

Micrópolis | **El Festival del Vino Misional**

Posted on 25 de noviembre de 2022 by Bertoldo Velasco Silva



Por única ocasión, el Festival y Cata del Vino Misional se va a realizar el día 17 de diciembre próximo en el Callejón Cabezud, en pleno Malecón Costero de La Paz.

Diario Humano | La Paz, Baja California Sur (BCS). Recuerdo que fue en julio del 2010, cuando mi esposa Yolanda Tafoya y un servidor, realizamos un viaje a San José y a San Miguel de Comondú, para cumplir una encomienda periodística para nuestra Revista Análisis Periodísticos BCS, como así se llamaba nuestra publicación que se editaba mes con mes y que ahora, con la modernidad, la convertimos en un medio informativo digital analisisbcs.com, desde enero del 2018.

Uno de los objetivos, era dar a conocer la actividad vitivinícola y la forma de vivir de los habitantes de ambos pequeños pueblos enclavados en la Sierra del Norte del municipio de Comondú, que era desconocida para muchos Sudcalifornianos, pues no aparecía en el mapa turístico del estado a pesar de contar con una de las Misiones más importantes de las tres Californias, además de que la naturaleza la prodigó con uno de los más bellos oasis de la media península.

Fue así que platicamos con su gente, amable, cordial y hospitalaria, por quienes fuimos enterados de la riqueza vitivinícola, de su producción de un vino elaborado de manera artesanal, pisoneado por las bellas damas del pueblo en una artesa de cuero de res y añejado en barricas de diferente material, pero que generaba un vino dulce, y afrutado con una mezcla sabores a mango, a dátil, a ciruela amarilla, a guayaba que absorbía la vid, pero totalmente diferente a los vinos de mesa que conocemos.

Degustamos no solo esa gran variedad de vinos, pues cada uno tenía el toque propio de cada productor de ambos pueblos, sino también de las frutas en conserva como la papaya, ates de guayaba, mango, dátil, naranja, toronja, limón real, de calabaza con caña, y no se diga del queso de chiva, o platillos como el sipai, la barbacoa de res, le birria, la machaca metateada, el chivito asado, toda una riqueza culinaria que los gourmets y especialistas en catar el vino, fueron considerados como toda una gastronomía prehispánica, guardada en ese rincón turístico de Baja California Sur, llamado ahora Los Comondú.

Fue toda una semana de estadía en ambos pueblos y a raíz de ese que podría ser un “descubrimiento periodístico”, y por el férreo deseo de repetir las visitas a este bello oasis y disfrutar de la hospitalidad de su gente, de su rica y ancestral gastronomía, de su naturaleza, de esa paz y tranquilidad que nos ofreció, decidimos crear el Festival Gastronómico y Cata del Vino Misional de Los Comondú, en noviembre de ese mismo año 2010, festival que se realizó año con año, hasta que la pandemia del coronavirus nos lo impidió en el 2020 y 2021.



¿Cuál es la importancia de este Festival del Vino Misional de Los Comondú en esos 9 años consecutivos? Promover turísticamente tanto a San José de Comondú como a San Miguel de Comondú por su riqueza histórica misional, el que se conociera ante propios y extraños, la producción vitivinícola a base de uva misional, traída por los Jesuitas españoles cuando fundaron la Misión en el Siglo XVII, el que se conociera la gastronomía prehispánica, pero sobre todo, rescatar del olvido en que se encontraban esos pueblos, y como objetivo fundamental, fortalecer las microeconomías no solo de San

José y de San Miguel de Comondú sino de sus alrededores como de San Isidro y La Purísima.

