

Baja California *en la intimidad*

El pulso del
desierto vitivinícola

*Grandes mujeres que elaboran vino
como una forma de vida, parte de una
cultura arraigada a esta tierra que llevan
en el alma y en el corazón.*

TEXTO: VIVIAN BIBLIOWICZ



Quiero langosta. Como sea...

en taco o en burrito. Es lo primero que digo al aterrizar en Tijuana. A tan solo 50 kilómetros se encuentra Puerto Nuevo.

No es ningún secreto que a principios de los años cincuenta del siglo xx los locales invitaban a los turistas a sus casas para comer langosta preparada por sus mujeres, con frijoles, arroz y tortillas de harina hechas a mano. Hoy existen más de 30 lugares donde este platillo se puede degustar.

Cumplido el antojo, inicio la ruta que me tracé. Visitaré a las mujeres que impulsan el crecimiento de la **zona vitivinícola de Baja California**. Comienzo mi periplo junto a Myrna Liceaga, quien me invita a bajar a su cava, un lugar que reserva para los buenos amigos y los buenos vinos. Abrimos una botella sin etiquetar de **Viña de Liceaga**. “¿Quieres probar algo maravilloso? –acepto a sabiendas que el olfato y el paladar son los consentidos de mi visita–. El trabajo de un viñedo es de temporadas, hay que meterle mucho corazón”, dice.



Y es que el destino la condujo a hacerse cargo del legado de Eduardo, su marido. “Mi equipo de trabajo ha sido insuperable. Me apoya incondicionalmente en todos los proyectos que se me ocurren –me comparte entusiasmada–. Recuperé aquel bello bosque que teníamos detrás de la bodega, que antes era un matorral infestado de insectos y serpientes de cascabel”.

Con gran espíritu, repleto de alegría y hospitalidad, me propone desayunar en **La**

Cocina de Doña Esthela. “¡No te lo puedes perder!”. Arranca el vehículo, pasamos frente a la hacienda **La Lomita** y, en un santiamén, nos encontramos sentadas con Esthela. Nos sugiere ordenar machaca con huevo acompañada de frijoles, borrego tatemado con tortillas recién hechas y café de olla. “Mi cocina se popularizó gracias al rodaje de la telenovela *Cuando me enamoro*. El equipo de producción desayunaba, comía y cenaba aquí todos los días”, precisa Esthela.

Barriga llena y corazón contento, continúo mi visita por el **Valle de Guadalupe** para encontrarme con Ivette Vaillard en la vinícola **Tres Mujeres** para averiguar cómo empezó a formar parte de la comunidad local. “Asistí a la **Estación de Oficios El Porvenir**, donde aprendí los principios de la vitivinicultura. En la escuelita, como le decimos, utilizamos las instalaciones para vinificar”. El proyecto nació de manos de Hugo D’Acosta, enólogo influyente del Valle de

El glamping en carpas de lujo es tendencia en la hotelería actual.

“La cercanía al mar de los
viñedos en Baja California resulta
en *vinos frescos y elegantes*”.

Guadalupe, cuyo microclima mediterráneo propicia el cultivo de la vid.

Ivette, junto con sus socias Laura y Eva (de ahí el nombre Tres Mujeres), se lanzó a la aventura. “Adquirí este rancho hace 33 años con la intención de que funcionara de manera sustentable. Yo misma atiendo mis uvas, hago el vino y lo vendo. Me encantan los veranos intensos con mucha actividad durante la vendimia. En las mañanas huele a chaparral y a hierbas sensuales”, comenta Ivette mientras coloca su firma con un lapicero dorado en una botella de vino para un cliente. Su hija Eva se encarga del restaurante **El Pinar de Tres Mujeres**. Lo abre solo en temporada alta y ofrece sardinas a las brasas, crema de chícharo, zanahorias y rábano japonés del jardín.

La gente pasa por Baja California y llega para quedarse. Tal es el caso de María Benítez Cantarero: “Mi esposo Joaquín y yo llegamos de la Ciudad de México a una fiesta de la vendimia y tuvimos la fortuna de conocer a Hugo D’Acosta, quien nos animó a producir vino en la escuelita. Lo convertimos en un proyecto de vida”, dice. Así fue como nació **Clos de Tres Cantos**, una bodega sustentable con arquitectura de piedra, laja, madera y botellas de vino recicladas. María se ocupa del *marketing*, además, diseñó las etiquetas de sus vinos. “Me gusta Baja California ya que te inspira para innovar. No existen regulaciones para producir el vino. Puedes experimentar con uvas, ensambles y procesos nuevos”, concluye.

