



Amelia Morán nació en Las Flores, una localidad en los Altos de Jalisco, sin agua potable ni electricidad. Bajo la tutela de su abuela, Mamá Chepa, tejó un vínculo con la agricultura y alimentó a su familia con la cosecha de su propio huerto. A miles de kilómetros de distancia, en California, Oregon y Washington, Felipe, su padre, también sembraba. “Mi papá no pudo ir a la escuela, quedó huérfano y aprendió sólo a leer y escribir. Decidió ir a Estados Unidos porque quería una vida mejor, pero nunca se inscribió como bracero porque, para él, eso era una forma de esclavitud. Llegó indocumentado, no ilegal, porque ningún ser humano es ilegal”, defiende Morán. Cuando Felipe obtuvo la residencia, se estableció en Napa

y se convirtió en el encargado de Oakfield Vineyards Management Company. Su familia llegó tras dos meses de trámites, a mediados de los 60.

“Yo tenía 12 años y no entendía inglés, por eso me pusieron en una clase de niños con necesidades especiales. Allí conocí a Pedro, mi actual esposo, que venía de Michoacán. Éramos los únicos que hablaban español, porque en esa época los padres viajaban sin familia”, recuerda.

“El primer día que coseché también iba Pedro. Él me ayudaba a vaciar las cubetas con racimos; dice que la primera hora me dediqué a comer uvas y no coseché nada. Al terminar la jornada, gané casi tres dólares y le dije a mi papá que algún día yo tendría un viñedo”, recuerda.

Tras casarse con Pedro, a principios de los 80, Amelia viajaba de Silicon Valley a Napa en busca de su viñedo. Finalmente, con ayuda de sus suegros y la venta de tres casas, la joven pareja dio el enganche para un terreno de seis hectáreas.

“No tomamos en cuenta lo que se necesita para plantar un viñedo. Cuando mis suegros perdieron su trabajo, mi esposo y yo nos mudamos a Napa para poder pagar, a pesar de que él trabajaba en Silicon Valley”.

A través de su cuñado, Amelia y Pedro realizaron un trato con Domaine Chandón: plantarían Pinot Noir y no podrían vender uvas a ninguna otra bodega durante cinco años.

Cumplido el plazo, pagaron su deuda y, al consolidarse la vitícola, la familia nombró a Amelia presidenta de Ceja.

“Fui nominada como Mujer del Año por destacar en una industria competitiva donde no hay mujeres. De las más de 2 mil 500 bodegas que hay en el estado, sólo el 10 por ciento está en manos de una enóloga. Si en el gremio, las mujeres son pocas, las latinas somos aún menos”, resalta.

Poco después, Amelia recibió el Justice Award por el esmero dedicado a impulsar una legislación que protegiera a los trabajadores agrícolas de exponerse a pesticidas y otros químicos perjudiciales.

“Nuestros vinos son una celebración de nuestro patrimonio. Queremos romper con el elitismo hablando en español, nombrando nuestros ensambles en nuestro idioma y dando mucha importancia a nuestra cultura, pero sobre todo a la contribución que los mexicanos hacemos en el extranjero.

“Sin nosotros no habría vinos ganadores de medallas ni comi-



Iván Serna y Cortesía de las bodegas

da sobre la mesa. El dios no es el enólogo, él puede elaborar un buen vino siempre y cuando tenga acceso a la mejor uva y los que cultivan las mejores uvas son los mexicanos.

Todos llegamos aquí con hambre de trabajar; ni California ni el país estarían donde están sin nuestra contribución”, concluye.

VENDIMIA DE SUEÑOS

SIN MIGRANTES MEXICANOS SERÍA SIMPLEMENTE IMPOSIBLE OFRECER VINOS CALIFORNIANOS DE CALIDAD POR 10 DÓLARES

NAYELI ESTRADA

California es la columna vertebral de la industria vitivinícola de Estados Unidos. Si fuera una nación, sería la cuarta productora, detrás de Italia, España y Francia. Sus seis regiones producen 85 por ciento del vino elaborado en la Unión Americana y generan ganancias por 114 mil millones de dólares, según California Wines.

Y sí, son las manos mexicanas, de jornaleros pero también de propietarios, las que sostienen estas cifras y definen, con su labor, el precio de cada botella. Su experiencia en la vendimia es irremplazable por medios mecánicos, y la capacitación de nuevos empleados sería lenta y costosa, argumentó Los Angeles Times durante la crisis de trabajadores en el campo ocurrida en 2017.

En esta área, los salarios a migrantes capacitados en labores agrícolas van de los 10 mil a los 41 mil dólares anuales, según el diario angelino. Y Napa es la región mejor pagada.

El fenómeno no es nuevo. La Revolución y luego el Programa Bracero (1942-1964) provocaron la desbanda connacional que ha dejado, por generaciones, su labor en los campos californianos.



Jorge Tinoco, sommelier de bodegas Wenté, nació en Guadalupe, pero fue en Michoacán, donde los árboles frutales y la vida en el campo grabaron en su memoria un amplio registro de aromas.

