



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

MANUEL RAMOS ROJAS

POR

CARLOS ALBERTO GARCIA CORTES

PHO-4-37

VALLE DE GUADALUPE

MARZO 14, 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: Manuel Ramos Rojas.

Lugar: Delegación San Antonio de las Minas, Ensenada B. C.

Fecha: 14-03-1997. por Carlos Alberto García Cortés.

Transcripción por: Carlos Alberto García Cortés.

Carlos Alberto García Cortés: _Hoy es 14 de marzo de 1997 estamos en Bodegas San Antonio, estamos con el proyecto de la universidad, ¿Cual es su nombre Completo?

Manuel Ramos Rojas: _Manuel Ramos Rojas.

CG: _¿desde cuando trabaja aqui?

MR: _Desde el 87, desde que se fundo la bodega.

CG: _¿Cual es el proceso?

MR: _El proceso, muy simple aqui se trae la uva, el producto del campo directamente, como es aqui del mismo rancho, la viña esta aqui, se trae a horas normales del dia, llega directo al molino -es aquel aparatito que esta atras del amarillo- de ahí si es uva blanca se muele y se manda a la prensa que es esta, aquel es un molino despallador que quita nomas la rama deja la pura bolita la pura uva, se prensa en esta y ya sale el puro jugo directo al tanque -que es este- de acero inoxidable, ahi se hace la fermentación controlando la temperatura, esa la controlamos aqui nosotros, en los vinos blancos entre 11, 12° a 15, nos dura alrededor de un mes para terminar la fermentación, y en los vinos tintos esos van del molino directo al tanque, con todo y gabazo, eso es para luego revolverlo, remontarlo que así se le nombra estarlo batiendo para sacar el color de la cascara mientras esta fermentando, esos fermentan un poquito mas rapido de 2 a 3 semanas por la temperatura es mas elevada de 15 a 18 grados ahi se mantiene para estarlo fermentando despacio, para que no se acelere.

CG: _¿Cual se fermenta mas rapido o sea cual dura mas tiempo en la barrica?

MR: _No, para salir ya un vino terminado dura mas el tinto, el oscuro si, porque ese despues de la fermentación, clarificadas y todo, se manda a la barrica el vino tinto, y ahí ya es cuestion del enologo, del quimico puede durar de 6 meses a 2, 3 años segun la calidad que le quieran dar.

CG: _¿Y el blanco?

MR: _El blanco aqui no lo metemos en barrica de madera, ese se hace todo el proceso en el tanque y el blanco en un par de meses despues de la fermentación ya puede estar en la botella, y se puede añejar en la botella o en el tanque antes de embotellar, esas no van a las barricas de madera.

CG: _¿Y en cuanto tiempo sale el blanco mas o menos?

MR: _El blanco en un par de meses esta listo ya para tomrse, y el tinto no ese se lleva de 2 a 3 años nosotros tenemos ahorita la cosecha del 90, sacamos la del 91, los tintos que ahorita estamos moviendo te digo sacamos un 90 empezamos 87 inclusive tenemos reserva del 87 lo que esta en la botella en la pared es reserva del 87, va a cumplir 10 años ese se añejo como un año en la barrica lo embotellamos, se vendio un parte y la otra se guardo para dejarla como reserva, sacamos 88, 89, 90, 91 y luego sacamos un reserva del 90 que es la que esta ahorita ya en una semana unas dos semanas voy a embotellar ya 91, la 92, porque sacamos 90, 91 otra vez 90 y sigue 92, entonces nosotros vamos con como con 4 años 5 años atras, pero es mejor porque es mas calidad, mas añejada.

CG: _¿Como cuantos litros producen de cada cosecha?

