

# Una Empresaria Con Manos Campesinas

## El amor por la tierra y el trabajo de campo impulsó a Amelia Morán-Ceja a fundar una exitosa compañía vinícola

Por Lucero Amador, La Opinión - Febrero 7, 2006

Adonde quiera que va, Amelia Morán-Ceja lleva muy en alto el nombre de su compañía. A ella no le interesa lucir adornos que la hagan ver como una gran ejecutiva, aunque lo es. En toda su ropa de trabajo tiene grabado el logotipo de Ceja Vineyards.

“Es una manera de decir que existimos, que somos latinos y que las mujeres también estamos en este negocio”, comenta con gran orgullo Amelia, hija de campesinos inmigrantes que trabajaron durante algunos años en los viñedos del Valle de Napa, California.



Cuando Amelia tenía 12 años tuvo que dejar su pueblo de Las Flores, Jalisco, y viajar junto con su madre y su hermana a Estados Unidos, donde las esperaba su padre, Felipe Morán.

Felipe llegó a este país como indocumentado, era un campesino inmigrante que viajaba a diferentes estados, dependiendo de la temporada de cosecha. Hasta que se estableció en Napa, donde logró regularizar su estatus migratorio.

Cuando llegaron a Napa, donde Felipe trabajaba como piscador de uva, Amelia, la mayor de las dos hijas, se unió a esta tarea.

Entre el juego y la responsabilidad que vivía a su edad, a esta joven inmigrante le gustó la labor del campo y aprendió pronto las enseñanzas de su padre.

Una semana después de haber emigrado, Amelia conoció a Pedro y Amando Ceja, unos adolescentes de origen michoacano hijos de un campesino del programa de braceros, quienes también trabajaban en el campo pismando uva merlot. Años más tarde, Pedro se convertiría en su esposo.

El amor por la tierra y el trabajo de campo creó sueños e ilusiones en esa niña. “Les decía a mis padres que algún día yo iba a tener un viñedo”, recuerda con emoción Amelia, quien ahora es presidenta de Ceja Vineyards, una de las compañías de más prestigio en Napa.

Al pasar el tiempo, Amelia y Pedro tomaron caminos diferentes, él se fue de Napa y ella salió unos años después.

Aunque Felipe y Francisca siempre fueron unos campesinos con poca formación educativa, no querían que sus hijas estuvieran en su misma condición. Así que cuando Amelia iba a comenzar la secundaria (High School), sus padres la motivaron para que ingresara a un buen colegio en México y concluyera ahí esa etapa académica.

“Después de siete años regresar a México fue una gran experiencia, sobre todo porque en esos años yo nunca había salido de Napa”, platica.

Para entonces, Amelia ya había trabajado algunos años en una compañía vinatera y tenía muy en claro lo que quería hacer en el futuro, pero tuvo que descartar su sueño de tener un viñedo porque no tenía dinero para comprar la tierra que requería.

Mientras tanto, Pedro Ceja realizaba sus propios planes, sin sospechar que en el futuro se reencontraría con su amiga de los cultivos y terminarían casándose.

### **El reencuentro**

Cuando Amelia y Pedro se volvieron a ver, ella tenía un título en Literatura con maestría en Historia que cursó en la Universidad de California (UC) en San Diego. Él estudiaba la carrera de Ingeniería.

Ese reencuentro fue el inicio no sólo de una historia de amor, sino de la unión de dos familias que se conocieron hacía varias décadas en Napa y el comienzo de una empresa vinatera netamente de inmigrantes mexicanos.

Trece años habían pasado desde la última vez que Pedro y Amelia se habían visto y en 1980 se casaron. A ambos no sólo los unía el amor, sino también el sueño de tener su propio viñedo.

“Ya teníamos nuestros hijos cuando nos llegó la oportunidad de comprar unas tierras y así nos hicimos del primer terreno”, cuenta Amelia.

Con el apoyo de sus suegros, Pablo y Juanita, y de su cuñado Armando, Pedro y Amelia compraron su primer terreno de 15 acres en Carneros, localidad del Valle de Napa.

Sin embargo, nada pasó. Ninguno de los inversionistas podía dedicarle tiempo completo al cultivo de uva porque dependían de sus trabajos para sobrevivir.

“Estuvimos a punto de perderlo; tratamos de venderlo en varias ocasiones haciendo a un lado ese sueño, pero el terreno no se vendió... eso significaba que era para nosotros y lo teníamos que cultivar”, comenta la presidenta de la compañía.

En 1986 la familia Ceja Morán sembró su primer plantío de 13 acres de uva pinot. “Decidimos que no importaba lo que pasara, íbamos a seguir plantando y salir adelante”.

### **Con pies firmes**

Con esa fortaleza de hacer su sueño realidad, los Ceja decidieron por sí mismos continuar su proyecto. Para entonces Armando, cuñado de Amelia, ya había terminado la carrera de viticultor en la Universidad de California (UC) en Davis y Amelia se había dedicado de lleno al viñedo, mientras su esposo continuaba en su trabajo.

“En este negocio se requiere tiempo, inversión y larga espera para ver resultados”, comenta Amelia, quien realizó una presentación de sus productos hace una semana en un restaurante del Este de Los Ángeles.

En 1999 se fundó la compañía Ceja Vineyards Inc., Amelia fue nombrada presidenta y su cuñado Armando director administrativo y encargado de la elaboración del vino.

Actualmente Pedro continúa trabajando como ingeniero en una compañía de San José y es también copropietario y secretario de Ceja Vineyards; Martha, esposa de Armando, es la vicepresidenta y también hija de un campesino inmigrante de Jalisco y hermana de otro productor de uva del Valle de Napa.

La compañía de vinos Ceja es una de las más prestigiosas del Valle de Napa, a pesar de haber entrado hace poco tiempo al mercado, porque recién en 2001 pudo elaborar su primer vino.

“Nuestra empresa y nuestros vinos son diferentes a los demás. El sabor de nuestro producto es un homenaje a nuestra cultura que invita a participar en algo mágico”, así describe Amelia los productos que comercializan. Actualmente los Ceja son propietarios de Viña del Sol, que concentra un total de 113 acres de tierra entre los condados de Napa y Sonoma.

Amelia dice que la calidad de sus productos es ultra premium, pero que además rompen con todas las etiquetas “sociales” que los conocedores de vino han dado a este producto.

“Hemos roto con los elitismos que les han dado a esta industria; nuestro vino tiene sensibilidad, elegancia y sutilidad”, dice la presidenta de Ceja Vineyard, y agrega que han logrado obtener un sabor tan especial, que un vino tinto se puede disfrutar con una comida de mariscos o, por el contrario, uno blanco se puede servir con un buen filete de res.

“Nosotros hemos logrado esa fusión de sabores y no tomamos muy en cuenta los comentarios de los críticos. Lo que deseamos es que nuestros clientes puedan acompañar sus comidas con el tipo de vino que deseen”, concluye Amelia.