

Universidad Nacional Autónoma de México



Facultad de Arquitectura



Describiendo el paisaje vitivinícola, que emerge del Valle de Guadalupe, Ensenada, Baja California

Rénée Givaudan Pedroza "Tesis para que obtener el título de Arquitecta Paisajista presenta"

Sinodales

Arq. Luis de la Torre Zatarain

Mtra. en Urbanismo Fabiola Pastor Gómez

Mtra. en Arq. Amaya Larrucea Garritz



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.



Agradecimientos

Esta tesis fue construida y escrita gracias al apoyo de muchas personas. Para empezar, mis papás ya que sin su ayuda tanto emocional como económica no hubiera podido llegar hasta donde estoy y mucho menos haber podido viajar al Valle de Guadalupe. Ma, gracias por ser la mejor compañera de viaje. Papi, gracias por tu apoyo incondicional desde el día 1 que te pregunté si podía hacer mi tesis fuera del DF.

Gina gracias por ser la mejor hermana que alguien podría tener, toda la vida nos hemos llevado increíble y siempre has sido el mejor ejemplo a seguir, aunque muchas veces pienses que sólo me dedico a dibujar y viajar, gracias por tu ayuda!!!

Mis asesores, gracias a ellos me motivaron a leer, investigar e ir más allá de lo que la vista te presenta, fue un año y medio de trabajo, de conversaciones interesantes y que sin su ayuda este documento no tendría ni forma ni fondo.

Abuelos, tíos, primos, gracias por la ayuda y preocupación de cómo iba en mi tesis, o los artículos que encontraban en el periódico o revistas y siempre me los guardaron, o las clases de indesign, muchísimas gracias.

Amigos, siempre estuvieron al pendiente de mi tema mil gracias, mandando tweets sobre el vino mexicano y cualquier cosa que veían que podría interesarme. Preguntándome de que trataba mi tesis y porque un Arq. Paisajista escribía sobre viñedos. Cada vez que me dejaron elegir un vino mexicano cuando salíamos, confiando que sería el mejor, espero nunca haberme equivocado.

Nadal, gracias por tu ayuda, regaños, distracciones y compañía cuando tuve que trabajar al máximo, te adoro. Siempre has estado cuando más te he necesitado.

Por último, esta dedicatoria es muy especial y a lo mejor un poco ridícula pero necesito mencionarla, Luka, mi perra, gracias de verdad por todas las noches que no te dormiste hasta que no terminaba de escribir o de leer, porque me esperaste muchas veces para poder salir a pasear.

Hay mucha gente a quien debo agradecer, pero nunca terminaría, en general a la comunidad del Valle de Guadalupe, quienes siempre fueron muy amables y me brindaron cuanta información les pedí.

índice

Capítulo 1 El pasado del Valle9

1.1 Una mirada a los primeros pobladores del Valle de Guadalupe: el mundo Kumiai

1.2 El descubrimiento de California

1.3 La conquista espiritual: la unión de tierras

1.4 Nuestra Señora de Guadalupe del Norte

1.5 Los múltiples propietarios de la ex misión



Capítulo 2 El espíritu del valle.....42

2.1 Configuración del Valle de Guadalupe

2.2 Clima vinícola mexicano del Valle de Guadalupe

2.3 El agua a la tierra

2.4 Del surco a la vid

2.5 Entre olivos y cítricos

Capítulo 3 El paisaje que ve al vino..... 79

3.1 Un año al rededor del Valle de Guadalupe

3.2 La comunidad, el agricultor y el enólogo

Conclusión.....106

Un viñedo como una galería estacional

Bibliografía.....116



Chardonnay



Tempranillo



Merlot



Zinfandel



Syrah



Pinot noir



Cabernet Sauvignon



Malbec



Garnacha

El nuevo potencial con carácter propio



El vino mexicano ha despertado, las bondades de las diferentes tipos de tierra han hecho que se cosechen diferentes variedades de uva, que respondan a un mercado para todo tipo de gustos y posibilidades.

En México, en el estado de Baja California, surge un valle, un sitio rodeado de desierto y del océano Pacífico. Es el Valle de Guadalupe, un lugar muy especial atrapado en medio de un territorio hostil y escasez de agua.

Estar dentro del Valle es ser protagonista de un paisaje cambiante a lo largo de las estaciones, un paisaje que trata de gritar la historia de su fundación, Es un sitio con una mezcla de ideologías, procesos de plantación y producción muy diferentes entre sí. Sin duda es un paisaje único al que, como mexicanos, no estamos acostumbrados a vivir o admirar.

“Con una clara pero contrastante propuesta, nuestros caldos son espejos del mosaico cultural y climático que resulta de los hombres y sitios que albergan este bello país¹”.

Describir el Valle de Guadalupe, es también hablar de su historia, a través del tiempo y los hechos, este paisaje se fue consolidando. Es pasar brevemente sobre los capítulos de nuestra historia, desde los primeros pobladores de esta región, así como la historia general de California. La cual aporta como era la concepción del paisaje de sus pobladores según el tipo de actividad que tenían con el campo, llegando hasta la explotación vinícola mexicana en el siglo XXI.

El valle ha sido explotado lentamente, ya que fue hasta 1987 que el vino del Valle de Guadalupe encontró su propia identidad, ya que los procesos de producción ya no fueron copiados o influenciados por Europa o Estados Unidos, sino que cada enólogo encontró su propia forma de hacer vino.

¹ Hugo D' Acosta. Nuestro Vino. Guía de viñedos de México. Revista Savor 2006-2007. Pág. 7



Imagen tomada de Google earth ©2012 Cnes/Spot imagen
 31° 55' 59,38" N
 116° 44' 12,74" O
 Elev. 134 m

Gracias al entusiasmo y perseverancia de muchos empresarios, productores, enólogos y agricultores es que se ha podido consolidar y potencializar el mundo del vino mexicano, por medio del disfrute de la armonía que existe entre la tierra y el que la trabaja, formando así el paisaje vinícola del Valle de Guadalupe.

La uva no solo ha propiciado la producción de vino, sino que también marca una forma de vida diferente, tanto para los dueños del viñedo como para los trabajadores y habitantes del Valle de Guadalupe.

¿Pero qué es lo que hace tan especial el Valle de Guadalupe?

Lo principal es su ubicación ideal cercana al paralelo 30° (la franja del vino mundial), la perpendicularidad al océano Pacífico y que se encuentre a una altura de 320 msnm.

A nivel físico ambiental, existen las condiciones específicas, que provocan sabores y experiencias distintas en cada casa vinícola.

La uva se desenvuelve en un clima extremoso, con lluvia ligera durante el invierno y un verano seco y cálido, con temperaturas muy bajas al anochecer y amanecer, y altas durante el día,

El Valle de Guadalupe se localiza a 30 km al noroeste de Ensenada Baja California. Para este documento se hablará de la región como Valle de Guadalupe tomando en cuenta el Valle de Calafia y San Antonio de las Minas, ya que se encuentran delimitadas por la Sierra Blanca y la Sierra de Juárez, y comparten la mismacuenca hidrológica.

El Valle tiene una longitud aproximada de 25 km y aloja a las comunidades Francisco Zarco, El Porvenir y Artículo Ciento Quince.



Poligonal de estudio, en donde se ubican los tres poblados y la configuración del Valle de Guadalupe.

1. El pasado del Valle de Guadalupe



Baja California ha sido definida a través del tiempo y de la historia bajo diferentes percepciones personales. Los pobladores prehispánicos del territorio llamado aridoamérica lo consideraron su HOGAR¹.

Hernán Cortés, el primer español en llegar a las tierras de Baja California no fue bien recibido ni por la naturaleza ni por sus pobladores, por lo que la nombró ISLA HOSTIL².

Los misioneros jesuitas fueron los primeros en establecer sus misiones en Baja California y después de las descripciones de los exploradores, para ellos fue un TERRITORIO INESPERADO y así fue percibido por varios años hasta que se fueron descubriendo poco a poco las bondades de estos paisajes.

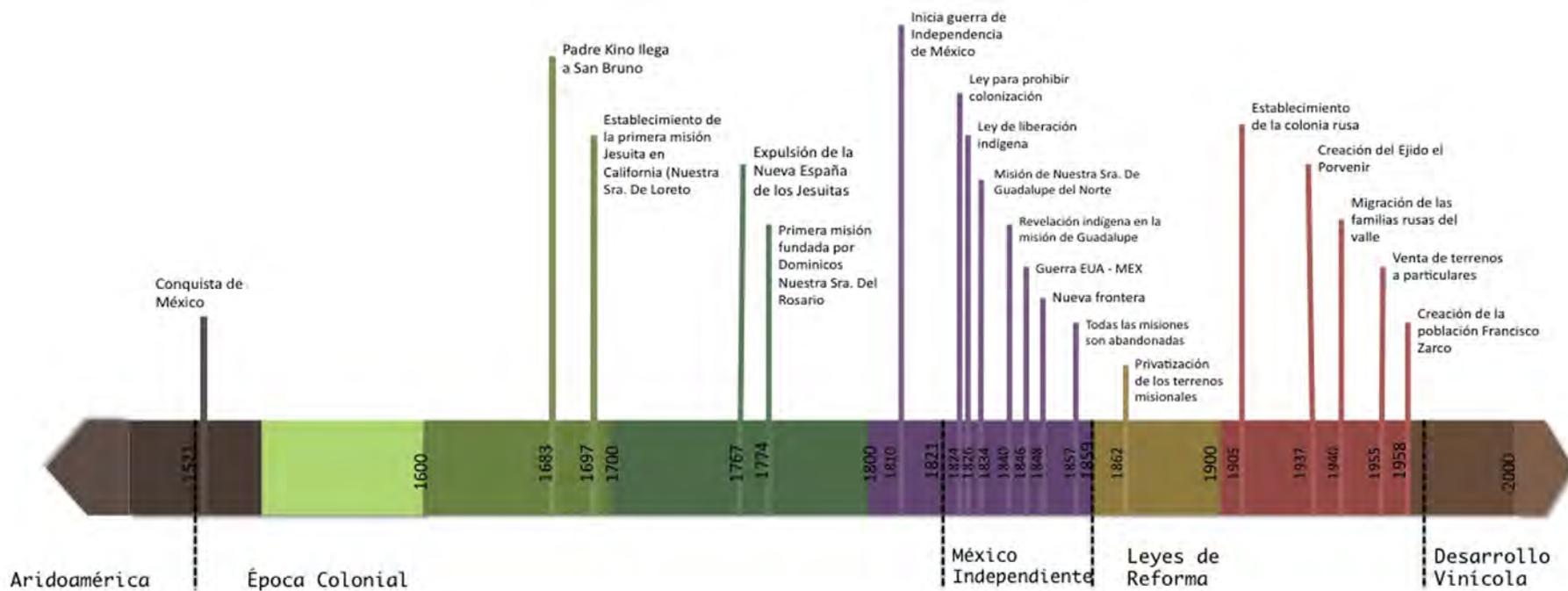
Mucho más tarde, durante el porfirismo, fue cuando se comenzaron a explotar al máximo los atributos nacionales. Porfirio Díaz descubrió una PENINSULA SORPRENDENTE, en donde el desierto se unía con el mar y los valles se desbordan en el norte del estado de Baja California. Hace unos años Miguel León Portilla describió a Baja California como GEOGRAFIA DE LA ESPERANZA, ya que es una de las penínsulas más grandes del mundo, escasamente poblada, con una naturaleza muy diversa y bien conservada, prácticamente podría ser un gran parque nacional.

2

Las palabras en mayúscula hacen referencia a la percepción de las personas de las que se habla en el texto.

Línea del tiempo

En esta línea del tiempo se utilizaron los hechos históricos más importantes para el desarrollo vinícola de la región del Valle de Guadalupe, con el fin de hacer un resumen y poder entender el por qué del lento desarrollo que ha tenido el país en la producción de vino.



Mapa I
El poblamiento de Norteamérica



1.1 Una mirada a los primeros pobladores del Valle de Guadalupe: el mundo Kumiai

Durante la glaciación, los grupos nómadas atravesaron el estrecho de Bering. Los primeros pobladores se fueron estableciendo en diferentes puntos del continente americano, en donde desarrollaron una sociedad, una cultura.

El territorio que actualmente se conoce como California fue poblado aproximadamente hace 25,000 años. Los grupos pobladores siguieron sus costumbres nómadas, aunque asaron miles de años para que este grupo se adaptara a las condiciones climatológicas de la región y se estableciera como sociedad.

Después de varios años de investigaciones antropológicas los historiadores, hablan sobre grupos de nómadas que se desarrollaron sobre tres grandes regiones de la península de Baja California.

La primera región es el área norte de Baja California, arriba del paralelo 30. Estos grupos nómadas se establecieron desde hace 15,000 años y la cultura kumiai pertenece a esta región.

Otra cultura muy diferente abarca la zona del Desierto Central y la región Comondú, se determinó que fueron sedentarios por las piezas de cerámica encontradas.

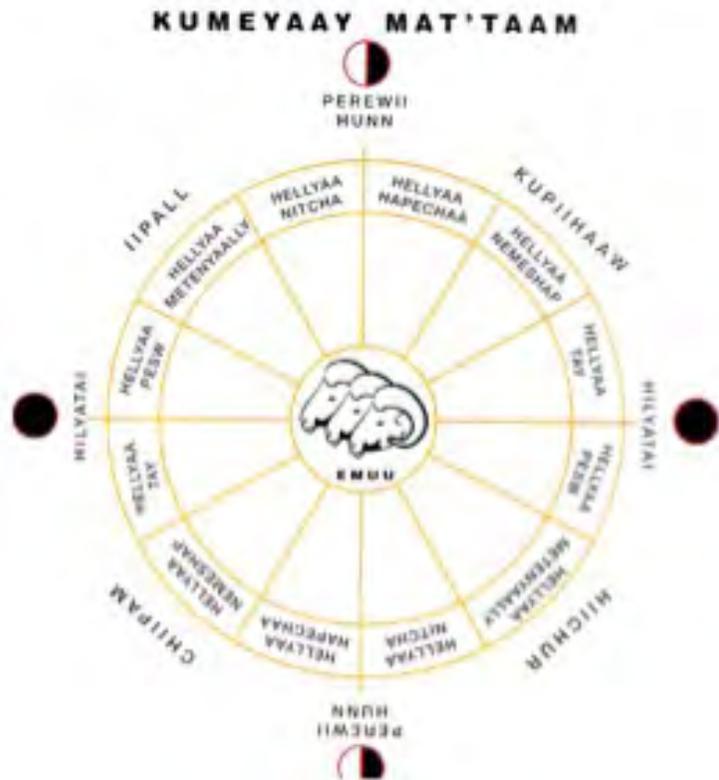
Por último la región sur del actual estado de Baja California Sur, de los cuales se tienen pocos datos por su nomadismo. Sólo se han encontrado algunos objetos como puntas de flechas de obsidiana y algunas pinturas rupestres en cuevas.

En la parte norte de Baja California y el sur del estado de California (EUA) se encuentra la familia yumana. De esta gran familia se desprende la cultura Kumiai.

I.1 León Velasco María del Carmen, Magaña Mancillas Mario Alberto. Breve historia de Baja California. Primera edición. Universidad Nacional Autónoma de Baja California. Pág. 8.

El grupo Kumiai se distinguía por su sociedad nómada, la cual se localiza actualmente entre la frontera de EUA y México. Particularmente desde San Diego California (EUA) hasta la ciudad de Ensenada, incluyendo ciudades importantes como Tijuana, Mexicali y Tecate.

Forma de vida Kumiai, los rasgos de aridoamérica



I.5 Cannolly Miskwish Michael. Kumeyaay A History Textbook. Primera edición. Pág. 34. Versión moderna del calendario tradicional kumiai.

Existen restos pictográficos en cuevas, cercanos a las zonas del Valle de Guadalupe, que han ayudado a conocer las especies animales que cazaban y los frutos que recolectaban. Así como prácticas de rituales mágicos, inquietudes climatológicas (como las lluvias torrenciales, o peleas con otros grupos).

Es importante mencionar que en el ecosistema que habitan los kumiais, predomina el matorral xerófilo y el chaparral costero, aunque en las zonas altas de los valles también se encuentran bosques de cedros y encinos.

Por otra parte, la temporada de lluvias durante el invierno, provocaba que sufrieran por la falta de agua durante el verano.

La astronomía fue esencial para la vida nómada de esta cultura ya que regían sus actividades y los lugares a los que se dirigían gracias al desarrollo de un calendario. Por ejemplo: sabían cuando debían cambiar de campamento para evitar las inclemencias del clima, ya que se guiaban por la temporada de secas y de lluvias para poder abastecerse de alimentos o encontrar alguna cueva para evitar las bajas temperaturas.



I.3. EL Vallecito. El Diablo



I.4 El Vallecito. El hombre enraizado

Pinturas Rupestres encontradas en El Vallecito, municipio de Tecate. Baja California.

El año empezaba en el equinoccio de otoño (de la parte superior) (Perewii Hunn) y continuaba en sentido a las manecillas del reloj.

También desarrollaron un sistema de recolección de frutos, el cual consistía en quemar la vegetación de mayor altura para permitir especies estacionales que servían como alimento y medicinas. Las nuevas plantas atraían a animales, los cuales eran usados para la elaboración de herramientas, vestimenta y comida. El fuego intencionado era también con el propósito de prevenir los incendios catastróficos provocados por la acumulación de materia orgánica en el suelo.

En zonas cercanas al paso de un escurrimiento, se utilizaban técnicas para construir presas por medio de troncos, piedras y raíces para atrapar sedimento. Esto era muy útil ya que el nivel del agua subía y se creaban humedales.

Los humedales eran de gran importancia para la cultura Kumiai ya que podían cosechar gramíneas y leguminosas para su sustento. Así como grandes extensiones de juncos y tule con los que fabricaban la estructura y techos de sus casas. También les servían para tejer cestería, principal actividad económica, la cual era intercambiada por otros productos.

Por su parte, la cacería era esencial para la vida kumiai. Esta actividad era realizada por los hombres del grupo y principalmente cazaban conejos, aves, venados y borrego cimarrón.

La base de su dieta eran frutos y semillas molidas con rocas, estas las obtenían de la vegetación existente en el sitio donde se asentaban y las utilizaban para la preparación de alimentos y bebidas.

Roles sociales

La educación para la comunidad Kumiai¹ era un principio para la vida. Es por eso que las mujeres desde pequeñas aprendían el arte de la cestería utilizando material vegetal seco proveniente de los humedales.

Los hombres eran los encargados de la caza y recolecta de frutos y semillas, así como del comercio que realizaban entre otras comunidades como con los Yumanos y los Cochimis.



1.6 Separación de semillas para ser molidas para la preparación de alimentos y bebidas.

¹ Actualmente la comunidad Kumiai sigue existiendo, aunque con menor población asentada, pero conservando tradiciones y costumbres.



I.7 Cestería realizada por el pueblo Kumiai

Mitología y ritmos kumiais

El origen del pueblo Kumiai era expresado por medio de la tradición oral, es decir por medio de cantos (la música forma una parte esencial en la vida de los Kumiai).

Muchas de las canciones hablan sobre la serpiente Mattiawit, uno de los hermanos serpientes encargados de la creación del pueblo kumiai. Los cuales guiaron a un grupo de nómadas a un riachuelo y les enseñaron a cazar y a obtener frutos de la tierra.

Los instrumentos musicales que acompañaban sus cantos eran fabricados con la piel de los animales y de algunas cortezas de árboles.

La música para el grupo Kumiai fue de suma importancia ya que era una forma para expresar lo que pensaban y sentían. Sus cantos por lo general eran ceremoniales dedicados a la naturaleza: cantaban a sus héroes, a la curación, a la muerte, recordaban sus tristezas.

Esta cuestión se ve claramente reflejada en el tipo de religión que profesaban. Animista. Todo elemento de la naturaleza tiene un espíritu.

Este espíritu tiene como objetivo observar la forma en la que una persona Kumiai se comporta. Si una persona tenía un buen comportamiento la naturaleza lo premiaba, dotándolo de sus frutos, mientras que si no defendía a su tribu, pasaban sequías interminables.

La organización política Kumiai era muy sencilla. Por lo general se escogía una pareja de jefes, los cuales se distinguían por su sabiduría. Ellos se encargaban de dirigir a su pueblo hacia el bien por medio del desarrollo cultural y educativo dentro de una organización totalmente comunitaria.

Los Kumiais veían el paisaje como su casa, era la responsable de su forma de vida. De la tierra comían y vestían, de su agua bebían. Respetaban a la naturaleza para seguir recibiendo el sustento. Todo elemento natural tenía un espíritu que observaba el comportamiento de sus pobladores.

Conocían su comportamiento, sus ciclos, cada montaña y cada planicie, esto hizo posible su existencia por años hasta la visita inesperada y sorpresiva de los conquistadores.

1.2 El descubrimiento de California

Baja California, desde la entrada española, vivió 150 años de incertidumbre mítica y geográfica. Entre la descripción, de los conquistadores, con una imagen objetiva, muchas veces imaginaria, provocó que la comunicación hacia el centro de la Nueva España fuera complicado y muchas veces nulo, por lo que no se sabía exactamente lo que sucedía dentro de California.

Cada explorador describía California con la experiencia vivida, algunos decían que sus habitantes eran salvajes e incivilizadas, que en los mares habitaban los animales más salvajes que existían. La naturaleza en este sitio era parecida al infierno, no había agua y el calor era insoportable.

Mientras que algunos otros encontraron sitios únicos, descubrieron que era una península y no una isla. Llegaron al río Colorado y se dieron cuenta de sus grandes cañones y acantilados.

Contexto histórico

Después de que cayera Tenochtitlan en manos españolas, grupos de los recién llegados se dedicaron a la exploración y conquista del Nuevo Mundo, recorriendo los terrenos de la Nueva España.

Las noticias, un tanto legendarias, empezaron a correr sobre la existencia de una isla en las aguas del Mar del Sur (es decir Océano Pacífico), después que el capitán Gonzalo de Sandoval fuera enviado a las costas del Pacífico (a la altura de Colima).

Los habitantes de estas tierras le describieron a Sandoval, la existencia de una isla poblada de mujeres y muy rica en oro, plata y perlas. Tal como lo expresó García Ordoñez de Montalvo en 1510 en las *Sergas de Esplandián*¹, en donde se describe:

Sabed que a la diestra mano de las Indias hubo una isla llamada California [...], la cual fue poblada de mujeres negras, sin que algún hombre entre ellas viviese [...] La ínsula en sí [era] la más fuerte de rocas y bravas peñas que en el mundo se hallaba². Y algunas veces que tenían paces con sus contrarios, mezclábanse unas con otros y había ayuntamientos carnales, de donde se seguía quedar muchas de ellas preñadas y, si parían hembra, guardábanla y, si parían varón, luego era muerto.

1 Libro de caballerías de 1510 en donde se menciona, uno de los nombres de lugares ficticios, el de la Península California, señorío de Calafia, Reina de las Amazonas (que se enamora de Esplandián).

2 Loc. sic

Cortés, regido por la codicia y empeñado en descubrir el estrecho de Anián, (pensaba que tal como Magallanes había encontrado en el sur un estrecho que unía a ambos océanos, él debía localizar otro en el norte). También imaginaba que a este lo hallaría bordeando por la costa norte de la isla de California. Su objetivo principal es que le sirviera como un control mercantil para evitar la piratería entre los océanos Pacífico y Atlántico. Con esta determinación envió dos navíos a cargo de Diego Hurtado de Mendoza.

El propósito era explorar el rumbo del poniente para encontrar dicha isla, de la cual no se obtuvo ningún resultado.

En 1535 convence a la Corona Española se le permita hacer otro viaje ahora dirigido por él, en el cual desembarcó en Tierra de Santa Cruz (bahía de la Paz). La primera entrada española a tierras californianas.

Cortés llegó desconcertado a las nuevas tierras, desembarcó en un sitio hostil extremadamente caliente, su vista no alcanzaba a ver nada verde, la tierra plana de color café clara se extendía por kilómetros sin señal de árboles o valles. Menos un riachuelo o paso de agua dulce para refrescarse. Eran las llanuras más solitarias en las que había estado. El calor era muy pesado; el ligero y transitorio viento en vez de refrescar solo convertía el paisaje en un infierno.

La poca vegetación que había no servía de sombra ni tampoco para la construcción de un campamento, el cielo era espectacular, de un azul brillante pero sin una nube que augurara lluvia.



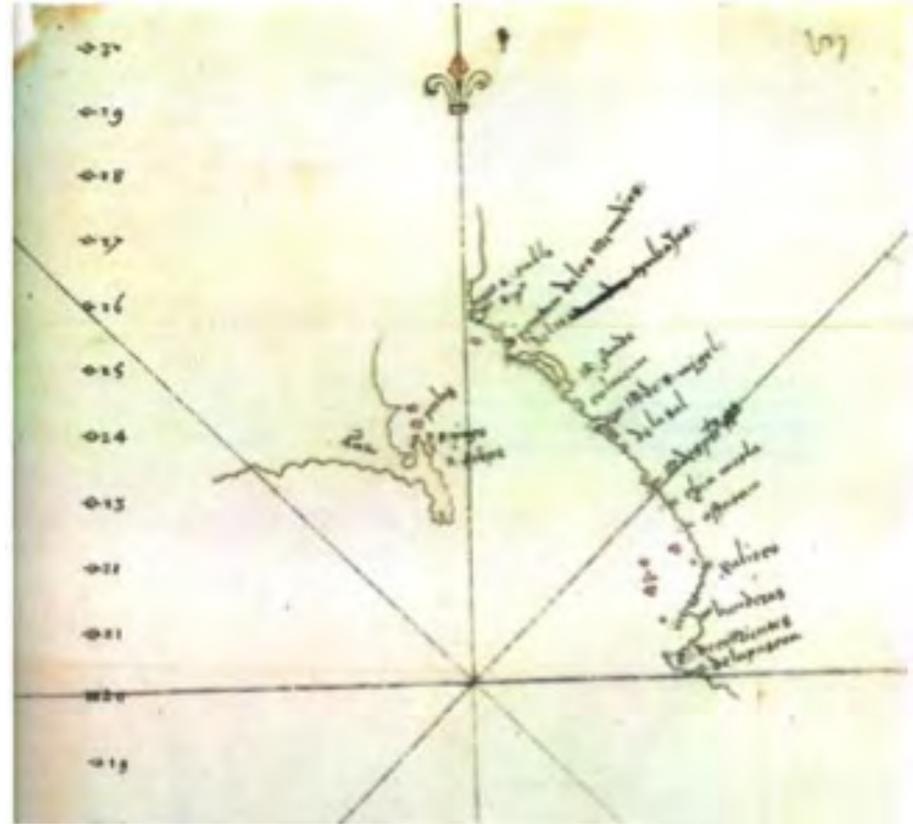
1.8 Mapa francés en que se describen las rutas comerciales, sin embargo California se concibe como una isla. Cartografía y crónicas de la antigua California. León-Portilla Miguel. Pág. 72

El suelo era color ocre y pesado en donde cobra un color sangre reseca, de sangre muy antigua que se hubiera oxidado bajo el sol con el viento¹.

Cortés trató de establecer la nueva colonia, aunque fue muy difícil sostenerla ya que los elementos indispensables para subsistir (agua y alimento) eran imposibles de conseguir². Por lo que no tuvo más remedio que mandar traer alimento de las costas de Nueva España. Tras su regreso 23 hombres ya habían muerto por inanición y días después murieron otros más por sobrealimentación. La colonia desaparecía y Cortés no tuvo otra opción más que en 1537 retirarse de este adverso territorio, que no le dio la bienvenida, "persuadido, a su pesar, que quien es gran soldado en la tierra, no siempre puede serlo en la mar."³

Como un último intento Hernán Cortés, envió en 1539 al capitán Francisco de Ulloa a explorar la mitad septentrional de la península. Ulloa tuvo la oportunidad de llegar hasta la boca del Río Colorado y doblar al extremo sur peninsular hasta llegar a la isla Cedros.

Las descripciones hechas por Ulloa sobre su experiencia en el viaje en donde bordeó la costa, dieron la pauta para pensar que California no era una isla sino una península. Ante tales revelaciones el virrey Antonio de Mendoza decide mandar dos expediciones, una por mar y otra por tierra.



1.9 Mapa manuscrito del extremo sur de California, la Tierra de Santa Cruz, preparado a raíz de la expedición de Hernán Cortés. 1535. (Cartografía y crónicas de la antigua California. León-Portilla Miguel.

1 Descripción realizada por Cortés a su llegada a tierra de Santa Cruz. El otro México: biografía de Baja California. Jordán Fernando, Gálvez Felipe y Grijalva Aidé. Pág. 77
2 Se debe considerar que Hernán Cortés llegó a La Paz a principios de primavera, muy lejos de la temporada de lluvias, solo encontró cauces vacíos.
3 Ocupación y uso del suelo en Baja California. Piñera Ramírez David. Pág. 34

En 1540 Hernando de Alarcón llega al Río Colorado y a través de él, alcanza el valle de Mexicali, en donde se suponía se debía encontrar con la expedición terrestre comandada por Francisco Vázquez de Coronado.

Como resultado de esta expedición se pudo realizar cartografía en donde se evidenció que California era una **península**

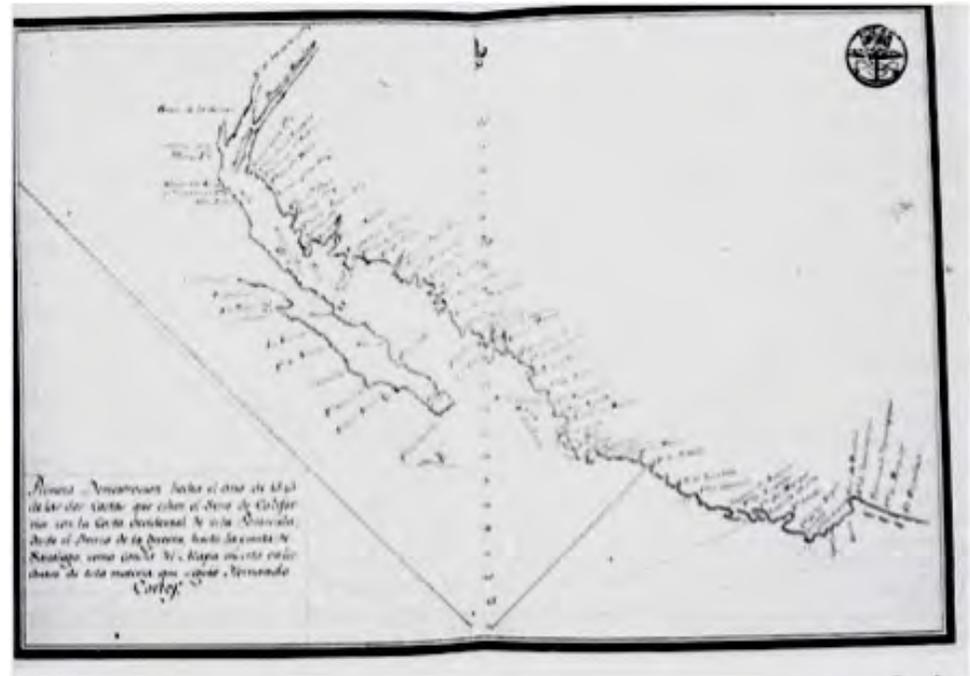
Durante los siguientes años se realizaron diferentes viajes por parte de cartógrafos interesados en construir los nuevos mapas para registrar con exactitud la península de California.

