

## EL VINO ARTESANAL

### **Vinart**

**S**in entrar en debate histórico, está claro que el vino está ligado a la historia del hombre, ya hay menciones de la producción y consumo del vino desde la época faraónica en Egipto, de tal suerte que había un intercambio comercial con los hititas, en la que el intercambio de este producto era de suma importancia, la mención de este producto en la Biblia está ligada ni más ni menos que al primer milagro público de Jesús, al convertir el agua en vino para los comensales de una boda a petición de su madre.

No es difícil imaginar que la primera producción de vino se debió a un acto casual por la fermentación dada por una levadura que existe de manera natural en la cáscara de la uva, pero una vez superado este evento fortuito, el hombre tuvo que ingeniárselas para producir vino de calidad aceptable y a encontrar la manera de preservarlo, descubriendo asimismo que los diferentes tipos de uva (varietales) también daban diferentes cualidades y calidad al preciado líquido, por supuesto que la producción inicial debió de ser para consumo particular o familiar, en esencia: VINO ARTESANAL.

En la época moderna los papeles se han invertido, el vino se produce a gran escala, siendo una industria de gran auge desde hace más de 200 años,

perdiéndose en esa escalada de producción masiva la fabricación de vino a la usanza casera. En nuestra región en que la producción de vino se remonta a la época de las misiones, tradición que se ha conservado hasta nuestros días, haciendo de Baja California la más importante zona vitivinícola del país, con vinícolas de gran importancia y renombre tanto nacional como internacional produciendo vinos de excelente calidad.

Pues desde hace unos 7 años a la fecha y gracias a la inquietud de un joven enólogo, con '*espíritu artesanal en la esencia y gusto por el vino*', quien junto con un pequeño grupo de amigos interesados en el tema se iniciaron en la fabricación del vino artesanal, bajo la supervisión y enseñanza de Hugo Da Costa, este grupo se ha ido enriqueciendo con los años con nuevos miembros formando una joven tradición de vineros artesanales, de entre los cuales ya algunos están dando el paso a una producción de tipo industrial. Cada año este grupo de entusiastas del vino se reúnen para organizar una muestra de subproductos en una fiesta llamada (GUATEQUE) que también se ha cimentado en el gusto de los Ensenadenses año con año, enriqueciendo así la cultura del vino en nuestra región y sus alrededores.

Consigase una botella de vino artesanal!! Descorchelo !! y disfrute el sabor de Baja California !!

SALUD!!

#### **Cómo citar el texto:**

VINART: "El vino artesanal" en *Revista Redes: música y musicología desde Baja California*; Julio - Diciembre 2006, año 1, número 1. [Documento electrónico disponible en: [www.redesmusica.org](http://www.redesmusica.org)] consultado el ??/??/ 2006