

Name of Interviewee: Salvador Preciado
Date of Interview: April 13th, 2016
Name of Interviewer: Steve Velasquez
Length of Interview: 59 minutes

Transcript audited by Velasquez on March 25. False starts and repetitive verbalizations ("um") have been removed for overall clarity.

SV: Today is April 13th, 2016. I'm Steve Velasquez; I'm here with Salvador Preciado in Napa Valley. Santa. Helena. Buenas tardes, ¿cómo estás?

SP: Bien gracias.

SV: Aquí estamos. ¿me puedes decir su nombre y dónde y cuándo nació?

SP: Mi nombre es Salvador Preciado y nací en Agosto 19, [19]43 y en el Estado de Jalisco.

SV: Del año...

SP: Del año 43. 1943.

SV: En el Estado de...

SP: En el Estado de Jalisco.

SV: Jalisco.

SP: Si, en un pueblo que se llama el Grullo Jalisco. El Grullo. [1:00] Y pues ahí crecí un poco hasta los 20-21 años. Ya me vine a Estados Unidos y este, empecé llegue a Emmolo Nursery en St. Helena y este ahí empecé a trabajar, empecé a aprender sobre las plantas y luego ya de ahí pues hice, empecé haciendo planta pero ya después me enseñe a injertar las viñas y poco a poco fui aprendiendo más y ya

después empecé a tener trabajo y siempre tenía trabajo, pero en las noches [2:00] empecé a ir a la escuela para aprender inglés un poco. En las noches iba dos veces por semana a Napa y ya así empecé y después ya me compre un auto y ya cuando sabía injertar... bueno allá aprendí de todo sobre las plantas y ya después también aprendí a injertar. Después cuando ya me mandaba Frank Emmolo a injertar, como sabia un poquito de inglés el patrón se dirigía conmigo porque yo hablaba un poco inglés, entonces el me decía o les decía: “Se comunican con Salvador, se entienden con Salvador” y ahí va el y otros tres o cuatro y ya me los llevaba yo. Y luego [3:00] pues ya así fue, se fue dando ¿verdad? y allí vivía yo en un lugar de Emmolo, nos tenía como un campo para trabajadores pero yo al, como a los cuatro años me salí y me fui a un apartamento a Santa Helena ya mi propio apartamento. Ya puse mi teléfono y pues ya empecé más o menos a comunicarme y ya me hablaban los patrones directamente a mí para irles a hacer el injerto. Pero de todos modos con acuerdo de Emmolo, de Frank Emmolo. O sea que trabajamos juntos y cuando no tenía injerto me iba con él a trabajar [4:00] en otras temporadas. Y también en ese tiempo empecé, tuve un, fui al colegio, no fui a la escuela para aprender inglés por seis meses. No me acuerdo como le llamaban que te pagaban un poco era un programa.

SV: Ah, era un programa para aprender.

SP: Para aprender inglés, si, y entonces fui seis meses, fui para aprender inglés y para aprender algo, otra... yo aprendí a soldar y soldar y -- pero como ya sabía injertar mas bien me quise ir por... cuando salí de la escuela mejor quise seguir injertando y trabajando en el campo porque tenía como más libertad y sentía que ganaba más. Porque [5:00] en el injerto pagaban, si pagaban en ese tiempo nos pagaban \$1.50 la hora y en el injerto nos pagaban \$3.00 dólares. Fue cuando empecé, entonces le ganábamos el doble y así se fue dando. Ya me fui independizando poco a poco y pero nada más en el tiempo del injerto, ya después me regresaba con Emmolo a ayudarle a hacer plantas. Los “*cuttings*” y todas las plantas, las “*root stalk*” y todas las demás. Pero poco a poco empecé a tener más trabajo que del que podía tener yo, entonces empecé a enseñar a alguien a injertar. También en eso cuando mi hermano era estudiante, en sus vacaciones venia [6:00] y lo enseñé a injertar y más otros ¿verdad? que se empezaron a enseñar y fue creciendo un poco entonces cada año tenía más trabajo y entonces ya tenía que enseñar otro o dos y así fue creciendo pues, y ya al final, ya después pues también cuando en los 90’s que en Napa Valley estuvo la plaga la *Phylloxera*, se tuvo que cambiar casi toda la viña, entonces teníamos muchísimo trabajo y entonces ya en ese tiempo, yo llegue a tener 20 o 30 personas [7:00] que me ayudaban.