Después de esto, pasaron más de cincuenta años en los que no se realizaron expediciones importantes hacia la declarada península de California, debido al descubrimiento de las islas Filipinas, y a la descripción negativa de la península.

Los ataques de piratería por parte del famoso Francis Drake (pirata inglés) hacia las embarcaciones provenientes de Manila, cargada con especias, sedas y perlas, fueron probablemente la causa de la reanudación de los viajes.

Al respecto, el español Miguel Venegas envía una carta a la Nueva España, en la cual describe los peligros de tener un territorio sin colonizar.

Los ingleses, han empezado, por descuido nuestro a ser dueños del mar. El famoso Francis Drake, entre otras cosas, ha llenado de terror todas las costas del Mar del Sur, y hecho escala por algún tiempo en las de California...¹



1.10 Mapa de las costas occidentales de la Nueva España y de la península de California por Domingo del Castillo. Incluye nombre de lugar derivado tanto de la expedición de Ulloa en 1539 como de la que se realizó, un año después, por Hernando de Alarcón y en la que también participó el piloto Castillo. Cartografía y crónicas de la antigua California. León-Portilla Miguel. Pág. 53

¹ Noticias de la California y de su conquista temporal y espiritual. Venegas Miguel. Pág. 139

Ante estos graves problemas el virrey Zúñiga, decide dar nombre a la nueva tierra como señal de posesión de la misma.

Dio instrucciones a Sebastián Vizcaíno de navegar desde el Cabo de San Lucas hasta el cabo Mendocino, localizando las costas, islas y arrecifes, sin adentrarse a tierra firme (ya que la intención era no encontrarse con los nativos). También tenía que señalar los posibles puertos, los cuales serían nombrados según el santoral romano.

Una vez concluida esta expedición debía realizar lo mismo solo que navegando por el Mar de Cortés (aunque esto nunca se llevó a cabo).

Así, vemos que navegando las aguas del Pacífico, de sur a norte fue vaciando el santoral, Vizcaíno estimuló el interés por aquella zona y dejó abierto el camino para la colonización y el desarrollo de California¹.



1.11 El Nuevo Mundo, delineado e 1587 por Abraham Ortelius. Es perceptible en esta carta la influencia de Mercator: California forma parte de la masa continental. Cartografía y crónicas de la antigua California. León-Portilla Miguel. Pág. 74.

¹ Ocupación y uso de suelo en Baja California. Piñera Ramirez David. Pág. 38

1.3 La conquista espiritual : la unión de tierras y el establecimiento de las misiones

El desarrollo y colonización de California no se hizo evidente hasta muchos años después, que continuaron las exploraciones (aunque pocas). Por decreto de la Corona Española, los exploradores debían tramitar un permiso para cruzar las aguas de California.

Después de varios años sin ningún descubrimiento relevante, el Consejo de Indias deliberó "la importancia de la furtiva California¹, en donde se designó a Isidro de Atondo y Antillón junto con el Jesuita Eusebio Francisco Kino para intentar otra conquista.

Esta vez fue más fácil estrechar lazos con los indígenas (San Bruno 1683), por lo que levantan chozas e improvisaron una iglesia. Sembraron un poco de maíz, melones, sandías, calabazas, parras, granados y membrillos²; aunque una vez más las lluvias se ausentaron por más de 18 meses haciendo imposible el desarrollo de una vida misional.

Ante tales resultados la Corona Española "resolvió que era inconquistable la California³."

El padre Kino junto con José María Salvatierra decidieron misionar California por otros métodos y objetivos muy diferentes, después de los múltiples fallos de los conquistadores.

En lugar de llevar un numeroso ejército, interrumpieron en el territorio con un grupo pequeño de diez hombres; en donde el principal objetivo era la evangelización y no la explotación de los minerales y las perlas.

Este objetivo provocó un sistema de organización jerárquico y económico muy diferente al establecido en la Nueva España. Lo que causó que el virrey se deslindara de cualquier responsabilidad en sostener las misiones de California.

En cambio la Compañía de Jesús (Jesuitas) tenía la facultad para nombrar a las personas encargadas de administrar la justicia. En pocas palabras fueron las autoridades supremas del territorio que se penetró.

Los jesuitas perseguían la utopía de crear una sociedad cristiana, sin la intromisión envidiada de elementos civiles; la cual daría como resultado un régimen de tenencia de la tierra como "posesión misional" ⁴.

1 Ocupación y uso de suelo en Baja California. Piñera Ramírez David. Pág. 40.

2 Correspondencia del P. Eusebio Francisco Kino con la duquesa de Aveiro. Burrus J. Ernest.

3 Ocupación y uso de suelo en Baja California. Piñera Ramírez David. Pág. 47

4 ibid, pág. 48

Este sistema misional más que llegar a crear una nueva sociedad, solo cayó en un tipo de feudalismo (una economía muy antigua para el siglo XVII-XVIII, cuando en Europa ya que se veían las primeras manifestaciones del capitalismo).

La primera misión Jesuita en la península fue establecida el 25 de octubre de 1697 en las costas del Mar de Cortés, a la que llamaron Nuestra Señora de Loreto. Este fue el centro de donde partieron para la fundación de otras misiones. Es a partir de este momento que los jesuitas introdujeron la cultura europea a la península.



I.12 Pintura que describe la Misión de Nuestra Señora de Loreto. Autor desconocido.1700

Una misión, cambios de forma de vida

La Compañía de Jesús creó el Fondo Piadoso de las Californias, con el fin de sostener las misiones (ya que debían echar andar la tierra para poder alimentarse) y esto lo consiguieron con las contribuciones de particulares. Los salarios eran pagas en especie ya que el dinero, no tenía valor en los nuevos territorios.

Los evangelizadores buscaban las mejores tierras para asentarse, primero localizaban alguna fuente de agua y tierras cultivables, así como un buen grupo de indígenas que evangelizar.

Al principio atraía a los nativos para empezar a trabajar la tierra, pero debían conformarse con lo que el sitio les brindaba (ramas y adobes) para la construcción de chozas y una iglesia. Se atraía a los nativos para empezar a trabajar la tierra.

Tras los muros de una misión

“Era una especie de pequeño caserío levantado alrededor de la iglesia y de la casa del misionero. En este sitio se levantaban pocas casas sencillas, aunque cada misión tenía una huerta de frutales y hortalizas, así como terrenos de agostadero para el ganado y tierras para la siembra del maíz, trigo y vid.”¹

1 El régimen jesuítico de la Antigua California. Del Río Ignacio. Tesis profesional, UNAM. Facultad de Filosofía y Letras. 1971. Pág. 53

La pobreza se hizo evidente desde el principio a causa de la aridez del suelo, esto provocó que las misiones no pudieran sostener a todos los indígenas por lo que tenían que alternar sus visitas a la misión. Mientras estaban dentro de la misión, los hombres trabajaban las tierras comunales (la retribución era en especie). La posesión comunal provocó un trabajo y aprovechamiento colectivo.

Cuando no se estaba dentro de la misión estos grupos regresaban a su forma de vida anterior a la llegada de los españoles, o sea nómada.

La agricultura fue la principal fuente de sustento de las misiones, por lo que la importancia de establecerse cerca del agua era esencial. La mayor parte del suelo peninsular es desértico o semidesértico, aunque si se le riega es productivo.

Como ya se había mencionado se cultivaba el maíz, trigo, aceitunas, vid, higo y dátiles. Entre los cultivos más importantes que tenía era la vid, elemento de la vida diaria en la cultura española, tanto para su consumo como para realizar actividades eclesíásticas. Por órdenes de la Corona se debía plantar 1000 pies de vid por cada 100 indígenas que estuvieran a su servicio.

Los religiosos nunca permitieron que los indígenas recibieran tierras en propiedad.

La forma de vida cambió radicalmente para los nativos. Ya que los misioneros sin ninguna intención de adaptarse al medio, trabajaban la tierra de acuerdo a sus necesidades y condiciones de vida, mientras que los grupos nómadas siempre buscaban una relación armónica con la naturaleza. Lo cual representó un gran contraste y adaptación para los misioneros.

Esto aunado al cambio radical de forma de vida, así como la variación de alimentación y economía más las múltiples enfermedades a las que no eran inmunes como la sífilis, viruela, sarampión, paludismo, tifo y diarrea, fueron las causas por las que la población indígena disminuyó notablemente.

Se calcula que el número de indígenas antes de la entrada de los jesuitas era de 45000, a su expulsión era de unos 7000.

Con la desaparición de los indígenas, las misiones también se iban extinguiendo, no había quien trabajara la tierra ni a quien evangelizar. Era cuestión de tiempo, para que finalmente cedieran a la colonización civil y se convirtieran en propiedad privada de estas tierras.



I.13 Mapa de las misiones de acuerdo a la orden religiosa por las que fueron fundadas.

La expulsión jesuita

En 1767 la Corona Española expulsó a los Jesuitas de todo su reino incluyendo las colonias. Esta decisión se tomó por varias razones que ocurrieron en Europa. Sin embargo una carta enviada a Madrid por algunos obispos del centro de la Nueva España en donde expresaban¹ :

1. Que el capitán de Loreto y sus soldados eran como esclavos de los jesuitas; 2. Que los misioneros vendían comida y otras cosas a los soldados a precios más elevados que las tarifas acordadas; 3. Que a cambio de un duro trabajo, los indios recibían de los jesuitas sólo maíz hervido; 4. Que poseían minas de plata; 5. Que al no venderles a los mineros de San Antonio suficiente maíz, su rendimiento era muy bajo; 6. Que los jesuitas nunca dejarían que se establecieran colonias españolas en California; 7. Que sostenían tratos comerciales con los ingleses; 8. Que los jesuitas nunca mencionaban a los nativos la existencia del rey, con el fin de ser ellos considerados los reyes de California.

Franciscanos

Los grupos más al norte no fueron evangelizados por los Jesuitas, sino por los franciscanos quienes sólo establecieron una misión "San Fernando Velicatá", en Baja California, las demás misiones se encontraban en lo que llamaban la Alta California (actualmente el estado de California EUA). Después pasaron a manos dominicas. Estos últimos se encargaron de las misiones hasta el México Independiente, cuando se decretó la disolución de las misiones.

La organización de las misiones en manos de las otras compañías prevalecieron igual, aunque el clero no tenía el poder absoluto como lo tenían los Jesuitas, sino que ahora las misiones tenían que responder a los decretos del gobierno del virrey.

Tras el destierro jesuita fue enviado José Gálvez a California, el cual con nuevas ideas trató de activar las nuevas tierras, estableciendo tanto relaciones comerciales como militares con Sinaloa y Sonora para crear un vínculo de comunicación y apoyo, así como el establecimiento de criollos y mestizos en la península para poder llevar a cabo un avance misional hacia el norte.

¹ Barco, Miguel del; España, 1736-68. Historia de Baja California. La expulsión de los jesuitas. http://loyola.tij.uisia.mx/ebooks/historia_baja/%5B16%5D%20%20La%20expulsión%20de%20los%20jesuitas.%20XII.pdf



I.4 Representación en planta de una misión dominica, San Fernando de Velicató

La presencia dominica

Se denominó frontera misional dominica, al espacio comprendido de sur a norte desde el paralelo 30° latitud norte cerca del punto donde se estableció la misión de San Fernando Velicató hasta el paralelo 32° latitud norte, aproximadamente a 5 km de la actual línea divisoria México-Estados Unidos¹.

Los dominicos aceptaron tomar el control de las misiones de Baja California, avanzando hacia el norte, más allá de San Fernando de Velicató, pero teniendo como punto divisorio con los franciscanos la misión de San Diego.

A partir de 1774 los dominicos empezaron la fundación de otras misiones, la primera fue "Nuestra Señora del Rosario" y a partir de ahí avanzaron hacia el norte evangelizando.

Los dominicos también escogían lugares cercanos al agua, donde las tierras fueran fértiles y en donde hubiera una fuerte presencia de grupos indígenas. A diferencia de los jesuitas, esta compañía (dominicos) escogía sitios libres de riesgos de inundaciones y deslaves.

Sin embargo las condiciones de las misiones no mejoraban, la población iba decreciendo por las epidemias, los soldados carecían de armas y el alimento apenas alcanzaba para los españoles. A pesar de esta situación precaria, los dominicos lograron establecer otras misiones. Lo lograron después de 150 años y unas 20 expediciones, ya que entendieron que debían regresar con palabras y no con armas.

Obtuvieron establecerse y evangelizar los territorios que se consideraban inconquistables. "Por lo que el periodo misional californiano es lapso memorable e insuprimible en la historia peninsular²".

La última misión fue fundada años después que México se declarara independiente de España y después del decreto de secularización de las misiones expedido por el gobierno de la República. Esto sucedió por el centralismo que existía en la Nueva España, así como la mala comunicación y la falta de interés por los territorios lejanos.

La última misión en establecerse (1834) y de la que se va a describir con más detalle fue Nuestra Señora de Guadalupe del Norte, ubicada en lo que actualmente se conoce como el Valle de Guadalupe.

¹ Jesús Ruiz María. Valle de Guadalupe, siglo XIX. Revista histórica de la Universidad Autónoma de Baja California. Volumen 204
² Breve historia de Baja California. León-Portilla Miguel. Pág. 53

1.4 La misión del Valle de Guadalupe

El proyecto misional dominico prácticamente había concluido, se hablaba sobre la independencia de la Nueva España, sin embargo, ante la falta de comunicación hacia California, los misioneros decidieron establecer una novena misión. Fundada el 25 de junio de 1834 bajo el nombre de Nuestra Señora de Guadalupe del Norte o de la Frontera (se encontraba en la frontera dominica y franciscana), bajo la administración del padre Félix Caballero¹.

El establecimiento de la misión, al principio, solo era parte de una estrategia territorial ya que serviría de enlace entre las misiones de la costa y las de la sierra. Se estableció en lo que antiguamente se conocía el valle de San Marcos, entre las misiones de San Miguel y El Descanso, con la utilidad de que estas aprovecharan los campos del valle para alimentar el ganado y abastecerse de agua.

El valle fue descubierto por José Joaquín de Arrillaga, capitán de la orden de Loreto². Al llegar, la densa neblina no le permitió observar con claridad la belleza del verde del valle. El capitán fue bajando una ladera a la par con la neblina. Caminó junto a un arroyo de agua cristalina cercado por chamizo y carrizal. Vio árboles como ailes sauces y álamos, de una gran talla con frondas tan pesadas que caían al agua. Pasó todo el día recorriendo las tierras más verdes y fértiles que jamás haya visto en California.

Después de acampar y disfrutar del clima fresco de la noche, al día siguiente al salir del valle y con la luz del sol de su lado, pudo ver la existencia de pinos y cedros que se despedían de él de una forma majestuosa.

Acostumbrado al desierto, con temperaturas elevadas casi todo el año, el capitán llegó a un oasis. La impresión de la fertilidad de la tierra, la abundancia del agua, de los árboles que proyectaban una sombra, fue tan grande en el capitán Arrillaga que regresó a Loreto diciendo que ya había seleccionado el lugar para el nuevo centro misional. Definitivamente el valle le había recordado su no tan alejada niñez española.

La Misión de Nuestra Señora de Guadalupe del Norte, significa en lengua kumiai (ojá Cuñurro) “Piedra Pintada“.

El territorio comprendido fue de cuarenta sitios de ganado mayor (equivalente a 71 955 Ha aprox.). La construcción de la misión se localizó en una zona plana, a lado del cauce de un río (Arroyo o río Guadalupe) y cercano a establecimientos temporales indígenas³ o rancherías, como les llamaban, San José de la Zorra, Agua Escondida y San Antonio Necua⁴.

1 No solo se limitó a las actividades religiosas sino que también se desempeñó como contador, comerciante y prestamista.
2 El clima de esta zona define como seco semicálido, con temperaturas máx. de 43° C y una mín. de 2.9° C.
3 Como se explicó en el cap. 1 el Valle de Guadalupe perteneció al territorio Kumiai.
4 Nombres impuestos por los misioneros

La población¹ fue creciendo a lo largo de la planicie central del valle, en donde no solo era fácil cultivar y que el ganado pastara sino que varios ojos de agua se encontraban cerca.

La fertilidad de estas tierras permitió un desarrollo acelerado, por lo tanto una posición muy importante dentro del sistema misional.

El desarrollo económico y comercial fue muy bueno por lo que a los pocos años la misión pudo sostenerse sola, sin necesidad de alternar a los indígenas para ser evangelizados y la población empezó a habitar de forma sedentaria dentro de las rancherías.

En este croquis se puede apreciar el territorio que ocupaba la misión de Nuestra Señora de Guadalupe del norte, así como el establecimiento de esta, y la importancia de su localización junto al Arroyo Guadalupe. También explica como las formaciones de granito han ido consolidando el paisaje y la principal actividad económica de la región.



I.15 Fotografía del croquis realizado por Peveril Meigs III del documento "La frontera misional dominica en Baja California" de la misión Nuestra Señora de Guadalupe del Norte, tomada del museo francisco Zarco del INAH.

¹ Aproximadamente el máximo de la población establecida fue de 400 habitantes.



La construcción misional

La misión fue levantada por el padre Caballero y el capitán Jatnil y su gente¹ quienes también se encargaron de la activación agrícola y comercial para dotar a la población creciente de vestido y sustento.

En lo alto de una meseta rodeada de un valle se construyó una iglesia (templo) con dos altares y un coro con balcón. Junto a la iglesia había una especie de galera, a la cual le llamaban fábrica (en donde se desempeñaban diferentes oficios). Había una casa donde vivían los misioneros, un corral, establos y caballerizas.

Según los estudios de Clemente Rojo descritas en el museo del INAH del Valle de Guadalupe, la misión probadamente tenía una cimentación de piedra y parte de la construcción del edificio era de adobe. También se han encontrado restos de tejas y losetas rojas que pudieron ser parte del techo y piso de la misión,

A la entrada o puerta principal de la misión se encontraban las tierras de siembra, la huerta de árboles frutales, las viñas y dos acequias que

distribuían el agua a los campos de cultivo. El agua fue un punto de partida para la ubicación de la casa misional, así como de los campos de cultivo. Fueron habilitados dos canales de agua que viajaban desde un arroyo a 3 Km hacia el sur de la misión, hasta los campos de cultivo. El manejo del riego fue crucial en el desarrollo económico de la misión.

Ante las nuevas leyes impuestas desde la salida de los Jesuitas, una escolta secular debía ser asignada para garantizar la seguridad de la misión. Esta escolta solo estaba integrada por siete soldados, entre ellos dos sargentos y dos mayordomos².

I.16 Fotografía de los restos de la misión de Nuestra Señora de Guadalupe del Norte, en el actual museo de Francisco Zarco del INAH.

¹ Enviaban familias indígenas ya evangelizadas para que ayudaran en la construcción de la nueva misión.
² Encargados del cuidado del ganado y el rancho de la misión en general.

La economía misional

El padre Félix Caballero trajo prosperidad a la misión, -¿pero cómo lo logró?, como ya se había mencionado el padre no solo oficiaba misa y evangelizaba sino que mantuvo siempre una estrecha comunicación con Luis del Castillo Negrete, jefe político de La Frontera¹.

Esa alianza se hizo evidente cuando el padre le envió una carta en donde le informaba un altercado entre las cabeceras de autoridad de San Diego y Monterey. Gracias a esta valiosa información se pudo restablecer el orden en la Alta California.

El padre Caballero mantuvo negociaciones de igual forma con los capitanes de barcos comerciantes que evadían el pago de impuestos², lo que permitió comprar productos a un menor costo.

Estos productos se los vendía a los soldados a cuenta de su sueldo, ese sueldo por lo general se ocupaba para la compra de herramienta y ganado.

Una de las actividades económicas principales de la misión fue la caza³ y comercialización de la piel de nutria⁴, la cual llegaba hasta la misión de San Diego.

La tierra

La agricultura también se convirtió en una actividad muy importante. Las frutas eran vendidas a otras misiones como El Descanso, en donde por falta de agua no se obtenía la calidad como en la misión de Guadalupe.

Los evangelistas introdujeron sus costumbres europeas en las nuevas tierras. Una parte muy importante era el vino, bebida usada diariamente durante la comida y la cena, a demás de ser un elemento indispensable para officiar las ceremonias religiosas. Debido a esto, el cultivo y la transformación de la vid en vino empezó a tomar un lugar fundamental en la labor de los indígenas. Aunque no fue la primera misión en producir vino, si fue de las que consiguió una aprobación de calidad en su producción.

1 Zona geográfica que se encontraba exactamente entre la división dominica y franciscana.

2 Esto lo lograban llegando a puertos como Bahía de Todos los Santos, en donde no había una regulación de la Corona para la entrada de mercancía.

3 El padre Félix le proporcionaba cada año lo necesario para el mantenimiento del grupo de cazadores, además de un salario (el cual se cambiaba en especie) a cambio de una cantidad determinada de pieles de nutria.

4 Cazaban la nutria marina seguramente en la Bahía de Todos los Santos.

Administración del misionero

El padre Caballero era un hombre desconfiado, el cual prefería acudir en persona a la pagaduría¹ general de Sinaloa a recoger los sueldos atrasados y presupuestos pendientes. Esta era una forma segura de recuperar lo que se le mandaba².

Las múltiples actividades y negocios del misionero le produjeron grandes ganancias³, aunque esto provocó la propia destrucción de la misión de Guadalupe.

El padre Félix al morir dejó sus bienes a expensas de la misión para su futuro crecimiento y desarrollo, pero esto causó un conflicto de intereses entre el presidente de las misiones y el jefe político. Cada uno presentó una demanda legal de los bienes bajo el argumento que estos pertenecían a la Iglesia y por lo tanto a las demás misiones.

Destrucción y abandono de la misión

En 1840 contaban⁴ que se vio a el Capitán Jatñil con varios hombres armados y aunque este capitán tenía la fama de mantener unida a su gente, se revelaron contra la misión y su pequeña escolta.

La misión de Nuestra Señora de Guadalupe del Norte se mantuvo próspera hasta la muerte del padre Félix Caballero. Esto causó un desequilibrio y una mala organización, desatando desconfianza entre los indígenas. Los cuales se sublevaron y atacaron la misión matando a la mayoría de la escolta en busca de libertad y respeto.

1 Sede en donde llegaba todo el dinero destinado a las misiones y de ahí era repartida a ellas.

2 Jesús Ruiz María. Valle de Guadalupe, siglo XIX. Revista histórica de la Universidad Autónoma de Baja California. Volumen 204.

3 Los negocios y las buenas relaciones del padre provocaron que la misión de Nuestra Señora de Guadalupe alcanzara cierta influencia en las misiones de alrededor.

4 Según los relatos recabados por Manuel Clemente Rojo en sus Apuntes históricos, corográficos y estadísticos del Distrito del Norte del territorio de la Baja California.

Periodo de independencia 1810-1821

La independencia de México fue un suceso externo en Baja California, sin embargo es importante mencionarlo por los factores que ocasionaron grandes cambios en la organización de las misiones en Baja California¹.

La independencia de México sobre Baja California tuvo pocas repercusiones en Baja California por la lejanía respecto al centro de la Nueva España. Sin embargo se resintió la situación política por la falta de pagos a los soldados de la compañía del presidio del Distrito del Norte.

Aparte de las molestias económicas, no se registraron levantamientos que respaldaran la lucha de independencia como ocurría en otras regiones de la Nueva España. Estas inquietudes no explotaron ya que el desarrollo de la sociedad fue muy lento. En su mayoría la población se dedicaba a la crianza del ganado o a la siembra. Era gente con una preparación elemental. Al no haber colegios, faltó el **fermento intelectual**² característico de la lucha insurgente.

Por lo que prácticamente se puede decir que Baja y Alta California, Sinaloa y Sonora, estuvieron en paz durante los once años de lucha de independencia.

Aunque si es importante resaltar que las decisiones y la conformación de una nación independiente, a la larga si afectaron y cambiaron la concepción de los territorios del norte.

Inglaterra influenció en gran parte a la independencia de México, todo con el fin de sacar a España del control comercial tanto en el Atlántico como en el Pacífico.

Inglaterra fue capaz de penetrar California por medio marítimo, en donde los marineros desarrollaban una mezcla de contrabando, piratería, ya que saqueaban e introducían mercancías ilegales en las misiones, propagando ideas revolucionarias.

Alrededor de 1820 barcos y fragatas tripuladas por chilenos e ingleses, llegaron a los puertos de San José del Cabo, Todos los Santos y Loreto en donde saquearon misiones enteras. Los misioneros se negaban a jurar la Independencia de México. **Sin embargo lograron vencer así la resistencia de los misioneros, que en el fondo eran los que más se oponían**³.

Un dato que es importante resaltar es que para el año de 1822, se juró la independencia en los territorios de California (San Diego y Monterey) , estas poblaciones formaban parte del México Nuevo.

1 La correspondiente al cuidado de la California.
2 Piñera Ramírez David. Baja California: Historia Breve. Pág. 58
3 Palabras del historiador Pablo Herrera Carrillo.

La construcción de México como Nación

Al convertirse México en nación independiente, las esperanzas estaban puestas en que la constitución restableciera el orden y abriera camino a los principios políticos modernos.

Habían ideas de prosperidad por medio de la explotación de la riqueza natural gracias a las descripciones Humboldtianas¹, en donde todos los proyectos eran ambiciosos para el aprovechamiento del suelo independiente.

Se veía el peligro de tener grandes extensiones casi despobladas limitando con un vecino dinámico y en proceso de expansión² (y con un siglo de ventaja), por ello, se motivó a que la gente se desplazara a nuevos territorios para poblarlos, aunque esta neocolonización mexicana también se realizó con extranjeros³.

Poblad nuestros inmensos y fértiles campos con brazos industriosos y rápidamente prosperarán. También ganaran las costumbres pues en todas partes la clase agrícola es la más virtuosa y liberal... El cultivo de la tierra no da sólo frutos materiales, sino también morales, que son de mayor importancia⁴.

El nuevo gobierno estableció la ley de Colonización de 1824, la cual ofreció seguridad en la tenencia de la tierra para cualquier mexicano o extranjero dispuesto a naturalizarse y aceptar la religión católica a cambio de once leguas cuadradas de tierra.

En California, los misioneros se oponían a la concesión de tierras a personas ajenas, ya que ponían en peligro todo el trabajo realizado con los indios, así como la explotación de los campos de vid⁵. Por lo que sólo se crearon entre 20 y 25 rancharías particulares. La existencia de indios rebeldes, exiliados de sus propios territorios, que el gobierno concedía, solo causó saqueos y violencia.

1 Término utilizado por David Piñera Ramírez en la Construcción del Estado Nacional 1824-1857.

2 León Portilla Miguel. Baja California: Historia Breve. Pág. 65

3 Tal como lo había logrado Estados Unidos con abrir sus puertas a inmigrantes europeos.

4 León Portilla Miguel. Baja California: Historia Breve. Pág. 70

5 Se refiere específicamente a la misión de Nuestra Señora de Guadalupe del Norte.

Autonomía indígena

En 1826 José María Echeandía publicó un tratado o ley en el cual daba libertad a los indígenas de las misiones para ser parte de la ciudadanía mexicana. Esto ocasionó más problemas ya que cayeron en los vicios de la cultura europea, perdiendo sus propiedades y se dedicaron a mendigar o robar.

Los misioneros no estaban de acuerdo con esto ya que sentían que la mayoría de los indígenas no estaban preparados para afrontar una vida individual fuera de una misión (como se explicó en los primeros capítulos, ellos estaban acostumbrados a vivir y sobrevivir en tribu, en comunidad de forma nómada).

Después de esta respuesta se decidió establecer escuelas para enseñar a los indígenas a leer y escribir, así como las actividades principales para satisfacer sus necesidades alimenticias y de vivienda.

En 1833 apareció una ley de secularización de misiones por Don Valentín Gómez Farias, la cual le restaría flujo económico al clero y así evitaría ingresos excesivos provenientes de las misiones.

En 1835 con el cambio de gobierno conservador, cancelaron lo dictado por Gómez Farias, manifestando que deberían continuar las misiones y mantenerse las cosas en el estado tal y como estaban antes de la ley de 1833. Como consecuencia, los misioneros tenían que administrar y distribuir los bienes de las misiones según el objeto a que están destinados¹.

Sin embargo esto no detuvo el proceso de decadencia de las misiones, ya que a la par continuaba la creación de nuevas rancherías y por la libertad de los indígenas.

Entre 1830 y 1840, un gran desarrollo económico se logró gracias al cuidado de ganado, en los ranchos de la Alta California, en donde se cree que cada rancho tenía alrededor de 1500 vacas. La mano de obra indígena fue elemental para el desarrollo de estos ranchos, ya que al desaparecer las misiones, estos se incorporaban a la fuerza de trabajo de un rancho.

En el periodo de 1835-1840 la institución misional entró en una etapa de extinción, lo cuales fueron originados por la falta de padres en las misiones que evangelizaran a los indígenas. Así como el cambio en la designación de **misión a pueblo**², ya que sólo creó confusión en los habitantes de estos nuevos pueblos ya que toda el sistema de funcionamiento cambió radicalmente.

¹ Piñera Ramirez David. Ocupación y uso del suelo en Baja California. Pág. 100
² Coronel Miguel Martínez. Noticias estadísticas.

