

la TRADICIÓN CUMPLE 120 AÑOS

BODEGASANTOTOMÁS,UNADELASPRINCIPALESCASASPRODUCTORASDEVINOMEXICANO,CUMPLE120AÑOSDEHACERVINOSYDESERUNAPIEZAFUNDAMENTALPARAQUEMÉXICOTENGAYAUNLUGARENELMAPADELAINDUSTRIADELVINOANIVELMUNDIAL.LATRADICIÓNVITIVINÍCOLADENUESTROPAÍSESMÁSANTIGUADELOQUEPARECE.

TEXTO: GABRIELA RENTERÍA



Don Artemio tiene varios años trabajando para Bodegas Santo Tomás, su trabajo consiste en vigilar los plantíos noche tras noche. En su tractor, recorre las cientos de hectáreas que le dan vida a una de las vinícolas más grandes del país. Sabe diferenciar a las cepas por sus hojas, pero nunca ha probado una copa que sale de las uvas que tanto cuida. Simplemente no bebe, pero sabe bien, mejor que muchos, el valor y el cuidado que se le debe de poner a cada plantación, la dedicación con la que decenas de hombres y mujeres trabajan día a día en cada uno de los pasos que involucran el proceso de hacer un vino.

Esa gente, la gente como don Artemio, son la parte fundamental de Bodegas Santo Tomás, son el alma desde donde parte una empresa dedicada a hacer que el vino de nuestra tierra se conozca en el mundo y que cada vez sea de mayor calidad. Además, su historia encierra un gran esfuerzo para que los mexicanos bebamos vino hecho en nuestro país, para que lo conozca-

contaba con 2 mil parras de la variedad Misión, la primera varietal cosechada en Baja California.

A pesar de las luchas que antecedieron a la independencia de nuestro país, la Misión de Santo Tomás permaneció intacta; hasta 1888, cuando Francisco Andonegui y Miguel Ormart compraron la propiedad de Ensenada y fundaron Bodegas Santo Tomás, la primera empresa que embotelló vino en México. También como parte del nuevo esfuerzo, los dueños, uno argentino y el otro español, ampliaron las variedades de cultivo, importando varietales como la Palomino, Moscatel y Tempranillo.

Don Abelardo Rodríguez, ex gobernador de Baja California y ex presidente de la República (sustituto), compró la vinícola a Ardonegui y Ormart en 1932. Poco después, contrató al enólogo italiano Esteban Ferro, quien trajo desde su país las variedades de Nebbiolo y Barbera, que le dieron un toque más refinado a los vinos bajacalifornianos. En 1939 se embotellaron los primeros



mos, maridemos y disfrutemos asiduamente. El esfuerzo de esta bodega, junto con el de algunas otras, se ve reflejado en las cifras; de acuerdo a la Asociación de Vitivinicultores, del año 2000 a la fecha, el consumo nacional de vinos de mesa pasó de casi 3 millones de cajas a poco más de 4.7 millones, un aumento bastante significativo que muestra cómo la cultura del vino en nuestro país se está haciendo más fuerte.

Misión Santo Tomás

Fue en 1697 cuando, tras varios años de dictámenes, la corona española autorizó que los misioneros jesuitas iniciaran las labores de conversión en Baja California. Con la iglesia católica, llegó a este lugar el vino. Dadas las circunstancias y las dificultades que resultaban de importar dicha bebida, los dominicos (que llegaron tras la expulsión de los jesuitas) comenzaron a cultivar la vid. Así, en 1791 se fundó la Misión de Santo Tomás que

vinos en la planta de la empresa ubicada al sur de Ensenada.

Al principio de la década de los setenta, el asturiano Elías Pando tomó posesión de la empresa, luego de desarrollar su vocación de abarrotero en la Ciudad de México. Desde pequeño tenía la costumbre de acompañar sus comidas con vino, y su amor y devoción a éste era muy grande. Por ello, una vez al frente de las Bodegas Santo Tomás, decidió que depositaría todo su esfuerzo en producir los mejores vinos del país. Para lograrlo, al principio contrató al enólogo Dimitri Tschelicheff, cuyo padre se había hecho famoso por impulsar a los vinos californianos de calidad. Dimitri modernizó todos los procesos de vinificación de la empresa, introdujo, entre otras innovaciones, tanques de fermentación de acero inoxidable y pequeñas barricas de roble para el proceso de añejamiento. Realizó cambios importantes en los viñedos,

plantando variedades diferentes de uva, como Cabernet Sauvignon, Pinot Noir y Chardonnay.

Vinos de calidad

Elías Pando se ocupó de Santo Tomás a lo largo de 20 años. En 1988 Antonio Cosío, yerno de don Elías, se hizo cargo de la empresa. Y para retomar el compromiso de hacer vinos de alta calidad, contrató en 1989 a Hugo D'Acosta, hoy dueño de Casa de Piedra y el enólogo mexicano más reconocido dentro y fuera del país. Hugo se desempeñó como director general y enólogo de Santo Tomás e inmediatamente transformó la bodega. De ser productora de volúmenes masivos, se convirtió en una empresa de elaboración más exclusiva. De 300 mil cajas que se producían, con su llegada se producirían 30 mil. Impulsó a la empresa a ser de las primeras en México en ofrecer al mercado vinos de la más alta calidad, vinos que se pudieran comparar con cualquiera de los mejores del mundo. Asimismo, el enólogo

aún sufre la vitivinicultura mexicana por parte de los mismos mexicanos, y en dar a conocer lo que hoy es ya una realidad en el universo de los vinos: que los nacionales están a la altura de cualquiera de los mejores.