SV: Enseñaron, 20 o 30 personas.

SP: Tenía como 20 personas y tenían como 10 ayudantes así que se hacían como 30 personas. Y ya pues fue el “boom” del injerto con ese tiempo casi todos cambiaron porque la raíz fue donde llegó la Phylloxera y eso fue, pues a mí me ayudó mucho y aprendí mucho y pues me dio para vivir. Después en los... casi en ese mismo tiempo de los 90’s, las enfermedades fueron en los 85’s o algo así y de ahí para adelante en los 90’s pero también [8:00] ya como en los noventa y tantos este nos ofrecieron ir a Europa, y empezamos a ir a hacer mercado allá. Yo fui poco porque tenía mucho trabajo aquí y es en el mismo tiempo de aquí. Pero este, y así se fue dando y después ya como en el 2000 empezamos a ir a Sudamérica, a Chile y pues allá fuimos como 5 años seguidos.

SV: Oh, wow.

SP: Pero ya después yo también ya quise parar porque pues esta como... enseñe allá como una cuadrilla de unos 8 [9:00] o 10 personas y ya pues porque está muy lejos también. Allá lo bueno que es en el tiempo opuesto ¿verdad? cuando aquí es invierno, allá es verano. Por eso podía ir yo, por eso podía viajar. Pero hicimos trabajos pues aquí en Estados Unidos, también en Long Island, en Nueva York, en... también en Texas, en Texas hicimos.

SV: ¿En Washington y Oregon?

SP: En Oregon también. En Oregon.

SV: ¿En Virginia?

SP: En Virginia apenas el año pasado alguien hablo y yo mande un muchacho pero no fui yo. Y ahorita hay un plan en Virginia, [10:00] hay un plan, un proyecto que quieren hacer para el 2017 y otro en Maryland también tienen un proyecto y me hablaron que para el 2017 quieren ver si podemos injertar. Eso está en proyecto. Y pues así se fue dando pues y yo pienso que todo esto ha sido muy bueno para mí porque me ha dado para vivir y para la familia y todo. Pero pues si yo creo que pues a lo mejor fui muy rápido pero más o menos así.

SV: Hay más detalles que ver.

SP: Hay muchos detalles verdad.

SV: Tendremos que hablar sobre eso.

SP: Si me pregunta sí. [11:00]

SV: ¿Por qué decidió venir a los Estados Unidos?

SP: Bueno, yo en El Grullo, mis papas, mis padres no tenían casa y entonces yo de chico rentábamos y yo como que no me sentía bien y entonces yo dije “yo en cuanto pueda...”

SV: ¿Era un rancho? ¿Era un pueblo?

SP: Era un pueblo. Y entonces dije -yo cuando pueda, cuando crezca voy a tratar de comprar una casa para mis padres, para mí, para vivir- y entonces ese era mi mejor -- mi pensamiento cuando vine para acá dije -yo quiero comprar una casa [12:00] en México- y entonces fue lo primero que hice cuando regresé, la primera vez regrese al año, casi a dos años entonces ya pude dar el enganche de una casa allá.

SV: ¿En qué año so, viniste? ¿En qué año viniste?

SP: En el 63 [19] y yo me regresé en el 65[19] y ya fue cuando ya tratamos la casa y ya entonces la... nos fuimos a vivir ahí, pero yo me regrese a los meses otra vez para acá pero ya mis [13:00] padres y mis hermanas se quedaron ahí ya viviendo y al menos ya pero ya eso ya todavía me vine para terminar de pagar ¿verdad? aunque en ese tiempo no era tan, tan caras pero yo creo que la pagué como en dos años y medio o tres porque no eran tan caras y así pues se fue dando.

