

Ceja Vineyards: Nuestra Historia

Vinos de Napa y Sonoma con un toque auténticamente mexicano

Por Amelia Morán Ceja - Mayo 9, 2005

Napa (California) – El sueño de tener nuestra empresa de producción de vino propio viñedo es una realidad para mi familia mexicana de Napa. Ceja Vineyards se fundó en 1999 y en menos de cuatro años, se ha hecho un nombre por su calidad y compatibilidad con la comida mexicana e internacional. Yo fui elegida primera mujer mexicana presidenta de un viñedo de la región de Napa y Sonoma.



El 89 por ciento de la cosecha se vende a otras casas vinícolas, mientras que con el 11 por ciento restante producimos unas 5.000 cajas de vinos al año. Tenemos capacidad para producir unas 50.000 cajas con todas las uvas que cosechamos, pero nuestra meta es producir de diez a doce mil cajas al año, porque deseamos cuidar el control y la calidad de producción de nuestros vinos.

Desde que la familia Ceja produjo su primera barrica de Chardonnay en 1998, ha logrado vencer grandes obstáculos en el campo vitivinícola.

Aunque cuentan con pocos años en la industria de la producción y elaboración de vinos bajo la marca Ceja, sus orígenes en esta industria se remontan a tres generaciones.

Los hermanos Pedro y Armando Ceja, secretario y tesorero del viñedo respectivamente, son originarios de Michoacán, desde donde vinieron sus padres, Juanita y Pablo, quienes también trabajaron para los viñedos.

Pedro está casado con Amelia y Armando con Martha, quien funge como vicepresidenta de Ceja Vineyards y cuyos padres también estuvieron involucrados en la industria vinícola.

Y en el futuro serán los hijos de estas parejas quienes tomen las riendas del negocio familiar.

"El primer viñedo de 15 acres lo compramos entre Pedro y yo, Armando y sus papás" en Napa en 1983, contó Amelia, quien recordó que estuvieron a punto de perderlo debido a los altos intereses.

Ella y Pedro vivían y trabajaban en Silicon Valley cuando sus suegros -al mismo tiempo- perdieron sus trabajos y no podían seguir cumpliendo con los pagos.

"Pusimos el terreno en venta. La suerte fue que nadie lo compró", sostuvo la presidenta de Ceja, quien emigró de Jalisco en 1967.

"Los siguientes dos años fueron muy difíciles, pero ya que no se vendió el terreno, Pedro y yo decidimos

mudarnos a Napa con nuestros tres hijos", agregó.

En 1986 decidieron plantar el primer viñedo. Para ese entonces, Armando ya se había graduado como enólogo y viticultor. A los 18 años de edad produjo su primera barrica de Carbenet Sauvignon.

La casa Domaine Chandon les proveyó las plantas a crédito a largo plazo y en 1988 obtuvieron su primera cosecha, la que vendieron en su totalidad a su acreedor.

Hoy día, Armando es el responsable de cuidar el control y la calidad de producción de los vinos.

"La primera cosecha que pusimos en venta fueron 750 cajas de vino de Carneros Pinot Noir, Merlot y Chardonnay (1998) en 2001" recordó Amelia.

Tres años pasaron los vinos Ceja añejándose en las barricas de madera francesa antes de poder ser adquiridos por el público.

Los vinos Ceja son elaborados con uvas que provienen de los 113 acres con que cuenta actualmente este viñedo en Napa y Sonoma.

Sin embargo, "vendiendo el 89 por ciento de nuestra cosecha de uva a otros productores de vino, es lo que hace posible que sigamos con nuestra empresa de vino, porque se necesita un capital enorme para empezar en este negocio", recaló la presidenta.

En 2001, Pinot Noir Ceja fue seleccionado -entre otras 37 botellas de la región Carneros de Napa- como el más complejo.

Y en 2002, a pocos meses de salir al mercado su primera producción, Ceja Vineyard fue reconocida como "La Bodega del Año" por el Instituto de Arte Culinario de San Francisco.

En 2003, la cadena de televisión Telemundo les otorgó el reconocimiento "Hispanic Business Salute", y el 17 de octubre de 2004 el diario The New York Times les dedicó parte de su primera página.

Morán Ceja explicó "hemos recibido muchos reconocimientos por la calidad de nuestros vinos y por nuestro papel en la comunidad".

Indicó que en la industria del vino "existe competencia mundial, y más en California, porque todos los productores de vino quieren vender aquí".

Sin embargo, el logro más importante de Ceja es -a juicio de su presidenta- que en menos de cuatro años "hemos logrado crecer 670 por ciento. Hemos abierto mercado en varios otros estados del país, los más recientes en Iowa y Dakota del Sur, y ya exportamos nuestros vinos a Escocia e Inglaterra".

Amelia destaca que sus vinos se han distinguido por su calidad de producción y compatibilidad con la comida.

Y como gran cocinera que es combina con maestría el fuerte saber de la comida mexicana y otros platillos internacionales con un Pinot Noir o un Cabernet Sauvignon.

Amelia Morán Ceja desea publicar un libro de recetas mexicanas con vino para principios de 2005. Por el

momento, prepara los platillos que sus invitados degustan en casa y consumen con el vino adecuado.

Otro de los planes es una mayor internacionalización de los vinos Ceja en México y en el Medio Oriente.

"Nuestra filosofía es producir vinos que reflejen nuestros viñedos, que complemente a la comunidad que representamos. Queremos que se añejen para disfrutarlos en años venideros y que compitan con los mejores vinos del mundo", dijo con orgullo.

Amelia, Pedro, Martha y Armando esperan abrir en abril su cuarto de cata, donde las personas podrán degustar los siete tipos de vinos Ceja.

Así mismo, construir una bodega para tener un espacio para producir sus propios vinos aumentar la producción a 10.000 cajas.

"Porque el mercado, ya lo tenemos", enfatizó Amelia.