



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

CAMILO MAGONI MORELLI

POR

CARLOS ALBERTO GARCIA CORTES

PHO-4-41

VALLE DE GUADALUPE

MARZO 20, 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: Camilo Magoni Moreli.
Lugar: Delegación Francisco Zarco, Ensenada B. C.
Fecha: 20-03-1997. por Carlos Alberto García Cortes.
Transcripción por: Carlos Alberto García Cortés.

Carlos Alberto García Cortés: _Hoy es 20 de marzo de 1997 estamos en la vinícola L. A. Cetto con el señor Camilo Magoni, con lo del proyecto de la reconstrucción de la identidad en el Valle de Guadalupe, ¿Cual es su nombre completo?

Camilo Magoni Moreli: _Camilo Magoni Moreli.

CG: _¿De donde es originario?

CM: _ Yo nací en Italia, en un pueblito en medio de los Alpes que se llama Morbenio.

CG: _Sus padres también eran de ahí, supongo.

CM: _Si, nativos de ahí, los que residen ahí se mudan poco.

CG: _¿Como se da su primer contacto con la viticultura?

CM: _Bueno, yo, mi familia siempre tuvo un pequeño viñedo en el poblado, en el pueblo, entonces se puede decir que yo nací conociendo la vid, y de ahí yo creo que me salió la vocación para seguir la profesión.

CG: _¿Usted donde estudio?

CM: _Estudie en una escuela de enología, en el norte de Italia que se llama Alba, la ciudad se llama Alba, en la zona del Barolo, en el corazón de la zona del Barolo.

CG: _¿Ahí donde fue su primer trabajo después de...

CM: _Ahi trabaje en una empresa que se llama casa vinícola Nino Negri en la provincia nuestra, en la provincia de (-), en la Barcelona, hasta que decidí emigrar a México en 1965, y aquí estoy.

CG: _¿Por que se decidió? ¿Por que esta decisión?

CM: _Bueno, seria muy largo, muy largo o muy corto, lo que son las inquietudes de juventud, este y total fue una serie de situaciones que me decidieron a tomar esa determinación de irme, de salir fuera del país y que bueno que vine para este rumbo.

CG: _¿Y por que precisamente México? ¿Que le llamo la atención?

CM: _¿Por que Tijuana?, porque yo desde pequeño desde que empecé a leer algo sobre México, desde que escuche unas canciones sobre México, siempre lo sentí como un pueblo, un país muy interesante por su pueblo, por su cultura, por sus tradiciones, por su variedad, y además había conocido ya algo de la historia de la península en donde había yo encontrado que los primeros colonizadores eran precisamente italianos, los primeros jesuitas que aterrizaron aquí -por decirlo de alguna manera- eran italianos, era una circunstancia la cercanía de con California, Estados Unidos y también un contacto directo con don Ángel Cetto que estaba en aquel tiempo de vacaciones en Italia con el cual tuve una entrevista y de ahí acordamos venir.

CG: _¿Usted vino directamente?

CM: _Vine ya directamente contratado por el, para trabajar en su empresa.

CG: _¿En que año fue?

CM: _1965.

CG: _¿Y cual fue su primera impresión?

CM: _Pues como todo, como la podría expresar así, fue un contraste primero, fue una impresión de un gran contraste, pues yo vengo de una región alpina, llegue a Tijuana el 31 de Agosto entonces mi tierra esta en pleno verdor, y aquí llega uno que es en plena aridez, entonces un tremendo contraste ambiental, después hubo un contraste de visión, yo vengo de un pueblito pequeño, ordenadito todo, y llego a una ciudad como Tijuana que desde entonces era plena de bullicio de cosmopolita, va y viene, vida nocturna que el que no sabe, muy activa, etcétera; total, mucho contraste.

CG: _¿Cual fue su opinión de -usted como enólogo- de los vinos que se elaboraban en ese entonces?

CM: _Bueno las vinícolas de aquella época, las vinícolas de Baja California de aquella época eran vinícolas pensadas con la tecnología de los años 40's, 50's con la tecnología de California, entonces estaban enfocadas principalmente a la elaboración de vinos generosos, que eran los vinos que mas probablemente se consumían en aquella época, y de destilados, entonces a pesar de que casi todas tenían técnicos valiosos, pues no tenían realmente la tecnología que se requería para hacer vinos de calidad, y por otro lado, tampoco había la tecnología necesaria, todavía no se ofrecía la tecnología necesaria para... en cuanto se tuvo esa disponibilidad de tecnología nueva, verdaderamente fue cuando se empezó ya, se empezaron también las empresas al inicio.

CG: _¿Que tipo de vinos se producía en ese tiempo?