1.6 Los múltiples propietarios de la ex misión

Mientras las misiones se disolvían poco a poco, las relaciones entre EUA y México (1846) se habían deteriorado tanto que desembocaron en una guerra, se peleó por grandes extensiones de territorio. El ejército mexicano sabía que era una guerra perdida, sin embargo luchó por conservarlas. Esta concluyó con el tratado Guadalupe-Hidalgo, en donde se estableció una nueva frontera, el nuevo acomodo del país.

La nueva frontera trajo muchos problemas e inconformidades para la mayoría de la población, ya que siendo mexicanos se quedaron del lado estadounidense, pero parte de sus terrenos no fue así.

Los disgustos provocaron levantamientos, una forma de mantener el orden fue la presencia militar a lo largo de la nueva frontera, lo que ocasionó mas molestias por parte de la población civil.

Los rancheros empezaron a quejarse por el despojo injustificado de sus tierras, los impuestos subieron y sus cosechas eran destinadas al mantenimiento de las tropas.

Durante la pertenencia de Juan Bandini, la tierra no se trabajó, los terrenos fueron abandonadas después de que su dueño regresara a San Diego traicionando a su país (durante la guerra entre Estados Unidos y México).

Por cuestiones legales de nuevos decretos estos terrenos fueron asignados para su cuidado a Custodio Souza, los cuales fueron devueltos al país después de emitir las leyes de Reforma.

Las nuevas leyes

Las leyes de Reforma fueron promulgadas por Benito Juárez, después del derrocamiento de la dictadura de Santa Anna.

Las siguientes leyes fueron la clave para completar el abandono de la misión y la salida del clero.

Ley Lerdo: obligaba a las corporaciones civiles y eclesiásticas a vender casas y terrenos bajo su tutela. Fue creada por Miguel Lerdo de Tejada.

Ley de exclaustación de monjas y frailes: Se prohibió la existencia de claustros o conventos, y se decretó la salida de las religiosas y religiosos que ahí vivían¹.

¹ Leyes de Reforma de 1859 por el presidente Benito Juárez.

Estas leyes que quitaban el poder de la Iglesia de un día para otro trajo serios conflictos en la tenencia de la tierra y más en las regiones en donde se tenían los terrenos más fértiles y cercanos a la nueva frontera con EUA.

Este problema se hizo evidente en la misión de Nuestra Señora de Guadalupe del Norte, en la que un día el ejército y el misionero salieron de la misión, dejando aproximadamente 450 habitantes, según algunos registros, sin dirigente, en una tierra lejana a cualquier otra autoridad.

Muchos indígenas evangelizados decidieron continuar con su nueva vida sedentaria viviendo del fruto del campo, mientras otros regresaron a su forma de vida anterior, disfrutando de la estacionalidad de la naturaleza, aunque al llegar la época de estiaje regresaron a las rancherías en busca de agua y alimento.

Los años que siguieron, la población se mantuvo como una comunidad, sobreviviendo con lo que la tierra les brindaba aunque esta situación no duró por mucho tiempo, debido a que el gobierno fue cediendo la tenencia de la tierra a nacionales y extranjeros. Por supuesto siempre vigilando sus intereses económicos y no los del pueblo.

Pero ahora queda la pregunta, ¿por qué los inversionistas estarían interesados en estas tierras tan alejadas, incomunicadas y desorganizadas?

Recordemos que durante la colonia, la Corona Española, por intereses económicos, prohibió cualquier plantación o cultivo de vid dentro de sus colonias. Por supuesto que esta ley no afectó al Valle de Guadalupe ya que su fundación fue en 1834 y México ya no dependía de España. Por lo que el desarrollo vinícola fue muy importante en esta región, el padre Caballero se encargó de comercializar el producto, tanto nacional (Sinaloa y Jalisco, se repartía al centro del país) como extranjero.

Al estar libres estos terrenos, grandes intereses económicos estaban de por medio.

Esta lucha por la propiedad de la tierra se desencadenó por el cambio constante de autoridades, regulaciones y decretos, lo que trajo consigo un lento desarrollo agrícola (aprovechamiento de la tierra). En esta etapa, la producción de vino casi desapareció, el campo de la vid, finalmente fue abandonado. Los métodos de cuidado y producción no se conocían; y tampoco se contaba con los recursos necesarios ni la apertura comercial para una producción mayor.

Otro cambio de propietario

La ex misión de Nuestra Señora de Guadalupe fue ocupada por tercera vez por José María Matías Moreno, el cual fue el primer propietario legal según las nuevas leyes de Reforma.

Al principio, solo se ocupó del cuartel para mantener el orden en la zona fronteriza. El plan era mantener a las tropas en la frontera hasta garantizar el orden y mientras sostener a los soldados con el producto de la siembra y la comercialización del vino y aceite de olivo. Un extranjero europeo (del cual no se tiene registro) se dice que trajo una metodología para la cosecha y la producción de vino.

Con esta nueva técnica, el cuartel pronto vivió de su propia cosecha y ya no era necesario mandar pedir alimentos. Pero al llegar la temporada de lluvias, los campos se inundaron, la cosecha se perdió, el agua arrastró todo a su paso y llenó el fondo del valle de lodo y árboles en pedazos. Los campos de vid desaparecieron entre el desorden que la naturaleza había dejado a su paso.

Llovió en la casa en Guadalupe y durante los cinco días de lluvias los pasamos como en una sopa. La casa casi se viene abajo. El río creció tanto que parece un océano. Alcanzó el viñedo y visto de frente se mira como un océano¹.

En abril de 1862, José María Matías Moreno, renuncia al cuidado de las tropas con el pretexto de la mala condición en la que la ex misión se encontraba, sin embargo lo único que quería era comprar ese terreno para explotarlo ya que conocía la fertilidad del valle.

Sabía sobre la productividad de los árboles frutales, las huertas, los 150 olivos. La facilidad para la cría de ganado por la abundancia de agua y sitios para el pastoreo. Pero lo que más le interesaba era la viña con más de dos mil cepas. La explotación de esta no se hizo evidente ya que el señor Juan Bandini seguía residiendo en San Diego, lo que hizo imposible un seguimiento en la producción de vino.

Sin embargo se abrió una puerta en el mercado del olivo ya que fue esta industria la que primero se impulsó. El aceite de oliva era transportado hasta el centro del país compitiendo con la producción del Bajío. Esta apertura fue de suma importancia ya que fue la primera mirada del comercio internacional sobre un producto de buena calidad mexicano. Las tierras de la ex misión seguían su curso tal como las habían dejado los misioneros. Si a caso se había construido una casa principal con materiales más resistentes, pero la identidad del valle todavía encerraba mucho de los secretos kumiais.

¹ The travels of José María Matías Moreno, en The San Diego Corrals of Westerners. Allen Billington Ray. San Diego California.

Las tierras de la ex misión seguían su curso tal como las habían dejado los misioneros. Si a caso se había construido una casa principal con materiales más resistentes, pero la identidad del valle todavía encerraba mucho de los secretos kumiais.

Después de la muerte de José Matías Moreno su hija Dolores junto con su esposo norteamericano George Anson Flower, se quedaron con la propiedad. Anson se dio cuenta de la riqueza del valle, de sus laderas y del agua abundante del río Guadalupe, por lo que invirtió un gran capital par echar andar la misión.

Es aquí cuando se da el segundo cambio tanto en la tipología colonial como en el paisaje. Se hacen remodelaciones en la casa principal utilizando métodos y materiales diferentes plasmando la arquitectura norteamericana. Esto también se observó en la introducción de especies vegetales, se colocó un extenso césped verde frente a la casa, se plantaron cedros y fresnos a la entrada del rancho.

Anson mandó llamar agricultores que trabajaban en viñedos del Valle de Napa. Estos trajeron vides nuevas, por lo tanto un sistema nuevo de cosecha, así como de producción. Las nuevas variedades de vid crecieron, sin embargo no se siguió el proceso por la muerte repentina de Anson Flower.

A la muerte del George Anson, el banco Nacional de San Diego lo expropió ya que la misión había sido hipotecada. Es importante mencionar que los terrenos de la misión cada vez obtenían más valor. Matías Moreno lo obtuvo por 3000 pesos mientras que para 1890 el valor ascendía a 32 550 dólares.

Los cuales fueron pagados por la familia Barker, aunque para ellos solo fue un terreno de inversión, ya que jamás les interesó sacar algún provecho agrícola al valle.

En la última década del siglo XIX la migración europea y oriental hacia el continente americano fue muy importante, ya que muchos venía a un nuevo mundo a iniciar una nueva vida.

Este fenómeno migratorio se hizo presente en Baja California, pocos años después de que los Barker comprar la ex misión, estos terrenos fueron vendidos a un grupo de familias rusas.

Una nueva cultura en una tierra antigua

Una temperatura cálida agradable, una corriente de aire salada y húmeda, árboles con frutos extraños, olivos de gran tamaño, flores con colores brillantes, fue la imagen de bienvenida que el Valle de Guadalupe brindó a las primeras familias rusas que llegaron a establecerse en 1905 sobre el margen del río Guadalupe, la cual, fue nombrada Colonia Rusa y que actualmente forma parte del poblado de Francisco Zarco.

Estos migrantes llevan el nombre de Molokanes¹. Los molokanes no pertenecen a la iglesia ortodoxa rusa, es más van en contra de todos sus principios. Llevan una forma de vida sencilla y austera, se enfocan más en el trabajo comunitario y en la unidad de su familia. Estaban en contra del zar, lo que les causó una persecución constante.

Durante los conflictos políticos y sociales que concluyeron con la caída del zarismo, los molokanes se vieron obligados a abandonar sus tierras en busca de libertad de culto y de la exención del servicio militar.

Así fue como las diferentes familias iniciaron su viaje migratorio en busca de un nuevo mundo, de nuevas tierras en donde establecerse como comunidad libre.

La frontera norte de México fue un excelente lugar, por su cercanía con Estados Unidos, además por la nueva política colonizadora del gobierno Porfirista. La cual permitió habitar y desarrollar las regiones **olvidadas** -solo eran ignoradas por el centro- del país.

Las familias rusas no tuvieron ningún problema para establecerse y comprar la tierra, en la que fundaron la Empresa Rusa Colonizadora de la Baja California, Sociedad Cooperativa Limitada (1906). Los representantes de esta empresa fueron Basilio Pivavaroff, Basilio Tolmasoff y Simón Babishoff². Los cuales en 1907 compraron el rancho de la ex misión de Guadalupe de 13 000 acres³ a Donald Barker por 48 000 dólares. No solo adquirieron la tierra, sino también las cabezas de ganado que ya existían en el rancho.

Cada familia recibió de 2-3 ha para la construcción de su vivienda y campo de cultivo, del cual anualmente debían sembrar por lo menos 1.5 ha de trigo. Fue una técnica para iniciar el desarrollo económico de la Colonia.

Los terrenos cercanos al río fueron utilizados para el cultivo de hortalizas y árboles frutales para evitar hacer obras de conducción de agua.

1 La palabra molokan proviene de moloko-leche, bebedores de leche. Esto como protesta por las costumbres de la iglesia Ortodoxa Rusa que prohíbe el consumo de este producto durante ciertos días al año.

2 Todas estas familias llegaron a Nueva York (Ellis Island), de ahí viajaban a los Ángeles (era el punto de reunión Molokan) y de ahí bajaban a México.

3 Aproximadamente 5500 ha

La venta de trigo les ayudó a comprar artículos para la vida diaria (alimentos como azúcar, café y algunas fibras), así como herramientas y maquinaria para trabajar el campo.

Tuvieron cosechas muy productivas en comparación a las que acostumbraban en Europa, tenían de ventaja un valle con suelo fértil y clima benévolo.

El trabajo diario, la organización y hasta la administración provocaron que esta Colonia supiera aprovechar al máximo los recursos naturales que el Valle de Guadalupe, supieron manejar y entender la tierra. Gracias a este desarrollo en la productividad del Valle, esta región pudo ser rescatada y cultivada. Sin duda la precedencia de los Rusos influenciaron al cien por ciento en la construcción y consolidación del Valle de Guadalupe como una zona vinícola especial y única en México y en el mundo.

La vida diaria

Los hombres trabajaban en las labores del campo y preparaban la lana de los borregos para elaborar cobijas y colchones (eran vendidos en por lo general en Ensenada y a veces hasta Tijuana). Otra actividad desarrollada fue la apicultura, de la cual comercializaban la miel y la cera.

Las mujeres se encargaban del cuidado del ganado (vacas y borregos), gallinas y gansos. En las hortalizas cultivaron betabel, coliflor, col, zanahoria y pepino¹. Los productos como frutas y algunos otros vegetales que no consumían eran vendidos.

Los niños eran educados para ayudar en el trabajo comunitario, como en la limpieza de todos los espacios comunes de la colonia.

Las prácticas religiosas se siguieron llevando a cabo los domingos en un espacio² dedicado a la oración y al canto. La arquitectura de sus casas siguió la tipología rusa, pero utilizando materiales de la zona. Usaron el adobe para sus muros, los techos de teja de barro cocido e inclinados (característica rusa) para evitar que entrara la nieve. Nunca sucedió sin embargo fue muy útil durante la temporada de lluvias.

1 Alimentos básicos para las comidas tradicionales como por ejemplo el bresh.
2 Llamado sabraña que significa el lugar donde se junta la gente.

Tenían una concepción funcional sobre los espacios privados, como las habitaciones, mientras que los espacios exteriores eran los de mayor movimiento. En estos grandes patios se encontraba un horno de leña, el baño de vapor, los corrales y el granero. Eran los elementos básicos para una vida plena: el alimento físico, espiritual y familiar. Eran los espacios más grandes, ya que todos se reunían ahí, realmente vivían en contacto con lo que les había dado la vida; la naturaleza y su familia.

La decadencia

La colonia Rusa solo sobrevivió a 3 generaciones¹, aunque no ha desaparecido totalmente sino que las últimas generaciones han tenido un mestizaje con la población mexicana y estadounidense

En lo alto de la montaña se alcanza a ver como si un campo eterno de cemento hubiera sido labrado. Las filas de las viejas lápidas escritas con el alfabeto Cyrillic, se leen todos los nombres de los pobladores rusos. Al pie de la montaña las lápidas cambian radicalmente, están escritas en español, decoradas con flores de plástico, cruces y otras figuras religiosas. Es una de las tantas evidencias del cambio cultural de la colonia a lo largo de las generaciones.

Esta mezcla fue sustituyendo algunas tradiciones rusas creando un amalgamiento de culturas y formas de vida. Una de ellas fue el aprovechamiento del terreno y el clima para la producción de vino, aunque al principio fue de consumo local. Fue por medio de técnicas aprendidas en el valle de Napa (San Francisco California) e importando nuevas cepas que se comprendió el negocio del vino. Al llegar a un buen nivel la familia Bibayoff decidió promoverlos entre familiares y amigos.

El investigador Luis Alberto Curiel Izquierdo² dice:

Fue en 1940 cuando varias familias emigraron a Estados Unidos por una revelación antigua que cuando apareciera la primera planta de uva y el valle se llenara de ella no quedaría un solo ruso en el.

Irónicamente sucedió lo contrario, David Bibayoff fundó su empresa vinícola bajo la marca Bibayoff³. El cual ha prosperado y progresado considerablemente entre el gremio del vino. Se consideraba uno de los mejores vinos de la región de California.

1 Duró aproximadamente un poco más de medio siglo.
2 Investigador del museo de las Californias de Tijuana
3 Fue la primera marca registrada de vino del Valle de Guadalupe.

En 1937 se creó el ejido El Porvenir en el Valle de Guadalupe ante lo expresado en el artículo 27 de la Constitución Mexicana, que establece:

La propiedad de las tierras y aguas comprendidas dentro de los límites del territorio nacional, corresponden originalmente a la Nación, la cual ha tenido, y tiene derecho de transmitir el dominio de ellas a los particulares, constituyendo la propiedad privada. Esta no podrá ser apropiada sino por causa de la utilidad pública y mediante la indemnización.

El presidente Lázaro Cárdenas permitió la expropiación de 2920 ha para repartirlas a 58 ejidatarios para que trabajen la tierra. En 1958, tres mil trabajadores llegaron de paracaidistas a los terrenos de la colonia Rusa reclamándolos, fue cuando se formó el poblado de Francisco Zarco.

Llegaron a negociaciones, en las que dejaron a la colonia Rusa menos superficie de su terreno original.

Durante los siguientes años se empezaron a establecer varias casas vinícolas en la región después que el vino Bibayoff se diera a conocer en otras regiones, permitiendo la entrada a la competencia vinícola.

La compra de terrenos en el Valle de Guadalupe cada vez fue más sencillo partir de 1955, al gobierno le convenía reactivar esta zona del país. Muchas casas pertenecen a extranjeros y cuentan con el capital para invertir, así como con el conocimiento necesario para echar andar la industria vinícola.

Fue hasta el 12 de febrero de 1857 cuando los extensos terrenos de la ex misión de Nuestra Señora de Guadalupe del Norte quedara en manos de particulares.

El pueblo kumiai del presente

El pueblo kumiai sufrió cambios radicales desde la llegada de los españoles hasta hoy en día, en donde el pueblo se ve dividido por la frontera de EUA y México.

Actualmente la repartición del trabajo no ha cambiado radicalmente sino que al convertirse en sedentarios, las mujeres siembran trigo de temporal y hortalizas, cuyos productos venden en Tijuana. También recolectan miel en el verano en los cerros cercanos. Los hombres salen a trabajar en los campos de vid del Valle de Guadalupe.

La juventud Kumiai tiene la oportunidad de realizar estudios en la Universidad de Kumeyay Community College (KCC), la cual se encuentra en California.

El gobierno les cedió terrenos (que más bien funcionan como reservas), cercanos al Valle de Guadalupe. Estas sociedades son un poco cerradas, es difícil acercarse a ellos y conocer más a fondo su cultura. Sin embargo, reciben una ayuda económica del gobierno local, así como remesas de las personas, por lo general los hombres, que trabajan en Estados Unidos.

Cada vez se trata de integrar a esta cultura indígena en las actividades del Valle de Guadalupe, vendiendo sus productos artesanales. También participan en conciertos durante las fiestas de la vendimia. Se quiere dar a conocer a los primeros pobladores del Valle, sin embargo ha sido una tarea complicada por el racismo y la negación que siempre ha existido a lo largo de la historia hacia estos pueblos.

La importancia histórica

Es de gran importancia describir los hechos históricos del Valle de Guadalupe, ya que se trata de entender, el comportamiento del hombre y la forma de actuar en este sitio. El eje fundamental para estudiar el pasado del Valle de Guadalupe es poder deducir el porqué del lento desarrollo de la explotación e industrialización vinícola. Para esto fue esencial conocer la historia desde sus primeros pobladores y su estilo de vida, hasta puntualizar en lo que actualmente está sucediendo.

Cada personaje ha sido clave en el desarrollo de la región, cada una de sus acciones condujeron a consecuencias que produjeron hitos. Mismos que han ido forjando la identidad del Valle de Guadalupe como una zona vinícola y como una región única en nuestro país.

Muchas veces se cree que el vino mexicano es "nuevo", sin embargo después de este resumen histórico, el vino y las aceitunas mexicanas se han producido desde la llegada de los españoles con la introducción de la *Vitis vinifera*, así como de la *Olea europea*.

Estos hechos históricos, en combinación con los elementos físicos ambientales y sociales/culturales han ido determinando poco a poco el futuro de la región, así como la riqueza paisajística para sus habitantes y visitantes.



2. El espíritu del valle

A lo largo de este capítulo se descubrirá lo que hay debajo de esta tierra fértil para algunas especies vegetales. Estos cambios han ayudado a que se consolide un paisaje vinícola mexicano.

Se describirá lo impresionante e interesante que es esta región (Valle de Guadalupe), por que no sólo se trata de entrar al mundo del vino, sino entender todo un sistema que se rige por el tiempo, la naturaleza y por las personas que lo habitan. El perfecto funcionamiento de estos factores le dan un carácter único al paisaje vitivinícola del Valle de Guadalupe.

2.1 Configuración del Valle de Guadalupe

Hace casi 200 años los misioneros, tardaban semanas para poder llegar a Baja California. Zarpaban de las costas del pacífico (generalmente de las costas de Jalisco) cruzando el mar de Cortés, bordeando la línea costera.

Actualmente existen tres posibles accesos al Valle de Guadalupe, gracias a la construcción de infraestructura carretera y aérea.

Desde la ciudad de Tijuana, se puede tomar la carretera libre hacia Ensenada, o la autopista (de cuota) Escénica 1D Tijuana-Ensenada, la cual, como su nombre lo dice, ofrece unas vistas espectaculares del Pacífico.



2.2 Vista desde la autopista Escénica de Tijuana hacia el Pacífico.

También existe la ruta sur desde la ciudad de Ensenada o desde Tecate, por medio de la carretera federal 3.

La carretera Escénica es la conexión física/paisajística más evidente, entre el océano Pacífico y la entrada al Valle de Guadalupe, ya que no sólo es una carretera; es toda una experiencia.

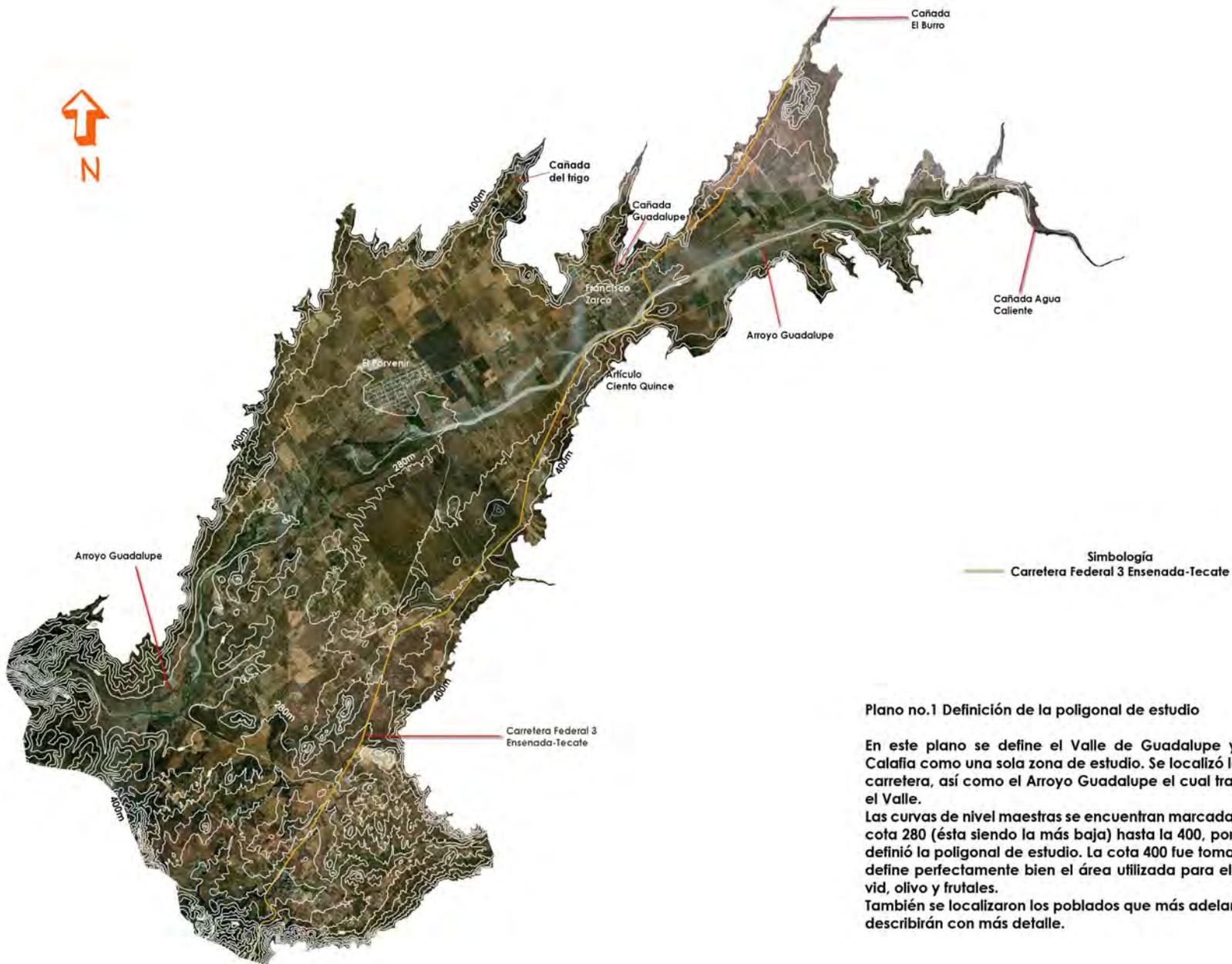
Poco a poco, mientras se recorre la autopista, se revela el color azul intenso del mar, sus playas, acantilados y su gente. Desde la carretera se ven los poblados costeros y urbes como Rosarito, los techos inclinados de tejas rojas parecieran dar una reverencia al Océano Pacífico.



2.1 Fotografía tomada desde el inicio de la autopista escénica, en donde aparecen los primeros desarrollos habitacionales frente al mar.



2.3 La carretera pasa a unos metros de la playa

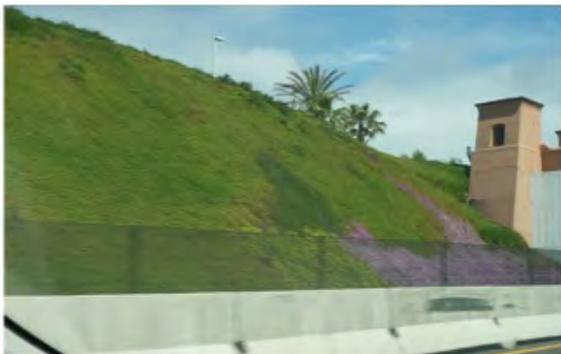


Plano no.1 Definición de la poligonal de estudio

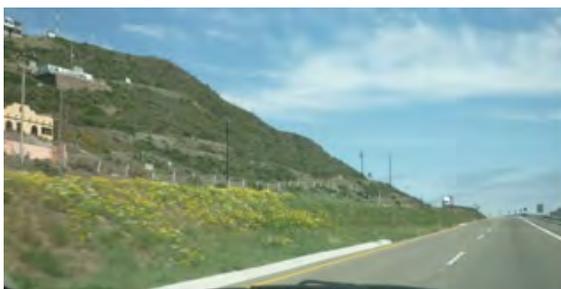
En este plano se define el Valle de Guadalupe y Valle de Calafia como una sola zona de estudio. Se localizó la principal carretera, así como el Arroyo Guadalupe el cual atraviesa toda el Valle.

Las curvas de nivel maestras se encuentran marcadas, desde la cota 280 (ésta siendo la más baja) hasta la 400, por la cual se definió la poligonal de estudio. La cota 400 fue tomada ya que define perfectamente bien el área utilizada para el cultivo de vid, olivo y frutales.

También se localizaron los poblados que más adelante se describirán con más detalle.



2.4 Tapices de vegetación durante la primavera



2.5 Fotografía tomada en temporada de secas con vista hacia las laderas.



2.7 Libramiento para tomar carretera 3 hacia Tecate

En muchas ocasiones pareciera que el camino te lleva hacia la arena, la brisa es fuerte con olor a sal y a pescado. Las montañas imponentes del lado derecho compiten con el fuerte oleaje. Hay grandes desarrollos turísticos que se ven abandonados, muchos se quedaron en obra negra. La vegetación a lo largo de la carretera no cambia radicalmente, sin embargo, recorrerla durante primavera y verano, se llena de tapices de colores amarillos y rosas provenientes de flores silvestres. En invierno se pueden ver algunas lavandas, pero el color verde es el que sobresale durante esta temporada.

Después de recorrer casi 100 km por un paisaje excepcional, se debe tomar un libramiento (antes de entrar a la ciudad de Ensenada). Es un camino mal señalizado y en mal estado, se toma un trébol, por el cual se deja la autopista 1D para incorporarse a la carretera México 3 (Ensenada-Tecate).

El panorama cambia, se quedan atrás las gaviotas pendientes de una empacadora de pescado, en este punto ya no hay regreso, el Pacífico difícilmente se alcanza a ver. Se atraviesa por una zona industrial, los camiones de carga y camionetas levantan una gran cantidad de polvo dificultando la visibilidad.

Un letrero verde y de buen tamaño advierte la entrada a la Ruta del Vino. Aparecen topes y semáforos, misceláneas, restaurantes o paraderos. Un camellón separando los sentidos de la carretera con paneles solares, hacen pensar que el Valle de Guadalupe está muy cerca, sin embargo ésta zona rural termina a los pocos metros y la carretera se convierte en una subida curvada.



2.6 Vista hacia la bahía de Todos los Santos



2.8 Empacadora de pescado a la entrada de Ensenada

A un lado de los muros de contención se ve el precipicio. Lo único que se tiene a la vista son las montañas de color verde oscuro, las cuales muestran grandes formaciones rocosas sin vegetación. El viento no lleva la misma cantidad de humedad, sin embargo, la temperatura es templada durante el día. Por las noches es notorio el descenso de los grados centígrados (esto varía según la estación del año y será explicado en otro capítulo).

Al pasar los kilómetros (aproximadamente 70 km), la topografía se va elevando, la carretera alcanza las montañas y un letrero señalando una curva peligrosa advierte el comienzo de un descenso.

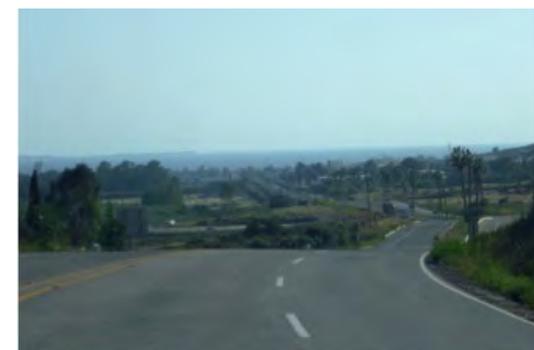


2.9 Cambio de paisaje costero a una zona de chaparral



Al pasar la curva, un paisaje totalmente verde se abre de par en par y deja al descubierto el Valle de Guadalupe. Es el único punto del valle que si se mira hacia atrás, el pacífico saluda con elegancia y majestuosidad.