Ana Lilia y Amado Garza me invitan a su terraza en **Viñas de Garza**. Minutos después llega a la mesa queso de la región y un pan brioché recién salido del horno de leña; una botella de **Amado IV** acompaña esta conversación. Para esta pareja de película, amanecer en el campo y disfrutar las noches de cielos estrellados en el desierto es irresistible. “Las vides son mis hijitas. Me entusiasma su ciclo de vida. Ahora están en floración. Las cuido y les digo ‘baquetonas, ¿quién las quiere?’. Son pura nobleza: llueva o no, ellas producen –comenta Ana Lilia al recordar con cariño aquellas primeras cosechas–. Confío ciegamente en Amado... Él decía: ‘Si nos queda bueno, pos lo vendemos; si no, ¡pos lo

En el Valle de Guadalupe, los vinos representan proyectos de vida con una gran filosofía de libertad que marcan la diferencia.





La cosecha de la vid en el Valle de Guadalupe inicia en el otoño, cuando los racimos de uva anuncian la tradicional vendimia en Baja California.



El clima mediterráneo del Valle de Guadalupe, permite a decenas de casas vinícolas proliferar en la región.

tomamos!”, recuerda a carcajadas entre las barricas de madera, donde su vino descansa con paciencia.

Continúo mi camino hacia **Adobe Guadalupe**, una de las vinícolas más hermosas del valle. El *Bed and Breakfast* cuenta con seis habitaciones, diseñadas por el arquitecto iraní Neil Haghghat y nombradas como arcángeles: Uriel, Gabriel, Kerubiel, Rafael, Serafiel y Miguel. En la **finca La Estrella**, parte de la propiedad, se dedican a entrenar caballos de raza azteca, de manera que el perchero del vestíbulo cuenta con algunos atuendos

para montar, los cuales despiden un agradable olor a cuero.

Nos sentamos a conversar en la sala, frente a una deliciosa chimenea. Tru Miller, la propietaria, confiesa que todos los días, a las dos de la tarde, abre una botella de **vino Nebbiolo**, su preferido, pues este necesita unas cuatro horas para oxigenarse y disfrutarlo a plenitud. Salimos a dar un paseo y pasamos al **restaurante El Jardín**, ubicado en la parte trasera de la casa. Bajo olivos, y con una maravillosa vista hacia los viñedos, Ryan Steyn, el chef a cargo del restaurante,

FOTO: GETTY IMAGES

FOTO: VIVIAN BIBLONWICZ

nos ofrece quesos artesanales de la región, *foie gras*, fruta orgánica y tapenade (salsa) de aceitunas negras. Ryan goza de una excelente reputación gracias a la calidad de los ingredientes que usa y la estética que presentan sus platillos.

Convencida de que en esta zona se conjugan sustentabilidad, productos endémicos y una gran diversidad, voy a visitar a Verónica Penélope, quien luego de estudiar enología en Adelaida regresó al valle llena de entusiasmo. “Soy de Baja California y quise vivir rodeada de toneles impregnados de vino.

Me encanta oler las notas a levadura y los ahumados”. Verónica permite que su viñedo, Mina Penélope, se exprese con vinos elegantes sin mucho alcohol.

Su amistad desde la infancia con el chef Roberto Alcocer los convenció de abrir el **restaurante Malva**, en **San Antonio de las Minas**. Ahí crían borregos, cabras, chivos y aves de granja, y cuidan un gran huerto con hortalizas orgánicas. Sus platos cambian constantemente. No hay que perderse el borrego, cocinado durante 12 horas en horno de piedra con leña de encino.

La arquitectura de Cuatro Cuatros se basa en un juego de contrastes que se logran gracias al uso de materiales que se integran al paisaje.

A sus 17 años, Laura Zamora llegó a hacer prácticas de laboratorio a **Santo Tomás, la bodega más antigua de Baja California**. Hoy es una de las enólogas más reconocidas del país y se dedica a proponer nuevas mezclas interesantes para la línea de vinos de la bodega. Su hija, Diana Nava, sigue su camino. “No es dejar fermentar la levadura y listo. Si toca quedarse 20 horas pegada al tanque, pues ahí hay que estar”, confiesa Laura.

