



LAS FIESTAS DE LA VENDIMIA Y EL TURISMO ENOLÓGICO EN BAJA CALIFORNIA

Número 12 Agosto 2014

PRESENTACIÓN

La industria vitivinícola en Baja California ha traído consigo un nuevo impulso a la economía local, diversificando la oferta de productos y servicios de la región y vigorizando, de manera relevante, a la industria gastronómica del estado. Pero ese no ha sido el único beneficio que ha traído consigo la producción de vino, el considerado néctar de los dioses no llegó solo, llegó acompañado de una celebración de agradecimiento por la cosecha obtenida, de orígenes milenarios, como son las fiestas de la vendimia, que ya forman parte de la cultura y la identidad de los bajacalifornianos.

Por la gran variedad de actividades y eventos que se realizan durante las Fiestas de la Vendimia ha hecho que esta festividad sea una de las más esperadas del año. A pesar de que ha habido algunos tropiezos en el camino, los productores han sabido sortear las vicisitudes y han hecho fortaleza de los obstáculos presentados, alcanzando con ello grandes logros, a tal grado que estas fiestas se han convertido en un ícono del estado y en la plataforma ideal para promover los vinos bajacalifornianos y para atraer visitantes al estado más allá de las fronteras.

Esta es una celebración que ya se ha convertido en ritual para los viticultores de la región, y que recupera una tradición

antigua, aunque adaptada a nuestros tiempos y con una clara influencia de las tradiciones mexicanas del norte del país, lo que a su vez refleja la diversidad cultural de sus habitantes. Un claro ejemplo es la amplia oferta cultural y de entretenimiento que adereza estas celebraciones, con casi 50 eventos programados durante los 17 días que duran las Fiestas de la Vendimia, lo que deja muy en claro la fuerza y la relevancia que ha ido cobrando dicho festejo, acontecimiento que cada vez atrae a más visitantes, tanto entre los habitantes del estado como los connacionales y extranjeros.

El **Observatorio Turístico de Baja California**, contagiado de estas festividades y reconociendo los encadenamientos productivos que subyacen a las mismas y que benefician la dinámica turística de la región, dedica la décimo segunda edición de su boletín a escudriñar la historia detrás de esta celebración, haciendo un recuento de los sucesos que impulsaron el desarrollo de esta región vitivinícola, logrando que hoy por hoy sea considerada como la cuna del vino mexicano y colocando a nuestro país en el mapa mundial del buen vino. Asimismo, se relata el crecimiento de la oferta turística en la sede por excelencia de estas festividades, es decir, el Valle de Guadalupe, para finalizar con un repaso de lo que son, hoy en día, las Fiestas de la Vendimia.

* Salvo que se indique lo contrario, los datos estadísticos presentados en este boletín provienen de los estudios realizados por el **Observatorio Turístico de Baja California**.

** Las imágenes fotográficas provienen del archivo fotográfico del **Observatorio Turístico** y del banco de imágenes de la Secretaría de Turismo del Estado de Baja California.



Contenido

Introducción..... 2

Vino y turismo en Baja California: una historia para contar..... 3

Vino y algo más..... 6

Celebrando las buenas cosechas con
vino, platillos y amigos..... 7

Introducción

Las celebraciones en torno a la vid son un espacio de vinculación entre la industria agroalimentaria y el patrimonio cultural inmaterial, paisajístico e histórico de Baja California; de ahí su importancia no sólo para el turismo enológico, sino también con relación a la puesta en valor de recursos trascendentales para la población y su desarrollo cultural, económico y de aprendizaje local. El despertar de la vid, dentro de su ciclo anual de vida, se empata con la celebración de tres festividades en el estado: la Fiesta de Viñedos en Flor, la de las Conchas y el Vino Nuevo, y las Fiestas de la Vendimia. Igualmente a lo largo del ciclo se llevan a cabo distintos eventos que incluyen conciertos, banquetes o cenas de gala, torneos de golf y conferencias, cursos y talleres sobre enología. Dentro de estos festejos, la máxima celebración corresponde a las Fiestas de la Vendimia, que coincide con el período de maduración y pizca de la uva, momento que representa la culminación del ciclo de la vid.

La palabra “vendimia” proviene del latín *vindemia*, del sustantivo *vinea* (viña) y el verbo *demere* que significa quitar, arrancar, tomar o retirar; en otras palabras, es la acción de quitar el fruto de la viña (Diccionario etimológico). Es el símbolo de la alegría por haber cerrado con broche de oro el ciclo de la uva, después las viñas entrarán en una fase de reposo para cargarse de energías y nutrientes y nuevamente repetirán su ciclo vital, por ello los viticultores, en un simbólico homenaje, cada año agradecen a los dioses y a la noble tierra por la buena cosecha recolectada, por lo que hay mucho que celebrar y en gratitud, preparan con los frutos el néctar de los dioses.

Los valles bajacalifornianos donde se asientan la mayoría de los productores de vino, por su altitud, temperatura, humedad, insolación, suelos y clima, aportan las condiciones óptimas para el cultivo de la *Vitis vinifera* (Picornell y Melero, 2012) que llegó de Europa con los primeros misioneros y le otorgan las características propias del terruño, atributos que se reflejan en la calidad del producto final (Magoni, 2009; Fernández-Cano e Hidalgo, 2011). Dichos valles albergan tanto a grandes empresas como a casas productoras de vino artesanal, algo que no sólo distingue a la región, sino que le aporta un peso específico en una época en la que se considera al vino como un tema vinculado a la identidad del México contemporáneo, cuyos consumidores reevalúan positivamente las (buenas) acciones de los distintos productores a través de su preferencia (D'Acosta, 2011). Esto último se refuerza con la suma de nuevos consumidores, ya que se considera que en los últimos diez años ha crecido significativamente la demanda de vino en el país, sobre todo entre consumidores jóvenes (Hernández, 2002; D'Acosta, 2011), lo cual es un buen augurio para la industria local.

La vid destinada a la elaboración de vinos se plantó en toda la franja norte del territorio peninsular, territorio localizado precisamente dentro de las dos franjas vinícolas del planeta, ubicado geográficamente entre los 30 y 50 grados de latitud norte y sur (Mijares y Sáez, 2007).

