



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

HECTOR ARRIOLA ESPINOZA DE LOS

MONTEROS POR

BIBIANA SANTIAGO

PHO-4-28

VALLE DE GUADALUPE

FEBRERO 15, 1997

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES HISTÓRICAS UABC
PROYECTO DE HISTORIA ORAL:

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

Segunda entrevista con el Sr. Héctor Arriola Espinoza de los Monteros

Lugar: Su casa, Col. Ampleación Moderna

Fecha: El día 15 de febrero de 1997, por Bibiana Santiago

Transcripción: Martha Cecilia López López.

Cassette 1/2 y 2/2

BS:_ Nos gustaría platicar acerca de lo que es el vino en Baja California, de lo que es El Valle de Guadalupe y le damos las gracias por aceptar esta entrevista.

HA:_ No, al contrario, yo soy el que debo de estar agradecido, sin embargo debemos acotar que van a ser pocos los investigadores que se quedan a oír, no grabo bien palabras, yo tengo relativamente poco tiempo, yo llegué a Baja California en abril de 1961 y mi interés en El Valle de Guadalupe ha sido motivado en dos aspectos, primero, la historia de Baja California que es muy interesante y que a pesar de que se dice que no hay los suficientes recursos históricos la realidad nos está dando la razón de que hay mucho más de lo que nosotros pensamos sobre esas informaciones, desde luego que en Ensenada y en Baja California en general no hay grandes edificios o grandes arquitecturas que nos pudieran dar una idea de cómo vivían los primeros californios, en realidad no queda nada, si acaso quedan algunas ruinas ya muy deterioradas de adobe en lo que se refiere al estado de Baja California con excepción de Santa Gertrudis, San Borja en el sur del estado que tienen construcciones de material petrio ha sido más resistente al tiempo que el adobe de los

misioneros dominicos que son los que se hicieron cargo después de la salida de los jesuitas y de los franciscanos de esta parte norte de la península, eso lo lleva uno a tratar de conocer un poco más sobre lo que es El Valle de Guadalupe, antiguo valle de San Marcos, por ahí debo de tener el dato de quién fue, es un sargento español descubridor o bautizador si se puede utilizar ese epíteto de este valle que se llamó originalmente de San Marcos después de este conquistador español o de este soldado, yo creo que ya no eran conquistadores porque ya estamos hablando de 1700, 1800, fines del 18, principios del 19, se le conocía también como el valle de las Cuatro Leguas..... [para la grabación]sur se le conocía como oja-cuñurr que significa Cueva Pintada, sabemos lo que ya es notorio, que Felix Caballero en 1834 funda la misión de nuestra señora de Guadalupe ahí en el centro de ese valle aún cuando no está perfectamente definido dónde estaba la Misión de Nuestra Señora de Guadalupe, algunas gentes dicen que estaba a la entrada de lo que es la población de valle de Guadalupe o viniendo de la carretera de Tecate casi a la entrada, después eso fue un cuartel y quedan algunas bardas o algunos adobes de esa misión, como quiera que sea y ya lo ha de ver leído el licenciado en ese pequeño manuscrito que hizo Francisco Lisizin sobre los molokanes cuál es una breve historia de esa misión y particularmente de la llegada de los colonizadores rusos, distingo la historia entre la ¹⁹ejida dominicana y ya la ¹⁹ejida ¹⁴Empresa Rusa Colonizadora de Baja California, ¹¹eso nos lleva al interés sobre el vino, en realidad el vino empieza ya en el primer tercio, ¹sí acaso el primer medio siglo de ¹éste, en El Valle de Guadalupe, los rusos no se dedicaban a la vitivinicultura, se dedicaban a los cereales particularmente el trigo, la vitivinicultura surge muy posteriormente cuando ya empiezan a tener problemas con la tenencia de la tierra que se había concedido el permiso de El General Porfirio Díaz y por compra que le hicieron al anterior propietario Donald Barker de ese

valle, en ese valle curiosamente, y esto nomás lo hago como una aportación a la parte sur oeste en lo que es ahora San Antonio de las minas eran propiedad de la señora María Amparo Ruiz de Burton y había una famosa mina, la mina sur aparentemente muy productiva que había heredado de su padre el alferez Ruiz que es el primer poseedor del rancho Ensenada, ahí tenía Burton era la propietaria de eso, hay litigios contra de Gastélum que es el yerno de Ruiz, etcétera, pero eso es casi del dominio común en la historia de Ensenada, empiezan a producir vides que entiendo sin que de ello me conste, tal vez la investigación que están haciendo ustedes pueda tener luz a ese respecto con la compra que les es decir, que les tendrían vides pero para su uso particular, entiendo que los molokanes no eran afectos al consumo de bebidas alcohólicas, entonces surge la duda, si efectivamente tenían sus pequeños viñedos, sus pequeñas parras para uso propio o si la religión molokan se los permitía, como quiera que sea, la primer noticia que yo tengo de la producción de uva, no de vino, de uva es por allá por los años de 1937, 38, 40 tal vez, coincide si acaso con el primer rancho que compra don Angel Cetto, un inmigrante italiano, llega a México en los 20's y se viene a Baja California y por 34 o 36 compra un rancho ahí en El Valle de Guadalupe y poco después en 38 en Tijuana compra unas bodegas vinícolas o alcohólicas si se quiere decir, deberemos de recordar que cuando la prohibición del licor en los Estados Unidos, Tijuana crece en ese ramo, produce o vende más que produce muchos alcoholes para vendérselos a los ciudadanos americanos que no pudiendo hacerlo en Estados Unidos se cruzan la frontera para, o consumirlo o negociarlo o adquirirlo o lo que se quiera decir.

BS:_ Don Héctor precisamente cuando don Angel Cetto compra esta destilería, cuando el la tiene, que va ser la primera, va ser precisamente al final, al final de la ley seca cuando se tienen problemas en cuanto al turismo.

HA:_ No, no, no, es decir, hasta donde yo tengo información Cetto la compra mucho muy posterior porque si llega aquí a Baja California en el 34, el término de la prohibición fue en 1932 cuando asume el poder en los Estados Unidos el presidente Roosevelt es cuando termina la prohibición, pero el negocio se sigue haciendo, todavía hasta esos años en que yo llego aquí en 1960 y tantos todavía sigue estando estacionados en San Diego la octava flota naval que es un gran consumidor a través de sus marineros de los productos que se venden en Tijuana, desde curiosidades, perfumes franceses o particularmente bebidas alcohólicas, hay muchas historias a ese respecto, el licenciado David Piñera en una obra de también del Instituto de Investigaciones Históricas que se llama los orígenes de Ensenada habla de esa particularidad de la frontera particularmente de Tijuana, curiosamente por los años de 1910 el Lic. Piñera habla de unas bodegas Cetto que aparentemente no tienen ninguna relación con don Angel, los Cetto que llega 15, 20, 25 años después a esta región pero existían unas bodegas Cetto que se dedicaba sino a la manufactura a la producción de bebidas alcohólicas si al ^xespendio de bebidas alcohólicas en Tijuana, es un dato que me llama la atención porque creo yo que debe investigarse quiénes eran esos Cettos que en el 10, en el 12 más o menos coincidiendo con el filibusterismo en Baja California están en Tijuana esas bodegas, como quiera que sea nos salimos un poquito del tema, los inmigrantes rusos, los colonos rusos empiezan a producir uva que traen a bodegas de Santo Tomás, bodega Santo Tomás es la primera industria vitivinícola de Baja California es común el conocimiento de que la primera empresa comercial la fundan Francisco Andonaegui y Miguel Ormart, los dos europeos, uno vasco y el otro creo que de cierta ascendencia italiana Ormart, estas dos personas hacen de todo aquí en Ensenada, Baja California, son agentes bancarios, agentes de seguros, agentes de buques, en fin, tienen una serie de actividades, todas ellas redituativas y compran

en 1888 a Loreto Amador una viña aparentemente es el rancho los Dolores que también aparentemente una cosa que no se ha confirmado aún cuando todo lo indica que sí formaba parte de los viñedos de la misión de Santo Tomás, antes valle de San Francisco Solano y valle de Santo Tomás con la influencia dominica en 1791, se funda la misión de Santo Tomás de Aquino, Loreto Amador que ya tiene un viñedo se lo vende a Andonaegui y Andonaegui empieza a transportar el vino desde Santo Tomás hasta Ensenada a un local que se encontraba en la esquina de la calle primera y Gastélum, ahí tienen un expendio de vinos, entonces traen en barricas y en carreta, con las barricas en carreta hasta Ensenada traen el vino, es cuando empieza la ⁺hisofria ⁰vitivinícula, ya del tipo comercial, hay antecedentes anteriores de que se producía vino en Baja California pero nunca que era una empresa comercial como la que fOrmarton Andonaegui y Ormart, entonces es hasta 1926 cuando llega el general Rodríguez.....

BS:_ Don Héctor, aquí con don Ormart y Andonaegui, ¿quién eran los consumidores en esta primera etapa ya industrial?