SV: So, llegaste aquí ese primer, ¿ese primer vez llegaste aquí a Santa Helena?

SP: Santa Helena.

SV: ¿Cómo era eso?

SP: Es que yo tenía un amigo que se llamaba, ya murió, Sebastian Lopez y por el este yo puse la solicitud en Guadalajara para [14:00] venir para mi residencia, entonces en ese tiempo nada mas se necesitaba una oferta de trabajo. Entonces del mismo, él trabaja con la Emmolo Nursery y allí el me mando esa carta cuando ya me citaron en el consulado de Guadalajara en México, el me mando esa carta y ya con esa carta entonces ya me dieron mi residencia. En ese tiempo estaba mas fácil, entonces me vine ya de residente y llegue aquí a Santa Helena y allí llegue con ellos.

SV: ¿Con Frank?

SP: Y allí con Frank Emmolo, y ellos me dieron donde vivir.

SV: Cuantas personas habían allá en ese tiempo trabajando con...

SP: ¿Con Emmolo?

SV: Yeah.

SP: Pues como alrededor de [15:00] unos 8, 8, o 10. 8 o 10 personas en el tiempo mas o menos. Porque en donde vivíamos nomas podíamos vivir 8 y pero había unos que vivían aca afuera y también trabajan ahí pero a veces no estábamos todos, aveces si estábamos todos.

SV: Y todavía esta la casa y...

SP: Todavía esta la casa y el campo pero ya no esta en uso. Ya no lo usan.

SV: ¿No?

- SP: No porque como que hubo mas restricciones y por eso.
- SV: Es un negocio que no pueden estar aquí en la ciudad.
- SP: Y ya también, también, el creo que vendió [16:00] o si no ya lo heredó a sus hijos pero ahí esta, todavía esta, pero el campo esta vacio pero el galerón donde trabajábamos ahí esta. Ahora lo hicieron como para guardar barriles de “wine” se los renta ahí a alguien, todos los veranos. Y los nietos de él son los que plantan la uva ahora. Un nieto de el que se llama Joseph. Joey Wagner, de los no sé, ellos son dueños de la, su papa es dueño de la Caymus winery que es muy famosa y también, [17:00] también yo le hago trabajo al Caymus mas o menos este año le vamos a hacer porque esta creciendo mucho.
- SV: Parece que todos están creciendo.
- SP: Si, están creciendo y pues tienen buena, buena fama del vino de que es muy bueno.
- SV: So, en ese tiempo, en esa época ¿Qué estabas haciendo con Frank? ¿Estabas haciendo de todo?
- SP: De todo mas o menos, de todo desde la “nursery”, es como un ciclo que se hace de todo, se hacen primero los “cuttings” que es la planta verdad y luego se guarda y en primavera se planta y dura toda la primavera-verano y ya para el invierno [18:00] entra una máquina y la arranca y ya uno nada mas la agarra y la sacude y luego ya le hacíamos el “treatment” la arreglábamos, le cortábamos la raíz un asi de larga y luego las ramitas de arriba y ya lista para plantarse y ya ellos ya la vendían. Asi, asi era y pues ese era el ciclo verdad, todo el año. Ya también se llegaba el tiempo de ingertar y nos daba chance el porque ya había menos trabajo de su nursery también y todo se complementaba de que nos daba el chance de hacer. Buen patrón, muy buen patrón.
- SV: Había otros nurseries también ...haciendo...

SP: Si, aquí – [19:00] en Napa Valley creo que no, era la única hasta después el Lodi y alla si había en el Central Valley que le llaman.

