



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

SALVADOR CARRANZA

POR

BERTHA PAREDES

PHO-4-51

VALLE DE GUADALUPE

ABRIL 11, 1997

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES HISTÓRICAS UABC
INSTITUTO DE CULTURA DE BAJA CALIFORNIA
PROYECTO DE HISTORIA ORAL

IDENTIDAD EN VALLE DE GUADALUPE

Primera entrevista al Sr. Salvador Carranza
Lugar: Fabrica de vinos Domecq
Fecha: 11 de abril de 1997
Transcripción: Carmen Olguin Flores
Cassette 1/1

BP:_ Nos encontramos en la fabrica de vinos Domecq, hoy es 11 de abril de 1997, y estamos con el señor

SC:_ Salvador Carranza

BP:_ Y el es trabajador en esta fabrica ¿desde cuando?

SC:_ De 1972

BP:_ ¿Donde nació usted?

SC:_ En el Salvador, Jalisco

BP:_ ¿De donde son originarios sus padres?

SC:_ De Zacatecas

BP:_ ¿Y cómo fue que llegaron a Baja California?

SC:_ Pues me vine, tratando de buscar un ambiente mejor

BP:_ Se vino usted solo y sus papas se quedaron allá

SC:_ Si, yo me vine solo

BP:_ Y cual fue su primer contacto con la vitivinicultura, con la empresa vinícola

SC:_ Cuando inicio

BP:_ ¿En que año iniciaba?

SC:_ Fue, pues la fecha exacta no la tengo muy bien, pero fue agosto no se, si fue el 17, 18 de agosto de 1972

BP:_ ¿Y cómo fue que usted se incorporo a la empresa?

SC:_ Pues eso ya fue, cuestión de plan de trabajo, pues ese año entramos muchos y ya nomás escogieron cuatro gentes, de toda la gente, o sea que el inicio, fue cuando inicio la cosecha, entonces la cosecha siempre trabaja mucha gente, entraron a trabajar pues que se yo, 20-30 gentes, en esos años la compañía era muy chiquita, eran poquitos tanques apenas iniciaba, cuando se termina la cosecha entonces ya escogieron cuatro gentes de planta

BP:_ A usted desde un principio entro como trabajador de campo, cual era su puesto entonces

SC:_ El puesto de nosotros siempre fue al principio como no sabíamos todos, los cuatro que nos pidieron que trabajabamos o sea la maquinaria que estaba entre yo, entraron mis compañeros todos nos enseñamos a mover toda la maquinaria que existe en la bodega, conociamos todos

BP:_ Que tipo de maquinaria existe

SC:_ Pues hay, hay muchas, hay prensas, hay molinos, hay filtros, hay centrífugos, hay aparatos de refrigeración, o sea en si este hay, tiene mucho la elaboración del vino requiere de muchos aparatos

BP:_ Conocer el funcionamiento de todo

SC:_ Si de todos los aparatos

BP:_ Ahorita que puesto desempeña usted

SC:_ Yo oirta estoy este, exclusivo, exclusivo en el filtro, pero todos los aparatos los conozco

BP:_ ¿El filtro que és, que es lo que tiene usted que cuidar ahí?

SC:_ El filtro es para sacar el vino del cuarto, hay que cuidar del vino que salga bien limpio, ya una vez salido de ahí, a almacenamiento de ahí pues ya, sobre los pedidos, ya se va para México, para el embotellado

BP:_ Entonces cuando ya el vino esta listo para salir a mercado

SC:_ Si, ese es el aparato que trabajamos

BP:_ ¿Y cuál es la organización que tienen aquí para trabajar, cómo se organizan, tienen mayordomo, jefes?

