



**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

ALBERTO GUERRERO LANDEROS

POR

CARLOS ALBERTO GARCIA CORTES

**PHO-4-36**

VALLE DE GUADALUPE

MARZO 7, 1997

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

Primera entrevista a: Alberto Guerrero Landeros.

Lugar: Delegación El Porvenir (Toros Pintos), Ensenada B. C.

Fecha: 07-03-1997. por Carlos Alberto García Cortes.

Transcripción por: Carlos Alberto García Cortés.

**Carlos Alberto García Cortés:** \_Estamos en aquí en Valle de Guadalupe en el rancho de David Bibayoff.

**Alberto Guerrero Landeros:** \_Dalgoff.

CG: \_Bibayoff Dalgoff, ¿Cual es su nombre?

AG: \_Alberto Guerrero.

CG: \_¿El otro apellido?

AG: Landeros.

CG: \_¿Donde nacio usted?

AG: \_¿Donde nació?, naci en el (-) Guanajuato.

CG: \_¿Y porque llego aqui al Valle de Guadalupe?

AG: \_Pus porque me trajeron cuando estaba chiquito.

CG: \_¿Donde vive?

AG: \_Yo vivo aqui en el ejido El Porvenir.

CG: \_¿Usted llega chico al Porvenir? ¿Cuando se estaba formando?

AG: \_No tenia 6 años cuando me trajeron para aca.

CG: \_Pero ¿ya estaba el ejido completo o se estaba formando apenas?

AG: \_No se estaba formando apenas, habia como unas 6 casitas asi nomas, seme hace unas 10 casitas.

CG: \_Usted es del Porvenir esntonces. Aqui ¿en que año comienza a trabajar en el rancho.

AG: \_¿Aqui en el rancho? ahi esta el problema, no me acuerdo, yo creo unos 9 años aqui, empece como en el..., no soy muy bueno con las matematicas.

CG: Este, ¿cuando usted entro a trabajar aqui que era lo que cultivaban o sembraban?

AG: \_Pues antes cultivabamos, pues el tenia una siembrita chicharos ahi, y la empezamos a sembrar aqui, pero caso por lo regular pues la uva de mesa, la uva de vino, ese tipo de siembra, en aquel tiempo púes no habia mucha uva de mesa, habia muy poquita unos 4, 5 zurquitos ahi.

CG: \_¿La mayoría de uva era para vino?

AG: \_Era para vino, yo creo que ya va mas o menos parejon, ya casi hay mas de masa, pero ahi va mas o menos igual.

CG: Y ¿para donde mandaban la uva?

AG: La uva la mandan para distintas partes, la manda para bodegas San Antonio, unas se lleva para Martain, Cavas Valmar y este año empezo la bodega de Chateau Camou tambien llavamos para alla, con Domeca tambien llevabamos, con Cetto y ora que tambien empezo la bodega de Monte Xanic pos tambien llevamos ahi, y asi se va llevando, el que paga mejor ahi le llevamos la uva.

CG: \_¿A como le pagan la tonelada?

AG: \_A no me doy cuenta. No se.

CG: \_¿Y como cuanto producen?

AG: \_¿Las uvas estas? Ahorita no te se decir cuanto producen, porque tampoco no te se decir exactamente tampoco ni mas o menos, porque como manejaban muchos troques aqui si me dijeran "¿cuantos viajes llevaste?", te podria decir cuantos viajes lleve, cuantas toneladas mas o menos, pero asi no, porque los compañeros que llevan la uva tambien pues ellos llevan su tarifa y ellos se cuentas, por eso no tye puedo decir cuantas toneladas mas o menos, apenas el patron que es el que sabe cuantas toneladas.

CG: \_Y ¿Desde que entro usted aqui a trabajar ya hacia vino el señor?

AG: \_Poquito. Poquito vino y de ahi empezo a hacer mas, mas, no mucho mucho mas pero si.