SV: Todos los, estos vinieron de de Lodi

SP: No, no, no. Mas bien todo aquí en Napa se surtia de Emmolo, de Emmolo Nursery y también para Lodi yo recuerdo que vendia porque íbamos a injertar alla también asi que este, vendia todo alrededor el, era en ese tiempo pues no era tanto tanto pero no había tanta plantación como ahora. En los 70's empezó [20:00] ya mucha plantación como en los 80's, setenta y tantos, setenta, ochentas, ya empezó el “boom” de Napa Valley. Desde los 70's, el 67 Mondavi hizo la wineria nueva y el hizo mucho auge para competir con los vinos de Francia yo creo que lo sabes eso y ya pues empezó y empezó pues todo a crecer más y más aquí en todos los viñeros empezaron a plantar nuevos y ya con sistema de riego y agua y todo, asi que todo eso fue creciendo y haciendo mas vinatería, so wineries y pues... [21:00]

SV: So, ¿Frank lo enseñó como hacer todo o había otros supervisores?

SP: El, si Frank y había el abuelo de el, sabia injertar y también de él nos enseñó un poco también y también Frank Emmolo. Él sabía, no lo hacía mucho, pero él sabía como entonces él nos decía como y ya nosotros lo hacíamos y ya le decía el, el supervisaba si estaba bien o mal y ya cuando lo hacíamos bien decía asi, asi has todo y si, y en el camino va uno aprendiendo mucho, digo porque es cuando empiezas [22:00] pues no tienes experiencia pero cada año vas obteniendo mas experiencia y vas aprendiendo algunos trucos, verdad de que tú los llevas a cabo para que los haces y te dan resultado y a veces si echas a perder algo, entonces dices ¿porque? entonces buscas el motivo para que te salga mejor y yo creo que asi es como yo aprendí. Algunas veces también no me salía muy bien pero vi las razones, cuales eran por que hay veces que por el agua o a veces la planta tiene mucha agua entonces tienes que hacerle [23:00] un “drain” al injerto, se lo haces abajo, entonces en lugar de subir al botón, se baja porque en el botón no necesita mucha agua, necesita nada mas que haga la gomita para que haga el cambio y ya se pegue el botón y es mas o menos lo que...

SV: ¿Si hay mucha agua no se pega?

SP: No se pega, se pudre. Se pudre el botón, o el ojo verdad. Entonces todos esos truquitos así se los aprende uno. También, antes cuando al principio no se usaba [24:00] hacer los cambios de variedad, nomás se injertaba la raíz verdad, la “root stalk” que le llaman y nomás se injertaba casi la mayoría en verano, en primavera poco, casi nada. Pero ya en los 70’s, como en los setenta y tantos ya salió el un injerto que le llaman “whip” “whip grafting” si verdad, del de estaca y luego empezó ese y luego el T, el T budding también pero ese también lo hacían ya hasta cuando aflojaba la cáscara el T budding. El “whip” [25:00] lo hacíamos más temprano pero ya después empezamos a hacer el “sheep”[??] , y ese lo hacemos aunque la cáscara este pegada, antes se puede hacer también temprano y entonces ya esos tres, esos tres injertos son los que más se hacen para los cambios verdad, para el cambio de variedad o el “change over” que le llaman, “change over”. Si es una, puede ser una chardonnay y si quieres ponerle cabernet, le pones cabernet o le puedes poner pinot noir o merlot y aunque tenga, tiene la raíz abajo y le queda un puente, de chardonnay pero arriba tiene cabernet, y da cabernet, [26:00] no se mezcla ni nada. Entonces mucha gente hace eso, en lugar de arrancar, y cambiar . Este en lugar de arrancar y plantar nueva nada más la corta y nada más se pierde un año, una cosecha. Pero hay pues muchos truquitos.

SV: Si, si. Y ¿cuánto, cuantas puedes hacer en un día?

SP: Bueno yo cuando estaba joven...

SV: Todavía estas.

SP: No. Yo mi día que quería yo hacia 500 plantas de “root stalk” de un botón verdad, pero ya si son de dos botones, porque ya las gordas, las gruesas le pone uno [27:00] un botón por cada lado. Ya en esas pude hacer 250-300 por día uno solo verdad. Ya uno después la cuadrilla ya depende los que anden verdad, pero una persona puede hacer esos entre 400 ahora, 400-500 si es rapidón verdad, unos hacen apenas 400 pero puede 500.

SV: En ese época les pagaron por planta? O por día? O por hora?