HA:_ Es decir, la pequeña población de Ensenada que se ve incrementada con los gambusinos, los mineros de Real del Castillo, ya de 1888 ya Ensenada es la capital de la frontera, ya no es ni San Vicente ni Santo Tomás ni Real del Castillo en el valle de San Rafael sino ya es Ensenada, alguna fecha de mayo de 1882 se instituye como capital de la frontera o del partido norte o del distrito norte o del territorio norte, si, todavía le toca ser capital del territorio norte antes de que el coronel Cantú se lleve la capital de esta región a Mexicali, entonces hay mucho comercio particularmente con esos gambusinos, con muchos mineros de valle de San Rafael, completamente de lo que ahora se conoce como Real del Castillo ya en realidad valle de San Rafael desaparecido para sustituirlo por el Real del Castillo, es a quienes se los venden, desde luego que la

producción entiendo que no ha de haber sido ni mucha, ni buena pero era la única, por la frontera de Tijuana que ya existía el rancho de Tia Juana, se importa mucho o a través de San Diego a Ensenada se importan muchos vinos y destilados, Jorge Ibs, los Romero son como decía antes de Ensenada que trafican con ese tipo de productos, ya hay un señor Souththword por allá por el 1890 y tantos que nos habla de los vinos que se venden aquí en Ensenada, además está en los periódicos, ^{''}La Voz de la Frontera^{''} entre otros, que hablan a través de sus anuncios económicos sobre donde se venden vinos y qué tipo de vinos se venden aquí en Ensenada, por ahí hay en un periódico ^{''}La Voz de la Frontera^{''} y unos versos muy interesantes, no sé si los conozcan, unos versos de Manuel Clemente Rojo, se llama sobre *Los Aficionados a lo bueno* que habla de la presencia o de la existencia de vinos en esta región cuando todavía la capital del distrito o del partido estaba en San Vicente, entonces ya se habla de la producción de vinos, se menciona a los Amador, a los Villavicencio, los Macalier, los Berstein, en fin, a una serie de gentes de aquellos años, es interesante, son unos versos tipo humorísticos que publica La Voz de la Frontera en 1886, están publicados. No hay otra empresa que adquiriera la uva como no sea bodegas de Santo Tomás que ya le adquirió el general Rodríguez a Andonaegui, ya para entonces ya Ormart ya no aparecía en al sociedad, no sé si por fallecimiento o por disolución de esa sociedad, el propietario de el rancho los Dolores y de las bodegas de la misión de Santo Tomás ya son de Andonaegui que le vende al general Rodríguez, la primera escritura constitutiva de bodegas Santo Tomás es de 1932 y se ubican en el local que todavía ocupan en 1932 están produciendo vino, probablemente o simultáneamente ya haya una producción de vino en Baja California en la zonas de valle redondo, de Tecate donde también hay viñedos como rancho viejo como Tanama, por ahí hay una listita de las bodegas que se van formando, ya vamos a decir del 1920 en adelante

y ya nos habla de esas bodegas, la mayoría de ellas han desaparecido, en realidad aquí en Baja California no existen más que siete u ocho empresas, vamos a ver; Bodegas de Santo Tomás que es la primera, en orden que existan ya desapareció Bodegas Miramar, ya desapareció bodegas de Guadalupe, viene yo creo las de Cetto y las de Domecg, Cetto primero y después Domecg, Cetto maquila mucho, no tiene en realidad marcas propias, ahora tiene 35, 40 marcas propias pero en aquellos años se dedica a maquilar vino, Domecg llega en 70, 71, empieza a trabajar 72 o 73 ahí en lo que bautizan y hay un decreto oficial del gobierno de Roberto de la Madrid en el cual autorizan el cambio de nombre o al bautizo, póngale las comillas donde quiera, de esa porción Noreste del valle de las cuatro leguas como Calafia o valle de Calafia pero ya es en el 70, 72, después de eso viene.. yo creo que nos detenemos hasta el... de las que existen hasta Cavas Valmar del 85 y después aparece...

BS:_ Seis con Cavas Valmar.

HA:_ A ver, bodegas de Santo Tomás sería una, (Miramar) no, ya no existe, estoy hablando de las que todavía existen, desde luego bodegas Miramar, es decir, bodegas Miramar la forma don Esteban Ferro por allá por el 50, 51; bodegas de Guadalupe propiedad de Formex Ybarra es en el 66, 68; después hay un gran salto, ya no hay empresas hasta que aparece Valmar en el 85; después aparece Monte Xanic en el 87, 88; después viene Mogor Badan y después Chateau Camou.

"a parece Monte Xanic"

BS:_ ¿Mogor Badan de quién sería?

HA:_ Es decir, los meros vinos son del 87 pero empieza a trabajar en realidad sobre el 90, con posterioridad a Monte Xanic y Chateau Camou es de fines del 94, de primera vinificación yo creo que fue el 95 ya formalmente como una sociedad productora de vino, yo creo que sus primeras cosechas son del 95, pero ¿cuántas tenemos ahorita? yo creo que son siete las que existen las actuales, ¡Ah! después del Santo Tomás

aparece bodegas de San Antonio antes de Mogor Badan, pero están muy pegadas, bodegas de San Antonio, Monte Xanic y Mogor Badan están muy seguidas en el tiempo pero en ese orden y después el Chateau Camou, entonces existen bodegas de Santo Tomás, Valmar, Cetto, Domecg con vides de Guadalupe, son cuatro, San Antonio cinco, Mogor Badan seis, Monte Xanic siete y Chateau Camou ocho; esas son las que están actualmente en 1997, está también Bibayoff en el ejido Porvenir que también produce vinos pero que curiosamente nada más los anuncia como vinos Bibayoff, no tiene una empresa comercial o una sociedad mercantil establecida, sino lo hace por sí mismo, en realidad David Bibayoff produce mucha uva de misa que exporta fuera del estado al interior de la república, tengo entendido que Estados Unidos también pero como fruta no como vino, pero produce su propio vino, tanto de sus uvas como de uvas que compra a los vecinos.

BS:_ ¿De qué tiempo es que produce el vino?

HA:_ ¿Quién?

BS:_ David Bibayoff.

HA:_ David Bibayoff como muchos rusos del Valle de Guadalupe ya en las épocas recientes producen su propio vino, un vino totalmente artesanal, vino doméstico que muchas veces envasan en galones de otros productos, galones de vidrio o frascos de vidrio de la medida de un galón o de medio galón, incluso yo he visto algunas damajuanas en un envase de vidrio de agua que utilizamos para agua de cinco galones de capacidad, tienen problemas o los hacen muy alcoholizados para que resistan el acetovacter o tienen problemas de avinagramiento esos vinos; entonces entiendo yo que David Bibayoff empieza a hacer un vino artesanal para consumo propio y poco a poco lo ha extendido y lo mercadéa entre sus amistades, entre sus conocidos o clientes anteriores que ya conocen sus productos, tiene sus propias etiquetas, una semblanza

más o menos del Kremlin ruso o de las cúpulas de la Iglesia de San Basilio en Moscú pero ya produce vino pero también lo produce Kachirisky, lo produce Agalstoff, otras serie de familias rusas del valle que tienen en sus casas vino de ellos, a veces lo venden pero la mayor parte del tiempo son para consumo propio de sus amistades, no tienen una marca registrada, puede ser que no tengan un registro del gobierno pero existen y se consumen.

BS:_ Don Héctor, ¿cuál sería la diferencia entre el vino doméstico y maquilar vino?

HA:_ Bueno, maquilar vino son dos cosas totalmente diferentes; maquila vino una empresa que tiene una fábrica de vino, es decir, tiene las prensas en primer lugar, los tanques de fermentación, tanques de almacenamiento, ya sea através de cubas o de gran capacidad o de barricas de poca capacidad, la poca es un decir, son 225 litros normalmente lo que tienen estas barricas, la mayoría de estas barricas son barricas que fueron wiskeras, así se le llaman, son barricas de roble americano utilizadas antes para almacenar whiskey en los Estados Unidos y que se han comprado, se queman, se limpian y son propias para el almacenamiento, la maduración de vino y actualmente las principales empresas que adquieren sus barricas nuevas normalmente francesas, de nevers o de alié, aún cuando también del Wisconcil viene mucha barrica para acá, los pobres o los más modestos normalmente le compran a los primeros las barricas, hay una empresa aquí que utiliza máximo de dos años, de dos vendimias, sus barricas y después se deshace de ellas y está comprando nuevas, lo normal es de que una barrica se le dé una vida entre cinco a ocho o diez años y se reemplaza, aún cuando no es necesario el... se reemplazan para los nuevos vinos pero siguen utilizándolas para madurar vinos que por la antigüedad de la barrica ya no le aporte al vino las características de la madera, sino más bien como depósito de

maduración sin que se vean afectados, la madera produce una serie de sabores y de aromas muy buscados en los vinos pero en cierta medida, cuando se pasa mucho el almacenaje del vino en esas barricas entonces adquiere muchos sabor esa madera que pueden convertirse en un momento dado en un defecto más que en una virtud, entonces por eso los fuertes lo cambian continuamente y los menos, claro, es decir, habría que explicarse un poco más, no una barrica nueva con un vino tinto probablemente la tenga por seis u ocho meses, casi nunca un año, ahora, si esa barrica ya es de segundo, tercero, cuarto año, entonces se alarga el tiempo en barrica, en lugar de seis, ocho, diez meses, le va a meter uno o dos, tres años de almacenamiento, de maduración en esa barrica para seguir aprovechando los elementos que proporciona la madera pero sin que esto se pase y así como va transcurriendo el tiempo van disminuyendo las características de maduración en madera y entonces, o se prolonga mucho el tiempo más en la barrica o se utilizan simplemente como depósitos de vinos.

BS:_ ¿Y cuáles serían estas empresas que constantemente le están cambiando las más fuertes?

HA:_ Las más fuertes son desde luego Monte Xanic son los que siguen la táctica de comprar en 700, 800 dólares una barrica y venderla al cabo de dos vendimas venderla en 150 o 200 dólares a otro que todo mundo está esperando las barricas de Monte Shanic para ofrecerla, eso no sé si sea muy prudente que aparezca [rie] grabado pero es la realidad y como yo no tengo nada que ver ni con uno ni con otro, ni me dedico a la industria creo que puedo comentarlo libremente; Monte Xanic las cambia con frecuencia, las otras ya no con tanta frecuencia, bodegas de Santo Tomás normalmente cada determinado tiempo reciben barques de barrica nueva pero venden las que ya ha deshechado por el tiempo, por su uso, deciden o para almacenar líquidos o aceitunas o simplemente para

Monte Xanic

convertirlas en maceteras o hieleras, media barrica no con hielos se puede meter otros productos, otras bebidas ahí para refrescarse o simplemente hacerlas macetas, maceteros.

BS:_ Al termino de la grabación nosotros la transcribimos, le traemos una copia y usted lo revisa y dice, esto que no aparezca.

HA:_ No, es decir, uno no puede convertirse en juez a posterior, tiene que serlo a priori, es decir, si yo estoy diciendo cosas que no debía decir fue algo que debí de haber pensado antes de decirla, después corregirlos siento que es un poco difícil y un poco inmoral, lo dijiste.

BS:_ No, y de hecho para nosotros es importante transcribirla y entregarle a usted su copia.

