

El vitivinicultor

IMPRIMIR

JAQUE MATE / Sergio Sarmiento
(25-04-2022).- "El vino siembra poesía
en los corazones".

Dante Alighieri

SAN DIEGO.- Hay quienes compran un viñedo porque les parece romántico y elegante. Para Luis Agustín Cetto el viñedo era su vida. Era un hombre enamorado de su trabajo.

Lo conocí en 1998, en su viñedo del valle de Guadalupe, y ahí nos encontramos muchas veces. Lo veía en las fiestas de la vendimia, en agosto, pero también cuando visitaba el valle en otras épocas del año. Me gustaba acompañarlo a comer en la casita que albergaba sus oficinas. Teníamos largas conversaciones, principalmente sobre el vino y el persistente problema de escasez de agua en la región.

El valle de Guadalupe se ha convertido en destino favorito para los amantes del vino y don Luis fue una figura clave para ello. Su padre, Angelo Cetto, un inmigrante italiano nacido en Trento en 1900, se estableció en Tijuana y puso una vinatería en 1928. Más tarde empezó a producir uva. Su hijo Luis Agustín, nacido en 1934 en Baja California, se unió a la empresa muy joven, en 1951, y más tarde compró tierras en el árido valle de Guadalupe. En 1959 empezó a vender uva a Casa Domecq y en 1977 se asoció con esta empresa, representada en México por Antonio Ariza. La sociedad se deshizo poco después. Cetto tomó la decisión en 1983 de producir y vender vinos bajo el nombre de L.A. Cetto, hoy la mayor empresa vinícola de México.

La apertura de la economía en los ochenta representó una amenaza para la naciente industria vitivinícola mexicana. Una avalancha de vinos importados desplazó a los nacionales. Un funcionario mexicano le aconsejó a don Luis que se dedicara mejor a importar vino, ya que el mexicano desaparecería por falta de competitividad. La apuesta de Cetto, sin embargo, fue producir vino de calidad internacional. Aunque ya vendía algunos en Estados Unidos, en 1985 empezó a exportar a Europa.

El mercado del vino no solo es muy competido, sino que se caracteriza por su esnobismo. Los vinos de países que no son productores tradicionales enfrentan una fuerte discriminación. Los concursos internacionales con catas ciegas, sin embargo, permiten a los nuevos productores demostrar su calidad. Cetto y otros vinos mexicanos empezaron a conseguir medallas en estos concursos desde los noventa. El mito de que en México no se podía producir vino de calidad cayó por tierra. Hoy hay más de un centenar de pequeños productores solo en Ensenada, y muchos son muy buenos.

El vino es solo parte de la historia. Cetto empezó a organizar fiestas por la vendimia, la cosecha, en agosto, las cuales se fueron haciendo cada vez más populares. Los festejos eran largos: una misa de acción de gracias, seguida por la bendición de la uva de la primera molienda, una cata, una competencia de pisado de uva, una comida, una corrida de toros, un concierto y baile. Otras casas han lanzado sus propias fiestas, y no solo en agosto. Las fiestas han ayudado a convertir el valle en una atracción turística de primer orden.

La primera vendimia de Cetto a la que yo acudí fue la de 1998. Desde entonces he regresado casi todos los años. En 2018, cuando se celebraron los 90 años de la empresa, don Luis me dijo sonriente: "Te ves muy joven". Yo le respondí: "Claro, don Luis. Es que me tomo una copita de vino al día". Él me respondió: "Yo también... Y a veces dos".

Luis Agustín Cetto falleció este viernes 22 de abril a los 87 años. La noticia me ha llenado de tristeza. Don Luis fue uno de esos personajes que dejan huella, un hombre de campo, de trabajo, que dejó una familia unida, que vivió con alegría. Entendió las virtudes del vino, esa bebida que Galileo describió como "la luz del sol que el agua mantiene unida".

· CAMPAÑA

No, el Presidente no ha presentado denuncias penales por traición a la patria contra los diputados que votaron contra la reforma eléctrica. No quiere meterlos a la cárcel, simplemente convertirlos en bandera de campaña.

@SergioSarmiento

Copyright © Grupo Reforma Servicio Informativo

ESTA NOTA PUEDES ENCONTRARLA EN:

<https://www.reforma.com/el-vitivinicultor-2022-04-25/op225335>

Fecha de publicación: 25-04-2022