MR: _De cada cosecha nosotros producimos poco de litros seran unos 15 mil litros de cabernet unos 20 de zinfandel blanco de zinfandel y unos 20 mil litros de chenin, hace años hasta el 93 hicimos un granage, que empezamos como el 90, el 90 hicimos 90, 91, 92 y 93 3 años hicimos un rosado de granage de uva granage y salio muy bueno, dio resultado pero luego se le ocurrio al patron al señor al mayor al papá del dueño ahorita hacer un blanco de zinfandel entonces tambien dio resultado pero el mismo descarto al granage porque el zinfandel tiene mucho mercado ahorita inclusive todas las bodegas lo estan haciendo y aparte de que era competencia de 2 vinos, como el blanco de zinfandel es poco rosado y ya se competia uno con otro entonces ya se decidio mejor por uno y es lo que hacemos blanco de zinfandel, chenin blanc y el cabernet sauvignon y se supone que son los mejores tipos de uva, para hacer un vino tinto el mejor es el cabernet sauvignon, los blanco el chenin blanc y en los rosados se supone el granage y ahora es nuvo el blanco de zinfandel es nuevo no tiene ni 7 años, a alguien se le ocurrio hacer un blanco de zinfandel, porque antes el zinfandel era tinto y era buen vino pero no daba la calidad que daban otro tintos como el merlot el cabernet y a alguien se le ocurrio sacar un blanco y dio resultado y ya todas la vinicolas lo estan haciendo.

CG: _¿Como es la distribucion del vino?

MR: _Aqui es nomas a nivel estado lo de nosotros, o sea de aqui de Mexicali, Tijuana, Rosarito, Ensenada, San Quintin.

CG: ¿Ustedes los andan vendiendo o viene la gente aquí?

MR: _Tenemos un agente de ventas que se dedica a eso un muchacho que trabaja aquí es el encargado de distribución, y aquí a veces hay visitas que saben de la bodega y vienen a conocerla y comprar vino, supuestamente aquí es más barato, ahorita andamos, pues andan mandando muestras, ya mandaron a Europa, mandaron a Inglaterra, y andan ahorita, hace poco llegaron unos escoceses, pero esos quieren mandar vino al África y andan en trato con el patrón a la mejor da resultado.

CG: ¿Usted que puesto tiene aquí en la empresa?

MR: _Se puede decir el bodeguero o el mayordomo de la bodega soy el que hago todo el movimiento ahí, desde que llega la uva hasta que sale la botella etiquetado y todo ese es todo el procedimiento, y estoy un poco, no estudie yo la enología pero la aprendí con el ingeniero y con libros con el enólogo encargado de aquí y lo hago, pues prácticamente todo, yo hago análisis y todo eso hago los tratamientos del vino.

CG: ¿Se debe de cosechar en algún momento especial?

MR: _El momento son los grados brinks, los grados de azúcar, también eso depende de la vinícola el enólogo, nosotros cosechamos alrededor, lo blancos alrededor de 20 grados brinks y el tinto el cabernet alrededor de 24, tiene que dar el resultado aquí en la bodega, se toman muestras de campo de diferentes partes, se saca un porcentaje, si hay 22 grados en una parte y en otro hay 25, 26 ya todo junto tiene que dar los 24, la espera a cosechar es hasta que da los grados de azúcar.

CG: ¿Según los grados de azúcar es el alcohol?

MR: _Es el alcohol y hay más calidad, menos acidez, está más balanceado, y eso depende según como te digo de los enólogos, los químicos que a unos les gusta acidito pues cosecha uno más temprano y depende del tipo de uva y depende el vino que quieran hacer.

CG: ¿Usted es de aquí de San Antonio de las Minas?

MR: _No, yo vivo en Valle de Guadalupe, ahí en Francisco Zarco.

CG: ¿Y los tanques de donde los trajeron?

MR: _Estos los mandaron hacer aquí en El Sauzal, hay una fábrica ahí, en un taller de soldadura se llama MERIBAC ahí aquí está a un ladito del puente para ustedes que vienen de acá de Tijuana, ahí los mandaron hacer.

CG: ¿La prensa es especial?

MR: _Son especiales esas, son italianas casi todos los aparatos son de Francia, de Italia donde hay fábricas para equipo de vinícolas, son especiales.

CG: ¿Las barricas donde las consiguen?

MR: _Es roble americano, mas bien en Estados Unidos las que usamos nosotros aqui.

CG: _¿El corcho, la botella, donde la consiguen?