Le encanta vivir en Baja California. “Me fascina el otoño, cuando las hojas empiezan a cambiar de color... Ese rojo dorado, medio gris. También me emociona la floración. Voy al viñedo y les hablo a las vides, les pido que me otorguen a sus hijos una vez más. Les prometo que los voy a cuidar y apapachar. Es un trabajo de mucha paciencia y creación. Me llena de orgullo que exista una gran cantidad de mujeres que se están dedicando a la producción de vino”, concluye con satisfacción.

Una de estas mujeres es Alberta Ceja, enóloga que antes trabajaba en Casa Pedro Domecq. Ahora se ocupa de **Xecue**, su propia bodega. “Tengo una escuela donde moliamos mucha uva. Se me hace muy sencillo manejar mi bodega, mi marido es agrónomo y funcionamos como un equipo. El 80% del éxito del vino está en el viñedo. Lo sabemos. Trabajamos unidos”. Alberta planea sacar vinos blancos pronto, le gusta encontrar piña, plátano y otras frutas tropicales en los sabores de la botella. “En Baja California producimos entre 80 y 90% del vino nacional. Existen sabores bastante diferentes entre los siete valles vitivinícolas que tenemos”, precisa.

Una historia muy distinta es la de Paty Magnussen y su hija Kristin Schute, de la **bodega Lechuza**. En 2003 llegaron de San Diego para hacer el recorrido en bicicleta de **Rosarito**. Se salieron de la ruta y vieron un letrero frente a un viñedo que decía “se vende”. Para hacer la historia corta, en el transcurso de algunos días lo compraron. Cuando las visité, tenían puesta una escena sacada

de una película: una gran mesa con foquitos colgando que atravesaba el viñedo; esperaban a 100 personas para cenar. “Siempre estuve cerca de experiencias con buena comida y buenos vinos”, dice Kristin, quien está convencida de que la intuición es importante al elaborar vino.

Tomo la carretera hacia **Vena Cava** y al hotel *boutique* **La Villa del Valle**. Es un tramo sin pavimentar y agradezco que no esté lloviendo. Pertenece a Eileen y Phill Gregory, quienes, a pesar de estar envueltos en el mundo del cine y la música en Estados Unidos, se enamoraron de estas tierras y migraron a Baja California, entre una naturaleza rodeada de vistas panorámicas del valle, olivos, lavanda y las montañas en el horizonte. “El microclima del valle es único, junto con su suelo; se nutre de los minerales y crea un lugar ideal para el cultivo de la uva”, asegura Phill.

“Me gusta Baja California porque te inspira a innovar. No hay regulaciones para hacer vino: Puedes experimentar con uvas, ensambles y procesos nuevos”.

Esta pareja, que se dedica al turismo y la enología, destila aceite esencial de lavanda; también tienen una línea de jabones, velas y diversos productos derivados de la uva. El **restaurante Corazón de Tierra** es parte de este proyecto y está ubicado a escasos metros de la vinícola. El chef Diego Hernández me invita a cenar **ostiones de Ensenada con tocino, queso y acelga**. Les siguió **pez espada, tamal colado con mole amarillo y jurel con rábano negro fermentado**. Desde la ventana se ve el huerto donde crecen sus hortalizas. Confirmando que me encuentro en el paraíso cuando llega el postre: **espuma de trufa blanca y mousse de caramelo**.

No existe un *foodie* con autorrespeto que no se haya detenido en la **Guerrerense de Ensenada**, en la esquina de Calle Primera y Alvarado.

Desde hace 35 años, Sabina Bandera, un personaje imperdible de Baja California, prepara las más deliciosas **tostadas de mariscos**. La güerita, como la llaman, perfeccionó su oficio con perseverancia; la han invitado a participar en programas de televisión y

Pág. op.:
ostiones asadas
al carbón y
vino en Malva
(sup. izq.).
La cocina
abierta de
Corazón
de Tierra
se integra
al comedor
(sup. der.). El
chef Diego
Hernández
cultiva los
vegetales que
acompañan
sus platos.
(inf.).