Es evidente la entrada a un valle, contenido por montañas no muy altas invadidas por vegetación de chaparral, pastos suaves de color ocre y matorrales de gran follaje más oscuros, La tierra es arenosa y brillante pero más oscura y gruesa que la que se encuentra fuera del valle.



2.10 Vista hacia el Pacífico, salida del Valle de Guadalupe

2.11 Fotografía en donde se observa la entrada al Valle de Guadalupe, así como su conformación paisajística.



2.12 Primeras vistas hacia la entrada del Valle

A la entrada del valle de Guadalupe un impresionante edificio dedicado al vino de la región, da la bienvenida, bajo el nombre de Museo de la vid y el vino de Baja California. Es un proyecto estatal y federal que busca atraer la atención del mundo, para posicionar a Baja California como el estado del vino mexicano, así como impulsar la cultura y las tradiciones que se han ido desencadenando a través del tiempo gracias a la producción de vino.



2.13 Fachada principal del nuevo Museo del Vino

Está construido sobre terrenos donados por la vinícola LA Cetto (por el empresario Luis Agustín Cetto Cetto). Sin embargo, todas las vinícolas de la región participaron en este proyecto, con el fin de armar una enoteca con más de 289 botellas. Explicaciones sobre diferentes cepas, descripción de la elaboración del vino, así como términos coloquiales del mundo del vino que son explicados a lo largo de las diferentes salas del museo.

En los exteriores se utilizaron especies representativas de la región del Valle de Guadalupe, las cuales se pueden observar por medio de caminos pavimentados con distintos diseños. Un foro en semicírculo al aire libre, aprovecha la mejor vista del Valle hacia un campo sembrado de vid.

La gran importancia de la construcción de este museo, no sólo es la exhibición de la producción vinícola en el Valle de Guadalupe, sino que tratan de mantener una conexión entre el interior (la producción) con el exterior (el paisaje). Así como los elementos culturales que han ido surgiendo gracias a la explotación vinícola de la región, como fiestas, artes plásticas, gastronomía, etc. Lo cual ha ido definiendo el paisaje vinícola del Valle de Guadalupe.

Como por arte de magia y con cierto ritmo, aparecen sobre los pies de monte filas interminables de vid. A lo lejos se alcanzan a ver las casas o ranchos propietarios de esa vid.



2.14 Auditorio al aire libre



2.15 Vista hacia los viñedos desde el Museo del Vino



2.16 Larguillo tomado desde el Museo del Vino hacia el Valle de Guadalupe

Esta zona se caracteriza por la producción de vino, uva de mesa, aceite de oliva, aceitunas en escabeche, mermeladas, pan artesanal, quesos y hasta miel de abeja. Así como productos para el cuidado personal (vinoterapia) como jabones, cremas, exfoliantes y bálsamos provenientes de la uva y de la lavanda.



A la mitad del Valle y muy cerca del cauce del arroyo Guadalupe, se ven miles de olivos plantados sobre una misma fila. Son olivos de más de 50 años por la gran altura y el grosor de tronco que se alcanza a distinguir.

2.17 Olivos sobre el cauce del río en las zonas altas

Empiezan a aparecer grandes anuncios sobre eventos, vinícolas y restaurantes. Es imposible no prestarles atención, en este punto del valle ya no se sabe hacia donde dirigir la mirada.



Al final de unos metros, del lado derecho se distinguen unos viveros productores de pepino y pepinillo, a su lado un pequeño poblado, o más bien una colonia sin señalización, con el nombre de Artículo Ciento Quince.

2.18 Invernaderos de pepino y pepinillo

En el kilómetro 30, después de cruzar el puente del Arroyo Guadalupe, el cual, por lo general, solo se distingue por su cauce y no tanto por el agua que transporta, se encuentra la desviación hacia Francisco Zarco y el Porvenir. Son estos dos poblados, la colonia Artículo Ciento Quince, el Valle de Calafia, junto con los aproximadamente 35 proyectos vinícolas los que componen el Valle de Guadalupe.

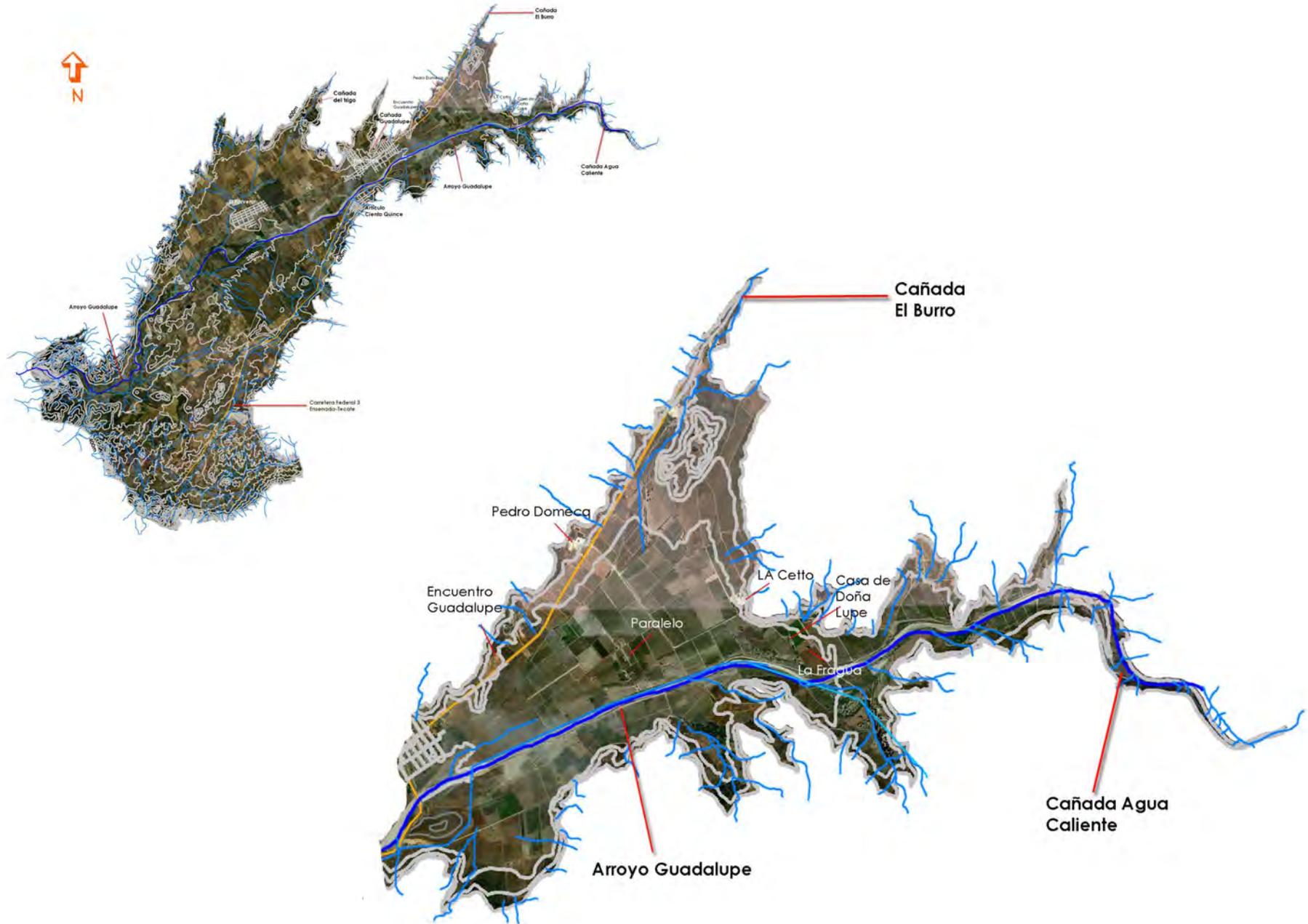


2.19 Cauce del Arroyo Guadalupe

Para llegar al Valle de Calafia, se debe seguir la carretera México 3 hacia Tecate. Tras dejar la desviación hacia los poblados, la ilusión óptica creada por la cercanía de dos montañas bajas muy cerca de la carretera pareciera que el valle se fuera a cerrar, sin dejar salida alguna. Pero la vista se vuelve a fugar hacia otro pequeño valle.



2.20 Fotografía tomada desde la carretera rumbo a Tecate hacia los viñedos del Valle de Calafia

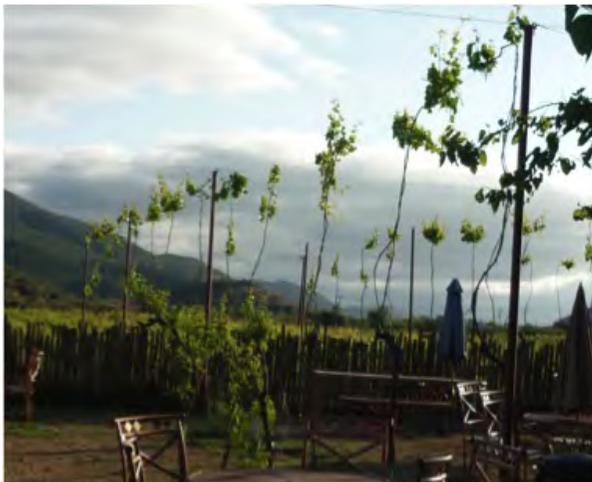




2.21 Nuevo desarrollo enoturístico Encuentro Guadalupe



2.22 Terraza con vista hacia el Valle de Calafia y Guadalupe



2.23 Vista hacia el viñedo Paralelo en el Valle de Calafia



2.24 Casa Pedro Domecq

Del lado izquierdo aparece el nuevo proyecto enoturístico del **Grupo Habita** "Encuentro Guadalupe", el cual tiene su propia vinícola, restaurante y como ellos lo describen un eco-hotel. Es un proyecto diferente e interesante, una estructura principal rectangular al pie de la montaña y una serie de cajas de menor tamaño repartidas. Sin duda aprovecharon la mejor vista tanto hacia el valle de Calafia como al de Guadalupe.

Es un complejo que sobresale por el tipo de materiales (utilización de gavión) y estilo arquitectónico en comparación con las grandes "casas" blancas fermentadoras y procesadoras del vino que existen dentro de la región.

La entrada hacia las vinícolas del valle de Calafia, se hace notar por una barda blanca y un anuncio de LA Cetto (una de las principales y más antiguas vinícolas del valle). El camino principal, de terracería es irregular y obliga a bajar la velocidad, pero es necesario, la vista es espectacular ya que la vista se fuga entre las filas de la vid y la perpendicular de las barreras de olivos.

Se pueden distinguir las entradas de otras vinícolas como Paralelo, Casa de Doña Lupe y La Farga. Son entradas marcadas por rejas sencillas abiertas de par en par, invitando a cualquier persona. Estos simples detalles expresan la calidez y la amabilidad de la gente que aquí habita y trabaja.



2.25 Fotografía tomada desde la entrada de la vinícola Doña Lupe, en donde se observa la espectacular vista del Valle de Calafia.

Es evidente el límite de la región del valle, las montañas se vuelven herméticas, salvo por las cañadas, que crean una posible entrada. Desde los puntos más altos del Valle solo se alcanzan a ver montañas, viñedos, olivos y algunas casas. Es una cuenca agrícola (vinícola) muy especial.

Regresando hacia la desviación de Francisco Zarco, para acceder a los poblados, se transita por la calle principal pavimentada, la cual empieza en Francisco Zarco y sirve de conexión con El Porvenir y las vinícolas que se encuentran hacia el suroeste (hacia la salida del valle). Así como a la reserva indígena Kumiai, a la cual no es fácil acceder, a menos que se vaya acompañado de alguien conocido para la comunidad.

Todo lo descrito es una percepción personal desde un medio de transporte, en este caso desde un vehículo. ¿Pero qué pasa cuando

te estacionas y apagas el motor del automóvil? Sin duda es una experiencia completamente distinta e impresionante para una persona citadina, como yo, acostumbrada al pavimento, ruido y a un ritmo de vida fugaz. Se siente y se oye el viento entre el follaje de la vid y los olivos, (el ruido de los cuervos) sin importar la estación, el cielo es azul y despejado. Los rayos del sol se dirigen hacia las filas del viñedo creando diferentes sombras.

Aunque la región se encuentra dentro de una zona desértica, casi todo el año el clima es templado gracias a las corrientes de aire fría que hacen recordar lo cercano que se encuentra el mar. Ver las filas perfectamente alineadas de la vid, alguna flor (por lo general un rosal) ornamental decorando el término o principio de una línea de vid sembrada. Durante todo el año, tenga o no follaje la vid, algún elemento conservará el ritmo de la plantación. Caminar entre los viñedos es disfrutar de una vista compuesta por diferentes planos. A primera vista se tiene la vid, en el segundo los olivos protegiendo los pagos¹ y hasta al fondo, los límites naturales del valle. Aunque estés contenido por una cuenca, siempre se tendrá una vista diferente hacia donde se dirija la mirada.



2.26 Vista desde la entrada hacia los viñedos del Valle de Calafia

1 Expresión utilizada por los enólogos al referirse a un cuadro de plantación de vid, aproximadamente equivale a 1 Ha.

El desarrollo del Valle

El Valle de Guadalupe basa su economía en la producción vinícola y en la industria turística (enoturismo¹, depende totalmente de la existencia de los viñedos). Por lo que los viñedos proveen de empleo estable aproximadamente a 600 personas, mientras que durante la vendimia sube a 1600 empleos temporales. Otra parte de la población se dedica al sector turista: hoteles, restaurantes y museos. Muchos otros trabajan en la maquiladora de ropa que se encuentra dentro de Francisco Zarco o se desplazan a Ensenada.



2.28 Viñedo productivo de Paralelo

Se ha visto un considerable aumento en la población durante un periodo de tiempo muy reducido. La población se ha incrementado casi en un 200%, en 10 años. Esto sucedió por el establecimiento de nuevas casas vinícolas, el desarrollo de las comunidades y la generación de fuentes de trabajo fijas. La tierra se ha ido explotando con el fin de producir vino de buena calidad e imprimir un sello personal a cada botella.



2.27 Fotografía de los campos de vid de la vinícola LA Cetto



2.29 Larguillo tomado en invierno desde la vinícola Chateau Camou hacia el Valle de Guadalupe, se puede ver un paisaje cerrado por un sistema montañoso, también se puede apreciar un campo vinícola en proceso de crecimiento.

¹ El enoturismo o turismo enológico es aquel tipo de turismo dedicado a potenciar y gestionar la riqueza vitivinícola de una determinada zona. Se relaciona con el turismo gastronómico, cultural (arquitectura, arte) y de la salud-belleza (vinoterapia). Los turistas conocen cada zona vitivinícola a través de la degustación de sus vinos y la visita a bodegas y viñedos.



2.30 Fotografía del acceso a la vinícola Barón Balché, la bandera mexicana expresa la importancia de este paisaje (Valle vinícola) para todos sus trabajadores.



2.31 Restaurantes que impulsan la economía del Valle de Guadalupe.

Este repentino crecimiento se debió a que a partir de 1986, gracias a la creación de la Organización Mundial de Comercio (OMC), se calificó al vino del Valle de Guadalupe como vino "boutique"¹, por lo que debe responder a una alta calidad y flexibilidad para poder satisfacer las demandas del mercado consumidor. Esto fue solo el comienzo, ya que no todas las productoras de vino tienen la misma calidad. Sin embargo, este reconocimiento provocó que las miradas de personas interesadas en el vino y hasta la misma comunidad del Valle de Guadalupe, apostara e invirtiera en estas tierras.

Según PYME², el tamaño de las casas vinícolas, de esta región, se clasifica en micro y pequeñas empresas. A excepción de Domecq y LA Cetto, las cuales son consideradas como mediana empresa ya que son las únicas empresas transnacionales vinícolas de la región.

Sin embargo, las micro empresas (como son definidas) son las que realmente aportan una identidad única al paisaje del Valle. Sus construcciones no tratan de recrear antiguas misiones o grandes haciendas, sus plantíos revueltos con diferentes varietales, así como tener frutales y algunas hectáreas de riego de temporal, son muestras de la importancia que le dan a la tierra y a los elementos del paisaje que hacen posible esta actividad vinícola.

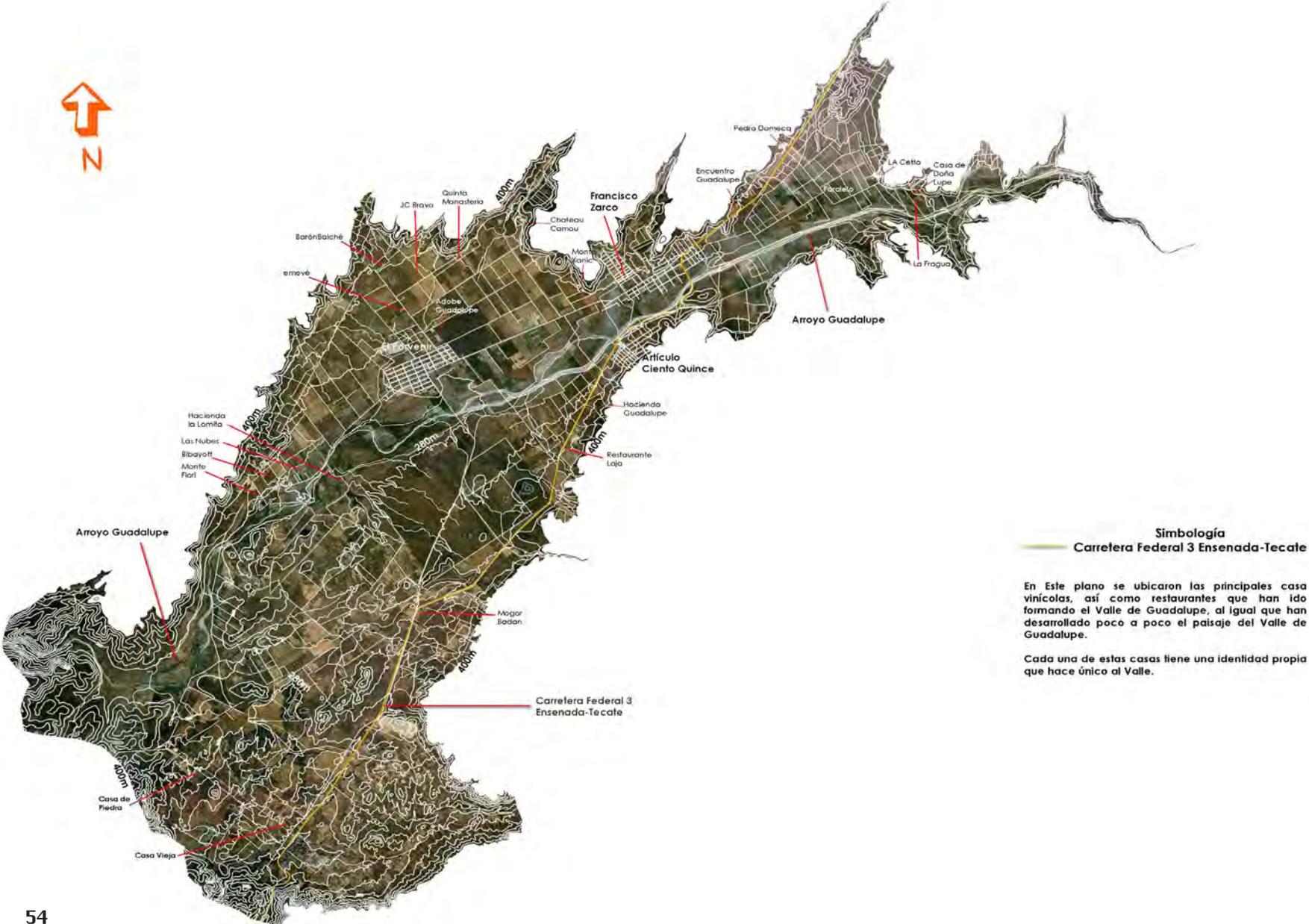
Los viñedos de esta zona constituyen el 90% de la producción de vino nacional (Sagarpa 2004), este crecimiento se fue dando en las últimas décadas gracias a los créditos otorgados por el gobierno y por el asentamiento e inversión extranjera (en menor escala).

Este crecimiento también se puede observar en el nivel de vida que tienen sus pobladores. El empeño que tienen estas personas por crecer, para desarrollarse, para sacar adelante a su familia, es impresionante. Entre el gobierno y la organización de la población han conseguido que se les dote de un buen servicio médico, educación superior de buena calidad, un buen sistema de transporte hacia Ensenada, así como infraestructura urbana que hacen de estos sitios muy interesantes para visitar y vivir.

¹ Gaeta Lara Angelberto. Tesis para obtener el grado de Maestro en Administración integral del ambiente. Productividad de la vid en función del aprovechamiento de agua subterránea en el Valle de Guadalupe 1994-2004. Colegio de la Frontera. Tijuana, Baja California 2006.

² Acrónimo utilizado para referirse a la pequeña y mediana empresa.

Plano de ubicación de casas vinícolas y restaurantes que conforman el paisaje vitivinícola del Valle de Guadalupe





2.32 Imagen tomada de una revista mexicana de circulación internacional, por lo que la difusión sobre el vino mexicano cada vez es mayor:

fermentación, el grado de alcohol, las barricas, la cava, la maduración, el corcho, el maridaje, etc... es una lista interminable de factores. Es por ello lo interesante del mundo del vino. Siempre se aprenden nuevos métodos, ideas y modos de pensar respecto al vino. Lo importante es que se está llevando a cabo en México y se está dando a conocer en el mundo.

La mayoría de los terrenos ya fraccionados y cercados se encuentran a la venta. Algunos ya con instalaciones de riego y bombas de agua, listas para recibir las nuevas variedades de uva, que en los próximos cinco años producirán vino de excelente calidad.

Este proceso de crecimiento y apertura del vino mexicano ha sido largo y difícil, se ha ido construyendo poco a poco. Sus productores han tenido que ir perfeccionando sus técnicas, tecnología y hasta las variedades de uva. Pero no se han dado por vencidos. Cada vendimia luchan por que sus vinos sean mencionados en revistas, o que un empresario decida invertir en su producto para distribuirlo en otras ciudades.

Los expertos de la vid dicen que todos los factores naturales y sociales influyen en la producción de un buen vino. El tipo de uva, la tierra, las lluvias, la temperatura, la poda, la pizca o cosecha, la

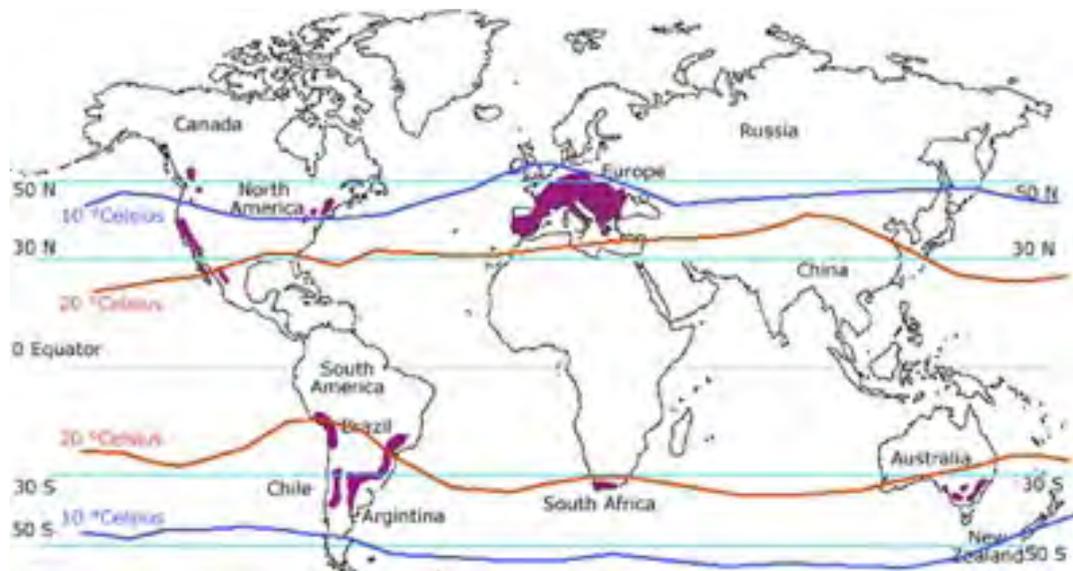
2.2 Clima vinícola en el Valle de Guadalupe

Las mañanas y las noches son frescas, durante el medio día el sol se hace presente sin que ninguna nube le estorbe. A veces la neblina entra al valle muy temprano, justo antes que aparezca el sol, sin importar la estación que sea.

Cuando se piensa en Baja California, se imagina un desierto, altas temperaturas y cactáceas. Sin embargo el clima del Valle de Guadalupe es todo lo contrario. Es un clima que se describe como mediterráneo ya que la temporada de lluvias sucede durante el invierno. Son apenas casi 300 mm los que lueven al año, pero estos no están repartidos a lo largo del año sino que caen en un periodo de tiempo muy corto.

Formalmente el clima del Valle de Guadalupe, se describe de la siguiente manera:

Según la clasificación Köppen (modificado por Enriqueta García) el Valle de Guadalupe tiene un clima semiárido; es más árido y cálido hacia las sierras y las lluvias son invernales mayores al 36%.

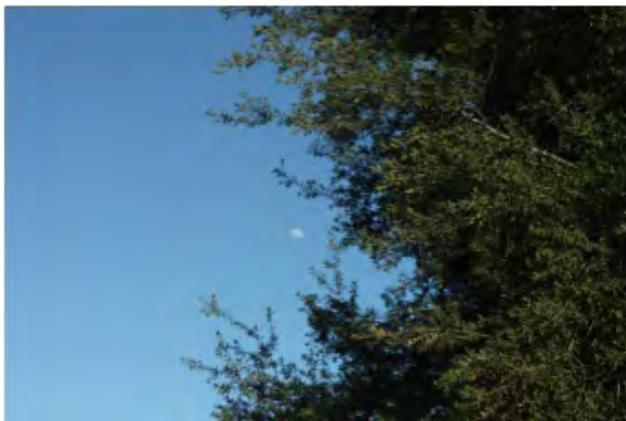


2.33 Las áreas de color morado corresponden a las regiones vinícolas del mundo

El Valle de Guadalupe corresponde a la franja mundial de la producción vinícola, esto por su posición en la latitud 32°N. Sin embargo, es un error llamarlo clima mediterráneo ya que no responde totalmente a las características propias de este clima. Es por eso que sería mejor llamarlo clima vinícola del Valle de Guadalupe¹.

¹ Es como personalmente lo nombro por las características tan específicas y únicas que presenta el clima en la región del Valle de Guadalupe.

Las principales características para que este clima sea tan peculiar son: el valle se encuentra formado por un sistema montañoso que no supera los 600 msnm, por lo que es posible la entrada suave de corrientes de viento pertenecientes al Océano Pacífico, así como la cercanía a la costa (aproximadamente 30 km), hacen que la humedad se haga presente y por lo tanto no existan temperaturas tan extremosas como en el resto del estado.

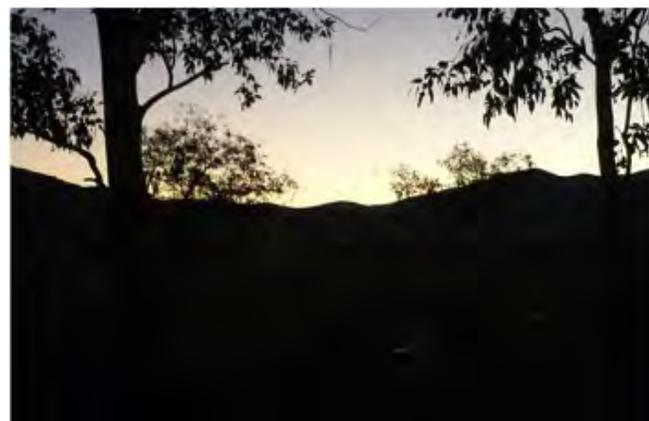


2.34 Amanecer durante la primavera (6 am)

Los veranos son templados con algunos días muy calurosos y secos (entre julio y agosto). Al caer la noche, una suave brisa se apodera de la temperatura. Los días son largos, el sol se posa sobre las montañas desde las 5 de la mañana despertando a los pájaros; se despide hasta las 8 de la noche cuando ya solo se oye el ruido del viento entre los árboles.

El amanecer y la puesta del sol durante el invierno es impactante, ya que al ser la época más húmeda del año, la neblina acompaña al sol durante su aparición y al ocultarse.

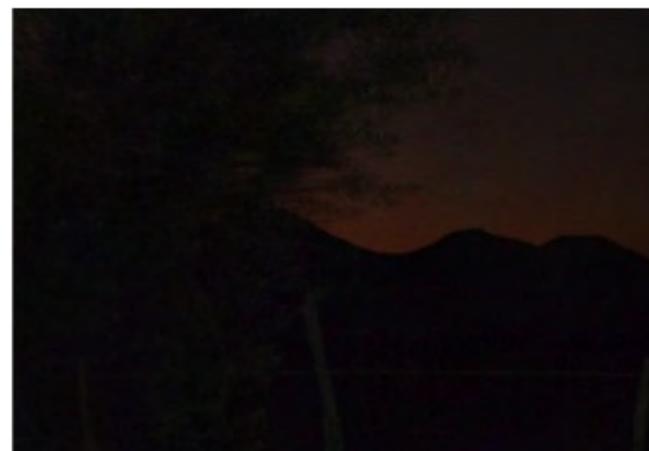
Es alrededor de las 6:30 de la mañana cuando los primeros rayos del sol atraviesan la neblina desintegrándola. La temperatura no es muy agradable (es un frío húmedo) ya que la temporada de lluvias comienza a mediados de noviembre y termina en marzo.



2.36 Amanecer durante el invierno (6 am)



2.35 Puesta de sol durante primavera (8 pm)



2.37 Anochecer durante invierno (6:30 pm)



2.38 Hilera de naranjos en época de lluvias

Durante el día, el sol hace que suban algunos grados centígrados, por lo que es interesante estar en el exterior. Sin embargo, el día dura poco, a las 6 de la tarde los rayos se van difuminando, así como las actividades y la temperatura. Por suerte solo en diciembre, enero y la mitad de febrero es cuando más desciende la temperatura durante las noches. Esto combinado con la humedad provocan heladas.

El periodo de lluvias se lleva a cabo durante los meses de octubre/noviembre hasta abril y el periodo conocido como secas es durante los meses de mayo, junio, julio, agosto y septiembre. Meses en los cuales se presentan las temperaturas más altas, esto debido a la falta de humedad en el ambiente.