Datos de 2010 señalan que en el estado existían 3 mil 735.4 hectáreas plantadas de vid, teniendo que el municipio de Ensenada aporta el 89.9 % de la producción estatal, Mexicali el 7.3 %, Tecate apenas el 1 % y Tijuana el 1.8 %. Sin embargo, las zonas de cultivo reconocidas como más importantes son los valles de Guadalupe, San Antonio de las Minas y Calafia al noroeste de Ensenada, así como Santo Tomás y San Vicente Ferrer, al sur de Ensenada (Sefoa-Oeidrus, 2011:5-8), lo que convierte a Ensenada en el municipio más trascendental en torno a la industria vitivinícola en la región.

Se piensa que la vid –tanto silvestre como vinífera– existe desde la era terciaria, y que fue durante las glaciaciones de la era cuaternaria que desapareció gran parte de estas plantas, pero algunas se salvaron en lo que se conoce como “refugios climáticos”, de los cuales el más importante fue el refugio caucásico situado entre la península de Anatolia (Turquía) y el Cáucaso, entre los mares Negro y Caspio en lo que actualmente es la República de Georgia (Duque y Yáñez, 2005). Se dice que desde esa región se dio la diáspora del vino hacia otras regiones del mundo, comenzando su expansión hacia Mesopotamia, Persia, Egipto, Grecia, Roma y de ahí a toda la cuenca del Mediterráneo, considerada la cuna de este preciado néctar (Duque y Yáñez, 2005).

Si bien el gusto por esta bebida se reconoce desde antiguas civilizaciones, fue hasta con los egipcios, durante el siglo III a.C., que la cultura del vino alcanzó su primer auge, ya que a esta civilización se le atribuye haber desarrollado los procesos de vinificación con el fin extraer el delicioso néctar y a Osiris, conocido como el “dios del vino”, el haber enseñado a su pueblo a cultivar la vid. El vino viajó de Egipto a Grecia, donde se perfeccionó. Era tal la adoración de los griegos por el vino que fue considerado el “néctar de los dioses del Olimpo”, donde le asignaron un patrono entre los dioses: Dioniso, dios del vino y de los viñadores. De aquí el vino se trasladó a Italia o Enotria, como la bautizaron los griegos, que significa “tierra de vinos”. También los romanos le adjudicaron el descubrimiento del vino a un personaje de su mitología, el dios Baco, y hacían fiestas en su honor a las que llamaban bacanales. Gracias al Imperio romano la vid se extendió hacia otros lugares de Europa, Asia y África (Johnson, 1989; Duque y Yáñez, 2005). El vino también ha sido de capital importancia para la cultura occidental, particularmente para los cristianos, que con la expansión de su fe y religión lo importaron a América (Ponce Aguilar, 2002; Magoni, 2009).

Sin embargo, las celebraciones en torno a la cosecha del fruto tal como las conocemos hoy en día se consideran más recientes, ya que se afirma que tienen un origen español de apenas el siglo XVII (Cabrera, 2014). Concretamente, fue en el pueblo de Mendoza, provincia de Álava, el lugar donde se iniciaron las verbenas populares en torno a la cosecha de la vid como una tradición de celebración de un producto –el vino–, producto base de la economía local mendocina. En la actualidad dichas fiestas se han extendido a las diferentes regiones del vino del mundo, cuya expansión geográfica incluye desde luego al norte y al sur del continente americano, como el estado de California y regiones de Aridoamérica en México, así como Argentina y Chile, o Nueva Zelanda y Australia en el resto del mundo.

En Baja California, cuya industria vitivinícola es la más pujante de todo el territorio nacional, con una participación cercana al 90 por ciento en la industria mexicana (Ceja, 2013), las fiestas de la vendimia datan de mediados de los años ochenta (Jiménez, 2012), de manera que en el presente mes se celebra la XXIV Fiesta de la Vendimia.

En este tenor, el **Observatorio Turístico de Baja California** acompaña esta trascendente celebración con su boletín número 12, en el cual realiza un breve recuento del desarrollo histórico de la vitivinicultura en Baja California así como de los acontecimientos que han propiciado que hoy por hoy la ruta del vino sea reconocida como un destino enoturístico de talla internacional, profundizando en las célebres Fiestas de la Vendimia. Sin duda, la agroindustria del vino ha hecho que se vea con nuevos ojos el territorio y ha venido a dignificar y revalorar el campo de la región.

Vino y turismo en Baja California: una historia para contar



Hablar de vino en Baja California es hablar más que de sólo una actividad productiva, es remontarnos a una historia y cultura ligada a las comunidades indígenas, al desarrollo misional y a las comunidades de extranjeros entre los que destacan los rusos molokanes; también es no olvidar a los distintos enólogos aventureros que han creído en las bondades de la producción local y han migrado a estas tierras para producir vino tanto de forma industrial como artesanal. Esta riqueza producto del encuentro cultural ha ido consolidándose con el paso del tiempo, de manera que hoy en día se cuenta con una propuesta integral de destino turístico en el que se ofrece una experiencia multisensorial acompañada de un majestuoso paisaje: un destino enoturístico.

El turismo del vino, turismo enológico o enoturismo representa un punto de convergencia entre la agricultura y el turismo en el que tanto los productores como los turistas se benefician (Carmichael, 2005; D'Acosta, 2011). Por un lado, para los productores la actividad no sólo representa una oportunidad para dar a conocer sus cosechas, desarrollar lealtad hacia sus marcas y promover la cultura del vino entre los visitantes (Dodd, 1995), sino que además este segmento juega un papel fundamental en el desarrollo regional y la creación de empleos (O'Neill, Palmer y Charters, 2002). Por otro lado, al desarrollar este turismo el visitante conoce los viñedos y las bodegas, degusta los caldos y la gastronomía local y participa en diferentes eventos

relacionados con el vino y su cosecha (Hall y Macionis, 1998; Elías, 2008).

Así, el enoturismo surge del turismo rural como una propuesta en la que cultura y paisaje se conjugan con productos y servicios diversificados que ofrecen a los visitantes la posibilidad de descubrir y disfrutar la cultura de la viña, el vino y su territorio: el vino, la gastronomía y el arte son los actores principales (Carlsen, 2004; López-Guzmán, Vázquez y Caridad, 2008; Elías, 2008).

Para las regiones que poseen el potencial para desarrollarse como un destino enológico, la implementación de una ruta temática es una opción ideal tanto para desencadenar su promoción como para generar sinergias entre los productores, la comunidad y el gobierno. Específicamente la Ruta del Vino en Baja California hoy en día cuenta con un reconocimiento internacional por sus productos diferenciados de alta calidad que atraen el interés de miles de visitantes nacionales e internacionales, cuyo flujo se ha calculado en aproximadamente 160 mil personas al año (Meraz, 2012; Quiñones, Bringas y Barrios, 2012); asimismo, genera beneficios tanto para los grandes y medianos productores como para la comunidad del valle en general: "...si agarras la carretera vas a ver un puestecito de cocos, uno de aceitunas, de miel,... todos los que están alrededor se ven beneficiados" (Bibayoff, entrevista, 2014).