CM: _Pues se llamaban curiosamente eran casi todos nombres que recordaban, o vinos o regiones europeas, había: tipo moscatel, tipo

oportuno, tipo gorgonia, tipo San Emilion, total eran todos tipos, no había todavía, o no se palpaba la necesidad, o era más cómodo, más fácil relacionar la calidad de los vinos de aquí con algún vino alguna región de Europa, pero entonces, pero eran vinos lógicamente de otras características, las variedades que se cultivaban que yo llamo tradicionales de aquí misión, rosa del Perú, algunas que se conocían aquí en el Valle como variedades italianas, porque se habían traído de Italia justo después de la segunda guerra mundial pero que al llegar no se había tenido cuidado o en el camino o a la llegada no se tuvo el cuidado de tenerlas separadas, entonces se crearon una mezcla de variedades, entonces esa mezcla de variedades componía los famosos viñedos de variedades italianas, todavía subsisten los últimos aquí en el Valle, 1 ó 2.

CG: ¿La fábrica de vinos estaba antes en Tijuana?

CM: Las fábricas de vinos, el grupo Cetto tenía su fábrica en Tijuana cuando yo llegue ya habían adquirido ellos vinícola de Tecate, y entonces elaboraban los vinos en Tijuana y en Tecate, y esta vinícola ya se inició en 1974, hoy en día pues la vinificación y la producción del vino se hace 100% en el Valle.

CG: ¿El embotellado se sigue haciendo en...

CM: El embotellado se sigue haciendo en Tijuana, pero pienso que ya el próximo año ya una buena parte se vaya embotellada de aquí.

CG: Mencionaba usted que don Ángel Cetto lo contrata usted desde Italia, ¿Ya había tenido usted un contacto anterior?

CM: Pues a través de la correspondencia, quiero recordar que la correspondencia tardaba mes y medio de ida y mes y medio de regreso, entonces tardaba 3 meses en llegar la contestación.

CG: ¿Que tipo de uva tienen ahorita?

CM: Las variedades que hoy se producen son las variedades, digamos que se conocen como variedades internacionales que dan una calidad a los vinos, que son conocidos y reconocidos internacionalmente, que son Cabernet Sauvignon, Merlot, Petite Sirah, Zinfandel, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Colombard, principalmente son esas las ocho variedades con las que compone más o menos, hay todavía algo de Barber Italiano y Nebiolo que es herencia de aquellas variedades italianas que hay un viñedo ahí que es puro, queda muy poco y algunas otras variedades ya menores: Grinolino, grucheto.

CG: Y esas variedades que usted menciona son tanto uva para vino tinto como para vino blanco.

CM: Las primeras son para vino tinto: Cabernet, Merlot, Petite Sirah, Zinfandel, son para vino tinto; Chardonnay, Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Colombard son para vinos blancos, después hay todavía algunos

viñedos viejos: moscatel, de palomino, de granage, hay algunas parcelitas de Valdepeñas, básicamente digamos que esas son las... hay algo de Rielsing

por aquí, diría que principalmente son esas, y últimamente en los últimos años se han hecho, se están haciendo mas que nada, unos experimentos, unas pruebas con algunas otras variedades tanto francesas como italianas para ver su comportamiento, su desarrollo y su adaptación a nuestro medio.

CG: _Por ejemplo mencionaba que el zinfandel es para vino tinto, pero yo e incluso consumido algunos de aquí de Cetto de Blanc de Zinfandel.

CM: _Ese es un dato muy interesante que mucha gente ala mejor desconoce, pero quiero mecionar que vino blanco se puede producir también de uva negra, uva roja, no se puede producir vino rojo o vino tinto de ninguna uva blanca, lógicamente, cual es el proceso, el proceso es separar el jugo de la uva roja antes de disolver los colores que están en la piel, la materia colorante de la uva esta en la piel, entonces si yo separo el jugo que es en el 99% de las variedades es blanco, si yo lo separo de la piel antes de que empiece un proceso de extracción de la seracion de la células y se adhiera obtengo un vino blanco, de ahí que se pueda producir también blanco, de hecho por decir algo uno de los vinos internacionales que conoce la mayoría todo el mundo, si no lo ha probado ha oído hablar de el, es el champaña, el champaña (cadie¿?), la mayoría de los champanes están producidos con un porcentaje de uva roja, la variedad Pino menie, vinificada lo que nosotros llamamos técnicamente en blanco, sin que haya extracción de color.

CG: _Entonces hay un proceso diferente para los tintos y para los blancos.