“Lo primero que recuerdo en mi infancia es despertarme en La Mira, un pueblo empedrado como de mil casas. Había ranas de todos los colores, frutas, verduras, y estos sabores y olores que años después tendrían una gran importancia en mi vida”, rememora. Llegar al Estado de México, una región mucho más grande y habitada, representó un gran cambio y preparó a Jorge para lo que vendría en el futuro.

“Aprendí a echarle muchas ganas. Cuando mis papás se separaron, tuve que elegir entre sobrevivir en México o terminar mis estudios en Estados Unidos. El plan era venir 2 años, pero, después de 25, sigo aquí”.

Desde los 18 años, Jorge desfiló por aproximadamente 20 trabajos, generalmente en taquerías o restaurantes mexicanos, hasta que llegó a la cocina de la bodega Wenté.

“En una empresa con 135 años de experiencia y que quiere

mucho a los mexicanos, tenemos muchas oportunidades de crecimiento. Todos los trabajadores del campo son paisanos y los tratan muy bien, ya hay tres generaciones en estos viñedos. A los que queremos estudiar algo relacionado con la industria, nos pagan la escuela.

“Después de estar en una cocina mucho más especializada, descubrí el vino y me enamoré del maridaje. Para mí, es como un pescado que se enamora de un ave, algo totalmente diferente y ajeno”, afirma.

Su inició en el mundo del vino implicó sortear muchas barreras, impuestas principalmente por sus compañeros de servicio, quienes no creían que, a su corta edad, Jorge pudiera superarlos.

“Cuando me interesé en el vino tenía 21 años y limpiaba mesas. Empecé desde abajo y para convencer a los meseros de que yo podía saber de vino y vender más que ellos, tuve que trabajar muy duro durante muchos años”, reconoce Tinoco.

Hoy, como director de servicio de vino y juez invitado a importantes competencias y concursos regionales, su experiencia es reconocida y respetada.



ENAMORADO DE UN AVE



MEXICANOS EN CALIFORNIA A PESAR DE NO EXISTIR DATOS PRECISOS SOBRE LA CANTIDAD DE MIGRANTES EN LAS REGIONES VITIVINÍCOLAS, SEGÚN EL INSTITUTO DE IMPUESTOS Y POLÍTICA ECONÓMICA HAY:

9,800
EN NAPA

60,600
EN MONTERREY

55,000
EN SACRAMENTO

39,400
EN SANTA BÁRBARA

26,100
EN SONOMA

113,000
EN RIVERSIDE

Los abuelos de Jason Candelario, heredero de la bodega Voces Cellars, trazaron una ruta por Estados Unidos para ir a donde la cosecha requería manos. Primero, la recorrían solos, luego incorporaron a sus hijos.

A sus 16 años, Fernando, el padre de Jason, partió de su natal Michoacán creyendo que iría a visitar a unos familiares.

“Mi tío lo pasó por la frontera y lo llevó hasta Napa, porque mis abuelos ya trabajaban en los viñedos. Ellos empezaron muy jóvenes y aún ahora, a sus 65 años, siguen dedicándose a eso”, señala Jason.

En la preparatoria conoció a Margarita y luego de robársela para desposarla, tuvo que buscar trabajo como mesero.

“En una temporada de vendimia lo invitaron a pisar a la bodega de Robert Mondavi.

“Terminando, regresó al restaurante, pero poco tiempo después le llamaron para ofrecerle un trabajo fijo. Duró allí siete años y fue teniendo cada vez mejores cargos”, relata.

Yvonne, dueña junto con su esposo Greg Brown de la bodega T Wine y clienta asidua al resort donde Margarita se encargaba del aseo, le ofreció trabajo en su casa. Por necesidad económica, la madre de Jason aceptó.

“Cuando los propietarios se enteraron de que Yvonne tenía cáncer de estómago, le pidieron a mi papá incorporarse a las fun-

ciones de la bodega. Él dejó su trabajo y, dos semanas después, ya estaba ayudando”.

Greg le enseñó a Fernando procesos y minucias de la vinificación y, tras un año, le permitió elaborar su propia marca.

“En 2002 mi papá hizo su primer vintage. Dos semanas después, Greg llegó con los papeles para convertirlo en un hombre de negocios.

“Mis papás se emocionaron muchísimo, porque es muy difícil y caro producir tu propio vino.

“Decidí nombrarlo Voces por los mexicanos en Estados Unidos y porque él se sintió siempre guiado por una voz interior, a ayudar a esa bodega”, reflexiona.

Años después, Yvonne murió y Greg, deprimido, se suicidó. Desde entonces, Fernando además de tener las riendas de la vinificación, ofrece consultorías a otras bodegas de la región.

Jason se prepara para preservar ese legado y continuar la travesía emprendida, años atrás, por la familia Candelario.



VOZ ENTRE VIDES

LOS QUE SE VAN
Según el Conapo, los estados con más migración hacia EUA son:

- JALISCO • MICHOACÁN • GUANAJUATO
- ZACATECAS • CHIHUAHUA • DURANGO • NAYARIT