Sin embargo, lograr lo anterior no ha sido tarea fácil. La historia del desarrollo de la industria vitivinícola en la región y la consolidación de la Ruta del Vino se encuentra inmersa en un sin fin de sucesos que fueron formando una tradición en torno a la vid y datan de 1791, año en que se cuenta con el primer registro de siembra de cepas provenientes de España de manos del fraile dominico José Lorient, quien fundó la misión de Santo Tomás, en el valle que le da su nombre (Magoni, 2009). Con la expulsión de los religiosos y la independencia de México, esta misión pasó desde 1833 por distintos propietarios, siendo hasta 1888 que un italiano y un español fundaron Bodegas de Santo Tomás, la primera productora de vino de la región (Ibarra, 2009; Quiñones, Bringas y





Viñedos Ulloa, Tecate



Viñedos Ulloa, Tecate



Barón Balch'e, Valle de Guadalupe

Barrios, 2012:140), misma que en 1930, pasó a manos del entonces presidente general Abelardo L. Rodríguez, quien poseía distintos intereses comerciales en el antiguamente conocido Territorio Norte de la Baja California.

Aunque algunos autores comúnmente consideran que la fundación de la misión y/o los primeros años de operación de las Bodegas Santo Tomás detonaron la industria vinícola, lo cierto es que, según Rogelio Ruiz, el desarrollo histórico de la producción vitivinícola no puede datarse propiamente en los orígenes misionales ni a la primera etapa de las Bodegas Santo Tomás como industria. Lo anterior debido a que durante las primeras décadas del siglo XX no había una gran organización ni una gran producción de calidad mundial, iniciándose ésta alrededor de 1950, cuando las propias Bodegas comenzaron a otorgar crédito a los rusos molokanes para que incrementaran la escala de producción, fundando con ello una verdadera industria del vino (Ruiz, 2011:141).

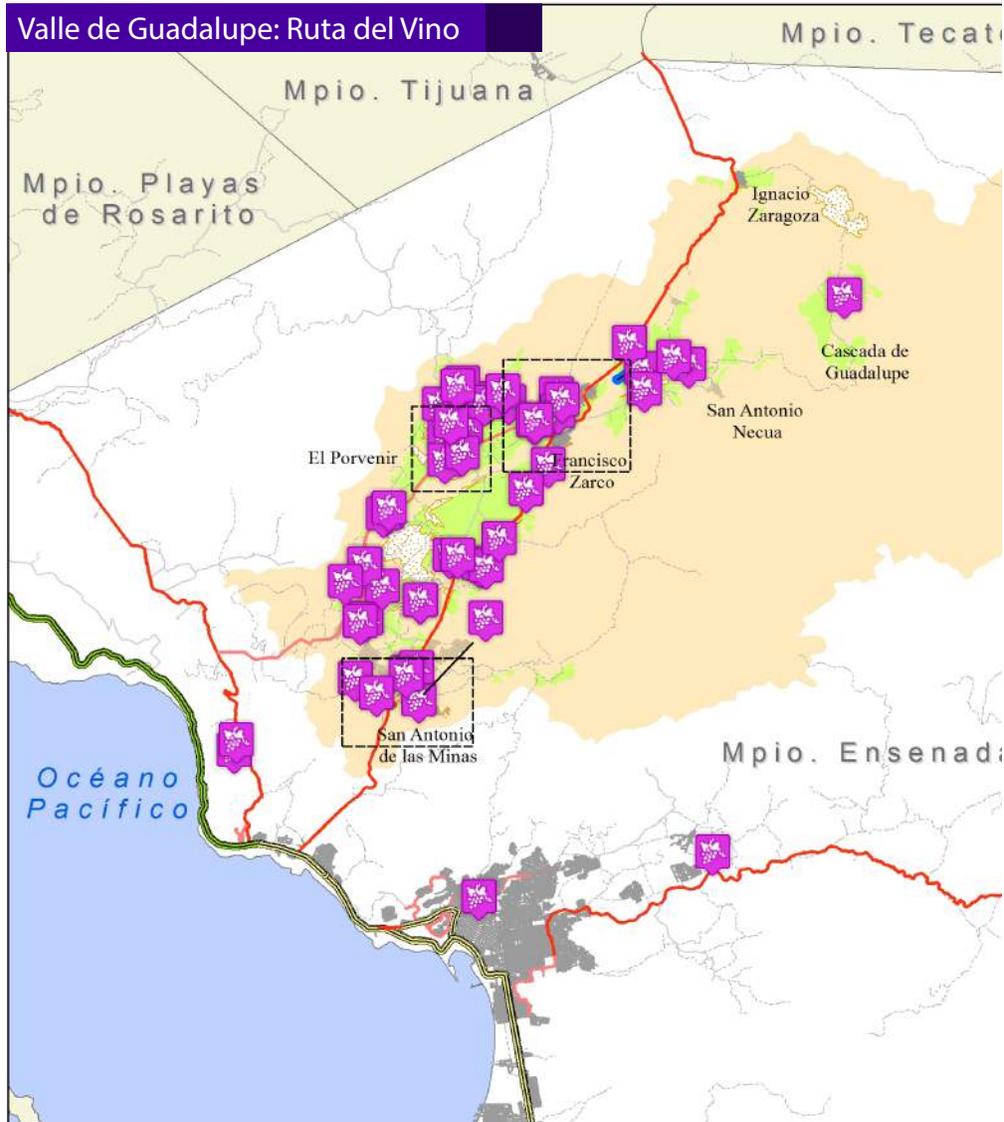
Incluso, la historia de las primeras décadas de producción, a partir de 1920 y hasta 1950, no corresponde a un desarrollo progresivo de la siembra de la vid, aunque si bien se reconoce que tuvo un gran apoyo de la población rusa que proveía de uva a los productores de vino de Santo Tomás, a los de Tijuana y de Tecate (Ruiz, 2011, 144:145), el papel de éstos disminuyó justo en los años cincuenta, ya que emigraron a Estados Unidos, y el detonante de la industria del vino es posterior a esa fecha.