HA:_ Pero más bien para corregir los [lado b]

.....lugares, fechas particularmente que por lo imprevisto de la entrevista no los tiene uno a la mano, da la idea pero no la certidumbre o la exactitud del dato, eso sí habría que corregirlo.

BS:_ Y la idea es ampliar la información con los dos datos.

HA:_ Si, claro, es decir, debo de advertir a usted licenciado Santiago que yo no tengo mas que la afición por estos aspectos, tanto el de la historia como el de la enología mas bien sería el término más correcto, soy aficionado vonamore, no tengo intereses comerciales, ni jurídicos, de ningún tipo sobre esta industria, me gusta el vino, me gusta la Baja California, siento que todos los que vivimos aquí tenemos que hacer algo por Baja California, bueno, desde luego contribuir en la medida de las posibilidades a que esto sea cada vez mejor y sobre todo a conocerla, yo me he encontrado con el problema de que respecto del vino en Baja California se sabe muy poco, y se sabe muy poco porque se ha escrito muy poco sobre el vino y ojalá a través de esas investigaciones y de la publicación consecuente de estas entrevistas, de estos archivos orales, de los archivos escritos que ya existen, de valiosas contribuciones que han

tenido ustedes en el Instituto de Investigaciones Históricas particularmente del Dr. don Miguel León-Portilla que es el inspirador de este Instituto y de la ayuda de los que ahora ustedes van a sustituir porque en algún momento se retirarán del activo, historiadores notables como el Lic. Piñera, como el antropólogo Zepeda, en fin, todos los que están desde hace muchos años, que asistieron a la formación del Instituto o al nacimiento del Instituto y que siguen trabajando pero ahora ustedes las nuevas generaciones de alguna manera los van a ir desplazando, no para mal, sino por el necesario de venir de las cosas, de los tiempos, nadie puede ser eterno.

BS:_ Y el tema de lo que es el vino, de la región a donde usted pertenece pues es muy importante conocerlo.

HA:_ Conocerlo por dos aspectos; uno es el económico, es decir, de qué vivimos, en qué me afecta a mi negocio, el que halla una buena producción vinícola, no, en nada, pudiera uno decir, y es un poquito falso, me afecta porque si no hay producción por falta de lluvia, por falta de esto, por falta de lo otro, por exceso de esto, por exceso del otro, se me va a repercutir de alguna manera porque todas esas actividades económicas tienen un factor que se llama multiplicador que de alguna manera me va a producir a mi un beneficio o un perjuicio su ausencia, si el señor que hace vino produce buen vino y lo vende, ese vino lo mercantiliza, entonces va a poderle pagar a sus funcionarios, empleados, jornaleros, aparceros, a los que quiera determinadas cantidades de dinero que éstas a su vez van a tener que gastar en los abarrotes, en el carnicero, en una serie de gastos que se tienen de tipo familiar y alguno de ellos va a llegar conmigo y me va a decir; yo quiero un boleto de avión a tal parte y me lo va a pagar y yo no puedo saber si ese dinero que me paga de dónde viene, viene de su trabajo, viene de su esfuerzo, viene de su comercio pero ¿de dónde lo recibe?; de fulano; es una cadena (una sociedad) y posiblemente vaya yo a terminar con que ese boleto en realidad la producción de uva, del

rancho X del Valle de Guadalupe, no lo sé, entonces debe de uno estar interesado en estas actividades económicas porque con la mayor seguridad de alguna manera van a repercutir en nuestros negocios, nuestros comercios, nuestros modus vivendi de alguna manera, además si está aquí lo que menos puede hacer uno es interiorizarse y saber no solamente dónde está la calle fulana o el comercio sutano o la iglesia peringana o la escuela sutana, sino saber qué es lo que sucede en nuestro entorno, ubicarnos en la habitad que tenemos.

BS:_ Si, somos parte de la comunidad y formamos parte de una cadena.

HA:_ Formando parte de la comunidad no se está interesado en lo que afecte o beneficie a la comunidad entonces está uno en una ínsula que no puede y debe existir, excluirse totalmente de la comunidad porque a mi no me interesa, no te interesa tal vez económica-físicamente pero sí te debe interesar en el punto de vista comunitario, qué pasa a tu alrededor.

BS:_ Y de hecho esta industria vitivinícola comentaba ayer el ingeniero Joaquín Alves del porcentaje a nivel nacional que representa Baja California.

HA:_ Nos metemos a otro aspecto que también es muy interesante, la industria vitivinícola nacional ha tenido muchas altas y bajas, más bajas que altas, parte, no sé si sea propio para el trabajo con suerte nos estamos saliendo ya.

BS:_ No, es nuestro contexto, es valioso.

HA:_ Parte de la necesidad que tiene un extraño del vino, ¿quién es el extraño? es el conquistador, ¿porqué tiene necesidad del vino?, porque sus costumbres, su ideosincracia, su manera de vivir le impone la presencia del vino, al europeo, si el europeo no tiene vino se siente desnudo, siente que no come lo suficiente, llega a esta tierra donde hay otros satisfactores que tienen el mismo fin, como sería el pulque el cual no les agrada, todavía la cerveza apenas si se empieza también a producir, entonces

requieren del vino, desde luego que los barcos traen el vino pero no es un vino suficiente, además por los riesgos que tiende la conservación del vino están expuestas a que se les acabe y entonces tratan de formar su propio abasto de este vino, por otro lado vienen acompañados vinos religiosos autorizados por el rey de España a que reduzcan a la religión católica a los habitantes de las nuevas tierras, esos sacerdotes necesitan del vino para el rito sacramental, entonces necesitan abastecerse, no solamente para el consumo sino también para el rito, mientras los barcos lo traen vía la Habana, es decir, Cádiz, La Habana o Cádiz a las Canarias, las Canarias a la Habana y la Habana a Veracruz, etcétera, tienen la necesidad de tener vino, Cortés, un 24 de marzo de 1524, ordena que todos los que tengan encomiendas o que tengan naturales a sus servicio planten 10 por uno o 1000 viñas por cada cien naturales que tengan a su servicio y entonces empiezan a aparecer viñedos, uno de los primeros que aparece en Val de Cristo, la cercanías de Puebla según dice Toribio De Benavente, aparece ahí y para el 1550, 1560 ya hay a distancias tan lejanas de la gran Tenochtitlan como del estado de Michoacán, empieza a crecer por esa necesidad, Carlos III o Carlos I, habrá que checar ese dato, ordena que todos los barcos que salgan de la metrópoli con destino a América lleven en sus bodegas semillas de los árboles, así viene el olivo y la vid europea, hay 3 mil clases de vides pero la única que produce vino de calidad es la vitis vinífera o vitis europea, hay la riparia de la brusca, la erizónica, una serie de vides autóctonas pero hasta ahorita la única que produce un vino de bebida con una cierta norma de calidad es la vitis vinífera, entonces ordena que traigan sarmientos, la uva se reproduce a través de sarmientos, no de semilla, es muy mutable, se pueden plantar las semillas y las semillas nos van a dar vides por el producto de esas vides no sabemos ni de qué color pueden ser, la semilla era de una uva tinta pero no sabemos qué producto vayamos a obtener a la hora de la cosecha, entonces para

evitar eso se reproduce la vid através de sarmientos, pequeños tronquitos que se plantan y de ahí va saliendo una uva normalmente igual a la original y así se va reproduciendo, se va reproduciendo; anoche hablábamos con un enólogo, Enrique Ferro, hijo de don Esteban Ferro hablábamos sobre los clones y nos explicaba qué es un clon, un clon es determinadas características que tienen determinadas vides en determinadas regiones, y entonces se pueden reproducir, son ligeras variantes de la original vid y como se reproducen por sarmientos todas las vides que se deriven de esos sarmientos van a ser iguales generalmente aún cuando también puede haber cierta mutación, se extiende a Nueva Extremadura, a Nueva Galicia, es decir, conforme se va avanzando hacia el Noroeste se va llevando la vid, esto causa problemas económicos en España, los gavitanos empiezan a llorarle y a quejarse ante el rey de que ya no embarcan tanto vino como solían embarcar, los productores españoles ya no tienen necesidad de producir tanto vino para embarcarlo hacia América y entonces Felipe II prohíbe que se siga plantando vides en la Nueva España que es lo que nos interesa e incluso ordena que se arranquen ciertos viñedos, las autoridades de las reales audiencias aquí en la Nueva España a veces se exceden en el celo y no solamente prohíben nuevas plantaciones de viñedos sino que arrancan los existentes, todavía cuando hablamos de 1810 don Miguel Hidalgo era un aficionado a la enología, tenía su viñedo, producía su vino y muchas veces vio sus vides arrancadas por las fuerzas realistas de que siguiendo la orden de Felipe II aún cuando ya no existiere Felipe II se tenían que obedecer, normalmente y así a sucedido en otras partes del mundo es en las iglesias, en los conventos, en las organizaciones religiosas donde se refugian esas actividades y se protegen, entonces las iglesias son las que han permitido y esto lo vemos desde principios de nuestra era, cuando Doniciano prohíbe los viñedos y esas cosas, entonces se van refugiando, toda la edad media

están refugiadas todas esas actividades en las Abadías, en los obispados porque están prohibidas por el gobierno civil, si, así sucede también en México, llega hasta Sonora curiosamente Sinaloa no tiene vides, no tiene viñedos pero Sonora si tiene algo, si hay algunos, hay una obrita histórica por ahí que nos habla de cuáles misiones de la pimería tienen viñedos, son unos cuantos, cinco, seis, ya estamos hablando de 1700 y pico; en Baja California el primero que planta una vitis vinífera es cuando lo hace en la región de San Francisco Javier Viggé-Biaundó en las instalaciones de la Giganta, ahí ve que hay vides autóctonas posiblemente aritis, el tipo de la vitis arizónica que se producen, que existen, que viven ahí, entonces considera que mucha lógica que si estas parras viven, unas parras de vitis vinífera podrán vivir también y entonces dice Miguel del Barco que las manda traer de la otra banda, como quiera que sea la trae de la Rivera contraria del Golfo de Cortéz o del Golfo de California trae vides que siembra ahí en San Francisco Javier y que empiezan a producir y así se van desparramando, se van a los Comundú, a San Luis Gonzaga, se van a Santa Rosalía, a Mulegé, a San Ignacio, en fin, empieza a propagarse.