CG: \_¿Como cuanto vino hace mas o menos?

AG: \_¿Vino? no, poquito como unas 3, 4 toneladas.

CG: \_Y ¿En barriles cuanto seria?

AG: \_Bueno es que hay de distintas uvas, de distintas uvas este año es cuando ha hecho mas uva de vino, Cabernet, es que ha hecho mas uva este año, pero no hace mucho, poquito.

CG: \_¿De que uvas tienen?

AG: \_¿Aqui? No, aqui hay de muchas variedades, aqui hay Colombard, aqui hay uva de mesa -globo rojo-, hay Zinfandel, hay Chenin, y una nueva que tiene ahi unas cuantas matitas y asi tiene varias muestras de distintas, no muchas muchas, lo que si tiene mas es de la Chenin y Zinfandel, Cabernet, Cabernet no la vende la usa para hacer vino.

CG: Y la que vende es la Zinfandel y la...

AG: La Zinfandel y la Chenin, la uva de mesa pues es uva de mesa, esa no sirve para hacer vino, esa se la llevan para el centro para México para Guadalajara.

CG: \_¿Usted le ayuda para hacer el vino?

AG: \_Si le ayudo, todos aqui todos los que trabajan aqui le ayudamos al señor, porque se acaba la cosecha de la uva, entonces como o es

como los pizcadores ya se fueron y como no esta entonces nosotros la pizcamos y la molemos y la pizcamos y la molemos.

CG: \_¿Como cuanto tiempo se avientan en hacer el vino.

AG: \_Es poquito, como unso 15 días, depende, no, 15 días no, o sea como se va, como se procesa lo que se va cortando ahora, por ejemplo si cortamos ahora, pues mañana lo molemos, en la mañana, y luego nos vamos y pizcamos otra vez y luego ya lo molemos son poquitas, como te digo es muy poquita uva y luego como somos muy poquitos trabajadores no se puede hacer mucho.

CG: \_¿Cuantos trabajadores tiene?

AG: \_En este tiempo quedan unos 4, 5 trabajadores, despues de la uva.

CG: \_Cuando es la pizca, ¿Quienes lo hacen?

AG: \_Viene gente de afuera, viene gente de afuera vienen de..., pues de muchas partes vienen.

CG: \_¿So de los que vienen de Oaxaca?

AG: \_Pues Oaxaca, de Guanajuato de Jalisco de Caborca.

CG: \_¿Son los que andan en San Quintin y todo eso?

AG: \_Si, si todos esos son, se viene con el recorrido de las pizcas.

CG: \_¿Han tenido algun problemilla con el agua en estos años?

AG: \_Aqui con el agua, no ahorita no hemos tenido problema con el agua, ese pozo lo tenemos, antes estaba aquel pzo solo,le echamos poquita agua a las uvas, pero si esta mejor el rancho con el agua, antes no habia sistema de goteo ya despues lo pusieron, y entonces ya dejaban por tiempo pero ya rinde mas lagua porque ya con goteo ya cae una gotita de agua.

CG: \_Se gasta menos agua y rinde mas.

AG: \_Si.

CG: \_Dice que tiene una nueva veriedad de uva, lo acaba de mencionar ahorita.

AG: \_Si pero son unas tres matitas, no se ni que variedad se llaman.

CG: \_Y ¿Ques es lo que hacen?

AG: \_¿Con ella? No se, de seguro son de mesa tambien, son como 4 matitas que le dieron y ahi las tiene nomas ahi, a la mejor despues mas adelante.

CG: ¿Cuando se acaba la cosecha que es lo que le hacen despues a la mata?

AG: \_¿A la uva? No la uva se queda en reposo, despues de la cosecha la uva se queda en reposo, ya nomas la gente anda limpiando todo juntando todo lo que quedo, ya nomas como luego dicen haciendole al guaje nomas ahi, si pero como te digo somos poquitos los que nos quedamos aqui, 4, 5, 3 en veces, nos agarramos limpiando aqui, todo

alrededor de la casa, y cuando hay que cambiar el vino pues cambiamos el vino.