Una segunda etapa podría corresponder a los años sesenta y setenta, época en la que se establecieron grandes empresas vinícolas como casa Domecq y L. A. Cetto y durante la cual se dio una mejora de las cepas, los procesos industriales, la maquinaria y en general, de la tecnología enológica (Quiñonez, Bringas y Barrios, 2012; Hernández, Mendoza y Conde, 2011). En ese periodo también se dio un mejoramiento organizativo de los productores no sólo locales, sino también a nivel nacional (Sefoa-Oeidrus, 2011:5), lo que dio como fruto que en 1980 la Oficina Internacional de la Viña y el Vino (OIV) seleccionara a México como cede de su reunión internacional, con lo que obtuvo el reconocimiento

oficial a la calidad de los vinos nacionales (Hernández, Mendoza y Conde, 2011), mismo que no ha disminuido con los años, sino que por el contrario, la calidad ha seguido mejorando y con ello la reputación de grandes y pequeños productores.

En la historia regional del vino, hay una tercera etapa que abarca la década de los noventa, en la que se fundaron nuevas casas vinícolas de calidad reconocida, desde Monte Xanic hasta Adobe Guadalupe, Château Camou, Barón Balch'e, Lafarga y Vinisterra, entre otras. En el año 2000 se inauguró oficialmente la Ruta del Vino, y en los primeros casi tres lustros de este milenio se ha visto un importante crecimiento de gran cantidad de etiquetas artesanales y nuevos productos de las propias casas vinicultoras.

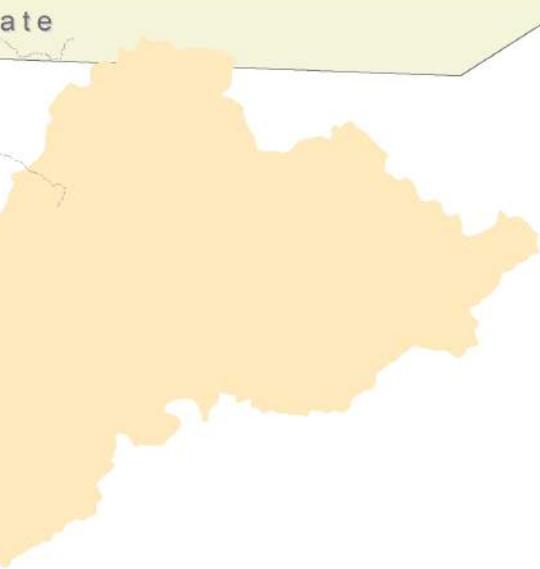
Estos hechos han derivado en que en el 2014 la zona conocida como el Valle de Guadalupe, mayor productora de vino de Baja California, registre un total de 60 vinícolas, que representan el 65 % de las vinícolas existentes en la entidad, tanto grandes productoras como pequeñas que elaboran vino artesanal (Bringas, 2012). Este esfuerzo ha generado también un incremento en la oferta de productos y servicios complementarios que sin duda enriquecen la experiencia de quienes visitan esta capital del vino.



Hotel Boutique Valle de Guadalupe, Valle de Guadalupe



Restaurante Corazón de Tierra, Valle de Guadalupe



Restaurante Laja, Valle de Guadalupe



Vino y algo más

La Ruta del Vino es hoy en día una opción de destino turístico que brinda algo más que la experiencia de degustar vino y conocer las distintas casas y bodegas. Los diversos productos que se vinculan a ella son muestra del gran dinamismo e innovación que este producto turístico ofrece, mismo que incluye desde enseres y productos de belleza elaborados a base de semilla de uva y/o el vino por los habitantes de las zonas vinícolas y pequeños comerciantes locales, hasta diferentes servicios que incluyen restaurantes de todas las categorías así como hoteles boutique o los ancestrales temazcales.

De acuerdo con los datos recabados por el **Observatorio Turístico de Baja California**, la zona que comprende la Ruta del Vino cuenta con 128 establecimientos turísticos complementarios a las casas vinícolas (Bringas, 2012). Entre éstos, destacan los establecimientos de alimentos y bebidas que suman 61, algunos ya tradicionales por su gran sabor y ambiente familiar como el restaurante Correcaminos y La Cabaña en los que se puede disfrutar del famoso y exquisito pastel o *pie* de manzana, y otros más, que aunque de reciente creación, en poco tiempo se han posicionado en el mapa internacional, como el restaurante Laja y Corazón de Tierra. Estos últimos en 2013 fueron incluidos en la lista de los 100 mejores restaurantes del mundo por el portal *TheDailyMeal.com* en la posición número 56 y 50, respectivamente, así como dentro de los 50 mejores de Latinoamérica en la posición 46 y 30 por *The William Reed Business Media*. Aunado a lo anterior, en este 2014 el restaurante Corazón de Tierra fue galardonado con el primer lugar del concurso *The Best Restaurant Dessert*, de lo que se infiere que en la región se encuentra el mejor postre del mundo.

Esta oferta culinaria se complementa con 19 establecimientos de alojamiento que van desde moteles y hoteles de diferentes categorías hasta posadas, ranchos y hoteles boutique, algunos incluso forman parte de la experiencia que ofrecen las propias casas vinícolas (Bringas, 2012). Entre los establecimientos de alojamiento más sobresalientes podemos mencionar la Casa Campestre El Pedregal, el Rancho Malagón, las Villas de Tierra Santa, la exclusiva posada de Adobe Guadalupe, el hotel boutique Valle de Guadalupe o el *anti-resort* Encuentro Guadalupe, el cual ofrece una experiencia que sumerge a los visitantes en la naturaleza y la cultura del Valle.

La actividad comercial y de servicios es otra parte importante de la amplia oferta existente en la región, en donde se ubican 48 establecimientos de este tipo, destacando aquellos dedicados a la venta de abarrotes, aunque también se encuentran las tiendas de curiosidades y/o artesanías, dos gasolineras, entre otros (Bringas, 2012).

Sin duda, este proceso de crecimiento y consolidación regional, nacional e internacional, ha tenido que afrontar altibajos resurgiendo con propuestas creativas (D'Acosta, 2011) que han logrado competir con destinos de talla internacional como *Napa Valley* en California. A estas propuestas se les ha integrado las ya tradicionales Fiestas de la Vendimia, mismas que más allá de una mera celebración, son ya una tradición, un puente de comunicación entre los dioses y los hombres, una forma de gratitud y bendición a la tierra por sus frutos otorgados, un espacio de diálogo, conocimiento y orgullo, que atraen a miles de visitantes.