BS:_ ¿Y en El Valle quién es el primero que siembra?

HA:_ Según dice el Manuel Clemente Rojo probablemente moreno, tenía un viñedo, habla de que en la ex misión de Guadalupe había un par de viñas abandonadas, curiosamente hacia el lado del océano, San Miguel que tiene mucha agua no puede sembrar vides porque se ahogan, es demasiada el agua que tienen pero si hay buenas uvas y se van subiendo al Descanso, hay algunos viñedos y se van hasta Tijuana, en Tijuana hay un rancho que se llama Rancho de Isidro López, no sé si este rancho sea el actual San Isidro, tengo entendido que no, que estaba entre San Antonio Abad y el rancho de Tia Juana pero que era delegación de San Antonio Abad, ahora San Antonio de los Buenos, entonces hasta esa región si había ya uva, cuando los franciscanos reciben las misiones jesuitas a partir de

1767 cuando son expulsados los jesuitas no siembran en realidad ninguna vid, cuidan, administran usufructúan las misiones jesuitas hasta la de San Fernando Velicatá que aún cuando se considera que es franciscana en realidad fue promovida por los jesuitas en sustitución de la misión de Santa María que no tiene de qué vivir, entonces van a cerrar Santa María y San Fernando lo van a erigir como la nueva misión Santa María pero en ese momento llega la orden, la expulsión y entonces pasa a poder de los franciscanos que si fundan San Fernando Velicatá o Velicata pero es lo único y continúa Junípero Serra al norte, hasta la misión de San Diego de Alcalá donde la funda un tres o cuatro de julio de 1769, de ahí sigue por el camino real hasta Monterrey. ¿Qué uva era esta, seguramente era la misión, la uva misión, era vitis vinífera, es vitis vinífera, es pero no tiene la calidad necesaria para los vinos que actualmente en el mercado existen.

BS:_ Hablábamos de la misión de Santo Tomás y hablábamos que en 1888 compran Ormart Andonaegui....

HA:_ Empieza una empresa industrial, no comercial o industrial comercial.

BS:_ Ya secularizada y que posteriormente el señor Ferro inicia con Bodegas Miramar.

HA:_ Sí, pero después de haber estado al servicio de misión de Santo Tomás contratado y se dice que hecho accionista de bodegas de la misión de Santo Tomás por el general Rodríguez, don Esteban Ferro es un enólogo de la Universidad de Alba en el Piamonte Italiano que por azares, con cierto tipo político, por ahí hay un periódico de ese vivir en Ensenada el último yo creo, que habla cómo llega don Esteban Ferro a México, ahí se queda estando en México, no continúa hacia Baja California, como quiera que sea el general Rodríguez que no tenía conocimientos, ni tiempo para atender las bodegas de la misión de Santo Tomás lo contrata y según se dice le dá cierta parte accionaria de bodegas de la misión de Santo Tomás para que le organice eso, este señor Esteban Ferro es un enólogo

universitario entonces empieza a trabajar y compra a Estados Unidos una serie de sarmientos que vienen a dar a los viñedos de las bodegas de Santo Tomás, no son lo suficientes ni los de gran nobleza que ahora tiene bodegas de Santo Tomás pero trae entre otras cosas la variedad barbera que es una también piamontés, una variedad piamontés a italiana, trae BorCetto, Moscato Caneli, es decir, una serie de variedades de uva que vienen a repoblar y apenas tratar de sustituir la variedad misión, la variedad misión en realidad no se sustituye sino allá muy entrados los ochentas tal vez cuando los productores, había una ley y eso nadie me lo ha dicho, yo lo incluyo, que prohibía a que los fabricantes de vino, las empresas vitivinícolas poseyeran ranchos agrícolas destinados a la viticultura, entonces normalmente los tenían por separado, la empresa vinícola que produce vinos, la empresa vitícola que produce fruta, la empresa vinícola le compra la vitícola y hacen el vino y los dos hacen negocio, los dos se complementan uno con el otro, aparentemente eso a venido desapareciendo cuando menos en ese concepto rígido y ahora surgen las empresas vitivinícolas, es decir, que tanto producen uva como producen vino, que ese es el significado de la palabra, viticultor produce vino, viticultor produce uva, vitivinicultor produce uvas y vino; entonces ahí se tenían muy separadas las acciones, don Esteban Ferro empieza a repoblar esos viñedos, se separa de misión de Santo Tomás por allá por el 47, 48, revende o vende sus acciones y forma bodegas de Miramar, estas se supone que están abiertas para 1950 en los rumbos del estero ahí tienes la fábrica de vinos Bodegas de Miramar pero antes ya hay otros antecedentes, está el de Cetto que empieza a comprar su primer rancho vitícola, está don Conrado Pérez de Tijuana que es un licorero, tiene un depósito, un almacén de vinos y licores en Tijuana pero le interesa el vino y entonces manda a su hijo Humberto Pérez Arévalo a estudiar a la Universidad de California Davis que están especializados en la agricultura,

en enología y entonces ahí estudia bioquímica en alimentos con especialidad en enología en Davis y ahí coincide con el hijo de un enólogo ruso educado en Checoslovaquia de nombre Enrique Lechev, él había estado con Violí, en California se le refutó en su momento como el mejor enólogo que había en California y su hijo Dimitri lo manda a estudiar a Davis y coinciden con Humberto Pérez Arévalo, él y su padre Conrado Pérez fundan una empresa vitivinícola que se llama Vinícola Regional pero más conocida con el nombre de Quintas el Mirador que trabaja en Tijuana con producto que obtiene en valle redondo, en las cercanías de Tecate, entre Tecate y Tijuana y tal vez algún viñedo del municipio de Ensenada, produce sus propios vinos, algunos eran de muy buena factura, sin embargo esa liberación de fronteras para el vino que hubo por allá por los 80's, 85, algo así, acaba con la industria y prefiere cerrar Pérez Arévalo.

BS:_ ¿Quintas el Mirador cuándo inicia?

HA:_ Debe iniciar por allá por los 40, 40 y tantos y dura hasta 80, 85, no llega a los 90 cuando desaparece.

BS:_ ¿Por qué razón?

HA:_ Por la apertura arancelaria hacia los vinos extranjeros, cuando se llegan a presentar en México, Distrito Federal más vinos del Rioja que marcas existan en Rioja, eso me lo comentaba a mi personalmente una persona que en ese momento era gerente de la Unión Alabesa de productores de vino, es decir aquí en México me encuentro con que hay más marcas de vino del Rioja que las que hay en Rioja, es decir, tienen todo tipo de vinos, los más bellos corrientes y entonces desplazan a los vinos regionales, lo que le ha sucedido a México desde siempre, no continuamos platicando pero cuando llega el imperio aquí se beben puros vinos franceses, no se beben vinos... llega la migración española y entonces se venden puros vino españoles o de influencia española o semejantes a los españoles, nuestros naturales beben vino por asemejarse

al blanco, al conquistador, entonces yo también tengo que beber vino porque yo soy cazique, tengo mis siervos, mis sirvientes, soy de posición acomodada, entonces no me puedo dar el lujo de no beber vino, no me gusta pero bebo vino porque quiero imitar al otro; ese ha sido un problema grave; yo no bebo vino pero mi compadre que es español bebe vino, entonces yo quiero ser como mi compadre y beber vino; es decir, hay mucha imitación, pero una industria que se ha creado en esas visciditudes, de que no venden vino y cualquiera que tenga cuatro reales y se va a casar su hija o va bautizar a su hijo o X, tiene fiesta, es su cumpleaños o el de la señora, quiere muy buenos vinos y compra vinos extranjeros, aunque estos vinos extranjeros no valgan un cacahuate, no valen un cacahuate, son caros, son malos pero tienen una etiqueta con un nombre extranjero y entonces algo de malinchismo también reflejado en eso; entonces aquí se dio el caso y ahí sí, no voy a decir el nombre de la empresa porque no vale la pena, de que los directivos, los propietarios, el corporativo diríamos hoy de esa empresa, no tomaba vinos de su empresa por considerarlos malos, tomaba vinos y que importaba; entonces si tu que eres el dueño no le tienes confianza a tu producto, qué se la va a tener al vecino, al consumidor, a tu producto, ninguna, ninguna, y así se ha manejado la industria vitivinícola, hay un libro muy interesante de Hugo D'Acosta, está en una editorial Orbis y se llama Los vinos, Otros Vinos, algo así, es el tomo XII de ese editor, de esa enciclopedia sobre del vino de la editorial Orbis ahí tiene una sección Hugo D'Acosta, todavía no llegaba a Baja California, él estaba en Torreón y entonces tiene algunos conceptos interesantes sobre el comportamiento de la sociedad mexicana respecto del vino, de qué se ve influenciada, cuál es el desorden en que vive la industria vitivinícola; entonces eso acaba por terminar con la Industria Vitivinícola Continental, si la hay, hay en la región de la Laguna hay vino porque sucedió otro fenómeno muy interesante, los productores de vino se dieron

cuenta que les convenía hacer vino y luego destilar ese vino y producir un aguardiente, y el aguardiente tiene mucha más clientela que el vino, se vende más brandy que en lo que se vende vino, alguna vez uno que fue alto funcionario, ya murió, don Alberto Furi Blanco de casa Domecg México me decía; mira Héctor, si Domecg no tuviera y vendiere brandy no podría hacer vino, le conviene más hacer brandy que hacer vino, quiere hacer vino y lo hace y lo hace bien, pero porque está apoyado económicamente por el brandy; eso lo decía un agente Domecg; entonces todas esas Industrias Vitivinícolas han desaparecido, había una por allá por Querétaro que dejó de hacer vino para hacer vinagre, le convenía más hacer y vender vinagre a partir del vino que producir vino, no le convenía, se moría de hambre.

BS:_ Y hablando de estos extranjeros, hablábamos de Quintas el Mirador que inicia por allá por los 40 y entonces Cetto que llega a Tijuana, podríamos hablar de un parteaguas en donde para el tiempo de la Ley Seca el consumo va a ser más que nada por parte de Estados Unidos.

