

Name of Interviewee: Lorenzo Cid Portillo
Date of Interview: Oct. 23, 2011
Name of Interviewer: Steve Velasquez
Length of Interview: 20 minutes

Transcript audited by Velasquez on Dec. 28. False starts and repetitive verbalizations ("um") have been removed for overall clarity.

[0-:32] tractor sounds, worker sounds

SV: My name is Steve Vazquez, I'm here on October 23, domingo 23. Estoy aquí con, ¿deme su nombre, por favor?

LP: Lorenzo Cid Portillo.

SV: Okay, señor Lorenzo, ¿por cuántos años ha trabajado con Mario?

LP: Dos años.

SV: Dos años.

LP: Apenas empecé hace dos años.

SV: Y cuando empezó, empezó para la pisca o...[1:00]

LP: Empecé cuando íbamos a podar, a podar la uva.

SV: So, era ¿en qué mes?

LP: Enero.

SV: So, y ya estás aquí dos años.

LP: Dos años con él. Trabajé como 14 años para Buena Vista, winery

SV: Oh, sí.

LP: Y yo he trabajado como unas tres compañías en todo el valle de Napa, en la Chateau St. Jean, la Sterling Winery y aquí con don Mario llevo dos años.

SV: Okay, so, su primer trabajo en el vino, en la uva, ¿dónde fue?

LP: Buena Vista.

SV: Haciendo pisca o...

- LP: Piscando, podando, irrigación, todo tipo de trabajos así.
- SV: ¿Y antes de eso trabajaste aquí en Napa o viniste de...?
- LP: No,[2:00] en Geyserville. En el valle de Alexander Valley. [2:03-2:25 interrupted]
- SV: So, ya tienes 14 años haciendo... 13, 14 años...
- LP: No, tengo como 20 años.
- SV: Oh, 20 años, ¡guau! Haciendo esto.
- LP: Haciendo esto, ya doble en ese trabajo.
- SV: ¿Y de dónde viniste de México, de qué ciudad?
- LP: Del estado de Tlaxcala.
- SV: Tlaxcala, sí. ¿Y su pueblo, la ciudad, tu pueblo de dónde viniste?
- LP: Del Peñón, estado de Tlaxcala...Tlaxcala, [3:00] Tlaxcala estado de México.
- SV: ¿En qué año viniste?
- LP: En 1981, el 19 de marzo.
- SV: Te acuerdas de eso.
- LP: Me acuerdo del día de la fiesta de mi pueblo aquí. [tractor starts] Nomás que me fui para Oregon. Los primeros 10 años estuve en el estado de Oregon, igual trabajaba en uva, fresa, jape [hops], con lo que hacen la cerveza.
- SV: ¿Haciendo qué con la cerveza, los japes, piscando?
- LP: Plantándolo y luego lo enredamos para que suba arriba y luego la pisca, la mora, piscando moras, la blueberry que le llaman, y la fresa, [4:00] pues pepinos.
- SV: So, desde Tlaxcala hasta Oregon.
- LP: Hasta Oregon.

-
- SV: ¿Dónde ahí en...?
- LP: En Salem, Oregon, la capital de Oregon.
- SV: ¿Y viniste con alguien, con hermanos, tíos?
- LP: Un primo mío me invitó para acá.
- SV: So, él ya estaba trabajando ahí.
- LP: Yo tenía 16 años cuando llegué aquí. Aquí los cumplí los 16.
- SV: ¿En su día de fiesta de su pueblo?
- LP: Sí.
- SV: ¿Y qué hicieron ese día de la fiesta?
- LP: Nada, yo llegué como a la 1:00 de la mañana, ya llegamos en la noche cuando nos trajeron para acá. Ya no hicimos nada, al otro día estábamos cansados.
- SV: ¿Y entonces por qué viniste a Napa, [5:00] a California, siguiendo a la pisca? ¿O?
- LP: No, ¿cuando me vine para California?
- SV: Ya.
- LP: Bueno, venía a pisca nada más uva, cada año venía a pisca uva, pero no me quedaba aquí, nada más venía a la pisca. Y ya después me decidí a quedar aquí. Me gusto me interesó el trabajo de la uva.
- SV: ¿Qué aspecto?
- LP: La poda, podar, quería saber cómo funcionaba la planta, cómo producía la uva. Y si, me gustó aquí y aquí me quedé en California.
- SV: ¿Tienes ideas de plantar sus plantas?
- LP: Oh, sí.
- SV: ¿Sí?
- LP: Ahorita sí, ya sabemos desde que la plantamos hasta que produce. Ya sabemos casi cuánto produce un acre [6:00] y depende si es de

guía, produce más, si es cordón produce menos. Pero el cordón es mejor calidad que la guía, porque la guía produce mucho, y el cordón produce menos pero mejor calidad.