SC:_ Tenemos un mayordomo general, el que nos manda a nosotros, es el que nos da ordenes a nosotros entrando a las 7:00 de la mañana

BP:_ Quien es el mayordomo orita

SC:_ Orita este ya nos cambiaron, el mayordomo general, siempre desde que iniciamos, iniciamos juntos es Carlos Cetto nosotros, cuando inicio la planta, entro el de mayordomo aquí, entre yo también y apenas hace como unos 8 meses, que hicieron un cambio, el queda sigue siendo mayordomo y aquí esta, pero ya pusieron a otra persona de vinos y ya entre yo con el seguro pero seguimos en el mismo contacto, necesitamos algo nos ayuda y

BP:_ Si hay la interrelacion entre

SC:_ Si, sigue lo mismo

BP:_ Entre los mismos trabajadores

SC:_ Si, aunque el ya no este, no depende, depende nosotros de él pero ya necesitamos algo y vamos con él y nos auxilia, nos ayuda, seguimos igual

BP:_ Cual es, como podríamos llamar, las actividades de cada uno, por ejemplo hay alguien que corta la uva, otro que la cultiva, los tipos de cuidados que se realizan para llegar a la elaboración del vino

SC:_ Bueno eso ya si, es eso ya no estoy muy entrado, porque yo trabajo aquí, porque la uva a nosotros nos llega por troques, o sea la pizcan aquí en los ranchos, cargan los troques, entonces ya llegan los troques allí nos la

descargan ahí, en los molinos en las tolbas, y luego de ahí se muele y ahí es donde nos encargamos nosotros, de la elaboración del vino

BP:_ Cuál ese proceso a partir de que llegan los troques hasta que sale el producto final

SC:_ Pues el proceso, tiene mucho ese seria, pos ya estar allá casi mas bien, en los molinos o explicar de cae la uva en la tolba, a donde se va, que parte se va, este como es el proceso que lleva allí, de ahí ya sale de otro tanque, o a otros o sea en si, aquí se la poda siempre, tenemos ahí hay cuatro molinos, son cuatro molinos, de uva blanca, dos de blanca y dos de negra, entonces el de uva negra, ese nada mas le quita la pura basura y se va el juguito con todo y la uvita al tanque entonces ahí en ese tanque se le da un remolque, se le llama remolque le ponen una goma, se chupa de la llave de arriba, se le da vuelta al mismo tanque, porque el color del vino tinto se lo da la cascara de la uva, si, entonces es ese el proceso del vino tinto, de ahí dura 8-10 días, 12 días a fermentación, termina la fermentación y aquí se transfiere a los tanques de almacenamiento, y a los tanques de almacenamiento ya ahí se quedan, y esos mismos tanques se vuelven a seguir usando para la misma uva que esta entrando, entonces en el uva blanca es diferente, el molino manda este, lo mismo le quita la basura, lo manda a una prensa y ya esa prensa le exprime todo, y manda el puro jugo a los tanques de fermentación, el proceso es lo mismo, si ahí dura 10-12 días en fermentación, termina la fermentación y sale ese jugo para los tanques de almacenamiento ya acá en la sala de almacenamiento pues, ya acá el proceso es ya del cuido del vino de que no se valla echar a perder, ya cuando llega a los pedidos que se requieren entonces ya eso ya es cuestión ya mas, eso ya seria una explicación más a fondo

BP:_ Y cuando tiempo permanece el vino en los tanques esos de almacenamiento o se añeja o se prepara inmediatamente

SC:_ Bueno ahí ya es cuestión de los químicos yo le puedo dar una contestación sobre de eso, pero sobre el proceso, ya ahí ya tienen otra, es cuestión de escuela, ya de ahí, es de libros yo lo conozco por sistema de trabajar

BP:_ La practica diaria y de donde vienen los trabajadores que, por ejemplo ahorita que viene la época de cortar la uva en agosto, de donde vienen los trabajadores

SC:_ Es mucha gente de aquí mismo, de aquí del Valle de Guadalupe, trabaja eso pero por lo regular viene gente del sur

BP:_ Viene gente de fuera también

SC:_ Si, viene gente de fuera, en esta casa por lo regular viene mucha gente de Oaxaca casi es la mas gente

BP:_ Mucha gente es la que trabaja en ese tiempo, son muchos trabajadores

SC:_ Inclusive aquí con nosotros creo que somos un promedio de unos 20 gentes por decir allá dentro, y cosechando no se triplica

BP:_ Son, los contratan por esta temporada nada mas, siguen los de planta nada mas

SC:_ Igual que nosotros aquí, unos nomás entran a trabajar este la pura cosecha, y termina la cosecha y la gente que entro nueva esa, se ocupa y seguimos los mismos que estamos trabajando

BP:_ La tecnología que tiene, que utilizan su maquinaria es maquinaria tradicional o es moderna ó