Celebrando las buenas cosechas con vino, platillos y amigos

A través de su largo peregrinar por la historia y a través de las fronteras, la celebración en torno a la vid, en este caso las Fiestas de la Vendimia, se han ido adosando a la tradición y al folclore de los tiempos y de los lugares por donde se han celebrado, desde Grecia hasta Roma, luego en España y por este conducto llegaron a México, y por supuesto, a Baja California, donde se impregnaron también de los modos de ser, de las costumbres, el color y, sobre todo, de los sabores locales que propiciaron la organización de grandes festines que con justeza y, a propósito de Baco, llamamos bacanales. Además del buen vino, no puede faltar el maridaje, así como los productos del mar, del cielo y de la tierra, de esta última brotan los huertos de los valles de la región. Las Fiestas de la Vendimia, más cercanas ya al turismo que a Baco, no duran

cinco días como en la antigua Grecia, sino poco más de dos semanas, y este año se celebran del 1º al 17 de agosto.

Aunque existe incertidumbre acerca de cuándo se dio la primera “pisada” y sus festejos, testimonios históricos apuntan a que en 1983 se llevó a cabo la celebración en torno a la vid en Baja California, evento que aunque sencillo, marcó el inicio de las modernas ediciones de estas festividades (Elling, 2005; Jiménez, 2012). Este primer festejo a iniciativa del ingeniero Octavio Jiménez, consistió en un evento pequeño y de corte modesto en el que participaron solamente cuatro casas vitivinícolas: Domec, Formex-Ybarra, Productos de Uva de Tijuana y Bodegas de Santo Tomás (Jiménez, 2012). Al año siguiente se unieron a los festejos L. A. Cetto y Cavas

Valmar, contando además con el apoyo del Club de Leones de Ensenada y denominando al evento Primera Fiesta de la Vendimia; dicho club apoyaría en la organización de las fiestas de 1984 a 1988 (Jiménez, 2012).

En 1986 se fundó la denominada Cofradía del Vino y dicha organización fungió como la responsable de las fiestas de 1989 a 1991, posteriormente le pasó la estafeta a la Asociación de Vitivinicultores, misma que se encargaría de la fiesta de 1991 al año 2000 (Jiménez, 2012; Van de Vyver Salazar, 2012; Bibayoff, entrevista, 2014).

Con el cambio de siglo, hubo nuevas reestructuraciones en torno a esta actividad, y junto al desarrollo de la Ruta del Vino (Quiñones, Bringas y Barrios, 2012: 135), la Asociación de Vitivinicultores paso a una nueva

agrupación: el Comité Provino de Ensenada. A partir de 2001 y hasta hoy en día, este comité es quien coordina año con año la realización de las tradicionales Fiestas de la Vendimia.

En la actualidad, las celebraciones en torno al vino en Baja California, insertas en la Ruta del Vino, incluyen actividades recreativas y culturales relacionadas con la enología y sus distintos productos, así como con atractivos paisajísticos regionales –que incluyen la visión de las viñas y sus característicos surcos y el espectáculo de la cosecha–, la historia cultural del vino y en general, la divulgación en torno a la cultura y producción del vino. En realidad las fiestas dan inicio a partir del mes de mayo (aunque en otras ocasiones han iniciado en febrero) con la celebración denominada Viñedos en Flor,



misma que comenzó hace dos décadas, cuando Provino y el Albergue San Vicente se asociaron para hacer un evento que fuera campestre y familiar (Segura, 2013). En Viñedos en Flor suelen diseñarse actividades para los distintos visitantes, incluyendo a los más pequeños, con la idea de pasear, convivir y observar los viñedos floridos, a la espera del fruto que viene y que lleva buena marcha.

Posteriormente, a lo largo del ciclo se realizan diversas celebraciones en los distintos valles, siendo la segunda celebración más importante la llevada a cabo en el puerto de Ensenada, denominada el Festival de las Conchas y el Vino Nuevo, misma que ya cuenta con más de una década de existencia (D'Acosta, 2012). A decir del enólogo Hugo D'Acosta, esta celebración es original de la península, ya que no se lleva a cabo en otros sitios del país y a la vez está fuertemente vinculada con la historia de los primeros pobladores de la Baja California, quienes a su paso más que construcciones, dejaron vestigios denominados *concheros*, sitios de depósitos de conchas de los antiguos grupos nativos semi-nómadas (Ponce Aguilar, 2002).

A la par, el Festival de las Conchas y El Vino Nuevo es un evento gastronómico que dadas las condiciones de la península, pone de relieve un ingrediente considerado "insignia", de gran trascendencia debido a la actual



industria acuícola: las conchas (abulón, ostión, mejillón, almeja, entre otros).

Dicho evento gastronómico involucra a productores, grandes chefs y consumidores; en él, el papel de las vinícolas y vitivinícolas no sólo es el de un brebaje de acompañamiento, sino que este festival sirve como plataforma de debut de nuevas ediciones de los productores, ya sea de vinos nuevos o jóvenes, como se les conoce en la jerga enológica, o de otras nuevas marcas o nuevas etiquetas. A la par se dan clases y conferencias en torno a los alimentos y las bebidas de dicho festival, con lo que se busca la divulgación del vino y de la cultura gastronómica de los moluscos, es decir, a elementos esenciales de la industria y la cultura gastronómica local.

Como hemos mencionado, el evento culminante de la celebración en torno al vino son propiamente las Fiestas de la Vendimia, que inician el primer viernes de agosto de cada año, y se celebran por un espacio de tres semanas en las que se llevan a cabo celebraciones simultáneas en los distintos viñedos, cavas y recintos de Baja California, que incluyen eventos como la tradicional vendimiada –recolección y pisoteo de la



Ensenada se Viste de Vino, Ensenada



Muestra del Vino, Ensenada



Muestra del Vino, Ensenada



Ensenada se Viste de Vino, Ensenada



Muestra del Vino, Ensenada

vid—, la concurrida Muestra del Vino, la popular Fiesta en el Valle, dirigida a jornaleros de los valles de la región, así como charlas y conferencias, conciertos y espectáculos al aire libre, finalizando con el tradicional Concurso de Paellas y la Verbena Popular (*Observatorio Turístico de Baja California*).

Según expresa el enólogo chileno Alejandro Hernández (entrevista, 2009), ex presidente de la OIV y que durante 30 años fungió como asesor técnico para grupos vinícolas como L. A. Cetto y Domecq, es un espectáculo presenciar la familiaridad y la afabilidad de estas fiestas y ver cómo la cultura del vino reúne a tanta gente, sobre todo gente joven, en comparación con las regiones vitivinícolas de Chile, que en suma contienen hasta 120 mil hectáreas de viña, contra las tres mil de Baja California, aunque son pocas, “esas tres mil ya prendieron en el alma de la gente”, lo que es el reflejo del buen trabajo que se ha venido realizando en los valles de la región.