SV: Y eso es lo que busca.

LP: Uh-huh.

SV: ¿Y ahora qué están haciendo aquí en esta caja?

LP: Estamos piscando pero están echando la uva para llevar a la winería, ya en la winería empiezan a moler la uva y empiezan a producir... la muelen y de aquí producen el vino. Se me hace que nomás lo colectan del puro jugo y la calidad del vino, pero tiene que tener buen sabor y como estas semillas, tienen que estar bien como negras. [7:00]

SV: Negras.

LP: Si está verde como esta, está tierna, nomás que ahorita como llovió entonces la andamos piscando aunque sea así. Tiene buen sabor pero la semilla todavía no madura, está tierna todavía. Tiene que estar bien café para que sea buen vino.

SV: So, ¿van a mezclar más luego con otras uvas en otro lado?

LP: No, así ya la cosechamos así que... se está pudriendo la uva, necesitan... si no agarran ahorita algo, en unos días se pudre toda, ya no colectan nada.

SV: Ohh yea So, lo tienen que hacer...

LP: Tiene que ser ya porque mira cómo está.

SV: Ya, ¿y por qué hace eso con la fruta?

LP: Porque no alcanzó a madurar, la planta tiene mucha y no alcanza a madurar toda la fruta. Estamos quitarle antes de tiempo, [8:00] quitarle poca fruta a la planta para que la madure bien. Esa es la idea de esto de la uva. Mira cómo está podrida. Entonces, en una semana está toda podrida. Es una enfermedad que ya no la detienes, todo el field se pudre. Ellos le llaman como la botritis, los americanos dicen que es botritis. Nosotros le decimos que es podrida.

SV: Sí.

- LP: Pero como toda estaba podrida nomás que se la quitaron. Ellos van trabajando por horas ahorita.
- SV: Por horas.
- LP: Por horas, no por contrato. Contrato no la separan, no tienen tiempo ellos, quieren rápido. Entonces, por hora es para que las seleccionen la mejor.
- SV: So, están yendo [9:00] planta por planta sacando los malos.
- LP: Los malos, exacto. Racimo por racimo tienen que chequearlos.
- SV: Uh-huh, y usted también está checando.
- LP: Sí, estoy checándola para que esté bien toda la... para que esté bien la calidad, pues. La quieren lo mejor que se pueda. ¿Qué pasó, Miguel? Como esa no sirve. Se contagia toda. Rápido es, en tres, cuatro días se pudre todo el field.
- SV: Y so, ¿cuándo vinieron a cortar las malas? Lo ve aquí en el suelo hay fruta, so, ¿cuándo era eso? [10:00]
- LP: Después de que llovió, quitamos la hoja, toda la hoja para que le entre aire y le entre sol, a la misma vez sol y aire porque si no le quitas la hoja está tapada entonces, le quitaron toda la hoja que se ve ahí tirada –
- SV: Sí. Si.
- LP: – Y cuando quitas la hoja puedes ir seleccionando la mala y la quitas, todo a la vez.
- SV: ¿Antes de la pisca?
- LP: Antes de pisarla.
- SV: So, ¿eso era días o semanas o antes de la pisca?
- LP: No, el problema que le hicimos eso porque se vino el agua, llovió como dos días, entonces el agua lo que hace es a la hora que entra el agua, si no le entra aire se pudre, es lo que ocasiona el agua. Y como no esperábamos el agua temprano, entonces [11:00] lo hicimos para la uva, conservar bien la uva, sana, sino sí se pudre

- rápido. Si, ah sí es interesante la uva, es muy bonito, me gusta el trabajo este.
- SV: Ah-ha ¿Y tienes planes de hacer otro tipo de trabajo para el vino o quedar haciendo esto, trabajando en el winery?
- LP: No, no he pensado pero he trabajado en la winería pero no me gusta trabajar adentro en la winería.
- SV: ¿No? ¿Qué hizo?
- LP: Anduve como en la winería se llama embotellar el vino, en las máquinas poniendo etiquetas, corchos, de todo este,[12:00] y el wine que se produce de la uva, lo pasas de un tanque a otro y seleccionándolo. Pero no me gustó porque estás todo el tiempo adentro, encerrado. Me gusta estar más en el field, trabajando el field.
- SV: ¿Y dónde era eso? ¿Donde trabajaste?
- LP: Trabajé en la Chateau St. Jean
- SV: Haciendo eso.
- LP: Haciendo eso y en un rancho que está en Geyserville, que se llama El Sausal Rancho. Ahí trabajé como unos dos años con un señor.
- SV: Dos años.
- LP: Dos años ahí trabajé.
- SV: ¿Pero chiquito?
- LP: Era una parte chiquita, como aquí con don Mario, es chico igual. Es pequeño.
- SV: ¿Y cuántas personas trabajaste ahí haciendo eso?
- LP: Éramos como unos 12, [13:00] ah-ha personas.
- SV: Y ahora aquí hay 18 más o menos.
- LP: Piscando ahorita sí, pero don Mario... él tiene como unas... se me hace que son como unos 80 trabajadores de él, nomás que los dividimos en diferentes compañías. Él le presta gente como a Turnbull, a Opus, a una winería que está aquí en Oakville, le presta