MR: _El corcho lo compran en Estados Unidos tambien, la botella esa es aqui en una frabrica de botellas que se llama vitromex, mexicana, ahi es donde agarramos el envase, lo que es el corcho Estados Unidos, etiqueta y todo eso se manda hacer aqui.

CG: _¿Tambien el, como se llama, casquillo?

MR: _La capsula, casquillo o marbete tambien se llama, esa la compramos en Estados Unidos, se manda traer de alla.

CG: _Aparte de embotellado y eso, o sea aqui hacen todo lo demas, ¿no hacen otra actividad?

MR: _No, todo es relacionado con el vino, todo el procedimiento es de estar cuidando cierto tiempo, de la fermentacion ya se deja estar en los tanques, se prepara un poco a base de filtradas, refrigeracion y todo eso para irlo clarificando, y lo que tenemos nosotros es que no usamos casi quimico, nada, practicamente nada, hay un polvo que se llama metadisulfito de sodio o de potasio, ese lo usamos como conservador para que no halla bacteria que lo eche a perder rapido, ese se usa desde el molino en que llega la uva hasta terminando la fermentacion, pues se esta checando es el, se le checa al vino, es el anhido sulfuroso entonces sugun la cantidad qu tengan se le puede agregar mas y se conserva bastante, pero es lo unico no usamos levaduras para hacerlos fermentar mas rapido ni nada de eso, ningun quimico aparte de ese producto y ya estando terminada la fermentacion, bien llenos los tanques cierta temperatura y se dejan, a los 6 meses se puede checar a ver como esta si no para echarle un poquito mas.

CG: _¿Como le hacen para embotellarlo?

MR: _usamos desde el tanque va un bombita que es esa, esa chiquilla, al filtro este y del filtro se conecta a embotelladora.

CG: _Tienen maquina embotelladora.

MR: _Esa embotella y al mimo tiempo encorcha, la misma maquina y ya eso nosotros guardanoe el vino porque a veces lo refrigeramos fresco y la botella sale humeda, como que suda y lo dejamos unos dias, inclusive lo dejamos respirar con el corcho para arriba unos 4, 5 dias y despues volteamos todas las cajas hacia abajo para que se moje el corcho y ya se cella, es dificil dejarlas desde un principio asi porque esta fresco el vino y cuando empieza a calentar aumenta de volumen, entonces saca un poco el corcho o moja la botella, entonces moja el corcho por fuera y empieza a hacer hongos bacteria, dejamos asi unos dias, volteamos despues boca abajo y empezamos ya a etiquetar, tenemos una maquinita chiquita para etiquetar, para lo que se mueve aqui es

suficiente, empezamos a etiquetar, sola la maquina, es automatica. Y se empieza a etiquetar y al mismo tiempo a encapsular a poner el gorrito de arriba.

CG: _Le iba a preguntar ¿Que tiene que ver que el corcho se moje o...

MR: _El corcho como es madera, igual que las barricas de madera, si no estan humedas si no hay humedad, se aprieta la madera, se encoje y se tira, el corcho es lo mismo, si no esta mojado, si esta para arriba va a entrar aire para adentro y el vino esta vivo, a veces suelta gas y entonces despues chupara aire, entonces si no esta sellado el corcho entonces el aire, el oxigeno es el peor enemigo del vino, se oxidan los vinos y se empiezan a avinagrar, el corcho tiene que estar todo el tiempo mojado nosotros todas las cajas tiene que estar con el corcho para abajo, o acostadas para que el corcho este humedo, una botella te dura, todo depende de la calidad del corcho, un mes, 2 meses te dura con el corcho para arriba se echa a perder, o al menos cambia de sabor, en los mercados eso puede pasar mucho, no se almenos que muevan seguido el vino, pero es preferible, por ejemplo aqui el agente de ventas y el patron, promueven mucho unas cavitas -les nombran- pero son como unos estantes o mostradores que ponen su vino ahi, pero van acostadas las botellas para que no las pongan con el corcho para arriba.

CG: _¿Cual es la parte que mas le gusta de su trabajo?