SC:_ Si, si

BP:_ Siempre se ha usado desde que usted entro

SC:_ Pos si, hay todavía maquinaria desde que yo entre, ya hay maquinarias nuevas, ya nuevas, la prensa de esa línea ya tienen desde que yo entre acá, y este cuando yo entre, entraron, duraron 3-4-5 años pero ya cambiaron, el sistema de prensas y ahora cuestión de molinos, queda una maquinaria que esta allá afuera, que trabaja pues otro sistema, de molino como una prensa pero, saca puro juguito y lo mantiene

BP:_ Ya no es el molino aquel, que

SC:_ No, ya no es igual pero ese ya es para, las variedades buenas para sacar mejores vinos porque tiene calidad seria ya para las variedades mejores, como Cheninblone esa maquinaria trabaja puro vino bueno

BP:_ De dónde se suministra el agua que utiliza la empresa

SC:_ De un pozo que esta aquí, aquí para bajo, entonces se bombea a unas pilas que están allá arriba, y de esas pilas dan mantenimiento a la planta

BP:_ Un solo pozo, el transporte en el que utilizan para cargar la uva, lo ponen la empresa o los mismos transportistas

SC:_ No, son transportistas, gente particular de compañía, donde trabajan, la compañía no transporta

BP:_ La empresa tiene troque para trasladar

SC:_ No.

BP:_ Toda la uva que traen, es de propiedad de la compañía ó es de todo el Valle

SC:_ Tiene una parte la compañía, tiene ranchos propios de ella, y de ahí entran otros rancheros que le venden la uva

BP:_ Sabe usted hasta donde mandan la uva, el vino una vez elaborado hacia que mercado lo mandan, es nacional ó

SC:_ Pues ahí, no estoy muy bien seguro si, nosotros estamos, estamos enterados aquí, hay una planta que le dicen los "Reyes", esta en México, pero ahí nada

mas embotellan y de ahí se distribuye, o sea nosotros se manda de aquí, aquí se embotella y se manda el vino embasado a los "Reyes" y de ahí ya distribuye a todo el país, quizás a lo mejor este tienen vino de exportación, ahí si ya no sabría

BP:_ Aquí tienen laboratorio, tienen etiquetado, envasado, todo aquí

SC:_ Todo eso

BP:_ Se manda ya listo entonces el producto, para distribuirse al país de allá, de la planta "Los Reyes"

SC:_ Y otro se manda en pipas, no todo se envasa aquí, hay transporte de pipas, que vienen y se lo llevan pero allá son ciertas variedades que embotellan ellos allá, y otros que se embotellan aquí

BP:_ De que material tendría que ser esa pipa, para que no

SC:_ Es de acero inoxidable, para que no contamine el producto

BP:_ Hay una festividad que realiza la empresa, que nos puede usted decir de la fiesta de la vendimia, cómo es que la organizan, qué es en qué consiste

SC:_ Consiste en los primeros años, según yo entendí era una publicidad, a lo mejor hoy todavía existe de la publicidad o sea se hace una fiesta, con artistas y dan un, pues un mas o menos como se molía la uva hace muchos años, o sea un molino con gente, que le echaban la uva ahí, pos había unos muchachos que le dan vuelta, le dan vuelta a los racimos que se están cayendo y allí muelen, se muelen y cae a una tina de esas partes, cae a una tina entonces allí le dan el nacimiento del vino, que le nombra ellos, del año en curso que estaban, por decir este año fue la vendimia de 96 y eso es cada año tradicional ve,

BP:_ Ya es una tradición

SC:_ Si todos los años se hace,

BP:_ El trabajo que usted tiene entonces es permanente

SC:_ Si

BP:_ No le quito mas tiempo porque lo va a dejar su autobús, pero si quiero agradecerle que nos haya dado esta entrevista, y también comentarle que es muy probable que se publique lo que usted esta hablando, la Universidad realiza este proyecto con el fin de elaborar un libro, que va a salir aproximadamente en agosto ya después usted lo va a conocer, probablemente algunos de sus testimonios aparezcan en ese libro, si nos autoriza usted para eso

SC:_ Nomas seria cuestión de adecuarlo

BP:_ Pues muchas gracias