gente allá él. Tiene su gente distribuida en otras partes. Él en su propiedad nomás tenemos como unos 20 trabajando.

SV: ¿Trabajando todo el año?

LP: Todo el año, todo el año con él.

SV: Y[14:00] los trabajadores, para la gente que trabaja con él, ¿Qué es lo que busca un trabajador?

LP: ¿Quién los busca?

SV: No, ¿qué características buscan para los trabajadores? Si necesitan cinco más, 10 más trabajadores.

LP: ¿Quién los busca a los trabajadores?

SV: Ya.

LP: Nosotros en la oficina llegan a pedir trabajo varias gentes. Estan...

SV: ¿Ya saben?

LP: Ya saben su...

SV: Ya saben cuándo...[15:00]

LP: Cuando empieza el trabajo y ya agarramos el número de teléfono de ellos y después nomás yo o don Mario les habla, que necesitamos gente y ellos llegan a trabajar. Llenan sus aplicaciones y ya. Y otro día trabajan.

SV: So, ¿buscan personas que ya tienen experiencia?

LP: De preferencias las que tienen experiencia es mejor, pero sino les enseñamos. Por ejemplo, ese es mi trabajo, enseñarle a la gente cómo funciona una planta de esas, qué es lo que hay que hacerle.

SV: So, ¿en una temporada cuántos nuevas personas hay y cuántos ya con experiencia tienen?

LP: Ahorita –

SV: ¿Don Mario tiene 80 ahora?

LP: Más o menos.

- SV: ¿Cuántos más o menos son...?
- LP: Nuevos ha de haber como unos 15 que entraron este año, [16:00] que no tienen mucha experiencia. Y de los demás casi todos tienen experiencia en las uvas, en los viñedos.
- SV: Y ah... ¿Eso es lo mismo en otras partes también? Más o menos
- LP: Sí, casi aquí todos los viñedos trabajan igual, lo mismo la poda y el quitar la hoja, deshoja, **soca**, plantar. Es lo mismo, es la misma función nomás que hay unos surcos que los hacen más... unos son de ocho pies de ancho y otros son de seis, hay de siete. Entonces ahorita los viñedos nuevos son más chicos porque quieren meter más plantas por acre, tiene que ver mucho eso.
- SV: Y ah...so, ¿si tienen más plantas [17:00] no afecta la calidad de la fruta?
- LP: No, producen más las plantas, hay más producción.
- SV: Ahora ya las plantas producen... las nuevas cuántas...
- LP: No, el terreno si lo haces de ocho pies le caben menos plantas, y si lo haces de seis entonces metes más plantas y hay más producción, más uva. Si ah si es.
- SV: ¿Y qué tipo de trabajo aquí afuera te gusta más?
- LP: La poda, la poda eso es lo mejor de la uva, es la poda. [interrupted] Sí... sí, porque desde la poda está la calidad de la uva. [18:00] El que sabe, la planta desde ahí sabes cuánto va a producir ya la mata. Cada espuela de estas te produce, si dejas los botones, te produce cuatro racimos de uva. Entonces, ya desde ahí sabes qué tanto va a producir y se poda, depende la planta. Si la planta creció grande entonces quiere decir que está fuerte. Esta brocha si está grande, quiere decir que produce bien. Si está como esa más chiquita, ya se ve diferente. Esa produce menos entonces hay que podarla diferente. Esa es la idea de podar las matas diferentes.
- SV: So, ¿qué, que tienes que hacer diferente entonces?
- LP: Lo que se hace a esas es dejarle menos espuelas, nosotros les llamamos espuelas, para que... le dejas menos y entonces la planta [19:00] tiene más fuerza y madura la uva bien, para que salga buen

vino. Si le dejas muchas espuelas la planta no puede, esa es la cosa. [tractor]

[Fin del Audio] [19:58]

Duración: 20 minutos