CM: _Logicamente cada vino tiene su proceso, ahora hablar de que proceso especifico, hay mil versiones de un mismo proceso, si mas temperatura, si menos temperatura, mas tiempo sobre los orujos, menos tiempo sobre los orujos, mas añejamiento, menos añejamiento, que variedad de madera, con madera, sin madera, que variedad de madera, si lo embotello mas temprano si lo embotello mas tarde, todo eso hace de que el vino o una misma materia prima de origen pues de productos totalmente distintos, entonces peor digamos lo tradicional así para no confundirnos vino blanco se elabora normalmente separando inmediatamente el jugo de lo que es las partes sólidas, así lo que es la piel, y la semilla se limpia a través de una decantación en frío, y después se pone a fermentar con o sin adición de levadura, con mas levadura seleccionada o menos, ahí entran todas las variaciones tecnológicas y sobre todo del criterio de cada enólogo; vino tinto es una fermentación con todas las partes sólidas, semilla piel etcétera, porque precisamente

en la piel esta el color, se necesita extraerlo para obtener un vino de color, y ahí entra toda la variedad, a que temperatura fermento, cuantos días de fermentación le doy; hago una maceración, es decir una vez terminada la fermentación lo dejo sobre los orujos todavía para extraer mas compuestos o lo separo, entonces ahí ya entra dentro de la universalidad de las variantes tecnológicas para sacar cada producto.

CG: _Por ejemplo dice que la planta se cambio para acá en el '74, ¿que tuvo que ver para...

CM: _Bueno, cuando la empresa empezó a crecer, empezó a salir digamos de, o mas bien yo diría partiría mas bien del origen del grupo Cetto, el grupo Cetto nació en Tijuana, y porque nació en Tijuana, ¿Y porque nació en Tijuana?, porque Tijuana, el municipio de Tijuana producía uva, toda la zona de la Mesa, cerca de la presa pues eran viñedos y arboles frutales, había naranjos, entonces ahí había una materia prima, en Tijuana llevo a haber 4 bodegas, inclusive donde esta el fraccionamiento Murúa, que se conoce ahora como fraccionamiento Murúa, a mi me toco ver todavía ver la bodega del Murua Martínez, con sus tanquesitos ahí, ya sin operar y los viñedos alrededor, después se creo, había producción de uva en Valle Redondo, toda esa materia prima que estaba en los alrededores de la ciudad pues proveía a la viticultura, entonces no había necesidad de salirse de ahí, había suficiente, la ciudad lógicamente era mucho mas pequeña, entonces el transporte era mucho mas fácil. Desaparecen lo viñedos de ahí de la zona de la mesa de Tijuana, se reducen lo viñedos de la zona de Valle Redondo de Tecate, entonces realmente la bodega de vinificación, pues no tenia razón de estar en Tijuana, no había razón de transportar la uva 100 kilómetros, y las cantidades que ya se estaban produciendo para elaborarlo allá cuando se podía hacer aquí, fue cuando se tomo la decisión de hacer una instalación aquí.

CG: _¿Hubo un auge económico para que se pudiera hacer?

CM: _Bueno, fue una época de gran prosperidad en el sector vitivinícola, a pesar de que muchos ya criticamos o hemos criticado, o criticaron vamos a decir si lo queremos decir en tercera persona o en plural, un periodo político cuestionado, pero la verdad es que para nuestra industria fue una época de desarrollo, fue cuando se hicieron, no nada mas en Baja California, fue cuando hubo la explosión de todas las plantas en todo el país: Sonora, Aguascalientes, Zacatecas, San Juan del Río; en todas partes, había mucha demanda, fue una época. La mayoría de las bodegas estaban diseñadas para producir brandy, fue el auge del brandy, entonces la mayoría eran realmente destilerías, pero fue la época de ¡boom! de los mediados de los 70, digamos del setenta y, digamos del 70 al 80, la década del 70, hasta una fecha histórica del

82, y después y tampoco es cierto porque hubo una inercia después hasta el año '84, 85 que a pesar de la crisis económica que vivió el país, todavía el mercado era interesante porque no había importaciones, cuando se viene realmente una crisis muy fuerte en la industria, fue con la apertura del GATT el año '87, entonces entraron todos los productos sin control, entonces hubo mucha especulación, y ahí si la industrial nacional sufrió mucho.

CG: _No nada mas la vinícola sino toda.

CM: _Yo hablo por la nuestra, digamos la que mas conozco, al grado de que hoy en día, regiones como Aguascalientes, que llegaron a tener 40 o mas vinícolas se quedaron con 1 ó 2, Querétaro también tuvo algunas, prácticamente no tiene ninguna, Zacatecas se quedo con 1 o 2 también, entonces hubo una gran contracción. Pero al mismo tiempo las que quedaron pudieron aguantar ese periodo pues se han fortalecido, se han consolidado o han sobrevivido, o hemos sobrevivido.

CG: _Hay por ejemplo, algo que hacer dentro del pueblo de México para que haya una cultura del vino que todavía no se da, muchos por ejemplo preferimos tomar cerveza en lugar de vino.