FOTOS: WYAN BIBLOWICZ



Las barricas oxigenan el vino para aportar textura y aroma. La madera más utilizada es la del roble, ya que agrega diferentes sabores al vino.

festivales; su tostada estrella es la de **erizo con almeja pismo, limón y aguacate**, que corona con una salsita de chilitos de su jardín. También prepara de caracol, jaiba con callo y las clásicas campechanas.

Con el sabor de mar en la boca, entro a **Alximia**. En la terraza de la bodega, el chef San Román tiene una propuesta de **cocina bajaprovenzal**, frente a los viñedos. Se abastece de productos orgánicos, prepara una pizza al horno, **raclette** y **cortes de carne de Sonora**. Marida muy bien el **vino Magma** -parte de la línea **premium**-.

Continúo mi comida progresiva en **Finca Altozano**, del chef Javier Plascencia. En un ambiente campestre familiar, Plascencia le da vida al asador que un día tuvo en **Viñas de Liceaga**. El olor de la leña me hace salivar, y aunque tengo la boca llena de **callo de hacha, pepino y eneldo**, quiero probar el **pulpo asado a las brasas** con jengibre, cilantro

y cacahuete. También la **codorniz con hierbas provenzales** que, sin esfuerzo, combino con polenta, chorizo y queso parmesano. El **pollo orgánico al ladrillo** y la **birria de borrego** tendrán que esperar para otra oportunidad. Volveré.

Tras un recorrido opíparo me relajo en una de las cabañas del **viñedo Cuatrocuatros**. Me instalo en la carpa del hotel a la mitad del viñedo para alojarme; a este tipo de experiencia se le conoce como **glamping** (*glamour* y *camping*).

Mientras disfruto una copa y dejo que el viento y el olor a mar me cobijen, pienso en cuánto me gustaría cambiar mi dirección postal a la de Baja California, un oasis de vino entre el desierto y el mar.

VIVIAN BIBLIOWICZ periodista colombiana-mexicana especializada en gastronomía, publicó el artículo de **Gastronomía francesa** en la edición de marzo.

FOTO: GETTY IMAGES

LIBRO DE CONSULTA

Vida de sibarita

Lo que hoy llaman la Ruta del Vino en Baja California, en otra época fue un camino migratorio para los misioneros españoles. Los monjes plantaron vides cerca de sus monasterios para cosechar uvas y estrujarlas. Se emborrachaban con un vino muy dulce. Fue hasta 1990 que el vino mexicano empezó a competir en el mundo.

DÓNDE DORMIR

CuatroCuatros
Km 89 carretera Tijuana-Ensenada, El Sauzal de Rodríguez, Ensenada, BC. cabanascuatrocuatros.com.mx

Adobe Guadalupe
Parcela A-1, Russa Guadalupe, Ensenada, Baja California. adobequadalupe.com

La Villa del Valle
Km 88 Rancho San Marcos Toros Pintos, Francisco Zarco, Ensenada, BC. lavilladelvalle.com

DÓNDE COMER
Finca Altozano
Km 83 carretera Tecate-Ensenada, Ejido Francisco Zarco, Valle de Guadalupe, Ensenada, BC. fincaltozano.com



La Terrasse San Román
El Porvenir, BC. laterrassesanroman.com

Malva
Km 96 carretera Ensenada-Tecate, San Antonio de las Minas, BC. malva-restaurant.com

Corazón de Tierra
Km 8.8 carretera Federal 3, Rancho Sicomoro, Ensenada, BC. corazonde-tierra.com

El Pinar de Tres Mujeres
Km 87 carretera Tecate-Ensenada, Valle de Guadalupe, BC.

VIÑEDOS
Alximia
alximia.com

Bodegas de Santo Tomás
santo-tomas.com

Lechuza Vineyards
vinoslechuza.com

Mina Penélope
minapenelope.com

Vena Cava
venacavawine.com

Viña de Liceaga
vinosliceaga.com

Vinícola Tres Mujeres
facebook.com/3MujeresVinicola

Viñas de Garza
vinosdegarza.com

Xecue
xecue.com

QUÉ VISITAR
Estación de Oficios El Porvenir
estacionporvenir.org

Museo de la Vid y el Vino
museodelvinobc.com



Ubicado en el extremo noroeste de México. Comparte la península de Baja California con el estado de Baja California Sur. Limita al oeste con el océano Pacífico, al este con el golfo de California, Sonora y el estado de Arizona, al sur con Baja California Sur y al norte con California.

MAPA: ESMERALDA CALDERÓN