El ciclo de vida de la vid es la que marca la temporalidad en el calendario. Por lo general estamos acostumbrados que durante la época de lluvias todo se encuentra en su máxima expresión de follaje y color.

En el Valle de Guadalupe curiosamente ocurre todo lo contrario. Durante la época de lluvias los cerros que rodean al Valle son de color verde intenso, claramente aprovechan el agua pluvial. Pero de la vid queda muy poco, sólo se ven las filas de troncos anclados a la tierra (la tierra comprimida y de

color café claro), los olivos de buen tamaño verde oscuro, casi platinados. Algunas lavandas y pastos silvestres que invaden terrenos ajenos.

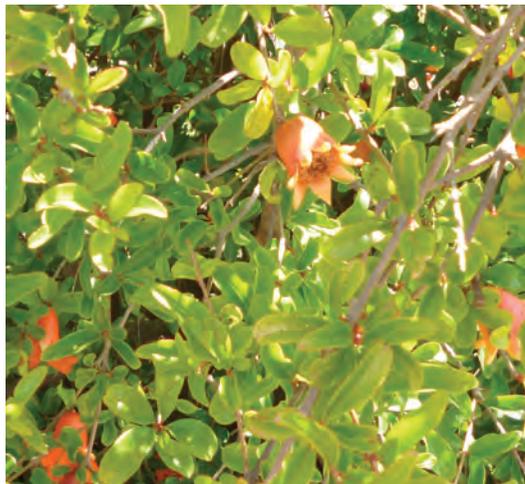
Durante la temporada de secas, el color del valle en las montañas prevalece, no tiene ninguna modificación en cuanto a color y textura. Lo impresionante es encontrarse con el verde brillante del follaje de la vid. Las hileras se siguen distinguiendo pero las hojas ya se encuentran entre mezcladas formando matas infinitas. A lo largo de las terracerías se alcanza a distinguir flores silvestres *ipomeas* de color rosa-morado, algunas margaritas *Euryops pectinatus* de color amarillo y blanco. Especies asilvestradas¹ como el dedo moro *Lamproanthus sp.* de color rosa y algunos lirios. Es impresionante como los olores también invaden los caminos, aparece el romero *Rosmarinus officinalis* y el jazmín *Jasminum officinale*, así como el azahar de los árboles de naranja *Citrus sinensis*.



2.39 Romero asilvestrado

¹ Se les dice asilvestradas a las especies que fueron introducidas pero con los años se vuelven silvestres ya que se adaptan al medio.

Flora que compone el paisaje dentro de las casas vinícolas



2.40 Granada (*Punica granatum*)



2.41 Duranzo (*Prunus persica*)



2.42 Guayaba (*Psidium guajava*)



2.43 Cerezo (*Prunus avium*)



2.44 Gerbera (*Gerbera jamesonii*)



2.45 Ipomea (*Ipomea spp.*)



2.46 Manzano (*Malus domestica*)



2.47 Zarzamora (*Rubus ulmifolius*)

En los terrenos planos sin aparentemente nada sembrado, es sorprendente ver extensiones gigantescas de trigo *Triticum aestivum* plantado . Al principio parecía pasto, pero al ver que cubría exactamente todo el terreno y tenía un cierto orden, era imposible que fuera una invasión. Alguien había tenido la dedicación y el tiempo de plantar aquel sembradío.

2.48 Fotografía en el mes de enero, el suelo se encuentra preparándose para el crecimiento del trigo.



2.48 Fotografía en el mes de mayo, se puede observar el trigo a lo largo de la propiedad.

Los agricultores orgullosos de su trabajo consideran que desde mayo hasta septiembre son las mejores épocas del Valle. Es cuando el viñedo esta en su máxima expresión, los olivos cargados de aceituna y los frutales como el manzano *Malus domestica*, durazno *Prunus persica*, pera *Pyrus communis*, granada *Punica granatum*, higo *Ficus carica* y todas las bayas (zarzamora *Rubus fruticosus*, fresa *Fragaria vesca* L. y mora azul *Rubus glaucus*) aparecen para ser convertidos en mermeladas y ates.

Es un gran contraste el que ocurre en el paisaje vinícola entre el invierno y la primavera. Es interesante e impresionante ver esos cambios que gracias al clima vinícola del Valle de Guadalupe pueden ocurrir dentro del valle. Como ya fue mencionado este tipo de clima (entre otros muchos factores) hace posible el desarrollo de la vinicultura.

2.49 Fotografía tomada en temporada de lluvias, la vid no tiene follaje



2.50 Fotografía tomada en temporada de secas, el follaje de la vid es brillante y abundante.

Condiciones climáticas del Valle de Guadalupe													
Mes	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Anual
Temperatura máxima registrada (°C)	32	33.5	37.5	40	46	49	46.5	44.5	44.3	43	37	34	49
Temperatura máxima diaria (°C)	19.3	20.3	20.4	23.2	25.5	29.0	33.1	33.5	31.3	27.5	23.4	19.5	22.9
Temperatura mínima diaria (°C)	5.5	6.1	6.9	8.5	10.7	13.1	16.1	17.0	15.6	11.8	7.7	5.2	10.33
Temperatura mínima registrada (°C)	-5	-5	-5	2.5	5	6	6.5	9.5	7.5	0.5	-1	-4	-5
Precipitación (mm)	56	61	60	17	4	3	2	7	7	13	25	35	292

2.51 Cuadro resumen sobre temperatura y precipitación. Información obtenida desde la página web del meteorológico nacional con información de la carta temática climatológica del INEGI de Tijuana estación 02021 El Pinal, Ensenada.

Las temperaturas máximas se han registrado entre los 39° C a 45° C durante los meses de julio, agosto y septiembre. Aunque estas temperaturas se presentan máximo durante una semana o dos. Las mínimas máximas se han registrado hasta de -6° C en enero y durante las últimas semanas de diciembre.

El tema del agua es indispensable para el desarrollo de esta región, ya que el Valle de Guadalupe tiene un promedio de precipitación anual de 292 mm a 300 mm de lluvia por lo que realmente el agua utilizada para el riego y consumo humano se extrae del subsuelo.

Este cuadro es un resumen sobre las temperaturas máximas y mínimas registradas en un día así como mensualmente y la precipitación promedio de cada mes y el total promedio anual.

Se utilizó la degradación de tonos de colores para representar las máximas y mínimas temperaturas. El color rojo intenso fue el día más caluroso registrado mientras que los colores naranjas fueron las temperaturas máximas más bajas registradas. Para las temperaturas mínimas registradas se utilizó el color amarillo y azul, en donde el amarillo representa las temperaturas más elevadas, mientras que los azules las más bajas.

Para el conteo de la precipitación, el color azul más intenso representa el mes en el cual cayeron más mililitros de lluvia. Mientras que los más claros representan los pocos mililitros precipitados. Como se puede observar los meses más calurosos son durante el verano (junio, julio, agosto y septiembre).

2.3 El agua a la tierra

Es cierto que la vid no requiere de grandes cantidades de agua, es más, es un arbusto adaptado a las sequías. Sin embargo, al pasar de los años los expertos vinicultores se han dado cuenta que dependiendo de la variedad que se este produciendo, es la cantidad de agua necesaria.

La cañada de Guadalupe se abre de par en par, el arroyo Guadalupe (río intermitente) corre 115 km desde el noreste del Valle de Guadalupe (nace en la Sierra de Juárez). Es una corriente de agua que fluye, principalmente, bajo el subsuelo hasta desembocar en el océano Pacífico dándole vida y carácter al valle.

Como dato técnico el Valle de Guadalupe pertenece a la Región Hidrológica No.1 (RH1), el cual forma parte de la vertiente del Océano Pacífico, con una superficie de aproximadamente 2400 km²¹.

Es importante mencionar estos datos ya que la presencia del agua en esta región vitivinícola crea una temporalidad muy marcada, y es una característica esencial en la lectura del paisaje.

Esta temporalidad le da un carácter diferente a cada mes del año. Al hablar de un paisaje vinícola, se habla de un elemento que cumple con un ciclo de vida anual, en donde el agua cobra un gran protagonismo. Ya que es muy cierto que sin agua no hay vida y en este caso no hay vid.

Durante la temporada de lluvias, se pueden notar los escurrimientos que bajan de las cañadas, ya que van dejando a su paso vegetación pintada de verde brillante.

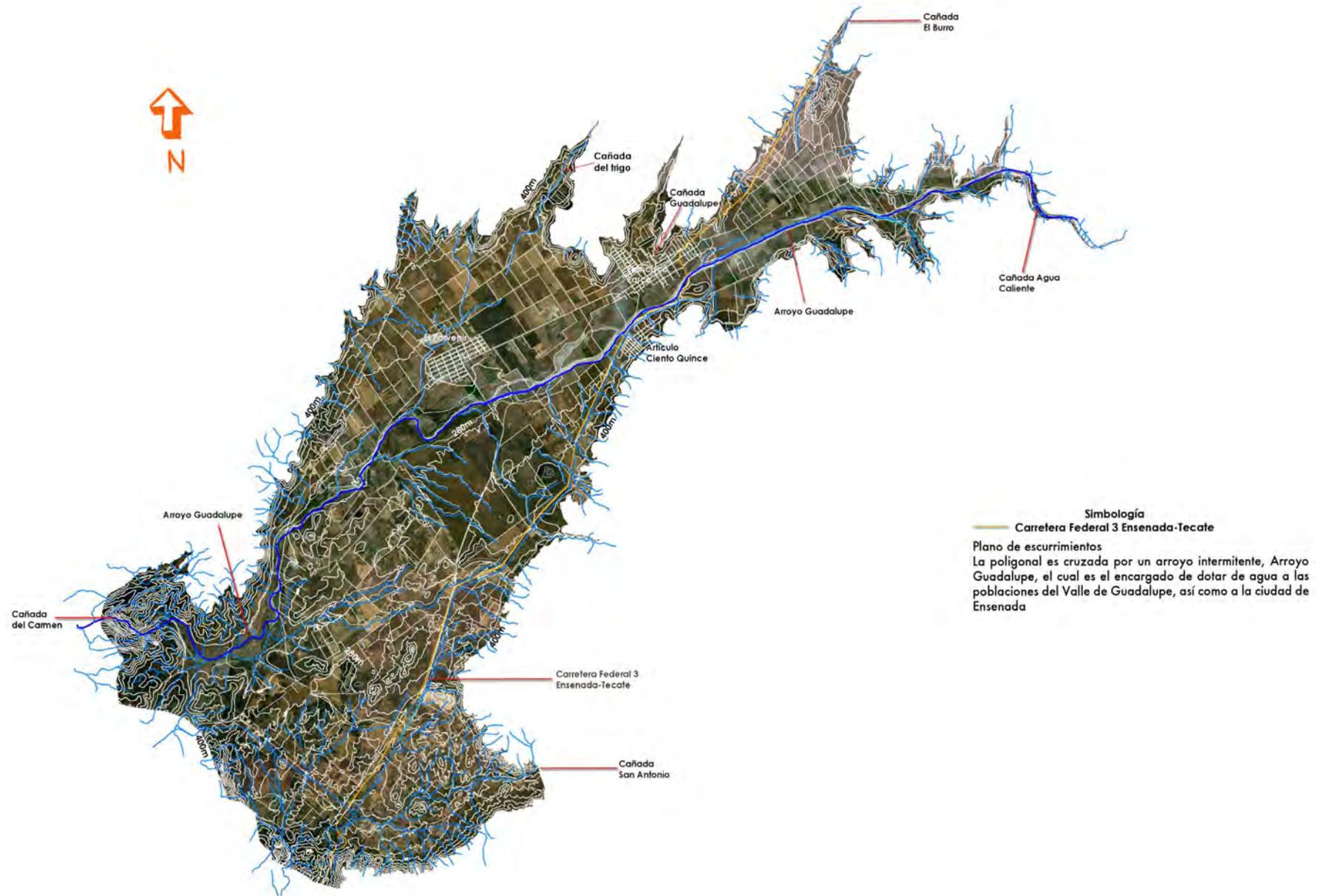
Un porcentaje de esta agua se filtra al subsuelo, formado por arenas y gravas, mientras que, la que logra escapar se une al arroyo Guadalupe para nutrir vides, olivos y cítricos.



2.52 La vid con abundante follaje verde brillante.

¹ Jorge Alejandro Kurczyn-Robledo, Thomas Kretschmar y Alejandro Hinojosa-Corona. Evaluación del escurrimiento superficial en el noreste del Valle de Guadalupe, B.C, México, usando el método de curvas numeradas y datos de satélite. Revista mexicana de ciencias geológicas. Volumen 24, num.1, 2007, p.1-14.

Plano de escurrimientos





2.54 Cuerpo de agua artificial el cual se utiliza como reservorio, vinícola Monte Xanic.



2.56 Reservorio de agua de Monte Xanic en donde se aprovecha el escurrimiento de la cañada

Como se mencionó, el valle se ha ido desarrollando gracias a la agricultura, en especial a la explotación vinícola y es cierto que debido al clima y al tipo de suelo, esta actividad se puede desarrollar con gran éxito, sin embargo el factor hídrico también es esencial para la cosecha de la uva.

Algunas vinícolas que se encuentran cercanas a los escurrimientos de las cañadas, por ejemplo Monte Xanic (que utiliza la escurrantía de la cañada Guadalupe) aprovecha estas corrientes de agua, reteniéndolas en cuerpos de agua (reservorios) los cuales sirven para el riego y producción del vino. Además este lago artificial crea un microclima y diseño único a la casa vinícola.

La dotación de agua, tanto para la mancha urbana como para los campos de cultivo, se ve abastecida algunas veces por medio de pozos. Aunque muchos de estos pozos, la Comisión Nacional de Agua los ha ido clausurando por la sobreexplotación que se les ha dado, ya que son los que bombean el agua desde las reservas del manto freático.



2.55 Llave proveniente de un pozo que dota de agua al viñedo de JC Bravo



2.57 Pozo clausurado por CONAGUA

El territorio que comprende el Valle de Guadalupe se encuentra sobre dos importantes fosas de agua (en mantos freáticos).

Estos depósitos se recargan gracias a las escurrantías de las montañas que forman el valle, así también por la infiltración de la lluvia a los suelos formados de gravas y arenas.

Es por eso que el riego de la vid es por goteo, para ahorrar al máximo la cantidad de agua posible.



2.58 Sistema de riego por goteo para la vid



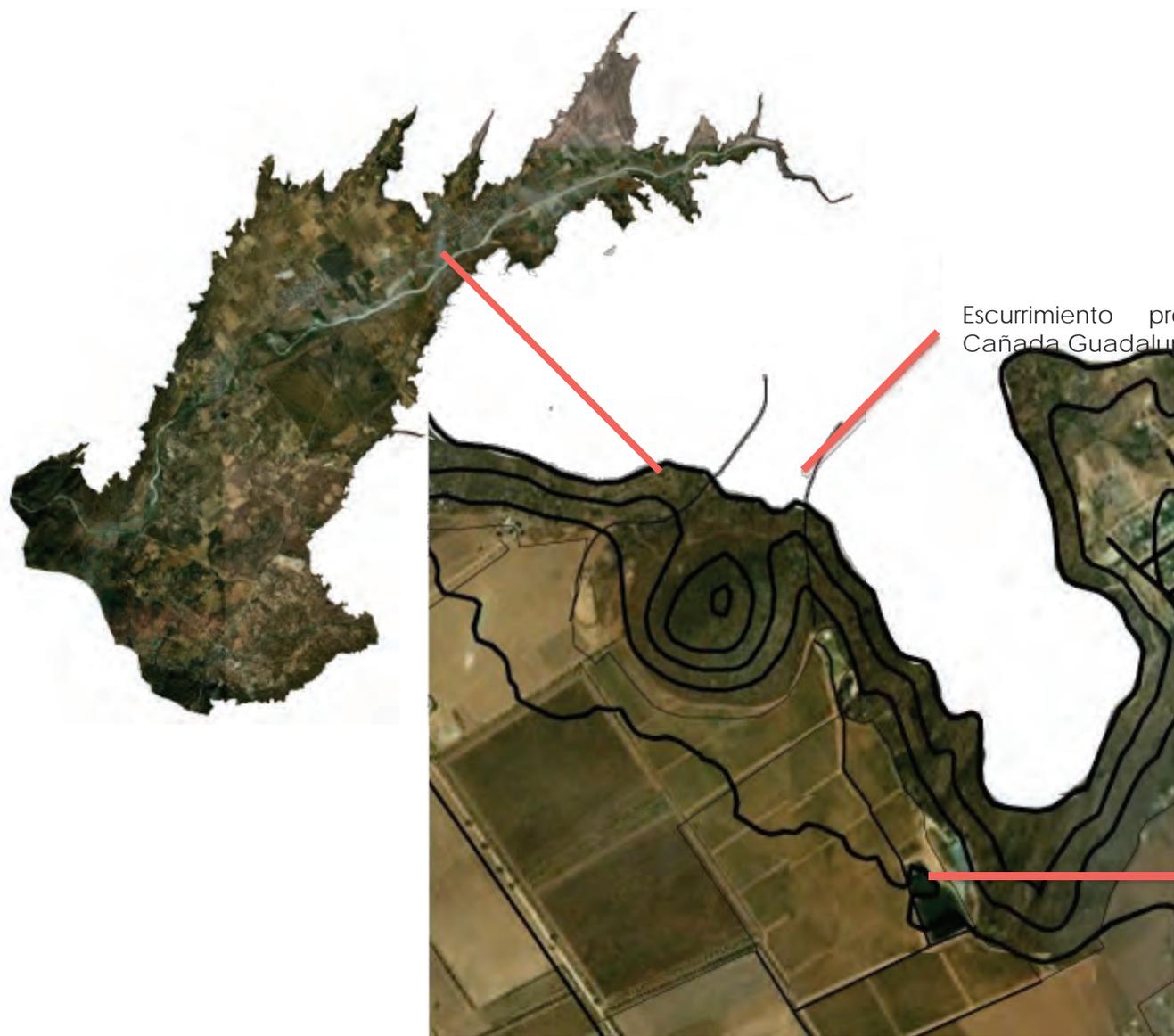
2.59 Bomba de agua y cisterna



2.60 Sistema para controlar el riego por goteo



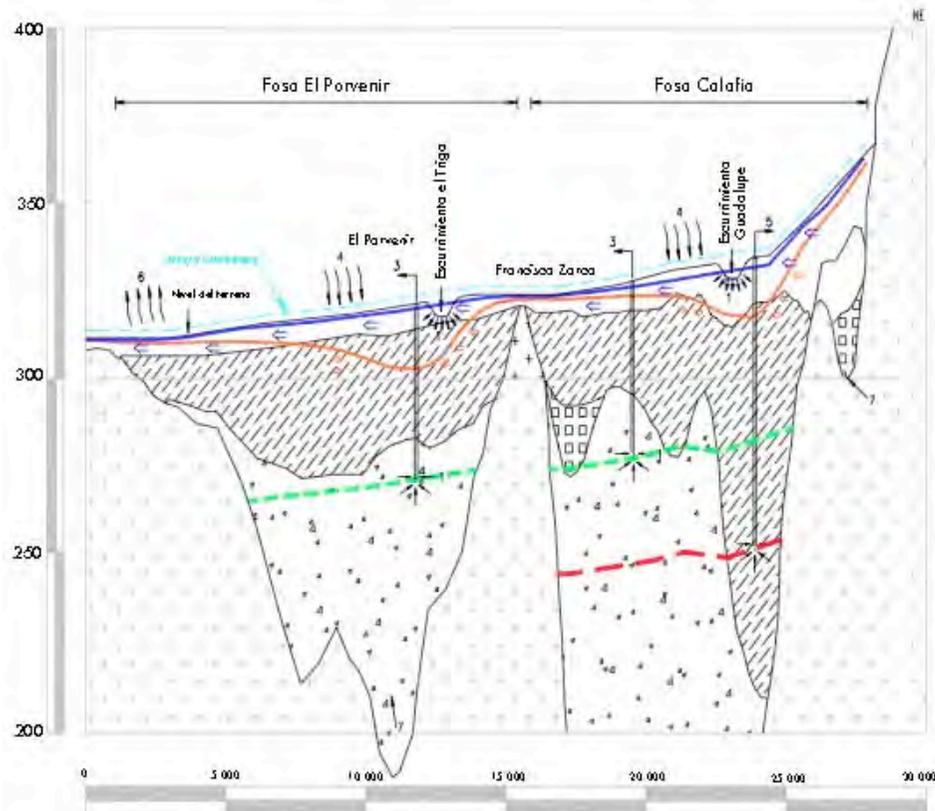
2.61 Bomba para sustraer agua del subsuelo



Escurrimiento proveniente de la Cañada Guadalupe

Casa vinícola Monte Xanic, la cual aprovecha este escurrimiento para el riego de la vid y olivos.

Esquema de la conformación subterránea e hídrica del Valle de Guadalupe



Medio Poroso		Simbología	
Zona no saturada Depende del nivel freático		Medio	Luzón
Suave		Ubicación del nivel freático	
Gravas, gravilla y arenas		Profundidad del aprovechamiento intensivo	
		Profundidad del aprovechamiento en pozo	
Medio fracturado		Explicación	
Roca basal		1 Infiltración a partir del arroyo Guadalupe y afluentes	
		2 Almacenamiento de mayor antigüedad	
		3 Mezcla inducida por el bombeo de los pozos	
		4 Retorno del riego, evaporación del agua, adición (sic) dilución de sales en la zona no saturada	
		5 Mezcla inducida por el bombeo de los pozos	
		6 Evapotranspiración de agua	
		7 Recarga por fracturas	

2.62 Esquema tomado de Gaeta Lara Angelberto. Tesis para obtener el grado de Maestro en Administración integral del ambiente. Productividad de la vid en función del aprovechamiento de agua subterránea en el Valle de Guadalupe 1994-2004. Colegio de la Frontera. Tijuana, Baja California 2006. Pag. 23.



2.63 Las hojas de la vid al haberse desarrollado perfectamente, la fructificación comienza, en este momento la dotación de agua exacta será la clave de su crecimiento.



2.64 Mientras más se desarrolla la uva la cantidad de agua debe ser calculada con mucha precisión.

El agua que se obtiene de los pozos es tan cristalina, potable y fresca que abrir una toma de agua y dejar correr el agua no preocupa a ningún agricultor. Durante la temporada de secas, sus pozos siempre tienen agua. La población jamás se ha quejado de la falta de este elemento, para ellos es un recurso constante e interminable.

Sin embargo, la realidad es otra, se han hecho varios estudios debido a la preocupación por la sobreexplotación de los mantos acuíferos, ya que no solo es para el consumo de estas comunidades, sino que esta agua también suministra a la ciudad de Ensenada. Debido a esto la calidad del agua se ha ido deteriorando, tanto por el uso urbano como por la descarga de fertilizantes utilizados para el crecimiento de la vid.

La explotación vinícola ha ido en aumento, se estima que en el año 2010 había tres mil hectáreas sembradas de vid, de las cuales el 75% era cultivada por medio de un sistema de riego por goteo y el resto en temporal.

Al hablar con el enólogo sobre este tema, expresó inconformidad sobre el abastecimiento, diciendo que era un problema lidiar con la CONAGUA, "cada vez suben más el precio del agua". Al preguntar sobre porqué el sistema de riego era por goteo simplemente contestó: "la vid no requiere de mucha agua, aparte no nos podemos dar el lujo de desperdiciarla, ya que durante la producción del vino se requieren de muchos litros de agua"¹.

Para que la planta llegue a su estado maduro y haya posibilidades de tener una buena cosecha, es imprescindible de un riego constante y de acuerdo a un calendario. Este calendario se establece gracias a un sistema meteorológico que tienen las casas vinícolas más grandes, con el cual según los datos que arroja, calcula la humedad ideal para la planta.

En general se ha calculado que la lámina de riego por goteo ideal es de 0.75 mm. Esto resulta de una prueba llamada estrés hídrico, en el cual se somete a un individuo a un control, esto consiste en que se le va suministrando agua poco a poco para observar su crecimiento.

1 Dr. Eloy González socio de la casa vinícola Quinta Monasterio.



2.65 Sistema de riego por goteo utilizado en todos los campos de vid.

El objetivo de esta prueba es calcular cual es la mínima cantidad de agua necesaria para el desarrollo óptimo de la vid. Se realiza durante el verano, cuando los rayos solares se encuentra exactamente perpendiculares a la superficie terrestre de esta zona.

Es importante considerar que cada vez más el campo agrícola/vinícola se está expandiendo y con ello la población también crece, lo cual exige un aumento del uso de este recurso, por lo que podría poner en riesgo a la industria vinícola.

El problema más preocupante es que al extraer agua del subsuelo, los suelos empiezan a tener mayor concentraciones de sal, ya que no se da el tiempo suficiente para permitir una recarga de los mantos freáticos, por lo que, las capas de minerales y sales se vuelven cada vez más gruesas, provocando suelos infértiles.

Otro tipo de problema sería que a falta de agua, el precio de esta se elevara por lo tanto, subiría el precio del vino y la entrada al mercado sería más difícil. La gente preferiría consumir un vino de igual o mejor calidad a un menor precio.

2.4 Del surco a la vid

“Mientras más hostil es la tierra, mejor crece la vid”

Grandes formaciones rocosas perfectamente talladas se ven sobrepuestas en todas las montañas que rodean el Valle de Guadalupe. Son impresionantes y forman parte esencial en la composición del paisaje vinícola.

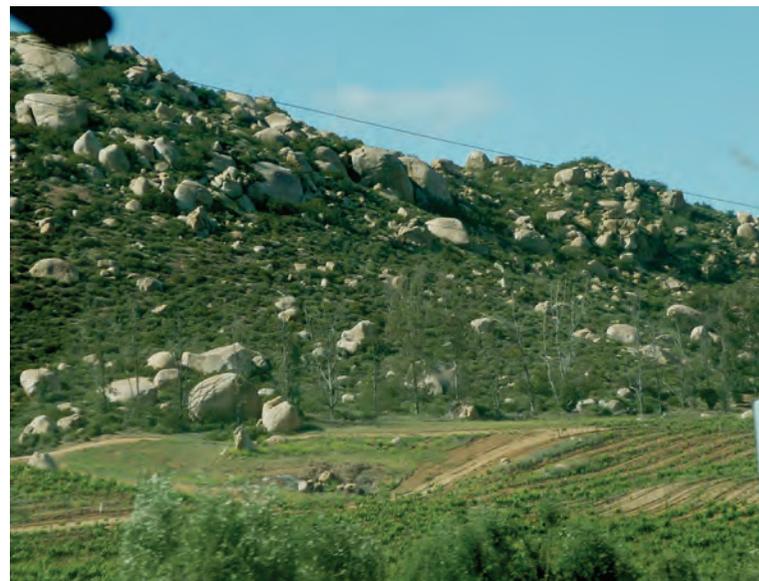
Estas piedras compuestas por granitos son las encargadas de estructurar el suelo existente en el valle. El suelo es fundamental para el crecimiento de la vid.

Primero se explicará cómo por la erosión de estos granitos es que se forman los suelos arenosos en la superficie del Valle.

Esta erosión se da por fracturas o rupturas mecánicas esféricas en las grandes rocas. Lo que resulta de esta erosión, son suelos arenosos, residuales, de granulometría gruesa, de distintos tonos entre ocre y rojo.

En algunos sitios, como al pie de los montes, encontramos suelos salinos y hostiles. Sin embargo, los agricultores utilizan leguminosas, maíz o avena para controlar de forma natural la salinidad del sustrato.

Para un experto, o sea el enólogo, la tierra es lo más importante para el desarrollo y calidad del vino. Utilizan el término francés *terroir* para referirse al terruño, o sea la tierra. Para ellos el terruño es “como lo más querido y amado del mundo”.



2.66 Formaciones rocosas de granito, estas aportan una visual única en el paisaje del Valle de Guadalupe.



2.67 Grandes piedras de granito forman el paisaje del Valle de Guadalupe.



2.68 Erosión de rocas de granito que conforman el suelo arenoso



2.69 Suelo compactado por el paso de automóviles y camionetas que provoca que no se filtre el agua



2.70 Este tipo de suelo por su estructura granular conserva la humedad durante mucho tiempo.

Sin las características específicas de esta tierra como el drenaje, estructura, capacidad de campo y nutrientes, simplemente la producción de vino no sería posible.

El drenaje es rápido y no tiende a encharcarse, si es que la tierra ha sido removida. La estructura franca arenosa media (laminar), evita que el agua se encharque, por el contrario, permite que se filtre rápidamente para que las raíces de la vid crezcan en búsqueda de humedad y puedan sobrevivir durante los veranos secos.

La vid puede crecer en terrenos hostiles e inhóspitos gracias al crecimiento de sus raíces en busca de nutrientes, por lo que no es imprescindible la utilización de fertilizantes. A veces es necesario agregar potasio después de una muy buena cosecha.

La capacidad de campo es muy importante, ya que es la cantidad de agua o humedad capaz de retener el suelo. Al tener un muy buen drenaje, la capacidad de campo sirve para que la planta pueda obtener la humedad necesaria para sobrevivir.



2.71 Trabajadores preparando la máquina para empezar el disqueado de la tierra y poder sembrar las estacas de vid.



2.72 Disqueadora para remover la tierra

La tierra se trabaja disqueándola¹ durante los meses de enero y febrero. Esto ayuda a restablecer la estructura del sustrato, así como para mantener la humedad del suelo durante los meses de temporada de lluvias.

La sensación de caminar por un terreno recién disqueado es desesperante, cada paso cuesta más trabajo, cada vez más te vas hundiendo en el terreno. Los zapatos terminan invadidos de arena.

Esta arena es muy brillante y de granulometría fina, al contacto se siente suave pero al mismo tiempo como si fueran pedazos de vidrio. Era necesario sentir el suelo, por lo que decidí enterrar mi pie para poder experimentar lo mismo que las raíces de la vid.

La primera sensación fue la granulometría que aunque es fina es muy diferente a la de la playa, se siente como si pudiera penetrar la piel. La temperatura a unos cuantos centímetros cambia radicalmente, se siente fresca y húmeda.

Sin embargo este tipo de suelos arenosos, suelen salinizarse con mucha facilidad y son utilizados como madrigueras por algunas especies animales que destruyen y se alimentan de los campos vinícolas; como por ejemplo los topos, conejos y ratas de campo.