CM: _Hay una cosa curiosa que es digna de mencionarse sobre todo en un trabajo histórico como el que están haciendo ustedes. Cuando yo llegue a México en 1965 me fui a vivir a Tecate, yo vivía en Tecate, iba y venia a Tijuana todos los días, residía en Tecate; en esa época la mayoría de las casas en Tecate tenia en el porche un emparrado de vid, y muchas familias hacían vino casero, y consumían vino en sus casas, seria interesante que fueran a hacer una investigación en ese sentido también en esa zona con los viejos residentes de Tecate; hubo un cambio generacional, de generaciones, de ahí esa tradición que venia pues a la mejor de los países de origen europeos, porque la mayoría eran europeos o españoles italianos, alemanes, etc. o por alguna otra circunstancia toda esa tradición se perdió, ya hay algunos pocos emparrados en los porches, yo creo que nadie se dedica ya a hacer vino casero, entonces se han perdido un poco las tradiciones, México es un país que difícilmente se presta al consumo de vino por sus climas, es un país demaciadamente cálido, entonces para poder consumir buenos vinos o vinos de calidad de mesa pues se necesita tener una infraestructura de conservación del vino, para cuidar la calidad, entonces probablemente sea por eso, es un sector el nuestro que no tiene los recursos para hacer publicidad masiva como otros productos, entonces también se ve en algunas situaciones del basado, pero no nos quejamos tenemos un mercado interesante, yo veo que después de la crisis de fines de los 80's se esta recuperando terreno, se esta recuperando imagen, su esta si no recuperando se esta reconfirmando,

reforzando la imagen de los productos, al grado de que aquí regionalmente vemos con agrado que el sector esta creciendo, hay mucha inquietud de hacer cosas, de crecer, de nuevas bodegas, nuevos inversionistas, y eso yo creo que hace una mejor tarjeta de presentación para el sector nuestro regional, si no tuviera porvenir pues nadie vendría a enterrar dinero aquí, porque esta industria es enterrar dinero para varias generaciones, no es una industria especulativa.

CG: _Mencionaba usted el clima del país, pero regresando aquí a Valle de Guadalupe ¿que tiene que ver el clima para que se de la producción de la vid?

CM: _Baja California es la única región, a mi entender, de todo el país que tiene lo que llamamos clima mediterráneo, el clima mediterráneo es simplemente es que no tiene lluvias de verano, así como nosotros esperamos las temporadas de lluvias son invernales, entonces tenemos todo el verano seco, esa es la primer, una de las condiciones para tener una materia prima de calidad, que no tenga alteraciones por enfermedades, por hongos, etc., durante la maduración y eso básicamente se evita si no hay agua, si no hay lluvia, en caso de que halla mucha lluvia no se crea esa situación, entonces aquí tenemos esas condiciones, aquí en el Valle de Guadalupe ¿que se conjugan? Se conjugan esa condición que es muy fácil llamarlo mediterráneo y se entienden, hay un recurso hídrico en el subsuelo suficiente, yo no lo llamaría abundante, porque a mi me ha tocado ver el Valle de Guadalupe seco, sin agua, el año 1977 y por lo que veo en los últimos años se va a repetir, espero que no porque van a sufrir los ensenadenses, tenemos una altura sobre el nivel del mar que nos permite ya salirnos de la zona demasiado neblinosa y demasiado húmedo de la costa que también tiene un clima negativo no propicio para la uva, tenemos al mismo tiempo una distancia del pacifico, del océano que permite a las brisas marinas llegar a diario a refrescar el Valle, y la gran ventaja es que no tiene una cordillera intermedia entre la costa y el mar, es un valle que tiene una altura y que esta abierto directo, contrariamente a algunos otros valles que tienen las otras condiciones menos esta; Valle de las Palmas que si tiene una cordillera enfrente, entonces si es un poquito mas caluroso, yo creo que es el valle idóneo, ideal para la producción de vinos de calidad y con las tecnologías útiles que se han adquirido, las vinícolas y el nivel de calidad de los técnicos que trabajan en ellas yo creo que tenemos las condiciones para hacer buenos vinos.

CG: _¿Hay otro lugar en que Cetto tenga mas viñedos aparte del Valle de Guadalupe?

CM: _La otra zona es muy interesante también, que la segunda zona de producción es la zona de San Vicente que reúne prácticamente las

mismas características del Valle de Guadalupe, poco mas difícil la cuestión del agua, el agua es un poco mas complicadas, porque actualmente donde esta la mayoría de los terrenos buenos de la zona de San Vicente y Llano Colorado es donde no hay agua, entonces se ha tenido que hacer conducciones del algunos kilómetros para llevar agua, pero a unos terrenos excelentes también allá y calidad es muy buena, es la segunda zona aquí, regional.

CG: _Volviendo a las variedades de uva que usted menciona ¿usted fue quien las introduce aquí a la producción?

CM: _Lo que hace la evolución es la demanda, por la demanda a mi por casualidad le hubiera tocado a cualquier otro, me toco vivir la transformación, yo no me quiero atribuir ningún mérito si no que repito es la demanda lo que hace la evolución, y a mi me toco contribuir y participar de todo el desarrollo del inicio, del inicio y la segunda etapa, que hubo una primera etapa que digamos que es de los 30's de los rusos vamos a decir, y ya después la adquisición de los viñedos de los rusos por inversionistas ya de fuera pero que conservaban las mismas variedades de uva, del mismo viñedo, entonces a mi me toco la segunda etapa, la plantación de la zona este del Valle que es ese tiempo no estaba prácticamente cultivada, había muy poca área cultivada en esta región, es esta parte de aquí del valle, todos los viñedos estaban del lado oeste del poblado Zarco hacia el oeste que era donde se movían los rusos, aquí había muy poquito, entonces a mi me toco participar en el desarrollo de esa zona.