HA:_ Si, pero acuerdate que la Ley Seca termina en 32, pero existe la octava flota naval de los Estados Unidos estacionada en San Diego que es un buen consumidor y ahí es donde se crea la famosa leyenda negra de Tijuana que tanto daño nos ha causado a Baja California, que es un lupanar donde vienen los marinos americanos a cometer cuanta fechoría no pueden hacer del otro lado de San Ysidro, entonces fructifica este comercio, tu no te acuerdas porque estás muy chica, la famosa Zona Norte de allá de los 50, 60, el cartoneroío aquel que había, fue cuando Echeverría empieza a canalizar el río Tijuana y entonces desaparece toda esa Cartolandia, no la zona norte, la zona norte sigue existiendo ahí pero Cartolandia desaparece, era totalmente deprimente, los 70s más o menos desaparece esa zona, entonces de eso vivía la famosa Ballena con una barra de una cuadra de largo, la Zorra Azul, toda esa historia pues no triste

sino de su momento, porque no podemos acusar a Tijuana de que siempre halla sido así, ese momento le exigía eso.

BS:_ Entonces podríamos decir que la época de la guerra va a traer este tipo de turistas.

HA:_ También va a traer ese tipo de turistas.

BS:_ Pero que ya va a traer un capital regional como Quintas el Mirador.

HA:_ Regional y mixto.

Cassette 2/2

BS:_entonces de alguna manera había capital en el tiempo de la Ley Seca había inversionistas extranjeros que....

HA:_ Podría ser que sí, no lo sé a ciencia cierta pero todo nos lleva a pensar que si.

BS:_ Pero ya vamos a llegar en la época de los 40 en donde un capital de alguna manera regional ya no tanto norteamericano...

HA:_ Que tal vez se había formado precisamente por la prohibición, es decir, Conrado Pérez era un licorero, tenía un almacén de licores no como hasta hace poco los tenía Corona, que eran grandes cadenas de licorerías que

BS:_ Que surgen en la Ley Seca.

HA:_ Que surgen en la Ley Seca o en la guerra de 39, 45 que también hay requerimientos de esos satisfactores, entonces prosperan ese tipo de negocios en la frontera, entonces produces capitales y esos capitales en este caso particular de Conrado Pérez los canaliza la producción de vinos, ahora, es una curiosa ¿quién le hacía los vinos a Quintas el Mirador o a la Vinícola Regional de Baja California? se los hacía precisamente bodegas Cetto que en ese entonces se llamaba Productos de Uva, en realidad siempre se ha llamado Productos de Uva, hasta ahora recientemente y vamos a hablar tal vez diez años aparece Vinícola L.A. Cetto que es una

especie de Holdy que controla todos esos pero Productos de Uva sigue subsistiendo.

BS:_ Entonces ¿Vinícola Regional cuándo surge?

HA:_ Surge en 40 pero ¿quién le hace los vinos? se los hace Cetto, ¿quién intervenía? el etnólogo de Quintas el Mirador, Humberto Pérez Arévalo, Camilo Magoni que desde que vino en 1965 se incorporó a Industrias Cetto a Productos de Uva y ahí empiezan o siguen haciendo vinos, aparte en Tecate está Paceto, Rancho Viejo, Panamá, La Murulla Rodríguez, La California, una serie de pequeñas empresas que surgen y se acaban y desaparecen, ahorita Tecate no tiene ninguna Industria Vitivinícola.

BS:_ Entonces en los 40 surgen estas fábricas como Quintas el Mirador como Vinícola la Regional donde ya.....

HA:_ Es la misma he, los nombres era Compañía Vitivinícola Regional de Baja California Quintas el Mirador.

BS:_ Esta es la misma.

HA:_ Es la misma de los tres.

BS:_ Y la que con la que va competir va ser con la Santo Tomás y ¿va a ser con don Ángel?

HA:_ No, va a competir contra Santo Tomás porque don Ángel se dedica a maquilar vinos, Luis Agustín Cetto tiene otro hermano Ferrucho que tiene una vinícola en Aguas Calientes que produce vinos don Ángel, todavía hay en el mercado Vinos Don Ángel en memoria o con el nombre del papá, entonces los distribuye también Luis Agustín Cetto o Luis A. Cetto o L. A. Cetto ahora, distribuye, tiene un permiso para explotar una marca Chovenet, que es una marca francesa, la explota aquí, pero entonces ya empieza a producir sus propios vinos, ya no solamente le maquila, es muy común que los vitivinicultores del interior de la república compraran caldos de Baja California, entonces Cetto producía caldos, los embarcaba en pipas y las mandaba al interior, todavía esto sucedía hasta hace qué se

yo, diez u once años, uno de ellos es Pinzón hermano que producía aquí sus vinos, los compraba, muchas veces los traía de Estados Unidos en pipas, pasaba por Baja California, se los llevaba para Querétaro y entonces allá los embotellaba como vino de Baja California, para entonces ya el nombre de Baja California significa una determinada calidad en vinos, esas industrias desaparecen porque se dedican al brandy, su producción vinícola es muy reducida, algunos todavía siguen produciendo, Zacatecas, Aguas Calientes, La Laguna, Querétaro produce vino pero en muy pequeñas cantidades porque todo lo demás lo destina al brandy, la mayor superficie de viñedos que existe en el país está en la zona que le llaman Hermosillo Costa; Hermosillo, Caborca, todo eso, producen, tienen hectáreas, la mayor superficie de viñedos que está ahí pero no por otras características del clima no son aptas para el vino y entonces producen brandy, y ahí está el Vergel y está Domecg y está una serie de empresas productoras de brandy en la zona, además de que produce toneladas y toneladas de pasa, uva pasa, entonces todo el mercado lo capta Baja California, Baja California en un momento dado abandona la uva misión y le dice a sus rancheros, a sus ranchos agrícolas productores de uva; te compro la uva siempre y cuando que sea de estas variedades; no, que yo te produzco uva misión; no la quiero; y qué hago yo con la uva; lo que tu quieras, regálala, ponte a hacer tu propio vino, has lo que quieras con tu uva, yo no te compro un kilo de uva más, ahora requiero estas variedades y yo te proporciono los sarmientos y yo te apoyo económicamente la siembra de nuevas variedades, incluso podemos aprovechar tus patrones, tus uvas, tus viñas viejas para injertar nuevas variedades; pero eso viene a consecuencia, primero, de una mayor competencia, cuando bodegas Santo Tomás siente que hay pasos en el tejado con Vinícola Regional, con Vinícola Cetto lo que los inicia a productos de uva, entonces empieza a preocuparse por su producción, llega Dimitri Tchelistcheff, hijo de André

compañero de Humberto Pérez Arévalo que lo recomienda a Pando que ya el general Rodríguez le ha vendido a Pando sus acciones, algunas gentes que Elías Pando fue socio desde el principio del general Rodríguez, otras dicen que no, que el general Rodríguez no tenía más socios que el, de alguna manera Elías Pando ya tiene intervención e incluso ahora es la propietaria de bodegas de Santo Tomás.

BS:_ ¿En qué tiempo adquiere Elías Pando?

HA:_ Yo creo que se lo adquiere a la muerte del general Rodríguez de la viuda Aída Súllivan.

BS:_ ¿En el 67?

HA:_ Más o menos lo adquiere, porque coincidentemente en 65 llega Dimitri Tchelistcheff y trae nuevos clones, trae el Cabernet Sauvignon, la primera producción de Cabernet Sauvignon de Baja California se hace aquí en 1973, los Chenines, los Colombard, Moscato de Alejandría, trae Zinfandel una serie de variedades nuevas porque viene fresquecito de la Universidad de California Davis y entonces es innovador, empieza a innovar, entonces cuando se empieza la recuperación, no podríamos llamarle recuperación sino la inclinación de los productores de vino a mejorar sus calidades, no sus cantidades, aquí bodegas de Santo Tomás manejaba de una manera curiosa, aquí en Ensenada embotellaba todo el vino que fuera para el consumo de Baja California, Sonora, Sinaloa y Nayarit lo embotellaba aquí, las ventas que tenía en el interior de la República las mandaba por barco a Acapulco, Acapulco por vía terrestre a la Ciudad de México y se embotellaba en Ciudad de México el vino que se distribuía Guadalajara-Querétaro, Puebla-Veracruz, etcétera, no se embotellaba aquí, después se empezó a embotellar en una medida, en un embase que era ya muy popular en Estados Unidos, el medio galón y el galón, entonces empieza a embotellar y empieza a surtir la república en esos embases hasta que termina con embotellar todo aquí, lo que ahora se llama o lo

que podía llamarse un embotellado de origen, dónde, donde están los viñedos, donde está la fábrica de vinos y entonces ya no manda por barco barricas de vino, sino manda cajas de vino o por ferrocarril los manda hacia el interior, entonces ya distribuye un poquito su producto.

BS:_ Entonces Bodegas de Santo Tomás, Cetto, Domecg, van a ser los que estén en Baja California trabajando el vino pero en la década de los 80s va a venir del extranjero, va a haber una liberación, van a venir vinos del extranjero...

HA:_ Y agotan o acaban...

BS:_ Con la competencia.

HA:_ Con la competencia particularmente del interior de la república.

BS:_ Pero lo que aquí no me quedaba un poco claro, bueno, en los 80s se llegan estos vinos del extranjero, hay más libertad, son extranjeros por lo que comentaba hace rato, entonces...

HA:_ Son atractivos para un consumidor, poco común o poco aficionado en realidad al vino, lo hace por una postura social.

BS:_ Pero aquí viene la paradoja, es exactamente la década de los 80s en donde como que se da una pluri-ficación de empresas en valle, Cavas Valmar, Monte Xanic, Mogor Badan, Chateau Camou, ¿por qué?

HA:_ Así es, porque ya está abierto el mercado nacional.

BS:_ ¿Porque se queda sin mercado?

HA:_ No, porque se queda sin vino

BS:_ Porque se queda sin productor.

HA:_ Sin vino, sin productores, ya los productores del interior no les interesa hacer vino, hacen mejor brandy o vinagre como el caso de Rugery.

BS:_ ¿Y porqué aquí no sucedió lo mismo con Cavas Valmar, con Monte Xanic, en lugar de producir vino, producir brandy?

