan disfrutar, que no tengan tanto trabajo para que se diviertan también. Señor McClendon. Le doy las gracias por esta entrevista que nos ha concedido, gracias por su colaboración

RM:_ Okey, muchas gracias por la visita