CG: _¿Como cuanto es el tiempo de una viña, de una parra?

CM: _Depende, aquí en Guadalupe, hay plantas, parras que tienen mas de 80 años, desafortunadamente algunas de ellas las injertaron hace poco, yo hubiera dejado una parcelita de muestra, yo conozco una parra en otra zona por aquí que debe de tener mas de 100 años, entonces que edad puede tener, conozco otras en alguna misión mas al sur que probablemente tengan 200 o ala mejor me atrevería a decir hasta 300 años pueden tener, entonces la vida depende sobretodo del manejo y del respeto que tengan los hombres por ellas y las zonas ciertos recursos de agua aunque sea mínimo, pero digamos que una vida útil de un viñedo industrial puede ser alrededor de unos 30, 40 años.

CG: _¿Para que de la misma calidad?

CM: _Para que mantenga la calidad, la calidad, es mas dicen que entre mas viejas mejor, se ríe aquí el profesor [José Luis], ya se siente viejo, pero se ríe con satisfacción [risas]

CG: _Hablando de calidad ¿que premios han ganado [Fin del primer lado]

CM: _Premios, bueno, hace ya algunos años cuando empezó la crisis de los gringos aquí, nos vimos en la necesidad de buscar mercados, entonces tuvimos que salir al exterior, la empresa tiene un departamento de exportación, y una de las formas de darse a conocer es participar en los concursos y presentando los vinos en el concurso, hemos obtenido varios premios, ahorita de memoria no las podría decir, ni el número de medallas, ni de que color, ni que años, eso lo podemos ver en la oficina, ahí tenemos todo, pero yo creo que es importante saber de que los vinos regionales han incursionado en los concursos internacionales de alto nivel, y que han salido siempre bien librados, de ahí viene un reconocimiento en el mercado internacional y de ahí viene también el auge de la exportación, cada año se está incrementando el volumen de exportación y eso es una gran satisfacción, un orgullo poder estar presente en mercados que hace unos pocos años se hubieran antojado utópicos; quien hubiera pensado hace 20 años de poder exportar cantidades importantes de vino a Francia, a un país productor, y competir con ellos, y competir con los demás países, y cuando me refiero a los demás países me refiero a Chile, me refiero Australia, me refiero a Sudáfrica aparte de los países europeos.

CG: _¿Como que volumen de la producción destinan para la exportación?

CM: Podría decir que un 25%, un 30% que ya es importante, ya es interesante, y sobre todo que se ve que es un mercado que crece, es un mercado que crece, estamos conscientes, conocemos los mercados internacionales, sabemos lo que estamos ofreciendo, sabemos que podemos competir y ahí estamos dando la pelea con éxito.

CG: _¿Las barricas que importancia tienen para el vino tinto, la fermentación en barricas?

CM: _La fermentación en barricas se usa para ciertos vinos blancos, principalmente, que son los vinos sobretodo de la variedad Chardonnay, hay algo también de la Sauvignon Blanc que se fermentan en barricas, y eso es para producir vinos con unas características más complejas, porque el vino extrae compuestos aromáticos de la madera, entonces se enriquece de otros aromas, no solo del aroma propio simple de la variedad, pero yo diría que no es el proceso más común en los vinos, el que es más común es el añejamiento de los vinos tintos en barricas ese sí; y ahí hay una gama de recipientes que se utiliza, se utiliza la barrica que puede ser de 200 hasta 500 litros, puede ser de madera de roble francés, de roble americano principalmente, ya se han abandonado las demás maderas, como el castaño que se usó hace tiempo en Europa, el fresno inclusive se llegaba a usar, después podemos pasar a los toneles que van de 500, 600 litros hasta 50 mil, lógicamente que entre más grande los

recipientes menos extracción hay, porque la relación entre volumen y superficie disminuye, entonces hay menos aporte de la madera, un tonel normalmente es un recipiente y dura por muchos años, una barrica que se usa regularmente como recipiente pero de extracción aromática, entonces eso se reduce muchísimo su tiempo de utilización, nosotros para ciertos vinos nomás la usamos el primer año, después la pasamos después la pasamos a otros vinos de otro nivel hasta que ya salen del proceso por obsoletas, por ya no aportar nada, o sea ya hay una gama que podríamos estar aquí explicando mucho tiempo pero yo creo que el enfoque mas que nada es las capacidades y las maderas que se utilizan, hoy en día ya se utilizan nada mas o madera americana o madera francesa, hay algo de madera, -cuándo me refiero a madera francesa me refiero a madera europea, también la llamaríamos- .