SP: Por horas, mas... por horas en los... un tiempo fue por horas. Yo ya como del entre el 80 para acá ya empecé a hacer unas [28:00] por plantas y otras y a veces por horas pero de los dos, de los dos modos todavía pues. Todavía hay algunas,

bueno mas una, bueno creo que nomas me queda una compañía que namas le hacemos por horas verdad,.

SV: So, en esa epoca habian... tu solo, veniste solo y estabas con otras diez personas en ese casa. ¿Qué hacian los fines de semana? ¿habian muchos mexicanos por aquí?

SP: No. Casi no. ¿Pues [29:00] para como de diversión dice? Bueno los sábados solía haber casi siempre un baile en Yountville o en había un salon, en yendo a Calistoga habia otro que se llama el Tucker Farm se me hace que asi se llama y en Calistoga. Este en Yountville había ese otro salón y ¿dónde más habia otro? Pero eramos pocos, nos conociamos todos y eramos amigos. No pasaba de que, de por decir de Santa Helena que eramos unos 10 [30:00] o 12 muchachos hombres que veniamos de Mexico, que nos conociamos y entonces nos juntabamos haciendo un baile y eramos amigos todos verdad y pero eramos como muy sanos pues porque nomas ibamos al baile, no tomabamos, yo me acuerdo que no tomabamos y bailabamos y eso pero no, no eramos vagos, [laughing] y siempre casi trabajabamos a veces hasta los domingos porque yo cuando no trabajaba ahí con Emmolo, tenia a veces un domingo hacer un jardin de ahí un vecino, [31:00] iba por mi o yo ya iba y le hacia un jardin el domingo, a veces estaba desvelado. De que habia ido al baile y este pero ahí estabamos, asi nos divertiamos porque no teniamos pues ni, pues si teniamos en que andar carro y eso verdad pero no andabamos para alla y para aca y no viviamos lejos tampoco. De vez en cuando ibamos asi a Napa, algun bar o algo verdad o yo me acuerdo que una ve fuimos a Vallejo a un baile que habia pura gente de color verdad y yo me sentia muy extraño. Yo decia mejor vamonos porque no conocia muy bien pero, pero, [32:00] pero nos la pasabamos bien y tambien pues cualquier cosa o tambien le ayudabamos a Emmolo o a la esposa a lavar el carro o algo verdad, los domingos y yo tambien me refugiaba mucho con ellos, con Frank Emmolo y con Annie cualquier cosa que se me ofrecia ellos me ayudaban y eso verdad, eran muy buenos.

SV: ¿Y fuiste a la escuela en ese tiempo cuando estabas trabajando con Frank?

SP: Si.

SV: ¿Si? ¿Al mismo tiempo?

SP: Al mismo tiempo si, este me dio permiso de vivir ahí e ir 6 meses a la escuela en el día.

SV: Pero no era en Napa Valley College.

SP: Era otro. MBPA o algo asi, [33:00] no me acuerdo. Fui dos meses al colegio, a Napa Valley pero iba a, estaba haciendo el “drafting”, dibujo pero después como que no me gusto como ya estaba en el campo y ya sabia injertar y todo y pues yo pense que me iba a ir mejor en el injerto.

SV: ¿Habian otros con Frank que fueron a la escuela tambien?

SP: No, yo solo. Los demas no. Ya algunos estaban casados pero la mayoria, pero habia uno que no estaba casado pero no fue. Yo nomas.

SV: Entonces, ¿cuándo [34:00] vino su hermano?

SP: El venia como el 72 creo, en el 72. El estaba estudiando y vino en el 72 -- como 2 o 3 años vino pero despues cuando hubo la amnistía, entonces fue el 86, cuando hubo la amnistía entonces ya el arreglo residencia y ya se vino. Y entonces, desde entonces ya trabajamos juntos pues, tambien el trabaja conmigo.

SV: En los 80?

SP: En los 80's si.

SV: So, ¿le enseñó cómo hacer todo eso? [35:00]

SP: Si, si. Y tambien el y un primo, despues un sobrino y luego mis cuñados tambien se enseñaron conmigo.