CG: \_¿No disquean por donde estan las matas?

AG: \_No cuando despues de la uva no, pero a veces si,el año pasado hubo que darle una pasadita, pero estaban las guias muy abajo, pero ahorita es cuando se disquean las matas se arreglan ahorita que paso el agua.

CG: \_¿Las podan o algo asi?

AG: \_No, la poda empieza despues de enero o entrando diciembre, en el mes de diciembre empieza la poda, a pode, y siempre enero febrero todavia mucha gente anda podando, como Cetto yo creo todavia anda podando, yo creo en algunos ranchos, pero aqui ya acabo.

CG: \_¿Y para que las podan?

AG: \_Bueno segun dicen que las podan para que den mas mejor produccion, porque si no dan, pues es como uno no se hace el pelo pues como pues [Risas] bueno no agraviando lo presente, por eso le da uno asi, crece la mata, da mas fuerte y mejor produccion ves, segun parece. Y si porque yo he visto muchas matas que no las podan y dan muchas uvas pero asi chiquitas nomas, no las dan bonitas.

CG: \_La epoca de la cosecha ¿en que mes empieza?

AG: \_En agosto, la coseche en agosto, agosto, septiembre, octubre, 3 meses.

CG: Y dice que hay como 5, 6 personas de planta, ¿cuantos vienen a hacer la pizca?

AG: Bueno, depende, antes si ocupaba mucha gente, porque como era pura uva de vino ocupaba mas gente, si a veces hasta 30 trabajadores, mas menos, pero ahora con la uva de mesa ya ocupa menos, porque cuando pizcan la uva de mesa la compañía de alla de Guadalajara que viene pues es la que se encarga de eso, ellos pizcan la uva, traen su gente y traen su equipo entonces eso ya nosotros ya no nos metemos ahi, entonces ya es otro boleto, nos quitaron el jale y pus esta bien.

CG: \_¿Cuanto dura la pizca mas o menos?

AG: \_La de vino es muy poca, si acaso unas 3 semanas, y la uva de mesa pues dura mas, como bienen a pizcar su uva, van sobre el color,pues dura mas, van a la uva que tiene el color, yo creo que pizcan, le dan una pasada y luego se van y luego vienen otra vez y pizcan otra vez hasta que acaban, entonces pues no, asi puede durar la pizca hasta 2 meses, 3 depende.

CG: \_Depende como la quieran ellos.

AG: \_Pero como te digo como ello traen su gente ellos vienen y miran y dale, y se traen la gente.

CG: \_Y ¿como cuantas cajas sacan de vino al año?

AG: \_Al año no se, al año no se, es que depende el vino que haga, eso es lo que hace haga.

CG: \_¿Es diferente cada año?

AG: \_Si si este año hace por decir unas 8 toneladas, de esas toneladas va a sacar unas 7 toneladas de jugo o 6 pues, ponle. son 6 mil litros entonces pues que va a ser, si es que va variand, va variando no es exactamente lo mismo y luego como si hace otras variedades de vino, puede vender la uva como siempre puede vender la uva, sabes ahora voy a hacer de este otro vino y ya cambio, no es lo mismo que (\_).

CG: \_¿No sabe donde compra el corcho, las botellas y todo eso?

AG: \_No pues se va para el otro lado y los compra alla, alla los compra.

CG: \_¿Y los tanques esos para que son?

AG: \_Esos, o sea que esas son lecheras, pero como no tiene vacas aqui el los usa para hacer sus vino, pues el los usa para fermentar sus vinos ahi, osea que molemos y todo lo que molemos lo vamos echando ahi, y luego despues de que pasan unos 10 o 15 dias, lo sacamos de ahi, lo prensamos y ya vamos a cambiar a otro barril, a otro deposito, pero ya es puro jugo, ya no es.