CG: _Y la diferencia con el tanque de acero inoxidable.

CM: _El tanque de acero inoxidable viene a sustituir los grandes recipientes de madera, es decir aquí en California se usaban hace años los grandes recipientes de madera de pino rojo, el pino rojo es una madera fácil de trabajar que permitía la construcción de recipientes muy grande, a mi me toco ver recipientes de 400 mil litros en roble, porque tenia la madera sin nudos larguissimos que se podía construir, buena resistencia, el acero inoxidable sustituye eso y sustituye los recipientes de hormigón, de concreto, tanto el hormigón como la madera creaban problemas de conservación del recipiente vacío, de contaminaciones, de problemas de limpieza, de extracción de otros metales o, como calcio por parte del hormigón, y en la madera sobretudo la contaminación, pero entra el inoxidable que es un material inerte, mucho mas ligero, prácticamente ilimitado en el tamaño, hay recipiente de 4, 5, millones de litros, 3 millones de litros, fáciles de conservar fáciles de esterilizar, otro problema que teníamos con recipientes anteriores de hormigón para madera: o se usaban para blanco o se usaban para tinto, no podía yo meter un vino blanco en un recipiente de tinto pues se pintaba, con el inoxidable se lava y se puede meter, otra enorme ventaja es que se han podido desarrollar sistemas con el inoxidable para poder regular temperaturas tanto de fermentación como de conservación, eso fue lo que realmente lo que transformo la industria en los últimos 30 años, el frío, el uso del frío en bodega, durante toda la etapa del proceso es lo que realmente transformo la industria.

CG: _Entonces ¿gracias al tanque de acero inoxidable se logra una mayor calidad?

CM: _Se logran vinos mas sanos, ¿mas sanos, por que?, no porque el inoxidable haga algo per se, sino que nos garantiza de que el recipiente es inerte, tanto a la extracción como en limpieza, yo si quiero lo esterilizo

con vapor, entonces realmente es lo que vino a revolucionar, lo que contribuyo grandemente a revolucionar la industria y la tecnología de la producción.

CG: _¿Hay algún momento especial para la pizca de la uva? ¿tiene que tener ciertas características?

CM: _Claro y de eso depende la característica del vino que quiera uno obtener, yo puedo anticipar la vendimia para tener vinos mas ligeros, vinos mas afrutados o puedo retrasar la vendimia y tener vinos de mas cuerpo, mas alcohólicos, de mas estructura, y dentro de esas gamas pues ahí viene la decisión del enólogo, y la dedicación del enólogo lógicamente va soportada de la demanda del mercado, si el mercado quiere vinos mas estructurados, que tengan madera, que tengan largo tiempo de maduración o de añejamiento en botella, etcétera se necesita un vino de cuerpo, un vino de gran estructura alcohólica, si el mercados nos pide vinos ligeros, frescos de tomarse fríos, entonces tengo que bajar, tengo que ir a vinos un poquito mas ácidos, poquito mas ligeros, menos alcohol, para esa clase tengo que anticipar la vendimia, ahí es parte del juego.

CG: _¿De donde obtienen los materiales? el vidrio, la etiqueta.

CM: _Todos nacionales, bueno, vidrio, etiqueta, caja, etc. son nacionales, vienen del centro de México, el corcho es... puede venir de diferentes países o de diferentes proveedores pero el origen prácticamente todo es portugués, Portugal tiene la producción, el 75% de la producción mundial de corcho, después hay transformadores en todas partes.

CG: _¿Tiene algo que ver el corcho con la conservación del vino en la botella?

CM: _Logicamente tiene que ser un corcho de calidad, si quiero yo conservar la botella muchos años, si el consumo es rápido pues puede ser de inferior calidad, no le afecta, lo mas importante es que sea inerte, que aporte sabores extraños, aromas, etc., dando así y siendo un corcho de buena calidad, es apto para sellar la botella.

CG: _¿Participan en festividades?

CM: _Pues si, ahí tenemos las fiestas de la vendimia, hacemos aquí tradicionalmente un evento cada año, dentro de todas las actividades de los festejos de vendimia y pues principalmente es eso, peor también la planta esta abierta al que guste venir a hacer algún evento aquí, como si han visto tenemos un área social, vamos a llamarla terraza con una vista del Valle y tenemos una placita de toros ahí, un lienzo ahí y estamos abierto, así como esta abierta la vinícola a la visita del turista, tenemos personal que esta para atender nomás al turista.

CG: _¿Cuanto personal tienen?

CM: _En total como 50 ó 40, 30, en vendimia sube mas o menos al doble, alrededor de unos 60, durante el año ahorita me dicen que estamos en 30, entonces es variable.

José Luis González López: _¿Que tipo de cuidado requiere un viñedo?