En el caso específico de la zona de mayor producción, el Valle de Guadalupe, vale la pena mencionar que la unión que han demostrado los productores vitivinícolas y la comunidad en general hacia este valle, los organizadores de las Fiestas de la Vendimia de esta 24ª edición hacen un homenaje a la familia, posicionando a ésta como tema central de las fiestas, por la importancia de la colaboración de cada uno de sus miembros para el uso sostenible de los recursos naturales y agrícolas (Lamas, 2014).

La relevancia de estas fiestas consiste no sólo en constatar la “probada” vocación vitivinícola de Ensenada y su Valle de Guadalupe (D’Acosta, 2011), sino en que al mantener la vigencia y divulgación de las actividades agropecuarias, en este caso vitivinícolas, se abona al conocimiento que redunda en la identidad de los productores locales y se protege no sólo la industria de la vid, sino el propio paisaje natural de las regiones.

El carácter lúdico de estas celebraciones facilita el acercamiento por parte de las personas al fascinante mundo de la vendimia en particular y de la cultura del vino en general, por lo que estas fiestas forman parte muy importante de su promoción y divulgación, así como de los valles vitivinícolas bajacalifornianos (Bibayoff, entrevista, 2014). En ese sentido, el ingeniero David Bibayoff Dalgoff, reconocido productor vitivinícola del Valle de Guadalupe, atestigua del importante papel que han jugado los medios de comunicación para dar a conocer los vinos de la entidad y las fiestas de las que son justificación (Bibayoff, entrevista, 2014). Programas de televisión como *Crossing South* de la cadena estadounidense KPBS, así como numerosos sitios de internet, nacionales e internacionales, han tomado a las Fiestas de la Vendimia, a la gastronomía, a los vinos de los valles bajacalifornianos, así como a sus productores, como protagonistas de reportajes periodísticos y cuantiosas entrevistas, lo que, a decir de Bibayoff, ha repercutido en numerosas visitas a los viñedos y a sus fiestas.

De acuerdo al sentir de distintos asistentes a estas celebraciones en años anteriores, las Fiestas de la Vendimia son una combinación de las grandes personas involucradas en el festival y de la belleza de estas tierras. Es un evento que inicia desde el mediodía y dura hasta la media noche, en el

que el vino es abundante, la gente es agradable y la música es buena (Thomas, Jenelly y Amador, entrevista, 2012).

Las Fiestas de la Vendimia representan más que un evento en el calendario de la vida social de los bajacalifornianos, porque son una tradición de las comunidades viticultoras de la entidad, que refleja el esfuerzo y la forma de vida de los pobladores de los valles, así como de la cultura del vino que ha permeado en el estilo de vida de los multiculturales habitantes de la mítica Calafia o *Calida fornax*.

A través de los años, la industria vitivinícola de Baja California ha innovado y diversificado tanto su producción como la de los productos y servicios que se derivan de ella, hecho que le ha valido convertirse tanto en una industria de alto valor como en un destino reconocido para el turismo enológico que no ha pasado desapercibido para los amantes del vino tanto nacionales como internacionales, lo que ha favorecido y proyectado a los distintos valles de la región, sus vinos, enólogos y festividades a nivel mundial.

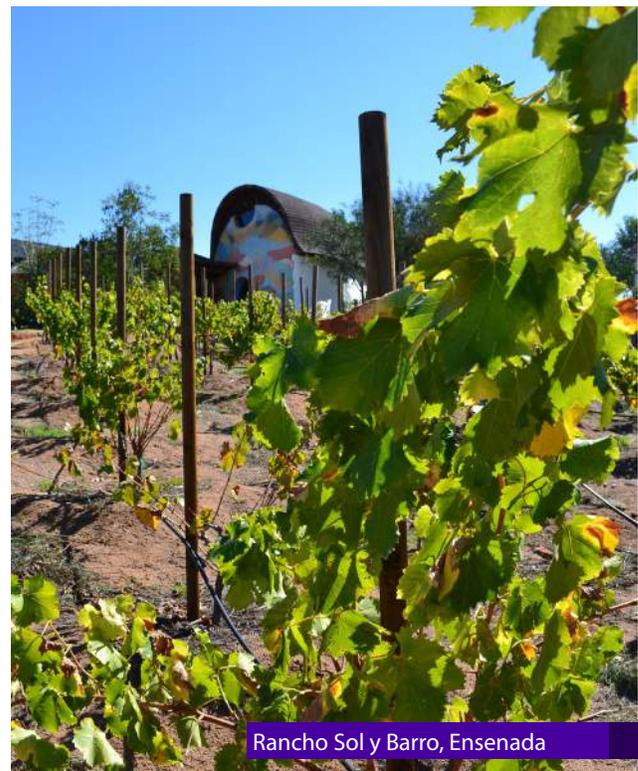
A pesar de lo anterior, existen amenazas, algunas latentes, que han puesto en riesgo todo el trabajo que tanto los productores, como la comunidad y el gobierno han realizado para lograrlo. Hace aproximadamente diez años, los productores se encontraron con una lucha contra el establecimiento de una gasera en el corazón de la Ruta del Vino, situación de la que afortunadamente salieron fortalecidos como comunidad que sabe defender la vocación de su territorio y la propuesta no solo fue revertida, sino que además y aún más, dio origen al surgimiento al movimiento Por un Valle de verdad y a la Escuela de Oficios (D'Acosta, 2011), espacio de aprendizaje enológico y de impulso al desarrollo local, hoy ampliamente reconocido por propios y extraños. Además, en 2012 se inauguró el Museo del Vino, mismo que contó con el apoyo del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (Conacyt), el gobierno del estado y el reconocimiento explícito del valor de la industria en la zona.

Otra de estas amenazas, la más reciente, fue un episodio que puso en peligro la realización de los festejos programados para este verano de 2014, cuando los productores advirtieron y decidieron cancelar las Fiestas de la Vendimia de este año como medida de presión frente las autoridades de Ensenada que, en junta de cabildo, el 7 de noviembre de 2013 habían aprobado el reglamento de cambio de uso de suelo que permitía el desarrollo urbanístico en el Valle de Guadalupe (Cave, 2013; Madrigal, 2014). Dado que este riesgo sigue latente, es imperante que tanto la producción de vino como la cultura que ésta encierra y los recursos paisajísticos que son parte del patrimonio natural y cultural de la región sean valorados y respetados y que se establezcan medidas tendientes a evitar que se hipoteque el futuro de la región, por los vaivenes de quienes detentan el poder político.