MR: _¿Lo que mas me gusta a mi? Pues todo, casi todo lo que mas me llamas la atencion, cuando empece a aprender esto y es muy interesante pues, parece que nunca deja uno de aprender, tienen muchas muchas cosas el vino, pero me gustas mas el laboratorio, me llama mas la atencion.

CG: _El estar checando...

MR: _Andar chacando los vinos, probandolos, aprendiendo eso, me llama mucho la atencion eso de los sabores, los olores y eso que es muy dificil aprender rapido, es que es muchas cosas, por ejemplo el ingeniero a veces nos daba clases, nos ponia diferentes tipos de vino y nos traia hojas de laurel, hojas de oregano, jamos, queso manzanas y nos ponia a comparar esas cosas con el vino, decia: "este vino huele a manzana", nosotros tenemos que ir aprendiendo, hay unos que huelen a cuero y otros que a jamon hay muchas variedades de olores y sabores y pues es de tener el paladar y el olfato adiestrado, tiene que aprenderlo asi con escuela, con maestros, porque a unos casi todos los vinos huelen igual o parecido pero no define uno a que puede oler, decir este huele a oregano, el quimico si lo hace y unos no pueden, segun los olores es la calidad del vino, por el color, tambien tiene que ver mucho, hablando del cuerpo lo que es el espesor del (-) del vino, el color, que hay muchos colores, el amarillo, que amarillo paja, que verdoso, que muchos, y entre

los sabores buenos son afrutados que unos saben por decir a higo, otros que a manzana, otro a durazno y así, es muy interesante todo esto.

CG: ¿Y cual es el que le gusta mas?

MR: ¿De los que hago aquí?

CG: ¿Si.

MR: ¿Pues todos, yo los hago [risas]. No el que me gusta mas es el Zinfandel y es que yo nos soy muy tomador de vino pero si quiero tomar tomo zinfandel, e inclusive lo mejor que hay es el no hay como los tintos mas saludables y todo pero el sabor no me agrada, si se diferenciar, este vino Cabernet esta muy bueno y este no, comparar con otro, pero no me gusta.

CG: ¿Es mas suave el zinfandel.

MR: ¿Si inclusive el zinfandel es dulzon, es (-) un poco dulce, es semi-seco no es seco, ahora el blanco el chenin blanc tambien lo estamos haciendo semi-seco nos dio resultado, empezamos el 90 hicimos un chenin blanc muy bueno, seco, y esta muy bueno, pero inclusive ese no me gustaba mucho, en 91 hicimos un chenin blanc dulcecito un poco dulce y dio mucho resultado nos quedo muy sabroso, y llamo mas la atencion, los vinos secos son para señores ya, no señores mayores pero si señores que son tomadores de vino, que saben mucho de vino, son esos que les gusta el vino seco, la gente así inclusive aqui en Baja California estamos aprendiendo sobre lo que es el vino, es algo nuevo antes no se usaba (-) y apenas como que nos estamos educando para lo que es el vino y por lo pronto es como te digo les das un vino a alguien que no sabe, el Cabernet y dice sabe feo agarroso fuerte, le das un chenin blanc o un Zinfandel le es agradable, sabroso.

CG: ¿Y cual es el que mas se les vende?

MR: ¿El zinfandel, el Zinfandel Blanco, es el que mas se esta vendiendo, es que si es muy aceptable por toda la gente y es rara la persona, hay gente como te digo los buenos tomadores de vino aun así esta muy bueno pero ellos prefieren los vinos secos, el Cabernet el vino seco.

CG: ¿Cuantos trabajadores hay aqui en la planta?

MR: Aquí durante unos 3, 4 meses yo uso alrededor de unos 4 trabajadores que es de septiembre a diciembre, enero y es cuando es mas movimiento en la bodega, empezamos con esta la cosecha, la molienda, ahí hay mucho movimiento, tenemos que estar moliendo, tenemos que cambiar de los tanques a barrica de madera, sacar de barrica de madera a otros tanques y es el tiempo tambien que se presta porque es el tiempo frio, nosotros para desembarricar o embarricar lo hacemos por decir de febrero marzo para atras, para enero diciembre, porque si no tenemos el problema del calor que tambien es peligroso,

entonces en esos meses podemos hacer mas movimiento, y tambien aprovecho para embotellar y todo eso, en tiempo de frio.