SV: Y ahora todos sus estudiantes estas haciendo esto?

SP: La mayoría si, si. Algunos ya tienen su propio...

SV: ¿Su propio negocio?

SP: Negocio, como mis cuñados Enrique hermano de Gloria, Enrique Martin Del Campo se apellida.

SV: Martin Del Campo?

SP: Si. El tiene su propio negocio, hace... es vineyard manager, management y trabaja. No es tan grande, grande pero trabaja yo creo que... tiene como 10-15 personas que [36:00] le ayudan y no se cuantos acres tiene pero yo cre que tiene unos 40-50 yo creo, no mas no tanto verdad pero si tiene y mis otros dos cuñados tengo que ellos siguen injertando y ahorita andan en España, tambien andan injertando. Cuando abrimos el mercado en Europa, o sea que nosotros lo abrimos como quien dice, fuimos los primeros creo que fuimos. Entonces empezamos....

SV: Tu y Frank?

SP: No.

SV: ¿Tu solo?

SP: Si ya cuando yo estaba independiente. Pero empezo a ir mi hermano, luego mi cuñado Enrique y otro que se llama Marcos, y empezaron a ir [37:00] como 3 pero ya despues, fue creciendo y fue creciendo y empezo a ir mas, mas, mas de los mismos mios y otros que se empezaron a enseñar y ahorita el que se encarga allá, yo ya no quise ir porque aquí tenia mucho trabajo. Ahorita el que se encarga allá que es francés, el hace los contratos y cuadrilla y todo pero lleva como 20 gentes, 20 mexicanos o mas. Puro mexicano. Y todo salio pues, muchos que trabajaron aquí conmigo, y ya ellos enseñaron a otros pero como que yo prendi la mecha alla.

SV: ¿Y de donde son? ¿Son de Guadalajara, Jalisco tambien?

SP: Si, [38:00] de El Grullo, Jalisco. La mayoria son de alla. Si la mayoría son de haya y también hay otro grupo que va a España que ese hay otra una señora de España que ella controla alla, ella y su esposo y su hijo ahora ya tambien. Y tambien hacen otra cuadrilla y van tambien como otros 8-10 se me hace y asi que es tan gran de alla en Europa y son puros cambios de variedad y pero como que estan renovando todo los cambios, pero ha llegado hasta eso, hasta alla. Van a Francia, España, Portugal, Suiza, Italia.

SV: Alemania.

SP: Alemania casi no [39:00] porque es muy frio y no pega mucho el injerto.

SV: So, ¿cómo le hacen se meten y sacan y ponen nuevos?

SP: Si, si. La cortan, se corta al tronco, y se le ponen nuevos botones verdad.

SV: ¿En Alemania?

SP: No, alla ellos la plantan, ellos plantan directo. Yo creo que la injertan en la nursery y despues la plantan.

SV: So, ¿cuándo salio solo en que año era eso?

SP: Cuando ya... como el 70, ya al 70 yo y vivia a parte en mi apartamento en Santa Helena, vivia en el pueblo y ya [40:00] tenia mi propio telefono y ya, ya me hablaba, yo me dirigia alla con los patrones verdad, con los rancheros o los farmers y ya pues yo sabia a quien llevaba o yo tenia pues mi calendario, yo hacia mi calendario.

SV: So, ya tenias clientes.

SP: Ya tenia clientes.

SV: ¿Cuántos eran? 20, ¿mas de 20?

SP: ¿Clientes? Bueno en ese tiempo a lo mejor eran 10 o eran 8-10. Pero a veces eran muy chiquitos. Pero aun tengo clientes desde hace 40 años.

SV: Wow. ¿Quién?

SP: Esa se llama Phil Coturri [41:00] se llama Enterprise Vineyards. Y luego tengo otro que tambien yo creo que hace como 40 años es Walsh Vineyards, Walsh Vineyards Management, es de Napa. Enterprise es de Sonoma y tambien hay otro que hace desde 40 años que empezamos, Saingacomo, ese si lo has oido yo creo. Saingacomo & Sons Vineyards Management, porque ellos tienen mucha propiedad, ellos son propios. Los Walsh [42:00] son nomas vineyards management, este Coturri también casi puro, tienen poquito pero tengo asi varios. Tengo otro, otros como de 20 o 30 años verdad, que todavia estan en unos este, se llama Joe Votek, Votek.