Así fue como conformamos un valioso equipo de colaboradores para cumplir esas metas 100 por ciento altruistas, pero con el apoyo de los gobiernos estatal y municipal, para que esos especialistas de primerísimo nivel, como el Sommelier con grado de doctorado, Julio Cayuela Tormo, Fundador de la Escuela Española de Sommeliers y Vicepresidente de la Escuela Europea de Sommeliers; de Master Wine Sommelier, Iván Guevara Patiño, representante de la Escuela Española de Sommelier para América Latina y Asia; el Master Chef y Master Wine Sommelier Claudio Innes Peniche, quienes acompañaron a nuestro Master Wine Sommelier Alberto Pío Valadez (Juez Principal), al Chef Cordon Bleu, Carlos O Brian, de la Empresas O Brian Gourmet; a los licenciados en Gastronomía Jorge Cuevas (QEPD) y Félix Velasco Tafoya, el Sommelier Philippe Bouchacourt, representante en México de los principales productores de vino francés; de la poblana y Sommelier, Harumy Lezama López, realizaran la catación de esos fabulosos vinos misionales, y le brindaran la categoría de vinos tipo Jerez.

No puedo dejar pasar mi amplio reconocimiento y valioso apoyo que en esos años nos han brindado para llevar a cabo año con año este importante evento, para que esta que está considerada una INICIATIVA CIUDANA tuviera éxito, a mis amigos José Hevia Aguiar, al profesor Francisco Javier Lino Briones y a su equipo de trabajo, a los catadores, a los grupos artísticos y culturales que en su momento participaron, a Alejandro Moreno y a su esposa Olga María Martínez y sus hijas Alma y Alejandra, a la cantante Janeth García y como olvidar al cantautor Sudcaliforniano Martí Abaroa (QEPD), quien fue autor y cantante del Himno del Festival, con la canción “Amigos de Verdad”, y a tantos y tantos más quienes se unieron para dar realce a este importante evento del 2010 al 2019, y también a todos aquellos que en ambos pueblos nos brindaron su hospitalidad.

Este Festival del Vino Misional de Los Comondú, está considerado como uno de los festejos más importantes de la zona Noroeste del país, por el recate y promoción de sus tradiciones y costumbre, pero, sobre todo, por el valioso producto que aportan tanto a la gastronomía como, la confitería (frutas en conserva) como a la producción de vinos misionales, que, en conjunto, están considerados PRODUCTOS 100 POR CIENTO ORGÁNICOS, de ahí su valor intrínseco.

Sin embargo, este año por cuestiones financieras y técnicas,

no se pudo reiniciar el Festival del Vino Misional, que estaba programado para efectuarse en San José de Comondú, pero como única ocasión, y para regocijo de gourmets y catadores, este se llevará a cabo en La Paz, Baja California Sur, el próximo 17 de diciembre, en el Callejón Manuel Bañuelos Cabezud, en el Centro Histórico de la capital y en Pleno Malecón Costero.



Para ello, el Gobierno del estado a través de la Secretaría de Turismo del Estado, va a apoyar a los productores vitivinícolas como a quienes elaboran frutas en conserva (confitería), para traerlos a esta capital, para que tanto locales como visitantes puedan catar y degustar dichos productos, por lo que todos, están invitados.

Al mismo tiempo que se presentarán, y conforme los protocolos y ceremonial, se llevará a cabo la Cata del Vino Misional, por expertos en la materia, y como siempre, los tres mejores vinos, sus productores se harán acreedores a 15 mil pesos el primer lugar, 10 mil pesos al segundo y 5 mil pesos al tercero.

Esto permitirá que quienes aún no han probado estas delicias Netamente Sudcalifornianas, lo puedan hacer, porque con ello estaremos fortaleciendo la identidad sudcaliforniana y al mismo tiempo, el rescate de las tradiciones, costumbres y forma de vida de quienes nos distinguirán con su presencia.

Y este esfuerzo que se hace por rescatar la tradición del vino Misional, beneficiará ampliamente a los productores y que ayuda a estimular que estas tradiciones tan auténticas, se mantengan firmes y sean motivo de viajes para conocer esa hermosa región de Baja California Sur, como lo son Los Comondú, puesto que para el 2023, regresará el Festival Gastronómico y Cata del Vino Misional, a su



lugar de origen, y que corresponderá realizarse en noviembre del 2023 a San José de Comondú, donde se encuentra una de las misiones jesuitas más importantes de las Tres Californianas, la Misión de San José de Comondú.

Así que los esperamos para el sábado 17 de diciembre, a partir de las cinco de la tarde en el Callejón Cabezud, a un costado de las oficinas de Hacienda y frente al Faro del Malecón Costero.