CG: \_¿Y de que vino hacen mas, tinto o blanco?

AG: \_Tinto, hace mas tinto, yo digo que hace mas tinto.

CG: \_¿Se vende mas?

AG: \_Si piden mas el tinto por la variedad, pues este vino que tomaste esta bueno, nose depende el paladar que tenga uno, el gusto que tenga uno, pues a mi si me gusto, tenia uno que hizo el año pasado, pero poquito una barrica de moscatel, ese le quedo muy bueno, pero que tento es una barrica para tanta gente que hay, acaba, esa es la cosa.

CG: \_¿Que mas le pregunto?

AG: \_ No se, echale [risas]. Al cabo que que tiene.

CG: \_Aparte de que lo machacan, ¿cada cuando cambian el vino? y esas cosas.

AG: \_¿Como cada cuando cambian el vino?

CG: Si, o sea lo ponen en esos tanques despues dice que lo cambien a barriles y ¿ya ahi se queda?

AG: \_No, si ahi, bueno osea que de ahi, por ejemplo lo molemos en ese grande que esta ahi y luego lo prensamos y el puro juguito lo hechan a el otro y luego del otro lo van hechando a las barricas y en la barricas ahi se quedan el tiempo que quiera el un año, 2 años, 3, ese vino que estas tomando tiene 2 años en la barrica o 3, pero esta bueno, ¿o no te gusto?

CG: \_No, ¡Si!

AG: \_Ahi esta, echate otro [risas].

CG: \_¿Sabe si el participa en algun cosa asi como la fiesta de la cosecha o la fiesta de la vendimia?

AG: \_No el nunca ha participado en cosas asi, creo que el año pasado estuvo participo en un convivio de alguna paella pero sabe, no estoy seguro.

CG: \_¿No sabe si pertenece a alguna asociacion?

AG: \_No, no me doy cuenta, pa que es mas que la verdad, pero si tiene que pertenecer a una asociacion de vitivinicultores, debe de pertenecer, entonces pues.

CG: \_Gracias.

AG: \_¿Ya es todo?

CG: \_Pues por el momento si, lo que pasa es que se me fue el avion. Esas maquinas dice que son lecheras.

AG: \_Si, son lecheras pero aqui no hay vacas, no les echa leche les echa vino, es mejor [risas].

CG: \_Mas nutritivo.

AG: \_Pues si, nomas que como no ha hecho tanques y luego para el vino que hace el no tiene.

CG: \_Pero esta sabroso, vinimos como septiembre, agosto.

AG: \_¿aqui al rancho?

CG: \_Si, creo que ustedes ya se habian ido y entramos ahi a los cuartitos y sali medio...

AG: \_Medio sincronizado ¿no?

CG: \_Era la mayoría de blancos en ese tiempo.

AG: \_¿En agosto? ¿No estabamos en la cosecha nosotros?

CG: \_No se, lo que pasa es que ya fue tarde eran como las 6.

AG: \_Yo creo que en ese tiempo era cuando estabamos en la cosecha porque en agosto es cuando estamos en la cosecha, porque en agosto es cuando empieza la cosecha.

CG: \_No sabe si debe haber una temperatura para que fermente.

AG: \_¿El vino?, no, es en muchas veces agarra mucha temperatura, se calienta mucho pero como es de esa lechera pues le pone una manquera por enmedio y se enfria, porque si debe tener una temperatura mas o menos templada porque se fermenta mucho, pues no se cuese mucho el vino.

CG: \_¿Y cuando esta en lo barriles?

AG: \_No cuando esta en las barricas ya no fermenta, ya nomas esta en reposo.

CG: \_No tienen que tener alguna temperatura.

AG: \_No, hasta eso debe esta fresco ahi.

CG: \_Gracias.

AG: \_Bueno.