Así como los grandes hormigueros que aunque no dañan como tal al viñedo una mordedura de este tipo de hormigas, aparte del dolor puede desencadenar fiebre.

Tal vez sea una contradicción que aunque la tierra sea lo más importante para la vid, no se le necesite brindar tantos cuidados como al riego o a los cambios bruscos de temperatura. Esto es porque el sustrato se genera naturalmente gracias a la erosión de los bloques de granito, antes descrita y es algo en lo que no existe una intervención humana.



2.73 Madriguera cercana a los naranjos.

¹ Término utilizado por los agricultores y enólogos de la región al referirse a la técnica de revolver la tierra para descompactarla por medio de unos discos de acero.

2.4 Entre olivos y cítricos

Los olivos aparecen en la periferia del Valle de Guadalupe, se puede decir que son ellos los que te preparan y reciben antes de introducirte del mundo vinícola.

Desde la carretera al inicio del valle, se alcanzan a distinguir cientos de filas de olivos plantados, aportando sombras sobre el suelo.

La variedad de olivo (*Olea europea*) de origen español que se introdujeron al Valle de Guadalupe son: la Gordán sevillana (*Olea sevillana*), Misión, Nevadillo y Manzanilla.

Son árboles que estéticamente no son muy llamativos (percepción personal). Tienen un tronco grueso, el cual se ramifica casi desde su base, por lo que son un poco amorfos. El color de sus hojas son de un verde fuerte y pálido, llegando a un plateado.

El fruto, o sea la aceituna, es cosechada desde septiembre/octubre y puede durar hasta marzo, dependiendo de la variedad de la que se trate.

Son aproximadamente 1165 ha¹, la superficie que es plantada con olivo dentro del Valle de Guadalupe. Dentro del estado de Baja California es la zona que más territorio produce aceite de oliva y aceitunas, esto por el clima mexicano mediterráneo que presenta.

Sin embargo algunas plagas, como la mosca del olivo, como la falta de agua, son las principales causas para que la cosecha sea deficiente o escasa.



2.74 Los olivos se plantan alrededor del viñedo para que sirvan como barrera rompevientos



2.75 Los olivos también son utilizados para enmarcar las entradas de algunas casas vinícolas.

¹ Estudio estadístico y geográfico del olivo en Baja California, emitido por la Secretaría de fomento agropecuario, oficina estatal de información para el desarrollo rural sustentable.



2.76 Plato de degustación de aceituna manzanilla, cultivada en la vinícola LA Cetto

La vid y el olivo siempre van de la mano, es muy común que entre las catas siempre haya un plato con rebanadas de pan y un espejo de aceite de oliva y por lo general acompañado con queso.



2.78 Plantío de olivo de Adobe Guadalupe.

Las propiedades se encuentran delimitadas por una cerca y una fila de olivos siguiendo un ritmo constante a lo largo del terreno. Estos árboles impiden la vista hacia el interior de los lotes, su trabajo es mantener la privacidad y guardar el secreto de la producción del vino.

Al pasar por el camino de terracería, a una velocidad considerablemente baja, sólo se ven los olivos, plantados a una distancia de no más de metro y medio entre cada uno, gracias a su gran follaje, es difícil disfrutar ampliamente del campo sembrado de vid.

Los agricultores y enólogo explican que estas plantaciones de olivos no se hacen para esconder la vista al interior del viñedo sino que los olivos son utilizados como amortiguadores del viento. El viento es un gran enemigo de los viñedos ya que puede llegar a tirar los racimos de uvas antes de que el fruto este listo para su cosecha.

Estos olivos también son aprovechados para la venta de aceituna en escabeche y el aceite de oliva extra virgen. Esto que quiere decir, que las aceitunas son prensadas una sola vez, garantizando un aceite de gran calidad y sabor.



2.77 Olivos de Hacienda Guadalupe a lo largo del predio.



2.79 Olivos alineados paralelos

El olivo, al igual que la vid, no requiere de mucha agua por lo que también son fáciles de adaptarse a este tipo de suelo y condiciones hídricas. Sus raíces son profundas y extensivas ya que tratan de buscar la mayor humedad posible del sustrato, sin embargo no representan una amenaza para el viñedo.

Otro dato interesante acerca de los olivos es que, a veces también son utilizados como alimento para las cabras, ya que son animales que acaban con todo, los agricultores prefieren que roben las ramas de los olivos y no que echen a perder la vid.



2.81 Olivos en diferentes casas vinícolas, los cuales sirven como cortina de aire para cuidar los viñedos de las corrientes frías del Pacífico.



2.80 Trasplante de olivos de 50 años de Quinta Monastero

Es evidente la relación estrecha entre la vid y el olivo, ¿pero entonces porqué se menciona a los cítricos?





2.82 Fila de cítricos en la vinícola JC Bravo



76 2.83 Filas de naranjos

Los cítricos

En su mayoría, toda casa vinícola dedica una sección de terreno a la producción de árboles frutales para un consumo local. Muchas veces para evitar que la fruta se pierda, es recolectada y se preparan mermeladas, las cuales por lo general se ponen a la venta.

Se puede encontrar y recorrer muchas zonas de frutales en diferentes casas vinícolas, sin embargo la más impresionante es la que encontramos en la propiedad de JC Bravo. El encargado, que lleva más de 20 años trabajando en el viñedo, también se hace cargo de los frutales y cítricos. Es un señor que le interesa experimentar.

Tiene alrededor de 1 Ha de puros cítricos, son filas de mandarinas (*Citrus nobilis*), naranjas valencia (*Citrus X sinensis*), toronjas (*Citrus X paradisi*), lima limón (*Citrus X limon*), lima dulce (*Citrus X limetta*) y limón (*Citrus aurantifolia*), así como membrillos (*Cydonia vulgaris*). El olor generado cuando se camina entre los árboles es impresionante. El sabor de la fruta es completamente diferente al que una persona urbana está acostumbrado.

Son árboles en los que no se utilizan fertilizantes ni plaguicidas, por lo que se puede arrancar la fruta en ese momento y comerla. Es impresionante ver las filas interminables de puros cítricos.

Frente a los cítricos tienen árboles frutales como manzana (*Malus domestica*), capulín (*Prunus serotina*), pera (*Pyrus communis*), higo (*Ficus carica*), guayaba (*Psidium guajava*), cereza (*Prunus avium*), durazno (*Prunus persica*) y aguacate (*Persea americana*). Hasta un intento de mango tenía pero es claro que por el clima tan extremoso y seco no resistió por mucho tiempo.



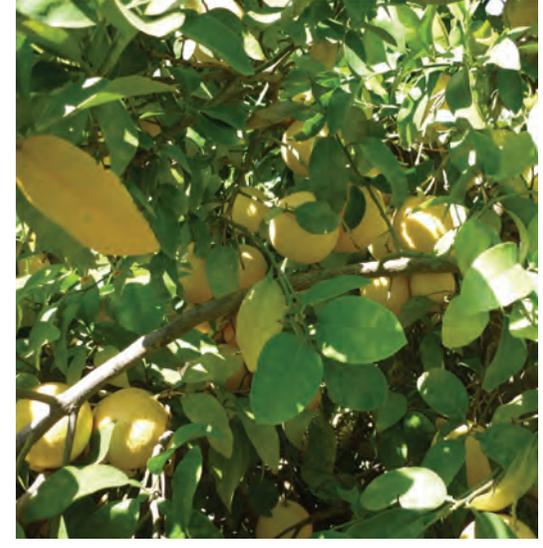
2.84 Naranja Valencia



2.85 Lima-limón



2.86 Limón-lima



2.87 Árbol de toronja



2.88 Mandarinas



2.89 Árbol de lima-limón



2.90 Limón dulce



2.91 Cata de vinos, en donde se ofrecen productos locales como aceite de olivo con pan y queso como acompañantes.



2.92 Vista panorámica hacia el olivar de Chateau Camou



2.93 Logo distintivo de la casa
78 Chateau Camou



2.94 Vista de la casa vinícola
Hacienda Guadalupe

Jesús Verduzco Ayala, es el encargado de este edén. Durante los meses de mayo, junio, julio y agosto, esta zona compite con el verdor del viñedo. Es impresionante ver los manzanos y cerezos con grandes flores blancas. A lo pies de los frutales y muy cercano al pozo de agua, un grupo de ipomeas de color rosa/morado forma un tapiz en el suelo. Este tapete contrasta con el color casi rojo de la tierra junto con el verde del viñedo.

Los olores son impresionantes, entre los cítricos, el jazmín y el romero, forman una sintonía de sensaciones sorprendentes. Lo más característico es el olor a azahar que se impregna por todos los rincones del viñedo.

Es muy interesante ver como se han ido adaptando este tipo de árboles a estos climas y tipo de suelo. Es un hecho que se necesita de más agua para poder regar y mantener en perfecto estado estos árboles, sin embargo se sigue utilizando el riego por goteo. Durante el verano (por lo general en los meses de julio-agosto), que es cuando los centígrados se elevan más en el año, los frutales piden a gritos más agua. Las hojas empiezan a debilitarse, se les ve tristes, desesperados por un poco más de agua. Todos ceden ante esta exigencia y los dotan de agua, al final de cuentas serán ellos los que consuman y se beneficien de sus frutos.

La producción vitivinícola no solo es vid, sino que es toda una serie de elementos paisajísticos, tanto biofísicos como culturales que hacen del vino un estilo de vida. Los cuales forma parte esencial en la lectura del paisaje vitivinícola del Valle de Guadalupe.

A lo largo del año las diferentes actividades, las cuales van de la mano con la temporalidad, son las encargadas de marcar un ritmo original y único en la vida dentro del Valle de Guadalupe. Sin importar si eres turista, inmigrante u originario de la región, esta forma de vida te atrapa.

Provoca dejar todo atrás y empezar desde cero con una tallo de vid. Todo lo que forma parte de la elaboración del vino se puede definir como una vitivinicultura.

3. El paisaje que ve el vino nacer



Con el paso de los meses los centígrados se elevan más en el año, los frutales piden a gritos más agua, las hojas empiezan a debilitarse, se les ve tristes, desesperadas por un poco más del vital líquido. Por lo general todos los encargados del viñedo ceden ante esta exigencia y abren la llave del pozo, al final de cuentas serán ellos los que consuman y se beneficien de sus frutos.

La temporalidad marca un ritmo único y original dentro del Valle de Guadalupe. Los cambios en el paisaje son evidentes, todo marcado por el ciclo estacional, es un calendario natural, un tanto mermado por las necesidades del hombre.

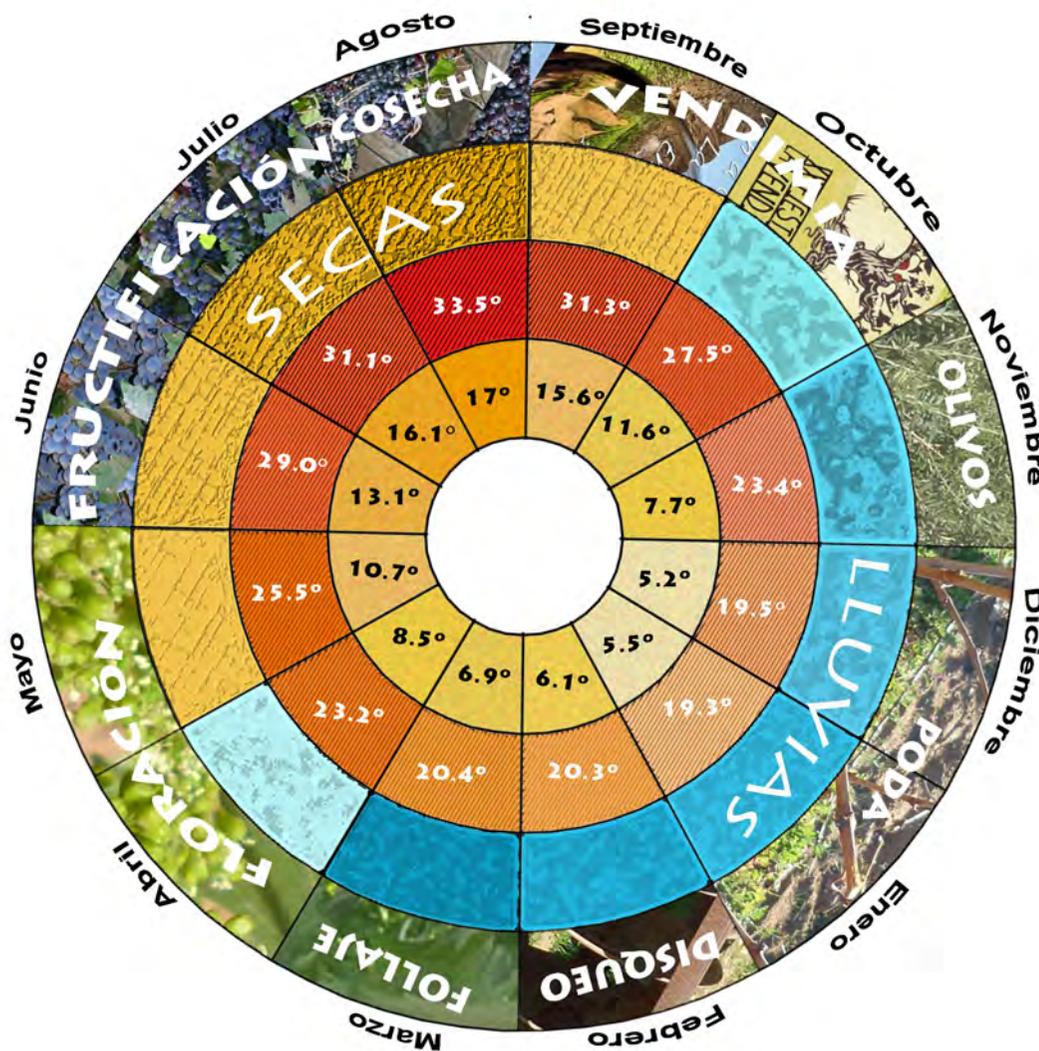
A lo largo del año se realizan diferentes actividades de cuidado y protección para garantizar la calidad del vino, sin importar el tamaño del viñedo o los litros de vino que se puedan producir.

Es un ciclo que se debe respetar y completar para cosechar con el mismo entusiasmo como con el que se sembró. Muchas de las vides tienen aproximadamente 50 años, mientras más vieja es la viña, tiene mayores posibilidades de producir un buen vino.

Los habitantes del Valle trabajando dentro de las casas vinícolas, poniendo el mayor empeño para cosechar una mejor uva cada vendimia, por lo tanto para producir un mejor vino.

No sólo los elementos naturales dan el carácter al paisaje vinícola, sino que también la parte antropológica desempeña un papel muy importante para que exista una identidad y un sentido de pertenencia hacia lo natural, y los trabajadores se sientan parte de las raíces en que la vid se sostiene y alimenta. Como resultado, cada persona que desempeña una tarea dentro del Valle de Guadalupe tiene una percepción completamente diferente de la que significa la vid y sus acompañantes.

3.1 Un año alrededor del Valle de Guadalupe



“El tiempo convierte el sabor a fruta y la tierra acentúa sabor al vino”¹

Cronos se posa en un viñedo y hace posible que el fruto se convierta en vino. El tiempo, aunque es intangible, dentro de un viñedo es tan importante como el agua y la tierra.

El Valle de Guadalupe funciona como un sistema que gira alrededor del tiempo, su supervivencia y su encanto se lo debe a este.

Este círculo representa el calendario del Valle de Guadalupe. En donde los elementos físicos ambientales se combinan creando el ecosistema perfecto para la producción vinícola y todo lo que conlleva esto.

La estacionalidad aporta el carácter necesario al paisaje para que la gente pueda y quiera trabajar para la naturaleza y pueda sobrevivir con ella.

El calendario comienza con la temporada más importante del año que es el parteaguas siendo, sin duda la festividad más importante de la región: la **vendimia**.

¹ Loc. Cit. Dr. Eloy González socio de la casa vinícola Quinta Monasterio

¿Pero qué es, o de qué se trata esta festividad?

Originalmente la vendimia se retoma de la antigua Grecia, en donde la cosecha de la uva era causa de una gran alegría. En ese entonces se celebraban las fiestas dionisiacas, en donde durante 5 días se veneraba a la deidad Dioniso, el encargado del buen vino.

Actualmente esta fiesta se celebra un mes antes de iniciar el otoño (por lo general la tercera semana de agosto), y es determinante, ya que marca el inicio y el final del ciclo de la uva y de los procesos que forjan la identidad del Valle de Guadalupe.



3.1 Fotografía de la vid con los racimos de uvas (blancas) del viñedo Adobe Guadalupe.



3.3 Viñedo, principios de agosto de Hacienda Guadalupe.

Con esta fiesta se terminan los cuidados excesivos de los racimos, todo el empeño y la esperanza se concentra en la cosecha de la uva. Es una etapa de pasión y confianza en cada racimo, semilla, pulpa y cáscara para que la producción del vino de ese año sea espectacular y de la más alta calidad.

El paisaje del Valle adquiere un tono verde brillante contrastante al café pálido de las montañas. Las filas de las viñas se han perdido, el follaje no respeta límites, los racimos de color rojo encendido y morado están listos para ser cosechados. Las ramas del arbusto ya no pueden sostener el peso de las uvas. Las raíces demandan un poco más de agua para poder satisfacer la cantidad necesaria de glucosa.



3.2 Uva tinta (merlot) antes de ser cosechada



3.4 Agricultor cortando los racimos con mucho cuidado para no dañar la fruta.



3.5 Los trabajadores transportan el fruto cosechado en canastas para evitar daños.



3.6 Cosecha nocturna en Monte Xanic.

Es tal la cantidad de trabajo y tan delicado que es necesario contratar agricultores temporales, los cuales, se dan a la tarea de llevar a cabo la pizca, recolectar todos los racimos y depositarlos en grandes barriles de madera.

Esta recolección también es dirigida por el tiempo, es una sincronización entre el estado de maduración de la uva y la decisión del encargado del viñedo. Dependiendo de la variedad y el tipo de vino que se vaya a producir se hace a una hora determinada del día. Por lo general para los tintos se lleva a cabo durante el día y para los blancos a lo largo de la frescura de la noche. Se necesita de la luna para mantener el menor nivel de acidez en la uva.



3.7 Agricultor cosechando la vid



3.8 Encargado de viñedo supervisando la cosecha



3.9 Racimos de uvas en contenedores de madera después de cosecharlas.



3.10 Catas especiales para todos los visitantes



3.11 El Valle de Guadalupe se transforma durante las fiestas de la vendimia.

Realmente es una fiesta porque no todo es la cosecha de la uva sino que hay implicaciones culturales muy importantes que invita a mucha gente participar.

Al atardecer se ofrece una fiesta, en la cual se le da gracias a la naturaleza por lo frutos cosechados. Es una celebración en donde se mezcla el orgullo y el respeto hacia la casa vinícola para la que se trabaja. Es un acto de alegría y esperanza que se comparte entre los trabajadores y los dueños, es un momento de unión familiar.

Actualmente, las fiestas de la vendimia, se han ido convirtiendo en un atractivo turístico muy importante y esencial para el desarrollo del Valle de Guadalupe. Se organizan recorridos entre los viñedos y los procesos de producción, así como catas por los diferentes viñedos.

vinos, quesos y pan elaborados por la comunidad del Valle de Guadalupe.

Las cabalgatas alrededor de los viñedos es una actividad impactante, ver como cuelgan los racimos de diferentes tonalidades sobre los cargadores¹ a punto de romperse.



2.12 Organizan muchas actividades por las noches

También se montan exposiciones de pintura y artes plásticas, se invitan a cantantes populares nacionales e internacionales. Se organizan conciertos con la Sinfónica de Ensenada al aire libre durante la noche, en donde se ofrecen

¹ Así se le llama a las ramas secundarias de la vid encargadas de sostener los racimos.



3.13 Parejas participantes en La Noche de la Cofradía 2011

Esta explotación gastronómica de la región, ha provocado el surgimiento del término Cocina BajaMed, la cual se refiere a las nuevas fusiones de sabores e ingredientes de la zona Tijuana/Ensenada.



3.15 Restaurante gourmet, el cual ofrece un menú diferente diariamente.

La última semana de las fiestas de la vendimia se lleva a cabo una última celebración, la cual lleva poco tiempo de ser establecida como parte de la vendimia. Se le llama "La noche de la Cofradía". Este evento reúne a chefs y sommeliers para crear el maridaje perfecto entre platillo y vino. Es una competencia, en donde participan más de 40 parejas (chefs y sommeliers).



3.14 Mesa con los diferentes maridajes

Muchos restaurantes han ido estableciéndose en el Valle de Guadalupe, los cuales han ganado numerosos premios por la alta cocina y la oferta gastronómica de lujo que ofrecen¹. La vendimia puede durar hasta mediados de octubre, dependiendo de la forma de producción de la casa vinícola.

¹ Restaurantes como Laja o la cocina de Adobe Guadalupe, Hacienda Guadalupe, el Sauzal y próximamente Encuentro Guadalupe se distinguen por la innovación de platillo.



3.16 Maceración de uvas

Al terminar las fiestas, el trabajo dentro de la planta de producción comienza. Los trabajadores se dan a la tarea de limpiar cada racimos para deshacerse de las hojas o ramas sobrantes. Se debe supervisar el paso por la despalilladora, la cual quita los pequeños pedazos de tallo (o pedicelo) que pudieran haber quedado. En este momento la uva adquiere el mayor rango de importancia durante todo el proceso.

Las uvas limpias se preparan para pasar por un proceso de prensado, en el cual la uva es separada de su semilla y cáscara (hollejo), la uva va perdiendo su morfología.



3.17 Proceso de despalillar los racimos

La pulpa empieza a convertirse en jugo, la convivencia entre todas las partes de la uva debe ser armónica, ya que los sabores empiezan a surgir dentro del tanque de acero inoxidable (por lo general en todas las vinícolas es utilizado) para su fermentación y producción de alcohol.



3.18 Contenedores de acero inoxidable, empieza el proceso de fermentación.

Es a partir de este momento cuando el trabajo del enólogo se complica, todos los días se hacen pruebas de densidad, pH y temperatura al caldo ya que depende de él que el vino llegue a su nivel de alcohol ideal, para la creación de un buen vino. Ahora son los compuestos y las levaduras las encargadas del vino, el CO₂ le da la fuerza al caldo para separar los sólidos del líquido.

La densidad descende, los polifenoles se encuentran en libertad gracias al prensado de la pulpa. Los taninos empiezan a darle cuerpo y complejidad al vino.



3.19 Fotografía mostrando la cava de Barón Balche.

Al terminar todos los procesos de fermentación, el vino pasa a su etapa de maduración dentro de barricas. Estas barricas son muy especiales ya que son fabricadas de roble blanco francés (*Quercus petraea*) o norteamericano (*Quercus alba*) y solo se utilizan una sola vez (esto solo ocurre en los viñedos de gran producción ya que cada barrica puede llegar a costar hasta \$150 dls).

Esta maduración se lleva dentro de un cuarto especial llamado cava. Este sitio tuvo origen durante la época medieval, en donde se utilizaban los sótanos para guardar grandes cantidades de vino. Al pasar los años en Francia, se dieron cuenta que tener una cava, era tener un espacio más dentro de las casas, por lo que se volvió un cuarto de buen gusto y elegancia.



3.20 Separación de barricas por años de añejamiento.

En México esta costumbre llegó gracias al imperio de Maximiliano y Carlota (la Cava Imperial de Maximiliano era la mejor surtida de la época) cuando el gusto por lo francés se puso de moda¹.

Actualmente las cavas siguen teniendo una gran importancia, no tanto como forma de vida sino por ser la parte final del proceso de formación del vino. Sin embargo, en el Valle de Guadalupe cada casa vinícola trata de reflejar su visión a través del diseño de la cava, para ellos es un santuario para guardar y disfrutar del vino.

Bajar a una cava es una expedición, solo se ven los escalones y hasta el final una puerta cerrada, es imposible saber su dimensión. Mientras se bajan los escalones se siente como te atrapa otro mundo. Entrar a una cava alerta todos los sentidos, se está alerta a todos los detalles, sonidos y olores que pasan a tu alrededor, te aleja completamente del mundo exterior, se siente el subsuelo, la luz es tenue, las pupilas se van ajustando a la cantidad de luz que los ojos están recibiendo. El ambiente es muy fresco y el olor a humedad es inconfundible. La estructura de cada cava es diferente de acuerdo a las necesidades y adaptaciones de cada casa vinícola, haciéndolas únicas y especiales.

¹ Gadsen Gabriel. El arte de la guarda de vinos. Guía de viñedos de México. Edición 2007-2008. Editorial Sabor. México. Pág. 93-96.



3.21 Cava de Quinto Monasterio

En los grandes viñedos las cavas son impecables, huele a humedad limpia, utilizan muros de contención de granito, dejando al descubierto la geología que rodea al Valle. Se ve el cambio de color de la tierra y por el corte de los horizontes edafológicos se puede distinguir el terreno arenoso y las arcillas de color ocre.

En otras vinícolas, las cavas son grandes cuartos con poca luz y un poco desordenados. Otras, construidas debajo de sus jardines, son cavas rudimentarias, por ejemplo, su medidor de humedad es por medio de un manojito de albaca o cilantro fresco colocado en alguna esquina, si se seca muy rápido, esto indica que la humedad es baja.

La cava ideal

Una cava tiene como objetivo proporcionar cuatro factores ideales del ambiente: temperatura, humedad, iluminación y ventilación. La temperatura juega el papel más importante ya que no debe tener variaciones bruscas, sino mantenerse dentro de los 12° y los 17° C.

Esto se controla construyendo las cavas por lo menos a unos 3 metros debajo del nivel del suelo o instalando sistemas de aire acondicionado o refrigeración. La humedad perfecta oscila entre el 60% y el 80%, si es mayor se puede llegar a formar moho, el cual podría dañar el sabor del vino o influir negativamente en la maduración del vino.



3.22 Cava personal de Don Manuel



3.23 Cava trasera de Quinta Monasterio



3.24 Follaje cambiando de color:

En los meses siguientes; noviembre y diciembre, se deja que el follaje vaya perdiendo el color verde, las estomas de las hojas se cierran completamente, ya no reciben la luz del sol. La planta va cambiando de color poco a poco hasta llegar a un amarillo/café pálido, La hoja se va encogiendo, se dobla, no sólo pierde color, sino humedad, forma y tamaño. Se deja descansar a la planta de los ojos de sus cuidadores, el brillo ya no se poza sobre el viñedo sino ahora lo tienen los olivos.

Durante estos meses, los olivos despiertan, ya no son tan pacíficos, en cambio se vuelven celosos y llaman la atención de los agricultores, presumiendo un follaje excesivo y puntiagudo, cargado de su fruto. Los trabajadores deben concentrar ahora todas sus energías en la recolección de la aceituna de los olivos, la cual puede ser cosechada desde octubre y noviembre hasta mediados de diciembre.



3.25 Olivo productor de aceitunas

La recolección de la aceituna se puede hacer manualmente o por medio de máquinas que realizan la recolecta. Por lo general en los viñedos del Valle de Guadalupe se realiza manualmente, dependiendo de la extensión del olivar es la técnica que se utiliza ya que la selección de la calidad del fruto es muy importante.

Dentro de la región, las extensiones de olivos son pequeñas por lo que el recolector sube al árbol con un contenedor de madera hueca, en donde va depositando el fruto, de manera sutil y delicada para evitar cualquier daño.

Algunas aceitunas se preparan en escabeche para ser vendidas, mientras que otras deben pasar por el prensado para la producción de aceite de oliva extravirgen (eso significa que solo pasaron por un prensado). No todos los viñedos son productores de olivo, muchas veces mandan la materia prima a Ensenada para que sea procesada.



3.26 Cosecha de olivo, los trabajadores cortan la aceituna y la colocan en recipientes.



3.27 El ingeniero agrónomo da las indicaciones de cómo debe ser la poda para asegurar un óptimo crecimiento de la vid.



3.29 Los trabajadores se reparten el trabajo de la poda para agilizarlo, dentro de la vinícola Monte Xanic.

Después de unas semanas de descanso, llega enero y con él, las lluvias más intensas, las mañanas y noches más frías. Los agricultores regresan a las filas armados de tijeras podadoras. Dentro de las dos primeras semanas del mes, aproximadamente diez personas son las encargadas de cortar las ramas más grandes y gruesas, las que estorben al caminar por las hileras de vid y el follaje seco restante. Sin embargo la textura de los tallos de la vid aportan profundidad al viñedo.

En las siguientes semanas se realiza la poda de formación o de preparación para la siguiente fructificación. Los podadores se dividen el trabajo, cinco personas por fila, en donde dos van cortando las ramas más débiles, las otras dos personas recogen lo podado y una debe colocar un sellador a las ramas podadas para evitar cualquier tipo de hongo o virus que ponga en peligro a la planta.

Los podadores son tan hábiles que solo se oye el sonido de corte ya que pareciera que solo están recorriendo el viñedo. Observando de cerca una poda pareciera muy sencillo, cuando en realidad, existe toda una técnica especial ya que de esta poda depende la fructificación de ese año. Debe haber una separación de 15 cm entre cada nudo o yema para evitar que los próximos racimos crezcan unos encima de otros y no permitan que todas las uvas reciban la misma cantidad de luz. Así como para evitar que la planta gaste energías en nutrir una rama que eventualmente será eliminada.



3.28 Trabajadores podando la vid al final de la temporada,



3.30 Campo de vid en Enero

La percepción del Valle se torna seca y con apariencia de olvido, los montículos de las ramas secas se van acumulando al final de las filas y cuando los rayos del sol anuncian el término de la jornada, se recoge la poda. Parece que el viñedo está abandonado, no hay señales de vida.

Las ramas son amarradas para formar conjuntos de estacas. Al fondo del viñedo, los agricultores cavan una zanja de aproximadamente 2 x 1.5 x 0.80 m de profundidad, en el cual entierran las estacas para que estas enraicen y puedan ser plantadas al año siguiente.

Al terminar la poda, el encargado principal del viñedo, empieza a hacer las pruebas sobre el estado del suelo (pruebas edafológicas), son las primeras claves para poder predecir la calidad de la cosecha de ese año.