Debido a lo anterior, el **Observatorio Turístico de Baja California** reitera la importancia de contar con información actualizada y confiable que ponga de manifiesto la importancia económica, natural y cultural que tienen algunas zonas turísticas como los valles vitivinícolas de la entidad, que si bien han logrado cautivar al mundo entero, todavía están en su etapa de despegue y falta descubrir nuevos derroteros y horizontes más altos.



Rancho Sol y Barro, Ensenada



Rancho Sol y Barro, Ensenada



Bibliografía

- Bibayoff Dalgoff, David [entrevista] (2014). Por Heber Huizar Contreras [trabajo de campo para boletín], "Fiestas de la Vendimia 2014", Ensenada, Baja California, Observatorio Turístico de Baja California.
- Bringas Rábago, Nora L. (Coord.) (2012). "Inventario de establecimientos turísticos en el Valle de Guadalupe, 2012 [actualización 2014]", Tijuana, Reporte de investigación, El Colegio de la Frontera Norte (Colef)-Secretaría de Turismo del Estado de Baja California (Secture). Cabrera, Susana (2014). "Celebración a la riqueza de la tierra: Vendimia en el Valle de Guadalupe", *Besday.com.mx*, en "Sección Editorial", en <http://www.bestday.com.mx/editorial/fiestavendimia/>, consultado el 31 de julio de 2014.
- Carlson, Jack (2004). "A review of global wine tourism research", *Journal of Wine Research*, vol. 15, núm. 1, pp. 5-13.
- Carmichael, Barbara A. (2005). "Understanding the wine tourism experience for winery visitors in the Niagara Region, Ontario, Canada", *Tourism Geographies*, vol. 7, núm. 2, pp. 185-204.
- Cave, Damien, [versión electrónica], 2013, "A Rustic Paradise, Open for Development", *New York Times*, "Americas", Nueva York, 30 de noviembre, 2013, en http://www.nytimes.com/2013/12/01/world/americas/a-rustic-paradise-open-for-development.html?pagewanted=all&_r=0, consultado el 28 de julio de 2014
- Ceja, Alberta [entrevista] (2013). Por Nora L. Bringas Rábago [trabajo de campo para boletín], "Sistema Producto Vid", Ensenada, Baja California, Observatorio Turístico de Baja California.
- Duque, Ma. Carmen y Félix Yáñez Barrau (2005). "Origen, historia y evolución del cultivo de la vid", *Enólogos*, núm. 38, pp. 42-47.
- Elling, Conie [portal Web] (2005). "Make Plans Now for Ensenada's Fiestas de la Vendimia!", *Baja Times*, en "Articles", Playas de Rosarito, Baja California, 19 de julio de 2005, en http://www.bajajtimes.com/past/articles/arts07_05/art4.html, consultado el 31 de julio de 2014.
- D'Acosta, Hugo [conferencia] (2011). "Hugo D'Acosta TEDx Valle De Guadalupe 2011", en "TEDx x= independently organized TED event", Valle de Guadalupe, Baja California, TED talks, en <https://www.youtube.com/watch?v=HaexC0KrtY>, consultado el 31 de julio de 2014.
- D'Acosta, Hugo [video promocional] (2012). "Hugo D'Acosta presenta Festival de las Conchas y el Vino Nuevo", *Fiestas de la Vendimia Oficial*, Provino, 20 de marzo de 2012, en <https://www.youtube.com/watch?v=ZDkvnRR9e9E>, consultado el 31 de julio de 2014.
- Diccionario etimológico (s/f), "Etimología de vendimia", recuperado de: <http://etimologias.dechile.net/?vendimia>, consultado el 23 de julio de 2014.
- Dodd, Tim H. (1995). "Opportunities and pitfalls of tourism in a developing wine industry", *International Journal of Wine Marketing*, vol. 7, núm. 1, pp. 5-16.
- Elias, Luis Vicente, (2008). "Paisaje del viñedo: patrimonio y recurso", *Revista PASOS*, vol. 6, núm. 2, pp. 137-158.
- Fernández-Cano, Luis Hidalgo y José Hidalgo Togores (2011). *Tratado de viticultura*, vol. II, 4ª edición, España: Ediciones Mundi-Prensa, en http://books.google.com.mx/books?id=blS6qIbeZ2MC&printsec=frontcover&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false, consultado el 31 de julio de 2014.
- Hall, C. Michael y N. Macionis (1998) "Wine tourism in Australia and New Zealand", En R. W. Butler, C. M. Hal y J. Jenkins (Eds.), *Tourism and recreation in rural areas*, Chichester: Wiley, pp. 197-224.
- Hernández, Abigail (2002). "Los brindis decembrinos... con vino mexicano. Entrevista con L.A. Cetto", *Revista Negocios*. Bancomext. pp 11-15
- Hernández, Alejandro [entrevista] (2009). Por Héctor Polo [reportaje para "Héctor Polo Presenta"], "Fiestas de la Vendimia 2009", Ensenada, Baja California, Canal 29 de Ensenada, en <https://www.youtube.com/watch?v=dTHLrusbtI>, consultado el 28 de julio de 2014.
- Hernández Vega, Carlos, Tania Delfina Mendoza Tolentino y Ernesto Manuel Conde Pérez [portal Web] (2011). "La cultura de los vinos en el turismo", *Revista TURyDES*, vol. 4, núm. 11, en <http://www.eumed.net/rev/turydes/11/vtp.html>, consultado el 31 de julio de 2014.
- Hugh, Johnson (1989). *Vintage: the story of wine* (1ª edición). Nueva York: Simon and Schuster.
- Ibarra, Rafael [portal Web] (2009). "La historia completa del vino mexicano (Abreviada)", *Vino Club*, en "Artículos", 28 de abril de 2009, en <http://vinoclub.com.mx/index.php?module=Articulos&aid=22>, consultado el 31 de julio de 2014.
- Jiménez, Octavio [portal Web] (2012). "El expediente de Octavio Jiménez: pionero de las Fiestas de la Vendimia", *Todos Santos. Revista digital de Ensenada*, en "Historia Regional", Ensenada, Baja California, 31 de julio de 2012, en <http://rtodos-santos.com/archives/1230>, consultado el 31 de julio de 2014.
- Johnson, Hugh (1989). *Vintage: The Story of Wine*, Nueva York: Simon & Schuster.
- Lamas, Karla Lorena (2014). "'La familia' temática de fiestas de la Vendimia 2014. Recuerdan que hay eventos para todos los bolsillos", *Ensenada.net*, Ensenada, Baja California, 7 de febrero de 2014, en <http://www.ensenada.net/noticias/nota.php?id=33096>, consultado el 28 de julio de 2014.
- López-Guzmán Guzmán, Tomás J., Genoveva Millán Vázquez de la Torre y José María Caridad y Ocerín (2008). "Análisis econométrico del enoturismo en España: un estudio de caso" *Estudios y Perspectivas en Turismo*, vol. 17, núm. 2, pp. 98-114.
- Madrigal, Nicté [portal Web] (2014). "Cancela Provino primer evento de la Vendimia", *El Vigía*, en "General", Ensenada, Baja California, viernes 17 de enero de 2014, en <http://www.elvigia.net/general/2014/1/17/cancela-provino-primer-evento-vendimia-147301.html?>, consultado el 28 de julio de 2014.
- Magoni, Camillo (2009). *Historia de la vid y el vino en la Península de Baja California*, Tijuana: Universidad Iberoamericana de Tijuana.
- Meraz Ruiz, Lino, Jorge Antonio Valderrama Martínez, Sonia Elizabeth Maldonado Radillo (2012). "La Ruta del Vino en el Valle de Guadalupe, Baja California, México. Perspectiva frente al cambio climático: Una primera aproximación", en Lorenzo Alejandro López Barbosa, Gilberto Aboites Manrique y Francisco Martínez Gómez (Compiladores), *Globalización y agricultura. Nuevas perspectivas en la sociología rural*, México: UAAAN-UAdEC, en http://www.academia.edu/7505883/La_Ruta_del_Vino_en_el_Valle_de_Guadalupe_Baja_California_Mexico_Perspectiva_frente_al_cambio_climatico_Una_primera_aproximacion, consultado el 28 de julio de 2014.
- Mijares y García-Pelayo, Ma. Isabel y José Antonio Sáez Illobre (2007). *El Vino de la cepa a la copa*, 4ª edición, Madrid: Ediciones Mundi-Prensa, 208 p.
- O'Neill, Martin, Adrian Palmer y Steven Charters (2002). "Wine production as a service experience-the effects of service quality on wine sales", *The Journal of Services Marketing*, vol. 16, núm. 4, pp. 342-362.
- Picorneil Buendía, Mª Raquel y José Mª Melero Martínez (2012). "Historia de cultivo de la vid y el vino; su expresión en la Biblia", en *ENSAYOS, Revista de la Facultad de Educación de Albacete*, núm. 27, pp. 217-246.
- Ponce Aguilar, Antonio (2002). *De cueva pintada a la modernidad: historia de Baja California*, Universidad Iberoamericana (campus Tijuana).
- Quiñones Ramírez, José de Jesús, Nora L. Bringas Rábago y César Barrios Prieto (2012). "La Ruta del Vino de Baja California", en Bruno Aceves H. (Ed.), *Patrimonio cultural y turismo. Cuadernos #18. Turismo cultural*, Conaculta, México, D.F., pp. 131-149.
- Ruiz Ríos, Rogelio E. (2011). "Tierra y vid. Bodegas de Santo Tomás y los inicios de la vitivinicultura en el Valle de Guadalupe, Baja California", en Lucía del Carmen León Velasco, *Territorio, sociedad y frontera. Estudios históricos sobre Baja California*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes-Centro Cultural Tijuana, Tijuana, México, pp. 139-186.
- Sefoa-Oeidrús (2011). *Estudio estadístico sobre producción de uva en Baja California*, Gobierno de Baja California-Oficina Estatal de Información para el desarrollo rural sustentable (Oeidrús) y Secretaría de Fomento Agropecuario (Sefoa). Segura, Víctor [video promocional] (2013). "Viñedos en flor 2013", *Fiestas de la Vendimia Oficial*, Provino, 31 de mayo de 2013, en <https://www.youtube.com/watch?v=79eCkSPILU#t=11>, consultado el 31 de julio de 2014.
- Sosa Pérez, Juan Andrés [publicación electrónica] (2011). "Vino, vid y cultura occidental", *Contribuciones a las Ciencias Sociales*, eumed.net enciclopedia virtual, en <http://www.eumed.net/rev/cccs/16/jasp.pdf>, consultado el 28 de julio de 2014. Thomas, Jenelly y Marco Antonio Amador García, [entrevista] (2012). Por Jorge Meraz [reportaje para "Crossing South"], "Valle de Guadalupe", Ensenada, Baja California, KPBS, en <http://video.kpbs.org/video/2188584982/>, consultado el 28 de julio de 2014.
- Van de Vyver Salazar, H. [portal Web] (2012). "Vinos mexicanos y vinícolas en México. La Fiesta de Vendimia en México", Vinomex, en <http://vinomex.homestead.com/FiestaVendimia.html>, consultado el 31 de julio de 2014.