HA:_ Porque el principal polo de atracción es la Ciudad de México y la zona metropolitana o la zona del interior de la república (es su mercado)

aquí no se encuentran vinos extranjeros o se encuentran en muy poca cantidad por dos razones, primero, porque el cliente se fuga a los Estados Unidos y se va al Price o al Licorland a Licor bar y compran sus vinos extranjeros allá, desde californianos, italianos, franceses, españoles, etc., etc.

BS:_ No es costeable que vengan del centro para acá.

HA:_ No vienen, no entran aquí, aquí hay muy poco vino extranjero, primero porque hay mucho vino nacional y segundo porque no conviene económicamente ponerse a importar vinos a esta zona, ya se está haciendo actualmente, cuando el mercado se fuga a comprarlo al otro lado y allá al otro lado hacen negocio los que hacen vino en caja de cartón de cinco litros, en un big pack como los vinos extranjeros.

BS:_ Podría ser que en la década de los 80s también es una época de crisis, de devaluaciones, de la adquisición del dólar muy alto.

HA:_ Bueno, la primera devaluación viene en 76 cuando se va de 12.50 se va a los 28 y luego se baja a los 23, 22 pesos, la mayor devaluación sucede con Miguel de la Madrid que lo sube a 150 pesos y que de ahí para acá se viene subiendo a alturas insospechadas, ahorita un dólar vale 8 mil pesos, ya cambió la moneda, ya no son 8 mil pesos, son ocho pesos, pero eran 8 mil pesos por un dólar, cuando en 1976 el dólar valía 12.50 y nosotros en Baja California estábamos en jauja pero no sabíamos, no lo supimos sino hasta cuando viene la devaluación nos damos cuenta de que no habíamos hecho lo que podríamos haber hecho si viéramos tenido un poquito de percepción de las cosas.

BS:_ Entonces ¿de qué factores podríamos hablar que juntos van a incidir en que se pueda dar esta apertura a diversas empresas? como Cavas Valmar, Monte Xanic, etc.

HA:_ Todos tienen aspectos diferentes, Cavas Valmar es una empresa muy pequeña y la más pequeña, es la única que tiene un viñedo aquí en la

población, es la asociación de esfuerzos entre un ingeniero químico o agrónomo, no sé qué es Fernando Martain, a través de su esposa Yolanda Galloso Valentín, de los Valentín o Valantán, son comerciantes y apoyan a la sobrina nieta y entonces empiezan a producir vino que van a mercadear a través de los mercados superior que son los Valentán o Valentín para ya castellanizar el nombre; entonces empiezan con producciones muy pequeñas y toda su uva o la mayor parte de la uva la están comprando los ranchos, la otra cosa es de que en Baja California ya no se quiere cantidad sino calidad porque se da cuenta de la cantidad no puede competir con esas marcas extranjeras muy baratas y su vino resulta más caro, otra cosa que incluye, la producción de vino en Baja California estaba protegida por el estado, el estado no cobraba marbete alguno, era muy barato porque era un artículo regional pero le empiezan las cargas fiscales y entonces empieza a elevar el precio, entonces buscan más que cantidad, calidad, y con las entradas de nuevas variedades nobles empieza a mejorar la calidad; eso es por lo que hace a Cavas Valmar que es una empresa muy pequeña que ahora está produciendo muy buenos vinos pero siempre en una pequeña cantidad. Bodegas de San Antonio empieza por la ilusión de un comerciante de servicios don Raúl Borquez que era un agente de seguros que le iba bien y entonces compró un terrenito para hacerse una casita de campo y después dijo; si aquí siembro unas naranjas y unas manzanas pues dijo, y si siembro uvas y después dijo, y si pongo una fábrica de vinos y dijo muy bien ¿con cuánto me alcanzará?, con 50 mil dólares, le metió al final 800 mil, un millón de dólares y ahí tiene una fábrica pequeña de vinos, compra uva, compró otro rancho donde tenía sus caballos y entonces ahí puso un plantero de viñedos para sembrar sus propios viñedos independientemente de seguirle comprando, algunos no quisieron venderle, no quisieron cambiar la calidad de la uva y entonces se dedicaron bien a producir uva de mesa,

como el caso de Sapien o bien arrancar las vides y ya no producir uva, y así se fue moviendo. Mogor Badan antes es Xanic pero vamos a hablar de Mogor Badan, tiene un plantío de algarrobos, este es una vaina, un ejote azucarado de mucho contenido de azúcar muy digerible pero que es poco conocido, lo utilizan para medicinas o para alimentos infantiles, no está popularizado su consumo, el señor Badan trata de producir primero la fruta y luego vender la fruta y encuentra con que le pagan la fruta muy barata, que no corresponde a sus esfuerzos por conseguir agua para regar sus matas, entonces su ilusión es encontrar una fórmula para hacer una bebida instantánea que se venda como el nescafé a base de algarrobo que tiene aromas de vainilla, de chocolate, es una bebida chocolatosa, se utiliza mucho para.. los suizos la utilizan mucho para complemento del cacao para hacer chocolate, carob le llaman en inglés, en medio de esas siembras tiene un sembradío de uva donde tiene un viñedo que tiene que competir contra las liebres y las codornices que se comen la uva, de alguna manera muere el Sr. Badan y entonces vienen dos hijos, Antonio y Natalia, a Natalia se le quedan los algarrobos y a Antonio se le quedan los viñedos; Antonio Badan trata de conseguir el permiso para hacer vino y se lo niegan y se lo niegan y se lo niegan hasta que llega un régimen de gobierno que le dice; oiga, necesito que me des permiso; eran amigos; oye gobernador, necesito quiero que me des permiso para hacer vino; y por qué no lo haces; es de que no tengo el permiso; mira aquí está la ley, la ley como productor de uva te permite producir tu vino como productor de uva; [suena el teléfono y para la grabación]y comienza a producir vino.

BS:_ Badan ¿en el 89?

HA:_ Más o menos 88, sus primeros vinos creo que eran 87 pero es decir, el producía su vino, lo embotellaba, no tiene fábrica, se lo embotellaba bodegas de Santo Tomás o Cavas Valmar le embotella todavía su vino, entonces lo producía para el, sin marca, muy al estilo suizo, es decir, sin

filtración, en Suiza no se filtran los vinos, en América si se filtran los vinos, entonces tienes una pequeña producción, ¿qué será? de 20, 30, 50, 100 cajas, muy pequeña, su viñedo es pequeño, pero al darle el permiso se expande un poco y se da a la tarea de conseguir la autorización federal para la producción de vino, lo cual se la conceden porque ya tiene el permiso estatal, que le costó 20 pesos porque así lo estimaba la ley, no requería más que ser productor; si yo quiero poner una fábrica de vino me cuesta mucho dinero pero un productor si yo produjera uva podría conseguir de una manera hasta cierto punto fácil conseguir un permiso para embotellar vinos, sujeto que cumpla yo con los requerimientos oficiales, por otro lado; Monte Xanic...

BS:_ Discúlpeme, antes de pasar a Monte Xanic ¿si podría comentar más acerca de lo que me decía del algarrobo, acerca de esa bebida? del señor Badan, qué pasó?

BS:_ Si, no la encontró, Antonio trató de hacer chocolates, poner una fábrica de chocolates que entre otras cosas pudiera utilizar la producción de harina de algarrobo, para ello tuvo que resolver el problema de cómo desecar la vaina ya madura para poderla moler y sacar una harina de algarrobo, alguna vez estuvo a punto de quemársele la casa porque el horno que estaba junto a la casa no funcionó que ya se le andaba quemando la casa, ahí donde vive doña Cleotilde, la casa del rancho, de los viejo, es una especie de chalet suizo en una ladera, dentro del sembradío de algarrobo.

BS:_ Me podría dar la ubicación del Valle de Guadalupe, de la familia Badan.

HA:_ Si, pasa San Antonio de las Minas, pasas la entrada del Tigre famoso que ahora es donde está y sigue casi, hay un curverío pequeño y luego una recta, a mano izquierda hay un pozo de agua y una palmera o dos grandes, ese rancho lo compró la familia Spengler, se los compró a los

Badan, inmediatamente después está una colina llena de olivos que es Olivares Mexicanos, enfrente de Olivares Mexicanos está una entrada de ladrillo y una placa de cerámica que dice el Mogor, ahí está un caminito que entra y va a dar entre los algarrobos va a dar a la casa y luego continúa hacia atrás, Antonio tiene algo de ganado ahí, tiene un cerco de tipo eléctrico para evitar que el ganado se salga de sus corrales y se extiende para allá hasta las estivaciones de la sierra blanca donde tiene un pequeño ojo de agua que en tiempo de lluvia incluso forma un arroyo pero que en tiempo de seca no le da agua suficiente para regar los algarrobos.

BS:_ Entonces Natalia continuó con el algarrobo.

HA:_ Natalia se supone que es la heredera de los Algarrobos, pero no, Natalia se casa con un oceanólogo, ahora doctor Alberto Rubio, estuvo dos o tres años en Francia o en Europa en un posgrado de Alberto o un empleo de Alberto y hasta hace poco recientemente dos tres años regresa a su casa, entonces en realidad quien atiende eso es Antonio.

BS:_ Pero continua con la producción de algarrobo.

HA:_ Se continúa pero ya en una escala más reducida, ha tenido que vender pequeños lotes de la propiedad para subsistir.

BS:_ ¿Y lo vende en el mercado local?