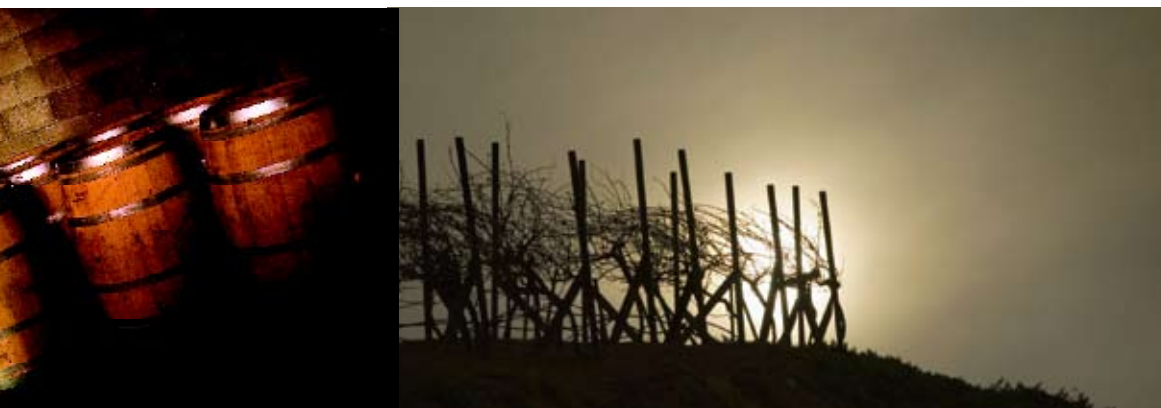
La responsabilidad actual en la elaboración de los vinos de Bodegas Santo Tomás recae en Laura Zamora, una mujer bajacaliforniana, enóloga con más de 20 años de experiencia en la empresa. Entre sus reconocimientos, Laura tiene 13 medallas internacionales y una Gran Mención en Vinitaly. Ella, junto con un amplio equipo cuidan, resguardan y alimentan el alma de la bodega más importante en nuestro país, en términos de producción.

El festejo de sus 120 años ha dado pie a una serie de eventos a lo largo de este año. Pero uno de los principales orgullos que presume la bodega a partir de este aniversario es la creación de un vino conmemorativo llamado Misión 1888, un vino tinto de enotecnia moderna que mezcla



Viento en popa

Actualmente, Santo Tomás cuenta con distintas líneas en el mercado, la más nueva, producto de una larga búsqueda es Vientos, la cual comprende cinco tintos y un vino blanco llamado Alisio, una expresión de uva Chardonnay. Los tintos son: Galerina, un vino equilibrado hecho de Merlot; el Mistral es cien por ciento Barbera, una de las cepas más expresivas de esa parte del valle de Ensenada. La noble Tempranillo se encuentra embotellada en el vino Xaloc; el Sirocco es de uva Syrah y el Cierzo es de la clásica Cabernet Sauvignon. Todos, excelentes para maridarse con comida mexicana. Para consultar maridajes de estas líneas y las demás de Santo Tomás, puede consultar: www.santo-tomas.com



egresado de la Universidad de Montpellier contribuyó en buena medida a que la imagen de la empresa empezara a identificarse cada vez más con la gente joven y a dejar un poco de lado la solemnidad y seriedad con la que se relacionaba al vino. En ese entonces, empezaron a introducir al mercado de vinos mexicanos varietales (vino elaborado con al menos 75 por ciento de una variedad específica de uva), como Tempranillo, Chardonnay y Cabernet Sauvignon. Para producir vinos premium, redujeron más su producción y también construyeron una nueva planta.

En 1998, Santiago Cosío Pando, hijo de don Antonio y nieto de Elías, tomó las riendas de la compañía. Desde esa fecha y hasta ahora se ha dedicado a elaborar distintas estrategias que reflejan la energía y la sensibilidad que actualmente plasma Bodegas Santo Tomás. Entre algunos de sus mayores esfuerzos, la empresa está empeñada en eliminar los prejuicios que

las uvas más representativas de los viñedos Santo Tomás: Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Barbera. A este caldo se le suma, en palabras de los directivos de la empresa, una mezcla de tiempo, tierra y vides acariciadas por el sol y la bruma matinal única, que llega desde el océano Pacífico.

Se dice fácil, pero el esfuerzo de más de un siglo que ha realizado esta empresa vitivinícola, actualmente bajo la conducción de Juan Pablo Núñez, no ha sido fácil. Muestra la determinación de mucha gente, así como el amor, la pasión y la paciencia que le imprimen, día a día, a su trabajo. Cuidar las uvas, en el caso de don Artemio, o producirlo, embotellarlo, esperarlo y comercializarlo, como parte de todo el sistema de procedimientos que llevan el vino hasta nuestros paladares, exige un importante compromiso. Y es que, al final, la gente es el verdadero corazón de esta empresa centenaria. •