Coordinadora General
Dra. Nora L. Bringas Rábago

Coordinador Adjunto
Dr. Djamel Toudert

Participantes

Dr. Basilio Verduzco Chávez
Mtra. Yessica Vicencio Murillo
Mtra. María Teresa López Avedoy
Mtro. Heber Huizar Contreras
Mtra. Mariana Trejo Sánchez
Lic. Mariana Argüello Escobedo
Lic. Alan Ingram Campillo

Apoyo técnico especializado

Lic. Carlos Vladimir Ruelas González
Lic. Alberto Joaquín Acosta Rosales

Coordinación de revisión y captura

Lic. Luis Francisco Lares Serrano

Marco muestral

Mtro. Gilberto Hernández Olvera

Diseño gráfico

Marcela Prince Jiménez



Secretaría de Turismo del Estado
de Baja California
Edificio Río, Tercer Piso
Calle Juan Ruiz de Alarcón
#1572, Zona Río,
C. P. 22320
Tijuana, Baja California, México
Teléfono +52 664 682 3367



El Colegio de la Frontera Norte, A. C.
Carretera escénica
Tijuana - Ensenada, k m 18.5,
San Antonio del Mar,
C. P. 22560
Tijuana, Baja California, México
Teléfono +52 664 631 6300

ESCRÍBENOS

observatur.bajacalifornia@gmail.com

observaturbc.org



/observatur.bc



@Observatur_BC



ObservaturBC

VISÍTANOS