SV: Oh, Votek, okay.

SP: Algo asi. Joe.

SV: ¿Hungarian? Votek.

SP: No se que sea.

SV: Okay.

SP: Es de Sonoma. Y hay [43:00] varios asi de otros en Solano, Lanza, Wooden Valley Vineyards, Lanza Winery esas tambien tienen me acuerdo las primeras veces hace como 40 años, dejamos un tiempito de ir, como unos años pero ahora ya volvimos otra vez, ya el año, tengo unos 5-6 años que ya otra vez le estamos haciendo.

SV: ¿Y como son los contratos? ¿son por año, son cuando necesitan a alguien?

SP: Cuando necesitan. Ellos por ejemplo si tienen a veces me hablan desde un año atrás y me dicen, para el año que entra tengo tantas o si tienen muchas o poquitas verdad [44:00] y a veces se tarda, a veces me hablan dos meses o tres antes. O por ejemplo este año, si unos me hablan en Enero, otros desde el otro año verdad, para el otro año apuntame, tengo tantas. Y asi y casi o cuando termino me dicen para el otro año voy a tener tantas verdad, tiene el plan, para el otro año voy a tener las que sean verdad, equis, equis numero. Entre 30 o mil o 2 o 3 mil o 5 o 10, depende y asi se trabaja y, yo nunca, nunca hago contratos casi, siempre a pura palabra y ellos confian. Les digo tu confias en mi, yo confio en ti. [45:00] Asi que asi se ha dado siempre y pues nos conocemos y ya nos conocemos ya con tantos años trabajando y siempre me salen unos nuevos clientes que a veces ya no quiero.

SV: Mi segundo pregunta, ¿todavía esta enseñando a gente nueva o ya no, ya tiene su...?

SP: Si, todavía, todavía por ejemplo el año pasado enseñe uno, ya un hijo de los que, de los que me ayudan y ya asi, ya he tenido.

SV: ¿Ese es el primer hijo? De....

SP: No, no ya, de otros también y un primo que su hijo tambien aquí [46:00] se enseño.

SV: ¿Un primo de usted?

- SP: Primo mio. El muchacho, entonces el papá y ya el otro es mi sobrino, entonces nomas que ahorita el se fue a España también. Pero, pues a veces me dicen oye me salió chance de ir allá, como ve y digo bueno esta bien. Yo con los de todos modos tengo ahorita tengo 10 que me estan ayudando verdad. Y entonces con esos masomenos puedo hacer el trabajo de aquí de California, porque ya no agarro tanto. Ya casi nomas los clientes que tengo verdad.
- SV: ¿Y ahora es la temporada de hacer todo esto no?
- SP: Si, ya empezamos, empezamos hace 8 dias el lunes, [47:00] este lunes apenas. 6-8 dias que estuvimos haciendo, empezamos en Monterey County, alla en Soledad y luego tambien aquí, aquí tengo puse dos aquí en Santa Helena y en Healdsburg. Ahorita andan aquí y mañana vamos a empezar en un trabajo en Bodega, Bodega Way, Bodega Road o algo asi, es para el lado de Bodega, de Sebastapol para alla tantito.
- SV: ¿Y cuando vas a Nueva York, Oregon, Virginia, vas con, trabajas con un [48:00] winery asi o es parte de una escuela o algo asi? ¿cómo es?
- SP: Pues es winery. Casi siempre por ejemplo en Nueva York con el que empezamos a ir en esa winery, se llama Joe Macari, Macari Winery ahora verdad, Macari Winery es la mas antigua yo creo de Long Island y ahora ya hay como, antes nomas habia esa hace como yo creo que hace como 20-25 años que fuimos, como 20 años yo creo, cerca de 20 años. Y ya despues seguimos yendo y todavia hace 2-3 años fuimos pero y ya ahora que fuimos estas últimas veces, [49:00] ya hay como creo unas 20 o 25. En Long Island ya hay mas mucho, mucho. Pero ya se esta vendiendo mas vino, mas wine. Porque ya va mucho turista.
- SV: Tambien Virginia y Maryland.
- SP: Tambien.
- SV: Cualquiera que vas a trabajar ahí, porque ya es como una hora el mas cerca, seria una hora desde Washington. Si cuando vienes de Washington.