CG: _¿Y la demas epoca del año cuantas tiene?

MR: _No, me quedo yo y si acaso 1 o 2 ayudantes, segun lo que este palneado, decir tengo que embotellar o etiquetar o embotellar mucho con mucho etiquetado, entonces dejo 1 o 2, todo el tiempo por lo regular es 1 por decir obligado, nunca estoy solo, a veces tengo 2, pero ya esos 8 meses somos yo y otro chavalo.

CG: _¿Los trabajadores de donde son?

MR: _Los mios son de Valle de Guadalupe, de Zarco, son amigos que ya conosco e inclusive han trabajado mucho tiempo, ya les tengo confianza en su trabajo y todo eso.

CG: _¿Como se dio cuenta de este trabajo?

MR: _Yo era yo con mi papá eramos electricistas, domesticos, un poco industriales, trabajamos con los ranchos de Domecq de Cetto, en las bombas en los pozos y todo eso y instalaciones de casa como esa, entonces una vez cuando recien, casi recien que compraron este rancho estaba la casita vieja, el encargado del rancho es Jesús el que vieron hace rato como nos conoce el vive en le ejido El Porvenir y nosotros en Zarco, el fue el que nos trajo a hacer la instalacion de la casa, la instalacion de la luz, hicimos la instalacion de la plomeria , de la luz, y asi fue como conocimos al dueño de aqui, entonces sobre el trabajo ahi nos fuimos enrollando con el una vez en el otro rancho que queria poner azulejo en toda la casa y todo eso y fuimos trabajar y aqui practicamente la entrada fue de que me falto mi apá, murió mi apá entonces el señor nos mando..., antes nos mando hablar a mi y a mi papá que porque estaba empezando a cosntruir la vinicola, nos mando hablar para que hicieramos la instalacion de la luz, entonces en ese tiempo mi papá fallecio y yo quede conectado con el señor, le dije que ya despues que pusieran las paredes yo les ponia la luz, pero al preguntar que es lo que iban a hacer aqui y me dijeron que iba a ser una vinicola, y yo como me quede solo y ya como tenia confianza con el señor, con el patron, le dije yo le puedo trabajar, _"¿sabes?" _"Si -le dije-, inclusive yo le puedo hacerle los tanques, son de acero inoxidable" dijo: _"Pues ya esta, tu lo vas a hacer", entonces yo saque presupuesto y todo y le dije: "se ocupa mucho equipo y maquinas para soldar", dijo: _"voy a ver si me sale mas baratos mandarlos hacer o comprar el equipo" entonces practicamente le salio mas barato mandarlo hacer y de ahi yo le dije que sabia el trabajo de una bodega, lo que es dentro de la bodega, no tanto de los vinos ni quimicas ni nada de eso, pero entonces se iba a ocupar a alguien, porque yo trabaje de chiquillo en Domecq, Cetto y todo eso, entonces aprendi siempre varias cosas, y yo como tengo la

facilidad de electricidad y soldadura, yo sabia mover las bombas y los aparatos todo eso, entonces el señor fue el que me llamo despues, y yo le dije: "yo he trabajado en la viniocolas", despues me llamo y me dijo: "Sabes, quiero que te quedes conmigo" me quede desde el '87 de que empezo, la primer cosecha yo la hice, claro que con el quimico, el ingeniero, el enologo, yo empece, el dia que empezaron a pizcar la pared no creo que llegara a la altura de la puerta, en esos dias trajeron un tanque, uno de esos que fue el primero, lo colocamos ahi, puse inclusive unas lonas para hecerle sombra, un molinito chiquito que habian conseguido, una planta de luz porque todavia no habia luz y asi, bueno la bodega tiene 10 años casi, yo tengo, tenemos como 15 de los patrones, el patron el papá del señor este murio hace 2 años, el hijo fue el que quedo a a cargo de todo.

CG: ¿Realizan alguna festividad?