CM: _Que tipo de cuidado? Pues el Máximo, tienes que cuidarlo en todos, nomás te voy a dar un dato, un viñedo independientemente de la inversión que tienes que hacer, ahorita no vamos a hablar de números ni de cuanto fue, etc., pero quiero poner mas que nada énfasis en la duración de un viñedo, si tu haces una inversión que te va a durar 30, 40 o 50 años lógicamente esa vida se la das tu a través del cuidado que le das, entonces mas que la inversión inicial es importante cuidarlo para que dure, tonces requiere, hay un cuidado digamos, para que el viñedo no envejezca prematuramente, así que para hacerlo longevo y hay un cuidado para que la producción te salga bien, y son un poco digamos son un poco son 2 actividades un poco distintas, la primera es fundamentalmente, se fundamenta mas en el aspecto de la poda, ya que con esto puede uno avejentar o conservar bien el viñedo, el resto es digamos de cara a la producción son las fumigaciones y están todas enfocadas las demás actividades a que la calidad del racimo que recibes sea elevado, que sea un racimo sano, que sea un racimo maduro que sea un racimo que tenga el color que tiene éxito, que tenga el crecimiento que necesita, que tenga el viñedo un producción que justifique la actividad agrícola al tiempo también que respeta la calidad, es decir nosotros no vemos sobre todo en algunas parcelas o en algunas variedades, no vemos tanto el factor producción unitaria por hectárea, en cuanto la calidad, porque esa calidad es la que nos paga en el mercado.

JG: _Retomando lo que decía Carlos hacer rato ¿Como fue tu viajes de Italia, Estados Unidos, Tijuana?

CM: _Muy sabroso. DC-8.

JG: _Tu idea era viajar a Australia, me contabas.

CM: _Mi idea era viajar a Australia, después se vino la oportunidad de venir a Tijuana y se me hizo mas atractivo estar en la frontera que ir a un continente que no deja de ser isla, se me hizo mas a fin el medio mexicano que el australiano.

JG: _Volviendo a los viñedos, de los sarmientos mas bien, ¿de donde se traen para plantarlos?

CM: _Te mencionaba o mencionaba antes, los originales los sarmientos primeros se fueron reproduciendo aquí, de los viejos viñedos misioneros principalmente; después se trajeron algunos sarmientos de las variedades (-) de la zona aquí de California sur, sobre todo de la zona de Escondido y de Cucamonga que eran zonas productoras, de Escondido sobre todo

las variedades moscatel, moscatel es y era muy famosa en Escondido, posteriormente ya en los 70's cuando empezó el nuevo desarrollo se trajeron muchos sarmientos de los Estados Unidos, de California, del norte de California, sobre todo las variedades finas el cabernet, el chardonay, merlot, y actualmente parte se están reproduciendo aquí y parte se están trayendo o bien de Europa o bien de aquí de Estados Unidos, ahora ya entra otro aspecto, hay una palabra que es muy de modo hoy día que es la clonación, los clones, bueno el factor clon en el medio vegetal en lo agrícola o frutícola se viene manejando desde hace muchos años, entonces ahora derrepente te traen clones nuevos o diferentes de Cabernet bien sea Francia o de Italia, se reponen aquí y aquí se reproducen.

JG: _Tenemos entendido que viajas periódicamente cada año, a dar un curso a España. ¿Cual es el propósito de este curso, quien te invita, por que lo das, que enseñas, a quien se lo das?

CM: _Esa es la desgracia de tener amigos [risas], mira, es un curso de posgrado y se llama Viticultura y enología en zonas cálidas, en ambientes cálidos, se desarrolla en Jerez de la Frontera, al sur de España, al cerca de Cádiz, y el director ahí del instituto es muy amigo mío, desde que inicio el este curso me ha hecho el favor de invitarme, entonces yo tengo a mi cargo la exposición lo que es la parte tecnológica y transformaciones y la enología en climas cálidos y pues concurren personas de todo Latinoamérica y de España y de los países circunvecinos a España, Portugal España y todo Latinoamérica, alrededor son unos de 25 a 35 participantes cada año.

JG: _Sobre el futuro a la industria del vino en Baja California ¿la sequía de los últimos años que tanto han afectado a la industria?

CM: _Pues mira en estos últimos años, realmente nos hemos olvidado de la sequía, yo te mencionaba la sequía del 77, 76, 77 esa si fue sequía, en el Valle de Guadalupe se acabo el agua, esta parte del Valle que es digamos la mas rica, esa fue una sequía realmente, fueron 7, 8 años de una lluvia muy escasa y a pesar de que en aquel tiempo se extraía mucha menos agua del Valle se acabo, entonces este yo cuando tengo oportunidad lo menciono porque son datos históricos y lo normal en nuestro medio es que llueva poco, entonces lo digo porque es una obligación, obligación, no una necesidad es una obligación de todos racionalizar el consumo del agua.

JG: _¿Crees que si continúan las sequías peligran a desaparecer los viñedos? ¿Se llegaría a tal grado?