HA:_ El algarrobo no, nunca lo he visto yo, no sé si lo esté exportando a Estados Unidos que es el único cliente que se lo pudiera comprar, unos que utilizan mucho de algarrobo son los israelíes, es más, el señor Badan aprendió o estudió mucho sobre el cultivo del algarrobo a través de Israel que es donde se consume, se produce o se industrializa más, pero el tratando de evitar el bajo costo de la planta del producto, trataba de hacer esa bebida instantánea que le compensara a través de la industrialización los esfuerzos y los años que tenía metido en esa siembra; yo creo que de las pocas si no la única que hay en la república, el

algarrobo de Badan, te contaba yo durante la comida, cansado de tener que estar por decirlo aportaciones pero el Sr. Badan era un agente de viajes que llegó a México por allá por 30 y tantos, tal vez 40 o antes de los 40 a México para formar una compañía, una agencia de viajes que es famosa en el interior Suiza-Francesa, el era suizo-francés, Arri Badan empieza las excursiones a Europa a partir de la Ciudad de México vía Veracruz o vía Nueva York por barco, no había aviones que los llevaran a Europa y los sacaba por barco, el empezó con ese tipo de excursiones masivas, es decir; voy a formar un grupo de 40, 80, 100, 200, 300, 500 gentes a recorrer Europa, en Europa eran los administradores o los concesionarios de los Pulman en los trenes europeos, de ahí lo de libs delitera, Vagon Libs, Vagón Pulman, vagón con literas, entonces empieza ahí y ahí trabaja hasta que se retira; no sé las fechas exactas pero yo pienso que se vino a Baja California por allá por el 60 más o menos.

BS:_ ¿Tendría familia aquí?

HA:_ No, se viene a Baja California por las inversiones que hace desde México en Olivares Mexicanos y entonces se viene a estar más cerca de sus intereses, cuando le cuesta mucho dinero era socio, cuando le cuesta mucho dinero porque cada año los socios le decían; hay que hacer una aportación de tantos cientos de miles de pesos o tantos miles de pesos porque se necesita el cultivo, agua, pagar gastos y que todavía no produce y que no tiene precio, entonces dicen vendo y compra el rancho el Mogor, con esa mentalidad suiza un poquito diferente, una de sus grandes inquietudes era hacer esta carretera del Sauzal a Guadalupe, una carretera artesanal y colocar a los lados del camino gente que hiciera cestas, que hiciera tapetes, ropa de lana, que vendiera vino, miel, cerámica, en fin, esa era su mayor ilusión; se murió con esa ilusión, yo fui amigo de él y platicábamos mucho a ese respecto, del Sauzal hasta Guadalupe, una carretera artesanal turística y me comentaba; en Suiza

somos famosos por los relojes porque encontramos algo que hacer durante el invierno, no podemos cultivar, hace mucho frío, estamos encerrados, nos pusimos a hacer relojes y ahora la industria relojera Suiza es la primera en el mundo, obligados por la necesidad de hacer algo, de ingresar algo de dinero haciendo algo y lo que encontramos encerrados en nuestras casas a hacer relojes; entonces aquí en Baja California le decía, es triste que una gente que venga de Jalisco inmediatamente se cambie por los Jeans, por las botas vaqueras y se olvide de sus calzones de manta; si siguiera vistiendo sus calzones de manta, la ropa que utilizaba en su tierra le daría un atractivo turístico que le produciría dinero, pero no, ya hasta sus comidas las cambió por las ensaladas y los sandwich.

BS:_ ¿En quién pensaba para que estuviera en este?

HA:_ El pensaba en cualquiera que viniera y que el gobierno, el municipio les diera las facilidades necesarias exentas de impuestos de poder comerciar a la orilla del camino.

BS:_ ¿Y alguna vez realizó alguna gestión?

HA:_ No, no sé qué gestiones era, era su teoría, lo que él sugeriría pero que yo sepa nunca lo logró, que fuera de dos tres puestecitos, uno que vende miel de abeja y polen, otro que dice vendo pan de casa o vendo queso, otro que tiene un puesto de naranjas, en temporadas vendo naranjas, no hay nadie que haga eso.

BS:_ Pues ahí tenemos los pays que son...

HA:_ Si, pero no es un atractivo turístico, bueno, sí lo es más no como él pensaba, él decía que hay gente de toda la república, que expongan sus costumbres y (propias) lo que saben hacer, que no pierda, que no se mimetize con el medio, que siga utilizando su ropa típica para que sea un atractivo y pueda vender mejor sus productos, que siga haciendo sus productos, que no se venga aquí a la empacadora, al chile o a la canería sino que trate de hacer su vida como la hacía en su pueblo, conservar sus

costumbres, su colorido y así tendremos uno de Puebla, uno de Veracruz, de Sonora, Jalisco y de Michoacán haciendo cada quien sus cosas y le daríamos mucha vida a este trozo de carretera, no sería mas que del Sauzal a Guadalupe, no pedía más, ese tramo que son como 20 o 30 kilómetros.

BS:_ Pues una idea muy singular.

HA:_ Muy buena, extranjera pero que no le faltaba la razón, no pretendía el poner artesanías extranjeras, el decía; aprovechemos lo que tenemos aquí.

BS:_ Hablando de artesanías me comentaban de una artesanía que se hace de la viña, unas coronas que hacen en el valle.

HA:_ La vara o el sarmiento.

BS:_ El sarmiento.

HA:_ Con el sarmiento chico, joven, porque hay sarmientos gruesos.

BS:_ ¿Que son norteamericanos?

HA:_ Ah ya se quien es, el que está aquí en el Tigre, si, tienen un vivero de hiervas culinarias, podemos decirle aromáticas que producen tanto orégano, albaca, mejorana, tomillo, todas esas hiervas y hacen arreglos florales.

BS:_ ¿Qué otro tipo de arreglos me decía?

HA:_ Hacen unas coronas de vara más que de sarmiento, le acomodan flores, ramas, hojas secas de cierto tipo de estos vegetales y hacen coronas de adorno, no necesariamente de Navidad sino en cualquier tiempo, con aromas muy típicos de las hiervas y las flores secas que utilizan, si lo hay, son americanos que están asociados con Antonio, Alfredo, le decimos el Toto, su padre era Alfredo Araiza, tiene una propiedad ahí en la confluencia de la carretera a Tecate y la entrada al Tigre, esa carretera pasa por una serie de ranchos vitícolas algunos de ellos para ir a terminar

al Tigre por allá por la misión en el camino viejo a Tijuana por ahí va a terminar lo porta, entonces ahí están estas gentes asociadas con los Araiza.
[lado b]

BS:_ Don Héctor, continuando con las industrias Monte Xanic es muy exclusiva y sus vinos...

HA:_ Monte Xanic surge, existe aquí un ingeniero en bioquímica con doctorado de Nottingham, Inglaterra en alimentos que se llama Hans Backoff Escudero, es nacido en México, su padre Hans Backoff es nicaragüense creo, de alguna de las repúblicas de centro América químico el también que trabajó muchos años con el general Rodríguez en las empresas pesqueras del pacífico, etcétera, etc., Hans Backoff se dedicaba a la producción de concentrados de frutas que todavía lo hace, tenía una marca, no sé si el Tropicana, algo de una bebida de desayuno a través de un concentrado de naranja que tiene una fábrica de concentrados no sé si propia o al servicio de, se encuentra ocasionalmente en una regata de fines de abril o mayo, la regata Ensenada con un ciudadano del Distrito Federal en posición de retiro por voluntad propia, el es la cabeza de los Vidrieros Fernández o Fernández Vidrieros, una empresa de vidrios muy fuerte en la ciudad capital, entonces está vendiendo sus empresas porque le gusta mucho la industria náutica y piensa que en Ensenada puede poner una empresa dedicada a atender las necesidades de yates pequeños, de botes, de embarcaciones, es decir, un astillero; viene a Baja California Ensenada para ver esos asuntos en la regata porque el Hilder se interesa con Hans que se encuentra con Hans Backoff y platican sobre los yates, sobre las embarcaciones y empiezan, se derivan por el vino, Fernández dice, a mi como me gustaría vino, producir; le dice, porqué no lo hacemos, yo tengo todos los conocimientos para hacer vino, vamos haciendo vino; y siguen platicando, interesan a otras gentes y del Distrito Federal entre cinco o seis aportan el

capital suficiente para formar una empresa vitivinícola, prospectan el Valle y encuentran unos terrenos ideales que son propiedad del Jim Bibayoff y le ofrecen comprarlos, Bibayoff dice no, ustedes son gentes de Cetto que me vienen a tratar de molestar, fregar como siempre que lo hace Cetto; entonces lo convencen que no tienen nada que ver y les vende ese predio donde tiene los viñedos y la fábrica de vino, empiezan a hacer una fábrica de vinos moderna, sofisticada, de *boutique* le llamamos nosotros, compran su vidrio nuevo, no reciclado hay algunas empresas que reciclan el vidrio, mandan hacer una etiqueta muy elegante, utilizan los corchos mayores, cuidan su viñedo desde que está en la afloración de tal manera que le de los racimos más grandes y más sano, cosechan de madrugada, de las tres cuatro de la mañana cosechan para que el sol no caliente la uva, el fruto ya cortado, lo llevan inmediatamente a la planta y lo muelen fresco, es decir aprovechan todo el mozo, todo el jugo de la uva y sacan vinos de magnífica calidad y establecen un sistema de mercadotecnia que dice yo no voy a vender mis vinos en las tiendas, en las licorerías, en el supermercado, yo se lo voy a vender directamente al consumidor, al restaurante, al hotelero, la línea aérea, al particular, forma una red de distribución de una producción pequeña de venta casi directa, poca publicidad, mucho contacto de tipo político, comercial, industrial, la empresa requiere para tu servicio, al servicio de tu empresa cuando recibes invitados tener buenos vinos y vende sus vinos, los meten Los Pinos, no es posible que el gobierno mexicano en sus banquetes de estado tenga que depender de vinos extranjeros teniendo vinos mexicanos, en particular los que yo te presento, entonces meten los vinos pero a través de un lobismo, de un contacto de tipo político para lograr, lo mete en aerolíneas pero no para la clase turista sino para la primera clase, los Hans exhiben sus vinos pero en primera clase, no los meten a otras clases, esto lo estamos haciendo a grandes francos, hubo que localizar el terreno y hacer la

construcción, manda traer barricas de Aliers o de Meder, nuevecitas y a los dos años se deshace de ellas, es un laboratorio la planta de Monte Xanic, ojalá tenga la oportunidad de verlo, y es muy sencillo, es decir, hablar con Hans Backoff y le va interesar, es una persona abierta; este Tomás Fernández que era el vidriero le vendió ya a Hans Baco sus acciones, ya no tiene nada que ver.

BS:_ Hans Backoff fue con el que platicamos ayer.