En febrero algunas hectáreas que parecían descansar, son reactivadas. Los agricultores se dan a la tarea de preparar la tierra para sembrar nuevos varietales. Utilizan el término disquear¹, ya que con unos discos de acero enganchados a un vehículo, remueven la tierra para asegurar un mejor drenaje del agua y conservación de la humedad, así como el soporte de las raíces.



3.31 Zanja para enterrar las estacas de vid.



3.32 Estacas sobrantes de la poda.



3.33 Tierra disqueada para nutrir el nuevo follaje.

Llega marzo y con él la primavera, el brote de las hojas inicia, el paisaje sufre un cambio radical. Los ojos regresan a los viñedos, ahora son ellos el centro de atención del Valle, la vegetación de los montes se empieza a secar, pero la vid empieza a resplandecer por medio de su follaje verde y brillante. Se riega por un buen año sin problemas de plagas y depredadores.



3.34 Topo saliendo de su madriguera, son los enemigos número uno de la vid y olivos.

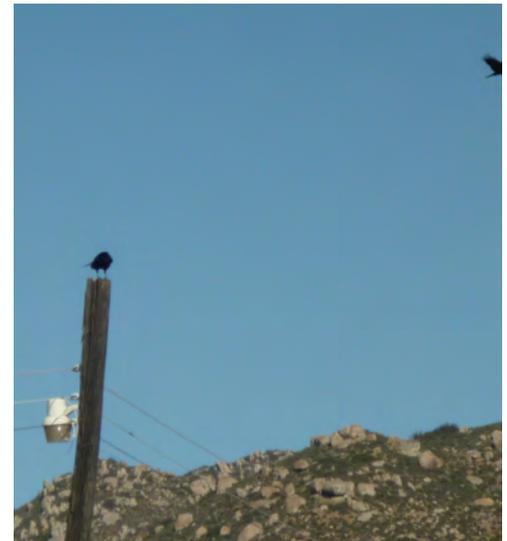
Animales que parecen indefensos a la vista de cualquier externo a un viñedo son la pesadilla de los encargados. Por todos lados se pueden ver los túneles hacia las madrigueras de los topos, los conejos se atraviesan de un terreno a otro, consumiendo todo lo verde que ven a su paso, mientras que las cabras se comen gustosas el follaje de los olivos.

Son pocos los ruidos que se escuchan dentro de un viñedo. El aire se escucha pasar entre el follaje de la vid y de los olivos, sin embargo un ruido constante es el sonido de los cuervos. Estos pájaros de mediana estatura, de color negro profundo que al estar sobre las guías de las vides resaltan ante el color azul de cielo brillante que tienen como escenario. Es imposible que un graznido tan fuerte provenga de un pájaro de esas dimensiones.

A finales de marzo, algunos viñedos se transforman en unas jaulas negras. Se les coloca una malla de mosquitero para evitar cualquier visita sorpresa de topos, conejos o correcaminos.

La temporada de lluvias se va extinguiendo hacia finales de abril y con esto la necesidad de calcular la necesidad de agua del viñedo. Las

estimaciones de lámina de riego son calculadas por un ingeniero agrónomo o el experto del viñedo. Estos resultados se ven reflejados en la elaboración de un calendario de riego.



3.35 A veces el sonido de los cuervos es lo único que se alcanza a escuchar.



3.36 Ipomea a lado de los caminos



3.37 Margarita silvestre



3.38 Romero

El proceso de floración y formación de las hojas se lleva a cabo entre los meses de abril y mayo. Las inflorescencias son el secreto que guarda la vid, son pequeñas flores sin pétalos pero que guardan un olor discreto como azahar, que se camuflajea en las hojas. Es difícil percibir el aroma, se deben olvidar los demás sentidos para descubrirlo. Es una estructura frágil pero esencial, la que le da la vida a los frutos (la uva).



3.39 Diferentes variedades de lavanda se encuentran dentro de la vinícola Quinta Monasterio, tratando de evocar el paisaje mediterráneo



3.40 Gerberas adornan los caminos, vinícola J.C Bravo

El follaje de la vid acapara la atención, sin embargo los tapices de las flores rosas que aparecen a lo largo de los caminos es impresionante. Las bugambilias de distintos colores adornan la entrada a casi todas las casas vinícolas. El romero asilvestrado¹ aparece junto con el jazmín, impregnando de diferentes olores los caminos de terracería, que resaltan a cualquier provocación.

final. Son en estos meses cuando los agricultores deben tener cuidado en la capacidad de campo del sustrato. Demasiada humedad en el sustrato, vuelve vulnerable a la vid al ataque de cenicilla (hongo común en la planta de la vid).

El final de la primavera se acerca, es el mes de junio, la temperatura se va incrementando, los días tienen más horas de sol, la fructificación empieza. A mediados de julio las flores de la vid le regalan al Valle de Guadalupe aproximadamente de 15 a 20 racimos de uva por ejemplar.

¹ Palabra utilizada para indicar que esta especie *Rosmarinus officinalis* fue introducida y con el paso del tiempo se convirtió en una planta silvestre, sin ser endémica de la región.



3.42 Racimo de uva tinta esperando ser cosechada.

Los zarcillos de la vid tratan de encontrar una guía de donde sostenerse para seguir su crecimiento¹. El sol y la variedad de la planta deciden los pigmentos de la cáscara de estos racimos llenos de uvas.

En estos meses (junio y julio), cada tercer día los trabajadores deben revisar los grados de azúcar que contiene cada racimo, ya que si tiene demasiada podría acelerar el proceso de descomposición. Gracias a este tipo de pruebas el enólogo puede determinar la fecha exacta o más próxima al día de la maduración del fruto y por lo tanto su cosecha. Por lo general la uva es cosechada cuando alcanza los 27° de azúcar.



3.41 Vid en formación de follaje.



3.43 Racimo de varietal Cabernet

El paisaje vitivinícola está en la última fase para su transformación completa. De un campo desierto y café, se convierte en una extensión verde que se extiende a lo largo de las comunidades. Durante estos meses muchas personas regresan de Estados Unidos a trabajar en la cosecha de la uva.

El proceso vuelve a comenzar en agosto con las fiestas de la vendimia. Aunque es un ciclo, esto no significa que todos los años pase exactamente lo mismo, o que el viñedo produzca con las mismas características o calidad de cosechas pasadas. Ya que como se ha descrito, cada componente influye en la producción del vino.

El paisaje vinícola es cambiante gracias a un ciclo natural que debe seguir la vid para poder ser procesada, sin embargo la producción de vid también influye en la forma de vida de las personas que habitan este Valle.

Existe tanta migración de personas hacia Estados Unidos que estos van aportando nuevas formas de vivir el paisaje y apropiarse de este. Así como la influencia europea que existe de los encargados de las casas vinícolas, los cuales tratan de adaptar esos métodos europeos en suelos mexicanos. Todo esto ha provocado un intercambio cultural muy interesante y por lo tanto

cada vez más se construye un paisaje vitivinícola único en el Valle de Guadalupe.

¹ La vid, *Vitis vinifera*, es un arbusto trepador si se le deja una guía

3.2 La comunidad, el agricultor y el enólogo

“Se dice que cuando la gente entra a un viñedo ya no sale”¹

El Valle de Guadalupe como ya se explicó en el primer capítulo, empezó a poblarse gracias al establecimiento misional de los dominicos, los cuales fundaron la misión de Nuestra Señora de Guadalupe del Norte. Los misioneros fueron los primeros que trajeron la vid para cosecharla y producir su propio vino.

Durante la presidencia de Lázaro Cárdenas y por la reforma agraria, se repartieron a los ejidatarios varios lotes abandonados para reactivar la zona agrícola. Esto atrajo la atención de otras personas, entre ellos a la comunidad rusa quienes reiniciaron la producción de la vid.

La conformación de la región como productora de vino fue muy lenta, tanto por la falta de recursos económicos como por la falta de conocimientos en la siembra, cosecha y producción de la vid.



3.44 Vista panorámica de la entrada al Valle de Guadalupe

La comunidad del Valle de Guadalupe

Actualmente la población del Valle de Guadalupe (considerando los tres poblados de Francisco Zarco, el Porvenir y la colonia Artículo Ciento quince) es de aproximadamente de 6284 habitantes².

Es un poco complicado definir un censo demográfico ya que muchos habitantes pasan algunos meses trabajando en Estados Unidos y otra temporada en el Valle de Guadalupe, ya sea en el sector turístico o en el campo (casa vitivinícola). Dentro de esta cifra no se incluyen los agricultores temporales que llegan durante la temporada de la vendimia para la recolección de la uva.

¹ Rolando Carrión Mora, trabajador del hotel Boutique Valle de Guadalupe
² Según datos del INEGI al año 2011.

El Valle de Guadalupe sin duda alguna es impresionante, pero no sólo por el contexto natural que nos brinda, sino también por la gente que lo habita.

La entrada al poblado de Francisco Zarco se distingue por el intento de reconstrucción de una de las murallas de la misión original, que coincide con el inicio de la calle principal, la cual se encuentra marcada por un camellón. Esta calle es la conexión entre Francisco Zarco y El Porvenir, por lo que es imposible determinar cuando acaba un poblado y comienza el siguiente (solo unos pequeños letreros de madera lo señalizan).



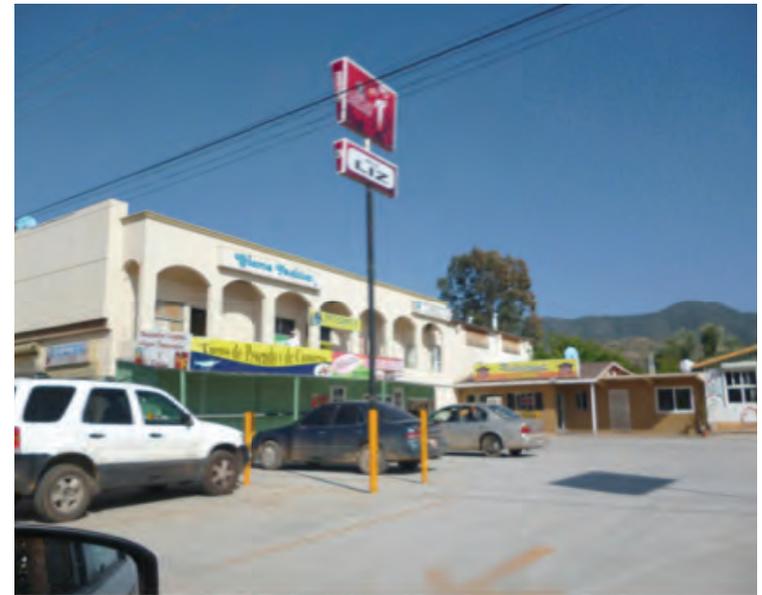
3.45 Entrada a Francisco Zarco, reconstrucción de la misión de Guadalupe



3.46 Letrero en donde se ve la separación de los poblados.

Recorrer estos pueblos, es encontrarse con una forma de vida totalmente diferente, una vida tranquila, tal vez sencilla, pero con todo el equipamiento necesario. La población tiene un buen nivel de vida, en comparación a otras zonas agrícolas del país.

Estas comunidades, El Porvenir y Francisco Zarco, no cuentan con una tipología arquitectónica definida sino que es una mezcla de lo mexicano con lo norteamericano. Es evidente en las casas prefabricadas, junto a otras de adobe o de piedra llevada desde el cauce del río Guadalupe. Algunos letreros están en inglés o hay camionetas circulando al lado de personas a caballo. Una gasolinera cerca de una distribuidora de pacas. Son comunidades que viven con contrastes mezclados entre la modernidad y lo tradicional.



3.47 Plaza comercial, Francisco Zarco



3.48 Tienda de LA Cetto

Se contagia el orgullo que sienten al vivir en el Valle de Guadalupe. Dicen que no solo el país sino la mayor parte del mundo los volteó a ver, les lanzó una mirada y ahora se interesaron por lo que están produciendo: el vino.

La comunidad del Valle de Guadalupe se compone de personas que han vivido toda su vida en estas tierras, otros son habitantes de ciudades como Ensenada o Tijuana, que en busca de trabajo, llegan al Valle. También hay migrantes que vienen desde Jalisco, Michoacán o San Luis Potosí, en busca de mejores oportunidades.



3.49 Fachada de una farmacia, Francisco Zarco



3.50 Tipología arquitectónica de El Porvenir

Hay personas como administradores, chefs, enólogos, sommeliers y ayudantes en general, que trabajan en los restaurantes, hoteles o en las casa vinícolas, los cuales viven en Ensenada o Tijuana y diariamente se trasladan al Valle de Guadalupe a trabajar. Aunque numéricamente no formen parte de la población, sin duda son parte de la comunidad ya que aportan sus conocimientos y amor por la región, porque sin su trabajo no sería posible la conformación del paisaje vinícola mexicano en el Valle de Guadalupe.

Los habitantes del Valle de Guadalupe son una comunidad en que la mayoría trabaja para la agricultura, específicamente para la viticultura. Es una sociedad formada por gente que ha migrado de otros estados y también se ha conformado por medio de culturas muy diferentes a la mexicana.

Se han unido para salir adelante, han forzado al gobierno a que mejore la infraestructura de la zona, como por ejemplo, con la construcción de nuevos centro educativos de mejor nivel y clínicas de medicina familiar del IMSS, la pavimentación de algunas calles y la colocación de pisos de cemento en casas muy humildes.

Los habitantes de esta región buscan la superación, teniendo la oportunidad de continuar sus estudios superiores en alguna universidad de Ensenada o de otro estado incluso en Estados Unidos, para obtener un lugar en el mundo del vino.

El agricultor

En un día común de invierno, durante la jornada laboral en la región (9 am a 4pm), los pueblos se ven vacíos, por lo que recorrer el Valle de Guadalupe puede ser la experiencia más solitaria y fantasmagórica que se puede vivir. El aire que levanta el polvo de la carretera de terracería es tu única guía. La gente se encuentra trabajando, en su mayoría entre las filas, fermentación o cavas.

El ruido cambia radicalmente en media hora, después de las 4 de la tarde, cuando la jornada termina y regresan a sus hogares. Se llena de vida y movimiento.



3.52 Encargado del hotel y viñedo “El Valle de Guadalupe“

El ruido del radio de una tienda, de un coche o de un grupo de jóvenes que regresan de la escuela, va construyendo la vida vespertina de una población agrícola vinicultora.

Durante el verano cambian un poco las cosas, el horario de las jornadas son iguales, sin embargo al tener sol durante más horas, permite ver a más gente caminando por las calles del pueblo. Definitivamente desde junio hasta septiembre es una época de cosecha, convivencia y disfrute.

La jornada de un agricultor es de 8 horas, con una hora para comer, sin importar la temporada en la que se esté trabajando, siempre habrá algo que limpiar, podar, disquear, revisar y cuidar

Los agricultores de un viñedo por lo general llevan muchos años trabajando bajo una misma casa vinícola, son los fieles encargados de esconder los secretos de la tierra y la cosecha. Son la mano derecha del dueño del viñedo, “sin ellos la vid no daría ni pasas”¹.



3.51 Encargado del viñedo seleccionando las ramas que deben ser podadas, vinícola J.C Bravo.



3.54 Encargado de Barón Balche

La mayoría de los encargados son personas grandes (de edad), recuerdan que en los años ochentas, durante la temporada de lluvias, no dejó de caer agua durante una semana, el agua bajaba de las montañas a gran velocidad ya que en ese tiempo no había tantos viñedos que detuvieran el agua como ahora. El agua siguió su camino, tirando el puente que cruza el Arroyo Guadalupe, de la carretera hacia Tecate y se llevó casas que estaban construidas sobre el lecho del río, mucha gente desapareció. El pueblo tuvo que moverse unos metros hacia las montañas. Este hecho marcó a toda una generación, quienes respetan y cuidan este sistema natural de agua.

Sólo con observar los racimos de uva saben el día preciso en que deben cosecharlo. Para ellos la vid temporal es mejor (la que no tiene un sistema de riego, sino que solo recibe el agua de la lluvia), ya que al no recibir la cantidad de agua suficiente, aprovecha al máximo la que obtiene, de tal manera que lo que fructifica es de mejor calidad.

Los agricultores también cuidan de los olivos, son los que deciden cuando se debe llevar a acabo la recolección de la aceituna. Son los encargados de vigilar a los depredadores más comunes como los topos, cuervos y conejos, los cuales suelen echar a perder gran parte de un viñedo si no se tiene cuidado.

Son personas en constante experimentación, prueban injertos de diferentes varietales (Cabernet, Nebbiolo, Zinfandel, Granache, Tempranillo, Merlot, Chardonnay, Syrah, Pinot Noir, Malbec, Cabernet Sauvignon, entre otras uvas de mesa)¹ de uva para hacerlas más resistentes a las plagas y probar nuevos sabores. Se interesan porque las uvas de mesa crezcan sin problemas para poder ser compartidas entre sus compañeros y el dueño de la casa.

Tienen una gran sensibilidad hacia el cuidado de una cosecha, porque saben lo delicado que es un viñedo, saben apreciar los años, ya que el tiempo lo es todo en este sitio. Las vides más antiguas se podan con más respeto, son las más preciadas.



3.55 Encargado y propietario de una cava "casera"

¹ Estudio estadístico sobre la producción de uva en Baja California. Secretaría de fomento agropecuario, oficina estatal de información para el desarrollo rural sustentable.



3.56 Ing. Agrónomo de Monte Xanic

La vida de estas personas puede parecer muy dura al visitante, ya que permanecer bajo el sol durante siete horas no es fácil, sin embargo, los agricultores se expresaron de la siguiente manera:

“Esta tierra me vio crecer y ahora yo la ayudo a crecer, es un trabajo en equipo y es parte de la vida.”¹

El ingeniero agrónomo trabaja de la mano con el agricultor, (no todas las vinícolas tienen ingeniero agrónomo, solo las más grandes) muchas veces el mismo agricultor es el ingeniero. Estos expertos de la tierra son los encargados de realizar los calendarios de riego, así como el estudio de la calidad del suelo.

Si tienen problemas, llevan a cabo las fitoremediaciones. Si los suelos tienen un gran contenido de sal, plantan leguminosas, si está muy ácido tratan de revolverlo con cal para basificarlo. Deben estar al pendiente de alguna plaga que ponga en riesgo la producción y atacar el problema a tiempo.

Sin embargo, la vid no es una planta que demande una gran calidad de suelo, por lo que en muchas vinícolas se ahorran al ingeniero agrónomo y se apoyan totalmente de la experiencia del agricultor.



3.57 A veces aunque no tengan estudios tienen gran experiencia o conocimientos sobre la tierra.

¹ Juan Antonio Bravo, agricultor y socio de J.C Bravo

Herencia cultural rusa

Como un miembro más de esta organización social, es importante mencionar a la comunidad rusa, de la cual, todavía quedan algunos apellidos de origen ruso. Es una comunidad pequeña de apenas cinco familias, las cuales están al frente del Museo Comunitario Ruso y un restaurante que ofrece un menú con recetas originales de los primeros pobladores. Estas familias practican la religión cristiana por lo que su forma de ser y vivir es sencilla, tímida y hasta reservada.

Tuve la oportunidad de poder platicar con la más joven (Sonia Samarín Kachiriski), ella pertenece a la cuarta generación de rusos, e influenciada por su hermano mayor Federico (quien trabaja para Bella Terra) está interesada en estudiar enología en la Universidad Nacional Autónoma de Baja California en Ensenada.

Es impresionante el conocimiento que tiene sobre los vinos tintos, tiene una gran facilidad para identificar variedades, sabores y hasta regiones. **“Es una habilidad que se desarrolla cuando toda tu vida estas rodeada de un festival tinto.”¹**

El museo ruso es la recreación exacta de una casa tal cual y como la construyeron los Molokanes a su llegada al Valle en 1920. Después de visitar el museo, frente a él se encuentra el restaurante. Las mesas de madera, con un arreglo de flores al centro y música cristiana al fondo, crean la atmósfera perfecta para sentarse, comer y relajarse. Te transporta a otro sitio, es como si no estuvieras en México, el tiempo pasa lentamente y se siente el aire fresco que entra por la puerta de mosquitero.

Probar el agua de fresa con menta refresca, abre el apetito a cualquiera. De cortesía sirven un plato de aceitunas en escabeche con un poco de aceite de oliva y chile piquín. No se puede dejar de ordenar las brochetas de queso de cabra con jitomate, ya que la mayoría de los ingredientes utilizados dentro del menú son productos locales.



3.58 Fotografía del Museo Comunitario Ruso.



3.59 Fotografías y herramientas de los primeros pobladores.

1 Sonia Samarín Kachiriski



3.60 Interior del restaurante ruso.

Las empanadas rusas vegetarianas son una mezcla espectacular de pimienta, zanahoria, espárragos, hongos y queso. El postre no se puede olvidar, la cocinera y dueña del restaurante (Martha Pérez Kachiriski), prepara dos tipos de pay de queso, uno con manzana y otro de zarzamora. Los sabores de las frutas ácidas hacen la perfecta combinación con el queso y la pasta.

También se han dedicado a la producción de aceite de oliva, aceitunas, mermeladas, ates y productos como cremas humectantes de lavanda.

Es una experiencia única pasar una tarde con estas personas tan agradables y que han ido luchando para conservar algunas tradiciones rusas tanto en su gastronomía como en su forma de vida.

Desde su establecimiento en el Valle de Guadalupe fueron los primeros en activar la tierra, aprendieron de ella y aprovecharon sus frutos. Esta cultura se ha mantenido como un hito del Valle, ya que gracias a su interés y organización como comunidad fueron armando el Valle de Guadalupe. Con su tipología arquitectónica que se conserva desde su llegada hasta hoy en día, ha evolucionado según las necesidades de las familias, conservando sus tradiciones en el interior de sus hogares. Para ellos el Valle es su hogar, es el lugar en donde sus antepasados encontraron una vida mejor y libre lejos de Rusia.

Introdujeron su religión y la importancia de la unión familiar, se preocuparon en mantener una armonía con la naturaleza, retomaron la vitivinicultura copiando técnicas norteamericanas, sabían que el Valle tiene el potencial para desarrollar esta actividad económica.



3.61 Empanadas



3.62 Brocheta de queso de cabra y jitomate



3.64 Jabón artesanal



3.63 Fachada del restaurante ruso

Sommelier



3.65 Sommelier de LA. Cetto

El término sommelier viene del francés, el cual, es un experto en el vino para su consumo. Es decir, es la persona encargada de la cava en un restaurante o de una tienda. Es la conexión entre el carácter del vino y el consumidor. El sommelier tiene los conocimientos necesarios para poder realizar un maridaje¹. Esta persona lleva a cabo un trabajo directamente con los sentidos, trata de descifrar lo que el vino ambiciona expresar por medio de su aroma, acidez, cuerpo, caída, olor, etc. Debe catar y disfrutar del producto, siendo capaz de opinar sobre su calidad para poder recomendarlo, premiarlo o consumirlo dependiendo de los alimentos que se van a servir.

Los sommeliers hablan del vino por colores, olores y sabores. A ellos no les importa si ese año llovió menos o las corrientes frías del Pacífico arruinaron unas cuantas hectáreas.

Para este documento, se habló con el sommelier Eduardo Cota Ramírez, quien trabaja en LA Cetto y se dedica a dar las catas e informar y guiar a las personas para la elección y compra de vino de acuerdo a sus gustos y necesidades.

Este sommelier se aventura a experimentar el maridaje con la comida mexicana. Dice que al vino se le tiene castigado o reservado para cierto tipo de alimentos, pero él propone adueñarse de la cultura del vino y mezclarla con la mexicana;



3.66 Fotografía de un maridaje de la vinícola Emevé

“por qué no disfrutar un nebbiolo con unos tacos al pastor, o un buen mole con un Merlot de sabor fuerte y seco”

“Venir a trabajar con el vino es venir a relajarse, conocer y escuchar a la gente, mi trabajo es mi pasatiempo.”²

¹ La relación tipo de vino con el tipo de comida que será servida.
² Eduardo Cota Ramírez, sommelier de LA Cetto.

El enólogo

“El vino es paciencia, trabajo, orden y amor¹”

Un enólogo es una persona que estudia la elaboración y conservación del vino².

El enólogo está al mando del viñedo, tanto en la tierra como dentro de la sala de producción. Es quien decide los tiempos de cosecha, fermentación y maduración.

Trabaja dentro de un laboratorio, en donde debe hacer las pruebas químicas necesarias para comprobar que el vino está en condiciones de ser embotellado para luego ser consumido.



3.68 Enólogo de Quinta Monasterio

Son personas muy preparadas, por lo general estudian en Europa (Francia o España) ó a veces en California. Viajan mucho para estar al tanto de la competencia y calidad de las otras casas vinícolas tanto mexicanas como extranjeras.

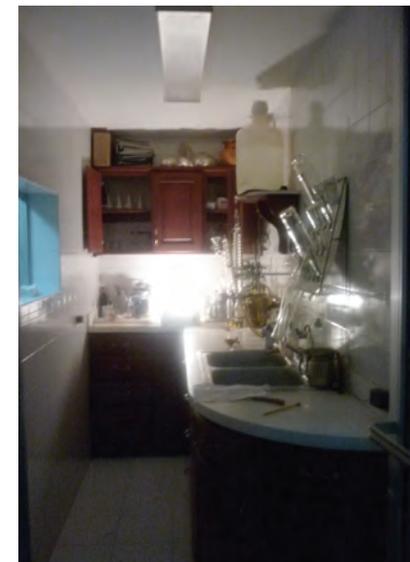
“Cada botella eres tú allá dentro”

Cualidades del enólogo, como seguridad y carácter fuerte, son esenciales para asegurar una buena calidad del vino. Ya que todo el tiempo deben tomar decisiones que pueden afectar la producción de todo un año. Creo que son esenciales e importantes dentro de un viñedo, ya que ellos van construyendo la misión y visión tan particular de cada casa productora de la vid.

Los enólogos disfrutan tanto del vino, que se contagia. Ellos experimentan mezclando diferentes variedades de uva en un mismo caldo, o conteniendo el vino en barricas de diferentes maderas para sentir como cambia el sabor y la textura del vino.



3.67 Letrero en Chateau Camou



3.69 Laboratorio de Chateau Camou

1 Enólogo Eloy González, Quinta Monasterio
2 Bustillo Puente Esperanza. Los Valles del Vino. Editorial ambardiseño. México



3.70 Entrada a la vinícola de Quinta Monasterio

Son los que introducen sus productos al mercado. Consiguen la difusión y publicidad, durante las fiestas de la vendimia y la Noche de la Cofradía, cuando los enólogos presentan sus productos fruto de su experiencia.

Aunque sí se les llega a ver dentro de las filas de vid, pasan la mayor parte del tiempo bajo techo y solo durante los meses más importantes están en el viñedo diariamente, desde agosto hasta noviembre, aproximadamente. Por lo general están en contacto con muchas personas ya que tienen que saber vender su producto.

Para un enólogo el mayor logro es el que una región vinícola se le asigne una Denominación de Origen¹. Esto significaría que el vino de toda la región, en este caso el Valle de Guadalupe, debería de responder a un cierto nivel de calidad.

El enólogo, Eloy González, explicó que en el Valle de Guadalupe se lucha constantemente para obtener un DO, sin embargo es muy complicado por todas las variedades que producen muy buen vino en toda la región, por lo que sería muy complicado, asignar un solo varietal como Denominación de Origen.

Por otro lado no todas las casas productoras de vino tiene los recursos o la experiencia para lograr los estándares de calidad que una vinícola más grande podría llegar a alcanzar, ya que sí alguien externo llegara a desaprobado un vino mexicano, lo más seguro es que no vuelva a considerar tomar o comprar alguno otro de esta región.

Los dueños de Quinta Monasterio (Eloy González y Reynaldo Martínez) pretenden dar asesorías gratuitas a las demás casas y ayudarlos a mejorar su producción. Ganar más prestigio ante los expertos del vino y así a lo mejor un día conseguir la Denominación de Origen.

Hacer una cata con un enólogo, es otra experiencia, ya que la disfrutan más, no son tan rígidos como un sommelier. Cuando un enólogo abre una botella todo se vuelve amistad y diversión, con un poco de orgullo porque es la representación de todo su trabajo. La descripción del vino es mucho más personal, ya que depende mucho de sus gustos.

“Tienes que estar sobre el vino todo el tiempo”²

¹ La denominación de origen (DO) designa un producto originario de una región específica, cuya calidad y características se deben únicamente al medio geográfico, comprendiendo en éste los factores naturales y los humanos. <http://revistadelconsumidor.gob.mx/?p=13146>

² Dr. Eloy González, enólogo y socio de Quinta Monasterio



3.71 Quinta Monasterio



3.72 Vinícola Monte Xanic



3.73 Vinícola San Miguel

Las vinícolas

Cada casa productora de vino tiene un sello personal impuesto por cada uno de sus fundadores. Los edificios que las representan son un mosaico de tipología arquitectónica, lo cual aporta originalidad al paisaje vinícola, no es una región uniforme y constante, sino que gracias a esta diversidad, cada vinícola se diferencia y crea una imagen tanto para los habitantes como para los visitantes.

Definitivamente el Valle no se compone por los clásicos Châteaux¹ que adornan regiones vinícolas como en Europa, o las novedosas bodegas y casas diseñadas por arquitectos reconocidos mundialmente que resaltan en el paisaje californiano de Sonoma o en La Rioja, España.

En el Valle de Guadalupe las construcciones tienden a reconstruir la arquitectura misional con mayor o menor éxito, para recordar los orígenes e introducción de la vid a la región. Cada viñedo tiene su propio diseño y las variedades con las que se quiere trabajar. Algunos funcionan como pequeños hoteles de gran turismo y otros venden no solo vino, sino infinidad de productos derivados de la uva, olivo, frutales y de plantas como lavanda, romero y albahaca, como: jaleas, dulces, aceites, cremas, sales de baño, etc.



3.77 Caballos de hierro forjado de Adobe Guadalupe



3.74 ángel de Adobe Guadalupe



3.75 Capilla de Adobe Guadalupe



3.76 Lámpara hecha de botellas

¹ Así se les llama a las casa vinícolas en Burdeos, región vinícola muy importante en Francia.