CM: _Bueno yo espero que entre todos podamos comprar el boleto bueno con San Pedro, "Oye, que llueva"[risas], no mira, yo creo que es cíclico la sequía, si hay que manejarla, hay que manejar los recursos

hídricos, no hay que abusar de ellos, pero periódicamente así como vienen tiempos de secas te puedo decir que después de esa sequía te puedo decir que tuvimos nosotros aquí viñedos debajo de en corriente de agua por 3 años, se saturó totalmente el Valle en el año 80 y duro más de 3 años corriendo el agua en algunas parcelas, entonces están las 2 caras de la luna, esperemos que siga así, un golpe de derecha y uno de izquierda.

JG: _¿No se podría construir una presa en el Valle? ¿Es muy difícil por el tipo de suelo geológico?

CM: _Eso no te lo puedo yo contestar, o no te lo quiero contestar, eso lo tienen que contestar los técnicos en ese sentido, sabemos. Sabemos y conocemos las personas que tienen muchos años aquí haciendo, recabando datos sobre los descubrimientos, entonces yo creo que la dependencia que tiene a su cargo todos los mantos freáticos debe tener la información y no se yo si justifique eso, lo que si te puedo decir, es que en otro valle de aquí, en el valle de Santo Domingo hay un estudio de 1927 hecho por encargo del general Rodríguez para instalar una presa ahí, y se ha demostrado que era no nomás conveniente, sino que necesario y hasta hoy esta el estudio.

CG: _¿Que tipo de análisis se realizan en el laboratorio?

CM: _Aquí hacemos los básicos, lo que son los controles básicos de alcohol, de azúcar, de acidez, de PH, en Tijuana tenemos un laboratorio un poquito más equipado donde hacemos microbiología, etcétera, entonces aquí hacemos lo básico y otro punto que quiero dejar asentado porque creo que es muy interesante, es que en Cetto todo el cuerpo técnico exceptuando un servidor es mexicano, y podemos decir que todos se han desarrollado dentro de la misma empresa Joaquín Leyva que tiene 22 años con nosotros en Tijuana esta Adalberto Santana que tiene 24 etcétera, entonces ese es un aspecto que me enorgullece, porque creo que don Luis tiene un grupo de colaboradores muy comprometidos, arraigados y con conocimientos para (-) los caminos por la senda del éxito.

JG: _Aparte de ser el enólogo de la empresa Cetto, tu también produces últimamente uva, ¿crees que llegara el momento en que salga un vino con el nombre de Camilo Magoni?

CM: _No creo.

JG: _¿No te interesa?

CM: _A mi me interesa la viticultura porque me gusta el campo, me gusta el ambiente agreste, me gusta el contacto con la tierra, con la naturaleza.

CG: _En cuanto al la maquinaria ¿de donde la han adquirido?

CM: _La maquinaria, tenemos nosotros 2 principios, que nos ayudan a escoger ya determinar la adquisición, una es la calidad del equipo, independientemente de la procedencia y la otra es el precio, entonces si caminamos por ahí podemos ver un equipo alemán, un equipo italiano, un equipo francés, un equipo español, porque , porque si es un equipo español es porque dentro de la gama de maquinaria que ofrece el mercado internacional, ese tiene las mismas características y da la misma calidad de trabajo de los demás y probablemente haya sido mas barato en ese momento, esas son las decisiones que se toman, hay mucho equipo que esta hecho aquí, por ejemplo todos los tanques que están en la vinícola, los hemos construido nosotros con personal que hemos calificado aquí, que ese es otro aspecto que nos llena de satisfacción, porque ahí hay tanques desde muy pequeños hasta muy grandes y todos se construyeron aquí con personal nuestro.

CG: _¿Y que tipo de maquinaria es la que se utiliza?

CM: _¿Para la construcción de los tanques?, pues son soldaduras, polipastos para elevarlos, para moverlos, lamina de inoxidable que esa si es importada, ahora ya hay fabricación nacional, pero ahí también vamos a lo que son precios, y algún equipo accesorio que tenemos que permite la construcción.

CG: _Y la maquinaria para la elaboración del vino, ¿que es?, ¿que utilizan?

CM: _Como decía, los molinos, hay unos molinos españoles y unos fracasés y unos americanos, las prensas son unas americanas y otras españolas, el equipo de refrigeración es americano, la centrifuga es alemana, otro molino es alemán, las barricas son francesas, el block es mexicano, la lamina es mexicana, este la mano de obra es toda mexicana, y así ese es otro aspecto también, todo la obra civil que tiene la planta es con personal de planta nuestro, no hemos contratado ninguna empresa de construcción para hacerlo, hasta hemos diversificado.

CG: _Algo mas que quiera agregar.

CM: _Pues nomás agradecerles la entrevista y que bueno que tengan la inquietud de dejar algo escrito de esto que esperemos que sea también de utilidad para la posteridad, muchas gracias.

CG: _Gracias a usted.