HA:_ Que te dijo; si, como quieras, me llamas y yo te atiende luego luego; ya al final, casi al final, ya que habíamos acabado de cenar cuando te lo presenté, me dijo, si hombre, encantado de la vida, cuando quieras; le dije, yo te voy a dar sus teléfono, no lo traje pero te los paso para que ya concertes una cita y veas las instalaciones; es un laboratorio, todo limpiecito, unas prensas muy modernas, lo más sofisticado tiene ahí y tuvo la buena fortuna de que su segundo que su segundo vino que fue un Chardonnay 89 le salió excelente, tanto que a mi me vendieron una caja, llegó un hermano de Hans, ya murió Oscar, le vengo a ofrecer, vender este Chardonnay no le puedo vender mas que una caja ¿la quiere?; ¿cómo vale?, carísima, algo así como 70 pesos la botella de vino multiplicada por dos a 140 pesos; oye Oscar estas mal cómo vamos a pagar, cuando el otro valía 15, 16, 17 pesos, que te ofrezcan un vino en 70 pesos están locos ¿o qué?, pues se vendió, después un amigo de Tijuana me habló; oye quiero conseguir un par de cajas de Chardonnay 89 de una marca nueva que hay ahí en Monte Xanic; si hombre como no, es lo de menos, ahorita le hablo a Oscar; oye Oscar necesito un par de cajas de Monte Xanic; lo siento mucho, una botella no tengo; oye pero; tu sabes que la producción fue muy pequeña; pues sí, pero hace una semana que había; ahorita no hay; entonces eso hizo crecer la fama particularmente por el precio caro, la presentación es extraordinaria, la calidad es buena aún cuando aquí discutimos a veces este vino tiene estos defectos, su primer vino un Chenin

Colombard que anunciaban como característica de fábrica tiene una ligera aguja, aguja es una pequeña burbuja de gas que puede ser un defecto, entonces pronunciaban como virtud, lo que pasa es de que se les pasó el anidrido y por eso tiene aguja o está muy caliente, con mucho alcohol pero así empezó a trabajar, ahora tiene una magnífica producción, sacó sus tintos que son muy buenos pero no para venderse ahorita, tu ves ahí que en la cena de anoche nos sirvieron un Cabernet-Merlot 94, tiene cuatro años, 94, 95, 96, 97, así se cuentan en los vinos, normalmente tendría que ser tres años de 94 a 97 todavía no cumple tres años porque es agosto, septiembre; sin embargo un vino se cuenta así, un vino de la calidad esa de la uva que están utilizando es un vino para bebértelo en 15, 20 años, te lo dan al cuarto año, es decir, no, salvo por snob, por desconocimiento o por que te gusta el vino fuerte, poderoso, astringente, ligeramente amargo, tomátelo; pues yo de esos vinos de Monte Xanic tengo algunas botellas aquí, no me los tomo hasta el año dos mil si acaso, tengo un par de botellas del 89, hasta que estén en su punto, ahorita para mi están muy jóvenes como todos los vinos de anoche todos muy jóvenes, el que mejor se salvó fue el Cavas Valmar 92, que estamos hablando de seis años.

BS: Y pasando a una de las empresas también importantes la de Domecg ¿cuándo llega al Valle?

HA: Domecg llega al valle compra su primera extensión de terreno en 1970, 71, auspiciado por Cetto que es un socio de esta empresa que se llama Vides del Guadalupe, significa vinos y destilados de Guadalupe, bautizan Calafia esa porción del valle, reciben todo el apoyo de Roberto de la Madrid en ese entonces gobernador del estado de Baja California, empiezan a hacer su fábrica y empiezan a sembrar sus viñedos en ese valle de Calafia, sacan sus primeros vinos y otro que por allá por el 74, 75, 76 no tienen reservas, sus primeros vinos los mandan al Distrito Federal para

ser embotellados como Los Reyes, como Calafia, que es una marca que inventan, que Calafia no es un vino varietal sino es un vino de mezclas. Conoce como el vino varietal cuando tiene, en México el 100% de una determinada uva, es mezcla cuando se están mezclando dos, tres variedades o un montón de variedades y de añadas, es decir que no tienen una identidad propia, sino que es un vino de mezcla, vinos de mezcla Los Reyes, Domecg, vinos de mezcla elChateau, Domecg, el Calafia y entonces empieza a crear sus propios varetales, un cabernet de Xa como el que tomamos anoche, hay un Rin de Xa, un Cariñan, el Zinfandel, Xa significa parcela específica o parcela seleccionada, están haciendo ya sus reservas, es decir ya tienen vinos de reserva, ya si ahorita te encuentras un 73, un 74, quiere decir que ya tiene sus años, ya es una reserva, entonces dependiendo de la calidad de uva que hallan utilizado tendrá una buena calidad sus vinos, tienen unos muy buenos Zinfandel, Cabernet, son buenos sin ser exagerados, tienen el apoyo total del brandy Presidente, del Don Pedro que les aporta capital para poderlo destinar a la producción de vino, actualmente tengo entendido que ya han dejado sus viñedos de Los Reyes en Estado de México y que ya dependen de los caldos que se producen aquí, incluso Los Reyes ya se está embotellando aquí lo que antes se hacía allá en Quinta Los Reyes, con la venida del Rey Juan Carlos y la Reina Sofía hicieron una reserva real muy buena, muy delicada, de una mezcla de Cabernet Sauvignon que llama Los Reyes reserva real pero de muy buena factura; Domecg hace un par de años fue vendido y lo compró una empresa licorera inglesa Alies, ahora se llama Alies Domecg, sigue conservando su personal, lo único que tiene es un enólogo Ronald McCledon que mandaron para acá que ya estaba en Estados Unidos, creo que es escocés pero estaba en Estados Unidos y de ahí lo mandaron a Ensenada y atiende aquí la enología de Vides del Guadalupe o Casa Pedro Domecg México, esa es la historia de Pedro

Domecrg, tiene una buena producción, aquí los mayores productores son de mayor a menor es Cetto, Domecrg, Santo Tomás, Monte Xanic, San Antonio, Valmar, Mogor Badan, no sé cómo ande la producción de Chateau Camou en números de cantidades producidas.

BS:_ Chateau Camou es la más reciente.

HA:_ Si, Chateau Camou está utilizando lo que se le conocía aquí en lo privado, en la comunidad como la cañada del maíz, esa era una propiedad del general Rodríguez que se la adquirió a los herederos del general Rodríguez, no sé si a doña Aída o a alguno de los hijos o de los parientes, pero los hijos de Aída nada más era Juan y murió en un accidente, de los otros hijos de don Abelardo, tuvo dos o tres matrimonios, o de los nietos de don Abelardo que fue comprado por un señor Ernesto Alvarez Murphy, se asoció después con un ingeniero Fernando Fabela y entre los dos estaban sembrando uva que le vendían a Cetto, Domecrg, Monte Xanic, en fin, a quien se lo compraba, un día les dijo Alvarez Murphy; mi uva vale tanto el grado brigs, suman una manera de comerciar dependiendo de los grado brigs que en última instancia son bracos de azúcar del fruto, se le fija un precio por tonelada, a tantos pesos grado brigs, multiplicado por mil kilos y por los grados brigs que tenga la uva, entonces viendo que Monte Xanic dijo; a ese precio no me interesa; y el otro dijo; si no te interesa que se quede ahí, que se pudra, no la vendo más baratar y un año no vendió una sola y entonces decidió hacer su propia fábrica de vinos, lo cual ya la hizo y la termino el año pasado por agosto del 96 se inauguró la planta productora de vino de Chateau Camou, está en el mismo Valle de Guadalupe al Norte de Monte Xanic.

BS:_ Por la cañada del trigo.

HA:_ Por la cañada del maíz, creo que ahora es el trigo.

BS:_ Don Héctor muchísimas gracias, es muy valiosa para nosotros su información le damos las gracias.

HA:_ Yo siento Lic. Santiago que esta información debían filtrarla, es decir, de pasarla por un cierto cedazo, quitarle la basura, escoger lo bueno, lo que tenga de interesante, de nuevo sobre todo, porque hay mucho repetitivo y yo creo que es un problema de todos los entrevistados que están repitiendo la misma historia con otras palabras, con otras emociones, con otros sentimientos pero al fin y al cabo una repetición, habrá que colarla y escoger, limpiarla como al trigo que se le limpia de la paja, así limpiarla, dejar la paja por un lado y echarla a la lumbre y el trigo si lo hubiere, eso si hay que utilizarlo. Quiero volver a insistir, todos esos intereses, conocimientos si se le podrían llamar, no son mas que derivados de determinadas emociones no productivas, habrá que tomarlo en ese concepto, no puedo defender ni atacar a ningún, hablo lo que más o menos sé y lo que me han dicho de ellos o lo que yo entiendo de ellos.

BS:_ Muchas gracias, sus palabras en realidad son una autoridad dentro de la cofradia

HA:_ En la tierra de los ciegos el tuerto es rey.

BS:_ Ya vi que es muy querido entre sus compañeros.

HA:_ El vino siempre ha tenido su problema, no se habla lo suficiente de él, y cuando se habla se habla a luz de algún interés, Domecg tiene muchos libros patrocinados por el, pagados por el, que hablan sobre los vinos Domecg, lo cual es muy legítimo, muy lícito, Cetto tiene sus publicaciones, sus libros en lo cual hablan maravillas de él, en cambio le pide una información le manda a uno un folleto publicitario pues no le sirve a uno para nada, es difícil encontrar algo escrito sin facción sin partido y eso desde entonces, si te pones a revisar las fuentes históricas allá te dicen; y tenía una viña, ¿de qué tamaño? no lo sabes, ¿era una planta? o ¿era un emparrado? o ¿era un viñedo?, no se sabe, ¿cuantos litros producían los jesuitas? decían, a pues eran 20 azumbres o 20 cántaros y cada cántaro tenía cinco azumbres, bueno ¿cuánto era en realidad? hay muy poco

escrito, que bueno que de la participación de ustedes se empiece a escribir un poquito más allá, es una actividad económica, cultural, suegeniris pero al fin y al cabo reúne los requisitos para poder escribir sobre de ello y poder hablar sobre de ello.

BS:_ Es parte de nuestra región, parte de nuestra historia y estamos tratando de...

HA:_ De construirla porque hay que juntar pedazos.