MR: _ La festividad de cada, poco antes de las cosechas incluso hay unos que ya estan cosechando, cosechan mas bien alla para el lado de Valle de Guadalupe aqui es diferente el clima, se puede decir algo diferente no mucho, es muy fresco aqui que en el Valle, el Valle es muy caluroso, entonces el calor madura mas pronto la uva, ellos empiezan en agosto a pizcar la cosecha aqui nosotros por lo regula empezamos a finales de agosto o a principios de septiembre, somos los ultimos que terminamos empezamos al ultimo, por el clima que es mas fresco aqui, y eso tiene que ver mucho en la maduracion de la uva en la calidad, ya por eso en Valle de Guadalupe ya muchos usan pizcar de noche para que el calor no afecte, y sale bien ese procedimiento cada vez hay mas calidad, se busca mas la calidad por la competencia de las vinicolas chiquitas que se han hecho, hay mas competencia, mejor calidad y todo eso, y nosotros no hemos tenido el problema de tener que pizcar de noche, porque para empezar es pronto el llegar la uva del campo aqui, y que el clima no es muy caliente no se calienta tanto la uva, igual lo que es la maduracion de la uva, es mejor que madure lento, como que queda mas concentrado todo que cuando hace calor y la madura rapido y ya no es la misma calidad, i gual a lo que es la fermentacion, la fermentacion en tanque si la deja solo en 2 dias ya esta, 3 días hasta hierve, cuando se empieza a fermentar se vas calentado calentando y rapid y si controla uno la temperatura, como te digo hay vinicolas que se que el vino blanco lo fermentan en 3 dias hay otros que en una semana 2, yo lo que hacemos blanco dura como un mes.

CG: ¿Todos esos tubos son los que tiene para enfriar?

MR: _Estos como aquel tienen como un sin fin... [fin del primer lado], tienen como una chaqueta que abraza el tanque y ahi en la tuberia hay una solucion que viene del aparato de refrigeracion que es este que esta

ahí afuera y el tanquesito ese hay una solución que está preparada con metilenglicol y algo de agua para que no se congele, porque lo bajamos hasta 5, 10 grados bajo cero, lo que se puede echar también es aguardiente pero es más caro echar aguardiente, y eso es lo que circula a través de los tanques, y mantienen una temperatura (-) , y cuando es necesario o cuando hay casos que necesitamos hacerlo para estabilizar el vino y todo eso, es un aparato que son 2 en 1, conectamos directo al vino, se recircula del tanque al aparato, entonces bajamos el vino a los grados que queremos de temperatura y aparte con el vino a mantenerlo, por decir tengo que mantener un vino a cero grados centígrados lo bajo con el aparato este y tengo que dejarlo una semana, siempre tengo que mantenerlo con el otro, para dejarlo asentarse, por decir que se está batiendo pero lo desconecto y dejo la chaqueta funcionando, y mantiene la temperatura, inclusive por eso están forradas los tanques es poliuretano, es tipo termo.

CG: _Otra parte del proceso de vino que le falte mencionar. Que se le haya pasado, no sé.

MR: _El procedimiento de los tintos es del campo al molino, del molino al tanque, se fermenta con todo y gubazo, luego se prensa, dura unos días en asentando, o sea sedimentando, y de ahí se filtra, se le da una filtrada y según como se vea se le deja asentarse un poco tiempo más y se vuelve a filtrar.

CG: _Por ejemplo, no sé que sea, ya hace un rato compré una botella de vino tinto pero se le formó un sedimento.

MR: _Eso es vino muy viejo o le faltó estabilización, entonces la estabilización eso es, es a base de refrigeración, nosotros lo hacemos a base de refrigeración, hay bodegas que lo hacen en barricas de madera, supuestamente, eso es cada quien, supuestamente ahí deja el sedimento. Pero un vino que si no lo refrigeras y lo guardas en botella, ahí va a hacer el sedimento con el tiempo, y no se quita más que con refrigeración, inclusive nosotros lo refrigeramos un vino, yo hago muestras en el refrigerador una botella, la pongo en el congelador a ciertos grados y si me hace sedimento tengo que refrigerar el tanque, meterlo a 5 grados bajo cero y así enfío filtrarlo para quitarle todo ese sedimento, y se me altera un poco la temperatura al mejor queda semifiltrado, pero con el tiempo resulta una botella un poco de asiento, eso se llama son bitratos lo que forman, inclusive dejando años un tanque así como está de un año a otro en un año forma inclusive en la pared, peor si está fresco el tanque, forma parece una lija se le pega como azúcar, como lija queda y en el fondo inclusive se hacen sólidos, quedan sólidos como piedra, parecen grados de azúcar, y eso es si no se hace bien la estabilización con el tiempo resulta en la botella, hay vino que incluso es