Un viñedo como una galería estacional: a manera de conclusión

Una galería es una habitación larga y espaciosa con ventanas o cuadros en sus laterales, o un sitio en donde se exhiben obras de arte. Un lugar en donde todos los sentidos se ponen a prueba, y así lo declara un documento francés sobre las rutas vinícolas de este país:

Le paysage est l' expression conjuguée du plaisir des sens: celui du regard, du gout, des parfums, du toucher, du son, est les memes sens que l'on apprécie un produit tel que le vin.

El paisaje es la expresión del placer de los sentidos combinados: el aspecto, el sabor, el olor, el tacto y el sonido, es de la misma manera en que usted aprecia un producto como el vino.



4.1 Fotografía editada para resaltar los matices y texturas que aporta la vid al paisaje.

Un viñedo es una galería porque no es estático, tiene un constante movimiento a lo largo del año. Una galería de arte normalmente no expone lo mismo por una larga temporada, sino que existe una rotación de talento. Cada temporalidad aporta una percepción diferente, por lo tanto también es subjetivo. El sabor y conformación del vino dependen del carácter de la persona que lo produce y lo toma. Manejar y tener un viñedo es como comprar una obra de arte, se invierte en algo, que aparte de ser agradable, en un futuro será mucho más valioso, no solo económicamente hablando sino también sentimentalmente.

Hago una comparación del paisaje vitivinícola mexicano del Valle de Guadalupe como una galleria, ya que expone ciclicamente lo mejor de la naturaleza, y de sus elementos cambiantes.

Al igual que las equivocaciones o aciertos de los encargados de los viñedos, que provocarán cambios significativos en la producción final de la vid.

Es un paisaje que pide desifrarse, contemplándolo como una obra de arte, a través de una mirada diferente, que utilice la observación estética. El resultado de este paisaje que se transforma a lo largo de los meses es una estimulación en el pensamiento estético del hombre. Es un lugar productivo, cuyas características como hemos podido apreciar son valores únicos.

El hombre debe encontrar la relación directa con este entorno ya que vive y trabaja de la producción de la uva y ha sido el encargado, junto con la naturaleza, de ir construyendo la imagen de este paisaje vinícola. Este espacio sufre cambios por factores naturales, no es estático y tiene una perspectiva diferente dependiendo cuando y desde donde se observe.



4.2 Larguillo fotográfico en donde se puede apreciar una parte del Valle de Guadalupe, la vista se fuga hasta las últimas montañas que conforman al Valle.

Es un paisaje que se ha ido configurando poco a poco, ha tenido un desarrollo lento, sin embargo desde la llegada de los misioneros a estas tierras, se fue consolidando por la introducción de especies, costumbres y tradiciones de los conquistadores, hasta llegar a lo que ahora es, una forma de ser, estar y habitar la tierra entendiendo que somos parte de ella.

El vino llegó con los misioneros, y esta tradición de cosecharlo ha pasado de mano en mano a través del tiempo. En cada época se han experimentado, construido, estudiado e introducido las técnicas y variedades que han considerado las más adecuadas para el desarrollo de la vid.

Lo que consolida realmente el carácter de un paisaje vitivinícola se ve marcado por la orografía, ya que es la verdadera manifestación entre el paisaje y la cultura tradicional de un viñedo. Es cierto que gracias a quien trabaja el campo de vid debe cumplir con ciertas capacidades para resolver los problemas que la topografía podría poner en riesgo el rumbo de un viñedo.

La forma de cultivar ha ido marcando un paisaje, líneas rectas perpendiculares a la topografía, que pasaría si los viñedos redondos producen más y mejor producto? el Valle de Guadalupe se encontraría ante una posible transformación de paisaje, todo lo conocido sería cambiando poco a poco. Aunque se debe aclarar, que no sólo la fila de vid constituye el paisaje del Valle, pero si sufriría un cambio muy radical.

Otros elementos componen el paisaje vitivinícola, elementos intangibles, las toponimias (cada casa vinícola aporta sabores, productos e ideas diferentes que hace que se distingan entre ellas). Esta diversidad consolida un paisaje, sin importar una denominación de origen, no interesa, es una actividad que une a la comunidad que trabaja en ellas.

El valle de Guadalupe es una mezcla de varios productores, procedimientos y procesos, esto no sucede en los sitios con denominación de origen. Establece exactamente en donde se debe plantar, podar y cosechar para conseguir un vino de una misma calidad.

Es una región que podría considerarse homogénea, ya que dedica sus actividades primarias económicas a la producción del vino, sin embargo, es heterogénea por las ideas, la diversidad arquitectónica, de sembrado, de riego, de almacenado y de hasta orientación.

El significado verdadero de una cava, no sólo es la importancia arquitectónica y las nuevas tecnologías impuestas, sino que es la relación estrecha entre la botella y el tiempo, el resultado, un excelente vino, con el tiempo exacto de maduración.



4.3 Fotografía de una vid de uva tinta, aportan colores y texturas al paisaje del Valle de Guadalupe.

El calendario de fiestas también constituye una parte fundamental, los trabajadores llevan un ritmo de trabajo parejo, hasta un poco automatizado, ellos mismos crean un paisaje de gente recorriendo las filas de vid e inyectándole vida a cada racimo. Este paisaje es descrito como un lugar fuerte y lleno de energía, sin embargo, es un sitio que a la vez es muy vulnerable. En cualquier momento una plaga podría deshacer miles de hectáreas de vid en unos cuantos días, entonces quedaría un desierto, un paisaje en el cual su elemento rector no podría aportar ninguna cualidad. El calendario de actividades se detendría, el tiempo pasaría por una fase de confusión y mala organización.

Estas cualidades o factores han ido creando el paisaje vinícola mexicano en el Valle de Guadalupe, aunque existen otras regiones del país que también han desarrollado la producción de vino. Sin embargo, se habla de un espacio histórico, los cuales han influenciado de igual manera para que el Valle de Guadalupe sea la región más importante e impresionante, de un microclima específico y de un mosaico social dentro de un paisaje único.

Al hablar de un paisaje vitivinícola, se habla de un paisaje transformado por el hombre. Es algo creado por el hombre para su deleite, contemplación y sobre todo una explotación económica. Es un paisaje natural, pero que junto con el hombre ha ido conformándolo. El hombre ha movido la tierra, ha sembrado en ella, y la naturaleza sigue su curso y su calendario para dejar en el hombre una huella inquebrantable.

Sin duda, es la combinación fiel de los aspectos naturales, históricos, funcionales y culturales que van transformando y conformando un paisaje en un sitio determinado.

El Valle de Guadalupe es un paisaje dinámico que a lo largo de los meses, va cambiando notablemente. El cambio visual más evidente es entre el invierno y la primavera, que coincide con el término de la temporada de lluvias y el comienzo de secas. La incidencia de los rayos solares también afectan la lectura del paisaje, ya que durante el invierno, aunque el día esté despejado, no se ve con claridad, como si una capa de neblina envolviera al Valle. Durante el verano, el cielo adquiere un tono azul brillante muy parecido al del Océano Pacífico. Los colores de toda la vegetación en general son brillantes, compitiendo unos con otros.



4.4 Atardecer en el Valle de Guadalupe

Cada estación aporta algo impactante al paisaje, siempre se encontrará algo sorprendente y diferente. En estos cambios se puede entender la gran interrelación entre el espacio y el tiempo, en donde, el espacio es imposible delimitarlo por las transformaciones que va presentando a lo largo del tiempo. El factor tiempo siempre interactúa con el paisaje, marcando un ritmo y un ciclo. Crea un mosaico vegetal que se va transformando a lo largo de la marcada temporalidad del valle. Estos viñedos han ido trazando un paisaje, construido con ayuda del hombre por medio de vivencias y sentimientos.

Los cinco sentidos se agudizan, los ojos tratan de observar todo, las texturas se abalanzan sobre el visitante para que sean tocadas, el tronco tiene un relieve grueso y burdo, es amorfo. Las hojas son delicadas y de verde intenso. Las uvas de diferentes tamaños, de acuerdo al varietal que correspondan, crean un cuadro de colores y tonos que se pueden encontrar en el cielo, las flores, el pasto, los frutales, las construcciones, el agua y por supuesto la luz del sol.

“La percepción estética se da por el juego de figuras que se presenta en un espacio”¹ – Kant.

Toda forma responde a la función que necesita desempeñar, por lo que forma parte de un sistema. El Valle de Guadalupe es un sistema en el que todo elemento lleva a cabo una función esencial en la conformación del paisaje estético, por lo tanto se convierte en un espacio que cada quien le encuentra un significado o un fin.

El paisaje estético, en este caso el viñedo como galería, siempre se va a observar dependiendo de la percepción del observador, y del ciclo natural o la temporada en la que se encuentre. Es estético, porque es bello, porque puede convertirse en un estímulo y dejar una huella. Todo lo que deja una huella se convierte en una obra de arte. Es una obra de arte de la naturaleza por lo que la dimensión antropométrica queda anulada².

La importancia de un paisaje a nivel mundial

UNESCO para hacer una declaración como Patrimonio de la Humanidad define como Paisaje Cultural:

Extensión de terreno representativa de la interacción del trabajo humano con la naturaleza. Su régimen como Bien de Interés Cultural se aplicará sin perjuicio de su protección específica mediante la legislación ambiental. Especial consideración merecerá el “Paisaje Cultural del Viñedo”

El hecho que la UNESCO haya declarado algunos paisajes del vino como patrimonio mundial, provoca que la gente empiece a relacionarse o comprometerse en ellos, y así los considera como parte de su acervo cultural e histórico. Que se convierta en la representación de “la acción conjugada entre la naturaleza y el ser humano”.

La convención de 1972 para la protección del patrimonio cultural y naturales dice:

“Los paisajes culturales eran los conjuntos que combinan el trabajo del hombre con la Naturaleza. Lo cual representan la evolución de la sociedad y el uso del espacio a los largo del tiempo, bajo la influencia del medio ambiente y de los colectivos sociales y culturales.”



4.5 Fotografía de un campo de vid sembrado en forma circular.

1 Seel Martin. Espacios de tiempo al paisaje y el arte. Pag. 44

2 Ruíz de Samaniego Alberto. Revelación del lugar: apuntes sobre el caminar. Pag. 57.

Un paisaje no solo es importante por su calidad estética y su importancia ecológica/ambiental, sino que también influye en el significado emocional para sus habitantes.



4.5 Las hojas de la vid cambiando de color después de ser cosechada.

La UNESCO se ha preocupado para que cuando haga una declaración de paisaje cultural y natural, refiriéndome a un paisaje vinícola, es que la adaptación del hombre con la naturaleza de cómo resultó un paisaje único y diferente.

En el Valle de Guadalupe la relación hombre-naturaleza es muy marcada, sin embargo otro factor ha tomado partido, la tipología arquitectónica que existe en la construcción de las casas en los poblados, así como la configuración de las diferentes casas vinícolas. Aunque se debe reconocer que el valle se encuentra en construcción, se va consolidando poco a poco.

Es un territorio que hace unas décadas el gobierno e inversionistas empezaron a darle importancia. Hay muchos terrenos en venta, muchos otros en construcción y las casas más grandes muy bien consolidadas.

Tristemente el valle se ido explotando por la calidad del agua subterránea, por lo que la sustentabilidad de este paisaje cada vez se va deteriorando. Por lo que es importantísima la relación hombre naturaleza y la transformación que da como resultado, aunque no sirve de nada si no existe una sustentabilidad ambiental en el sitio, ya que este paisaje no perdurará, al contrario, cada vez se pone en más peligro su producción y la fertilidad del suelo.

Este patrimonio cultural rural, que se centra en una actividad económica primaria, se ha ido formando a lo largo de los años, y en los últimos años ha abierto una puerta muy grande para el sector turismo. Esto ha provocado que se conozca más el vino mexicano y su historia. Sin embargo la apertura turística no será la encargada de aportar la esencia del paisaje vinícola mexicano, sino de la correcta observación y conocimiento del paisaje. No sólo es incluir una visita por las bodegas sino involucrarse en lo que la naturaleza está brindando para que esta actividad vinícola se pueda realizar. Un paisaje que se de a conocer, provoca que los trabajadores, propietarios y el mismo gobierno se preocupe por cuidarlo y protegerlo para su conservación.

El hombre se ha ido encargando de reinterpretar el paisaje a lo largo del tiempo, porque no es estático, por lo tanto no siempre se tendrán los mismos puntos de observación, ni el mismo clima, hora del día, mes y hasta el mismo estado de ánimo. El hombre descubre un paisaje a la expectativa de sus sentidos. Determina la conformación del paisaje ya que es él, el que lo vive y lo expresa.

Entrar a una cava, es despertar el olfato ya que el olor a humedad, roble y vino se mezclan con armonía. Estar dentro de una enoteca¹ (el termino actualmente usado es *testing room*) es disfrutar de la vida y cuerpo de un buen vino tinto, sentir su temperatura de aproximadamente 17°C o un vino blanco en refrigeración a 3°C, las papilas gustativas y el paladar están preparados para recibir un festival de tintos, blancos y rosados, el gusto se desarrolla rápidamente.



4.7 Entrada de una casa adornada con botellas de vino sobrantes.

De la vid no se desperdicia nada. La semilla sirve para fabricar sales de baño y bálsamos. De los sedimentos resultantes de la fermentación, que por lo general es la cáscara (hollejo) se deja secar y se esparce por los caminos de terracería para evitar que se levante polvo, el cual agrega un olor a vino tinto.



4.8 las cáscaras secas le dan un color y olor especial al suelo

El uso de barricas nuevas en cada cosecha, ha provocado otro tipo de arte alrededor del viñedo, ya que las barricas viejas

son utilizadas para fabricar macetas, bancas, esculturas y hasta baúles. Algunas botellas vacías son reutilizadas y otras se convierten en lámparas o se usan como decoración por ejemplo: para enmarcar la entrada de una casa.

Sin duda esta región es un valle y hacia donde se mire, habrá una montaña que te encierra, te atrapa. Se pueden distinguir tres planos: las montañas, los olivos y el viñedo, tres alturas distintas, con matices de colores parecidos pero con texturas muy diferentes.

¹ Un espacio o local designado a servir o vender vino, por lo general se ofrecen aperitivos con el fin de dar a conocer el vino.



4.9 Fotografía de las filas de la vinícola LA Cetto

Entrar al Valle de Guadalupe es convertirse en un observador del ciclo de la naturaleza. Es poder ser un testigo de lo que se está cultivando, cosechando o produciendo y hasta experimentando. ¿Qué sería del hombre sin la naturaleza? Simplemente no existiría, no importa fijarse en detalles como: la proporción, el color, la escala, o si tiene una composición, porque sabemos que la naturaleza es perfecta y realza las sensaciones del hombre al vivir en ella.

Caminar por un viñedo, es entrar a una forma de vida diferente, en donde el tiempo, aunque es muy importante, se vuelve lento, no hay prisa, si se pone el sol ya habrá otro día para continuar trabajando. A partir del mes de abril es como estar atrapado en un laberinto, si se alza la mirada se puede sentir el viento fresco, el azul del cielo, el sonido de los cuervos, y si se tiene suerte, oír la risa del riego, las gotas resbalándose por las hojas, y otras que se evaporan rápidamente.

Es un lugar en donde la conversación no es forzada sino es natural y espontánea, es interesante conocer a las personas que dedican su vida a producir vino y por qué lo decidieron así. En un minuto empiezan a hablar de sabores, variedades de uva, taninos, maridaje, etc... la mente trata de retener toda esa información para cuando se tenga el vino enfrente, pero en realidad solo se queda lo más impresionante, el sabor que te recuerda el paisaje que se acaba de recorrer.

El vino también tiene una memoria, al tomarlo, se puede sentir el acento mexicano que se está llevando a la boca, un paisaje mexicano rico, tanto en los aspectos biofísicos como en lo social, un paisaje que se construye día a día.

Es difícil acostumbrarse al funcionamiento de una casa vinícola, todo depende de la accesibilidad de estas. Por lo general solo basta con dejar un nombre al vigilante en la entrada, otras veces se debe llamar para hacer una reservación o simplemente acercarse y empezar a platicar con los encargados. Es importante mencionar que cuando se abre la puerta es como entrar a un paraíso, un escenario simétrico y rítmico. Desde la entrada se ven los campos rayados, filas interminables de vid plantada. Al centro o en un extremo se puede alcanzar a ver una construcción, esta puede ser una nave industrial.

Al final de cada fila aparecen rosales, gerberas, malvones, con el único propósito de que sea por: "*puro lujo!*" ¹

¹ Jesús, encargado general del viñedo J.C Bravo. Antes se colocaban rosales o lavandas al final de cada fila de vid para atraer a insectos y evitar que llegaran hasta las uvas, causando un deterioro.



4.10 Se distinguen los diferentes planos que componen el paisaje vitivinícola del Valle de Guadalupe

El vino es un estilo de vida, es una experiencia y cada quien lo vive como quiere. El Valle de Guadalupe no solo es una región, es un mundo interminable, siempre habrá algo nuevo o diferente. Una vinícola nueva, o una reserva especial, un chef que abrió un nuevo restaurante, actividades ecoturísticas, etc.

Pero las casas vitivinícolas y los olivos no son los únicos elementos que conforman el paisaje del Valle de Guadalupe, los poblados también forman parte esencial. Como ya se ha descrito, estas comunidades viven entre culturas, la mexicana, rusa y norteamericana.

Mientras más se sabe o se investiga sobre el mundo del vino en México, y hablando específicamente de esta región, descubrí un mundo que tal vez nunca llegue a comprender por completo, pero lo que sí tengo muy en claro es que se trata de un estilo de vida de noble actividad, que implica un trabajo duro e inspirado, a cambio de cosechar vinos con personalidad e identidad propia.

Todas las personas que amablemente participaron en la elaboración de este documento aportaron visiones, pasiones y maneras de pensar muy distintas pero que al final se pueden

resumir: el estilo de vida del vino es la mejor experiencia con la que se puede tener contacto.

Al hombre le interesa echar y encontrar raíces, conocer e interpretar el lugar en el que vive, aunque sea imposible de conocer a la perfección la naturaleza. Recorrer la naturaleza es dejar que siga su curso ya que aunque sabemos que tiene un ciclo también podemos observar que tiene movimientos y flujos en direcciones diferentes.

Presenciar un paisaje vinícola no solo es ver vid, sino es darse cuenta del mundo biofísico, social y cultural que ha traído o desencadenado esta actividad. Los viajes a esta región han cambiado mi vida, me acercaron a un estado de mi país que veía muy lejano, a gente que nunca pensé conocer y al contacto con la naturaleza, que con mi vida urbana, jamás me preocupé por encontrar.

“Un buen vino, es aquél que te recuerda la importancia de trabajar de la mano con la tierra, es aquél que te recuerda los tonos, texturas y percepciones que la vid aporta para la composición de un paisaje; es aquél que te llena de nostalgia al recordar la galería de elementos esenciales que componen al Paisaje Vinícola Mexicano del Valle de Guadalupe, para hacer posible que puedas disfrutar de esa gran copa de vino.”

Bibliografía

Allen Billington Ray. The travels of José María Matías Moreno, en The San Diego Corral of Westerners. San Diego California.

Burrus J. Ernest. Correspondencia del P. Eusebio Francisco Kino con la duquesa de Aveiro.

Cabello Pasini Dr. Alejandro. "Notas Sobre la Hidro-Geología del Valle de Guadalupe" Alximia. Julio 4 de 2012. <file:///Google%20Drive/tesis/bibliografia/Notas%20Sobre%20la%20Hidro-Geolog%C3%ADa%20del%20Valle%20de%20Guadalupe%20-%20Por%20Dr.%20Alejandro%20Cabello%20Pasini%20.webarchive>

D´ Acosta Hugo. Nuestro Vino. Guía de Viñedos de México. Edición especial, revista Sabor. México. 2006-2007. Pag. 7-14.

Del Barco, Miguel. Historia de Baja California. La expulsión de los jesuitas. España, 1736-68. http://loyola.tij.uia.mx/ebooks/historia_baja/%5B16%5D%20%20La%20expulsi%F3n%20de%20los%20jesuitas.%20XII.pdf

Del Río Ignacio. El régimen jesuítico de la Antigua California. Tesis profesional, UNAM. Facultad de Filosofía y Letras. 1971.

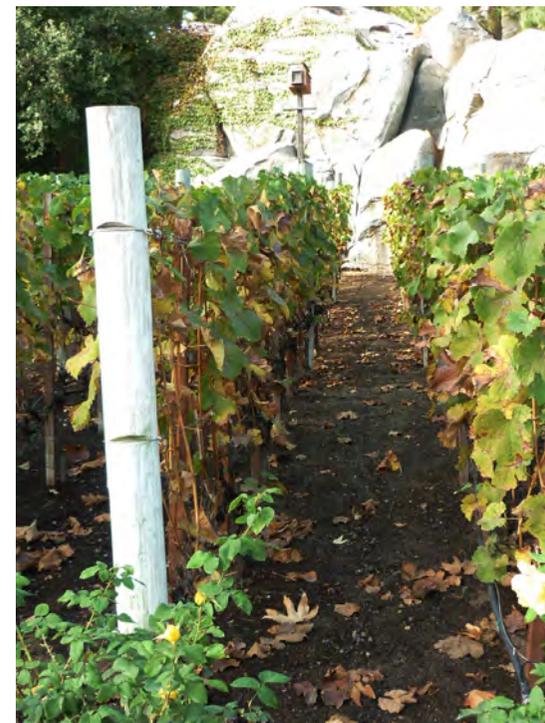
"Denuncian falta de agua en Valle de Guadalupe". Agosto 5 de 2011. Unifradioinforma.com. <file:///Google%20Drive/tesis/bibliografia/Denuncian%20falta%20de%20agua%20en%20Valle%20de%20Guadalupe%20-%20Baja%20california%20-%20Noticias%20-%20Uniradiolnforma.com.webarchive>

Elías Luis Vicente. Paisaje del viñedo: patrimonio y recurso. Pasos, revista de turismo y patrimonio cultural. España 2008. Vol. 6. Núm 2. Pag. 137-158.

Estudio estadístico y geográfico del olivo en Baja California, emitido por la Secretaria de fomento agropecuario, oficina estatal de información para el desarrollo rural sustentable.

Estudio estadístico sobre la producción de uva en Baja California. Secretaría de fomento agropecuario, oficina estatal de información para el desarrollo rural sustentable.

Gadsen Gabriel. El arte de la guarda de vinos. Guía de viñedos de México. Edición especial 2007-2008. Editorial Sabor. México. Pág. 93-96.





Gaeta Lara Angelberto. Tesis para obtener el grado de Maestro en Administración integral del ambiente. Productividad de la vid en función del aprovechamiento de agua subterránea en el Valle de Guadalupe 1994-2004. Colegio de la Frontera. Tijuana, Baja California 2006.

INEGI datos al año 2011. Utilización de las cartas topográficas y temáticas: I11D82, I11D81, H11B12, H11B11.

Jesús Ruiz María. Valle de Guadalupe, siglo XIX. Revista histórica de la Universidad Autónoma de Baja California. Volumen 204

Jordán Fernando, Gálvez Felipe y Grijalva Aidé. El otro México: biografía de Baja California. México.

Kurczyn-Robledo Jorge Alejandro, Kretschmar Thomas y Hinojosa-Corona Alejandro. Evaluación del escurrimiento superficial en el noreste del Valle de Guadalupe, B.C, México, usando el método de curvas numeradas y datos de satélite. Revista mexicana de ciencias geológicas. Volumen 24, num.1, 2007, p.1-14.

La denominación de origen <http://revistadelconsumidor.gob.mx/?p=13146>

Lazcano Carlos y Cigarroa Mia. "Valle de Guadalupe." La Ruta del Vino de Baja California. México Desconocido Guía especial. Pag. 44.

León-Portilla Miguel. Cartografía y Crónicas de la Antigua California. Instituto de Investigaciones Históricas. Universidad Nacional Autónoma de México. México. 2001

León-Portilla Miguel. Baja California: geografía de la esperanza. Misiones Jesuitas. Artes de México. CONACULTA. Número 65. 2003. Pag. 64.

León-Portilla Miguel. Historia y Formas de Vida en Baja California. La Península de Baja California. Arqueología Mexicana. Vol. XI. Núm. 62. México. Pag. 17-39.

Muñoz-Ledo Eva y Damián Gabriela. ¡Quédate junto a un viñedo!. México Desconocido. Núm. 414. México. 2012. Pág. 28-33.

Piñera Ramírez David, León Portilla Miguel. Historia Breve: Baja California. Fideicomiso Historia de las Américas, Fondo de Cultura Económica y El Colegio de México. México. 2011.



Piñera Ramírez David. El Origen de las Poblaciones de Baja California, factores externos, nacionales y locales. Universidad Autónoma de Baja California. México. 2006.

Piñera Ramírez David. Ocupación y uso del suelo en Baja California. Centro de Investigaciones Históricas UNAM-UABC. Universidad Nacional Autónoma de México. México. 1991.

Polzer, S.J Charles. Misiones en el noreste de México. Misiones Jesuitas. Artes de México. CONACULTA. Número 65. 2003. Pag. 46.

Ruiz de Samaniego Alberto. Revelación del lugar: apuntes sobre el caminar. Pag. 57.

Seel Martin. Espacios de tiempo al paisaje y el arte. Pag. 44

P. Venegas Miguel. Noticias de la California y de su conquista temporal y espiritual. Madrid. 1739.

Vázquez G. Rogelio. Estudio Técnico para la Gestión Integrada del Agua en el Valle de Guadalupe y Elaboración del Plan de Fortalecimiento del COTAS. Departamento de Geofísica Aplicadas CICESE. Valle de Guadalupe. 4 de Junio de 2007.

Fotografías

2.2 https://is1.4sqi.net/derived_pix/GWBCXLMFCGKHR1RCZBSVBUFJA5L0LNPAP4HM1P5GTAMVRYZR_300x300.jpg

2.33 http://sphotos.xx.fbcdn.net/hphotos-ash3/p480x480/549360_329093403826035_63738948_n.jpg

3.1 http://edgecast.sdr-files.buscafs.com/uploads/news/thumbs/news_thumb_15951_630.jpg?1

3.2. http://www.google.com.mx/imgres?q=fistas+de+la+vendimia+valle+de+guadalupe+2012&start=139&num=10&hl=es&tbo=d&biw=1102&bih=610&tbm=isch&tbnid=JG2z0YBa1I3CaM:&imgrefurl=http://www.pezurbanos.com.mx/mexico-df-pontecent/ofertas/zavatoursAFCJCG&docid=3tDDpXwt6GSIPM&imgurl=http://img.peixurbano.com.br/%253Fimg%253Dhttp://peixurbano.s3.amazonaws.com/2012/6/8/f84b69ab-3c1b-4a7c-b99f-5d108826f3e0/Big/a-pez-71214-Zavatours-PisadoUvas2_v1_big_001.jpg%2526w%253D465%2526h%253D300&w=465&h=300&ei=kP-vUMSzOu-42QXOqIDADQ&zoom=1&iact=hc&vpx=648&vpy=308&dur=429&hovh=149&hovw=254&tx=132&ty=113&sig=117057759410794010138&page=8&tbnh=145&tbnw=251&ndsp=22&ved=1t:429,r:53,s:100,i:163

3.3 <http://www.google.com.mx/imgres?q=vendimia+valle+de+guadalupe+2012&start=174&num=10&hl=es&tbo=d&biw=1102&bih=610&tbm=isch&tbnid=YLU-aXOBETs9ZM:&imgrefurl=http://www.mexicodesconocido.com.mx/la-vendimia.-la-alegria-de-la-cosecha-baja-california.html&docid=kcB42FIGyR14QM&imgurl=http://www.mexicodesconocido.com.mx/assets/images/fiestas-de-la-vendimia-Mexico.jpg&w=630&h=320&ei=rv2vUNOxGqSF2AXzm4HYAw&zoom=1&iact=hc&vpx=13&vpy=12&dur=430&hovh=142&hovw=286&tx=203&ty=70&sig=117057759410794010138&page=10&tbnh=141&tbnw=284&ndsp=22&ved=1t:429,r:79,s:100,i:241>

3.5 http://www.queremoscomer.com/QCPanel/Panel//editorial/editorial/vinos/agosto2012/chic_vendimia_1.jpg

3.6 http://dc344.4shared.com/doc/rp_wctGT/preview.html

3.7 http://2.bp.blogspot.com/-KiZSd3gNPo8/TyXnZ8fE31I/AAAAAAAAAR0/_I5bn_6npcl/s1600/PICT0021.JPG

3.8 http://eleconomista.com.mx/files/imagecache/nota_completa/vino-1.jpg

3.11 http://thehappening.com/images/blogs/interior_grande/blog_images_1309293868-vendimia.jpg

3.13 <http://cdn.vinisfera.com/r/wp-content/uploads/2012/08/cofradia2011-6.jpg>

3.15 http://baja.com/ensenada/files/2012/08/Laja_1.jpg

3.17 <http://vinospasini.blogspot.mx/>

3.24. <http://www.vinedosmalagon.com/images/Vinedos-Malagon-Vineyards-Wide.jpg>

3.43 http://farm6.staticflickr.com/5314/5896046672_12eaa5fc60_m.jpg

3.66. http://3.bp.blogspot.com/_K4g-kGZ305U/TJ_54mg3zkl/AAAAAAAHz8/aBWVYJE61sY/s1600/EMEVE_Malbec_2008.jpg

4.5. http://www.haciendaguadalupehotel.com/images/vinedo/vinedo_hacienda.jpg

4.4. http://www.google.com.mx/imgres?q=vendimia+valle+de+guadalupe+2012&start=188&num=10&hl=es&tbo=d&biw=1102&bih=610&tbm=isch&tbnid=iu1e5vrmzCvjmM:&imgrefurl=http://creaturviajes.blogspot.com/2012_01_01_archive.html&docid=v17rXKFLfj-KdM&imgurl=http://2.bp.blogspot.com/-uBcRUVnUoBE/TyLUhnnQ2_I/AAAAAAAAA5A/mOc2eE1ifSk/s1600/valle%252Bde%252Bguadalupe.jpg.jpg&w=800&h=442&ei=a_2vUOmtFbPs2AWtviCwAQ&zoom=1&iact=hc&vpx=360&vpy=69&dur=354&hovh=146&hovw=256&tx=168&ty=107&sig=117057759410794010138&page=10&tbnh=136&tbnw=233&ndsp=23&ved=1t:429,r:96,s:100,i:292

4.9. <http://www.domingoeluniversal.mx/multimedia/f/2012/07/3417-gde.jpg>



