

# Productores mexicanos de vino en California: una tarde inolvidable con Amelia Ceja y familia en Napa

Por Bernardo Mendez Lugo, Enlace Mexico Express - March 2009

Napa y Sonoma, California - El apellido Ceja se ha convertido en sinónimo de buen vino, no solo para los conocedores y catadores de vino en Estados Unidos sino a nivel mundial. La Casa Vitivinícola Ceja no produce grandes cantidades de vino, la familia Ceja se ha especializado en la producción limitada de vinos "gourmet" que tienen un cuidado especial desde el cultivo orgánico de los viñedos hasta su procesamiento cuidadoso y su embotellamiento para llegar a tiempo a las mesas de los ávidos conocedores de los vinos de excelencia.

Por años, las manos y el esfuerzo de los trabajadores mexicanos migrantes han estado atrás de la producción de vinos en los famosos valles de Napa y Sonoma, en los campos y en las vinerías.

No están lejos de la realidad, quienes aseguran que no habría industria del vino en California de no ser por la mano de obra del trabajador mexicano, pues más de 90% de los jornaleros son mexicanos.

Con el pasar del tiempo, algunos de ellos han logrado dar el salto: ahora son propietarios de terrenos y de sus compañías productoras de vinos.

Actualmente unas treinta familias hispanas producen sus propios vinos, en su mayoría de origen mexicano. Es el caso de la familia Ceja.

Amelia Ceja, presidenta de la compañía nos dio cita en su hermosa casa de degustación en la región de Carneros en Napa donde recibe diariamente a decenas de fanáticos de sus vinos, todos llegan previa cita y muchos de ellos tienen membresía al exclusivo club de catadores de vinos Ceja.

Amelia es abierta y su personalidad es energética y muy enfocada a sus metas. Mi mujer que es nacida en Francia, ha estado aprendiendo a apreciar los buenos vinos producidos por mexicanos en Napa y Sonoma. Los dos experimentamos los aromas de un tinto que nos ofrece Amelia que es un Ceja Carneros Sonoma Pinot Noir 2005. Al paladearlo, notamos de inmediato una consistencia agradable de su cuerpo, con suave sabor a flor de jamaica y una mezcla frutal apenas perceptible.

Dos jóvenes -Javier Hernández y Ariel Ceja- atienden diligentemente a los visitantes que llegan al Salón de degustación de la legendaria calle Las Amigas en Carneros-Napa. Muchos de ellos tienen membresía a Vinos Ceja y reciben ofertas especiales y primicias de las nuevas producciones. Es apenas mediodía y ya son más de veinte personas que están probando los vinos y llevándose sus dotaciones de vinos a casa. Amelia nos ha pedido que nos quedemos un rato más ya que ella misma preparara un almuerzo basado en las recetas de su abuela. Conversamos mi mujer y yo con Amelia mientras una mezcla suave de aromas salen de la amplia



cocina de la casa, espacio con muebles típicos mexicanos y una amplia barra para los catadores de vino, tiene también dos recamaras para los visitantes que desean quedarse el fin de semana.

Amelia personalmente corta la cebolla blanca, los champiñones y prepara la masa de harina de maíz para preparar tortillas que serán la base de las quesadillas con queso cotija, champiñones y cebolla, guisados con aceite de oliva y un poco de vino pinot noir. Amelia nos sirve las quesadillas con tortillas recién hechas, con queso cotija derretido, los champiñones portobello, todo aderezado con tomate, aragula y albahaca, delicias de su propio jardín-invernadero.

Amelia es el alma y promotora incansable de los Vinos Ceja, Pedro, su esposo, se encarga de la comercialización y Armando es el productor, viticultor y director técnico. Su esposa, Martha Brambila de Ceja, es la vicepresidenta. Sus padres son una especie de consejeros y asesores.

"Este proyecto ha salido adelante gracias al trabajo de grupo y porque además todas las ideas han salido de la familia", dice Amelia. Agrega que una de sus tareas es cambiar la percepción de que los vinos sólo van con la comida francesa. "Hemos estado mostrando cómo nuestros vinos se pueden disfrutar con la auténtica comida mexicana, con nuestras salsas y hemos tenido aceptación".

Los Ceja produjeron 6,900 cajas de vino en 2007 y esperan cerrar 2008 con 10 mil cajas de acuerdo con información proporcionada por Ariel Ceja, joven cineasta y experto catador, hijo de Amelia y Pedro. "Es una producción por ahora pequeña, pero de alta calidad, ultra Premium".

Debo señalar que he tenido el privilegio de conocer los vinos de otros mexicanos vitivinicultores avecindados en Napa, Sonoma y Petaluma. Me refiero a Alex Sotelo, la familia Robledo, la familia Renteria y la familia Séller entre decenas de productores mexicanos y latinos que compiten exitosamente en el reñido mercado de los vinos "gourmet" en Estados Unidos y el mundo.

Ya para despedirnos, Amelia nos agasaja con uno de sus vinos favoritos el Ceja Napa Valley Cabernet Sauvignon 2004 acompañando el postre que ella misma ha preparado: higos silvestres con queso "roquefort, le blue fromage par excellence", el rey de los quesos según el enciclopedista francés Denis Diderot. Nos obsequia una botella que en si misma es una obra de arte: Ceja Napa Valley Dulce Beso 2006 cuyo aroma y un ligero dulzor picante nos avisa de la suave presencia de sabores mezclados de vainilla, manzana y aceite de limón, un trayecto a la experiencia única de los vinos Ceja y su combinación inigualable con la degustación de bocadillos que se remontan a la cocina tradicional de los Altos de Jalisco, lugar donde están las raíces de Amelia Ceja-Moran.