favorables de que digas "yo tengo un vino '87" y tiene sedimentos es seña de que ya esta viejo, porque tambien es dificil, te puedes inventar un vino '87 aunque sea del '90, pero tiene que ver mucho el color el sabor y si hay sedimento es hasta mas aceptable, asi esta muy bien porque aun asi aunque este bien estabilizado y todo si le hubieran dado 6 años para abrirlo quiza halla sedimento pero leve. Yo tengo el '90 tiene 2 años en la botella incluso es todavia esta sin sedimento, incluso ya se esta acabando, pero no me hizo quiere decir que la estabilizacion estuvo bien, y ha habido otros que al año 2 años empieza pero lo bueno es que ya se esta yendo al mercado, ya se esta terminando, he de haber visto los asientos ya al ultimo en 20, 30 cajas,

hay gente que no le interesa incluso se buscan los clientes que lo aceptan asi, entonces el del 87 tiene mucho sedimento pero ya son 10 años, he inclusive ese como lo embotellamos sin refrigeracion, todavia no teniamos el aparato de refrigeracion, ese si resulto bastante, pero esta muy sabroso, me entiendes, lo que si no tiene buena vista, por eso se ve con mucho como tiene polvo, pero es muy sabroso, inclusive yo estoy ahora haciendo unas pruebas un analisis de laboratorio refrigerador a ver si puedo dentro de poco dentro de poco desembotellarlo todo y filtrarlo y volverlo a la botella para quitarle ese asiento y va a quedar formidable, porque est muy bueno lo que lo afea es el asiento, por eso estoy asiendo pruebas a ver si puedo desembotellarlo todo y que no vaya a sufrir ningun cambio porque es peligroso, por el aire, pero si lo hago en frio tal vez no le pase nada, (-).

CG: _Algo que quiera agregar sobre los vinos que aqui se producen.

MR: _ Lo ultimo que tenemos planeado para la cosecha que viene este año vamos a empezar a probar con hacer oporto, oporto vamos a tratar de hacer a ver si nos da resultado, pues lo vamos a hacer mas bien a ver si nos da resultado en el mercado, si es aceptado, pues no nada mas esta eso en proyecto y hacer unos vinos dulzones para clientes aparte del oporto, tambien el tinto es muy..., hicimos una cosecha en el 92 de un vino tinto sin marca, no era cabernet sauvignon, vino tinto asi nomas, vino tinto reserva, ese lo hicimos lo calamamos a ver si nos daba resultado, lo hicimos un poco dulce y si dio buen resultado, vino tinto pero dulce.

CG: _¿Se vende mas, le gusta mas a la gente?

MR: _Es para, pues si, la mayoría de la gente lo acepta y el que quiere calidad le gustan los vinos secos.

CG: _Bueno pues muchas gracias por la informacion.

MR: _Pues aqui estamos a sus ordenes. [] sera en unos 10 días 15 días no van a resolver y tal vez empecemos a mandar de 5 a 10 mil litros al mes para la gente del Africa para la gente que esta desnutrida y todo eso, no se quien lo anda promoviendo eso, las naciones unidas, no se que

organizacion y te digo vino un escoces que es el encargado, anda promoviendo pues muchas cosas aqui en México que es arroz, azucar, harina, frijol y quieren vino, algo raro para darle a la gente de alla que esta sufriendo de desnutricion que dicen que es muy bueno el vino para nutrir a la gente, inclusive para que se curen a veces de enfermedades y parece que andan viendo, visitaron varias vinicolas tambien, donde les daban mas barato y todo eso, quedaron en unos 10, 15 días resolver a ver si va a hecerlo con nosotros con nosotros.