SP: Cuando vaya ahí a Virginia, si voy a Virginia, ahí te echo una hablada.

SV: Si, habla.

SP: ¿Tu vas a estar alla siempre casi verdad?

SV: Si, todavia. Casi siempre o mis colegas. Y en Maryland tambien conozco unos, yo vivo en Maryland so, conozco uno, dos o tres [50:00] vinos de ahí.

SP: ¿Esta cerca de Washington Marylando tambien?

SV: Si, yeah.

SP: ¿Si?

SV: Washington es como 10 millas y por aquí es Marylando y por aquí es Virginia y yo vivo aquí, [showing map]

SP: ¿Aquí es Cleveland?

SV: No, no, aquí esta Washington D.C. 10 millas.

SP: 10 millas.

SV: Y aquí es Maryland.

SP: Ah, alla es Maryland arriba.

SV: Y yo vivo aquí.

- SP: A ¿si? Casi pegado aquí.
- SV: So, el mas cerca seria un hora en cada direccion.
- SP: Entonces, si vuelo y llego a volar a Washington [51:00] o a Virginia ahí en los dos hay.
- SV: Si, hay un aeropuerto aquí se llama Dulles, y otro que se llama BWI, tal vez el más cerca seria Washington D.C. porque no se donde, donde se va so...
- SP: Yo no tengo todo.
- SV: Pero anyway. ¿ Como ha cambiado la sistema, la tecnologia de cuando usted empezo hasta ahora?
- SP: Mucho, si antes cuando yo llegue la mayoría de las plantaciones estaba [52:00] 8x8 o 10x10 entonces trabajaban, les decias "dry farm" y le cruzaban con el tractor y eso, entonces y a veces estaba 8x10, 8x12 pero casi siempre le cruzaban. Despues cuando ya empezaron a poner la uva más cerca una de otra y que empezaron a poner el sistema de agua el drip system, entonces empezaron a plantar mas junto, y mas corto y empezaron a poner el alambre para guiarla y que se mantiene y todo verdad entonces aunque es mas caro [53:00] pero, pero se empezo a dar mas resultado y mejor, mejor viña, mejor uva y mejor vino verdad, y entonces ya empezo la fama y empezaron a hacer muchas wineries verdad, y ahorita pues tenemos re muchas. Y pero si cambio mucho, mucho la tecnología. Y mas atención pues ahora, también, ahora se desahija y si tiene mucha se le quita, y para tener buena calidad, ahora buscan mucha calidad. Antes era cantidad, y le dejaban toda la que podia producir verdad pero tambien era nomas le hacian de arbolito verdad [54:00] la viña.
- SV: ¿Y como aprendiste sobre todos los cambios? ¿Eran con Frank o habían profesores de Davis o otros jefes de wineries?

SP: Había profesores, profesores de Davis. Si, Ellos vinieron a propagar un poco la, los cambios de especialmente el cambio de la viña, del injerto. Y a parte yo tenía un amigo que estaba en la Universidad de Davis, entonces le encargue un libro de injerto que se llama Plant Propagation y ahí venían todos [55:00] los injertos, entonces yo ese libro de ahí aprendí mucho también, porque yo los veía en el libro y los practicaba.

SV: ¿Todavía tienes ese libro?

SP: Si por ahí lo tengo yo creo que si lo tengo por ahí. Si nomás está guardado pero si lo tengo, ese libro me sirvió mucho porque ahí venía todo, verdad, venía el como se hacía y todo y todo el tipo de injertos, muchos, muchos tipos que no los usamos porque están más trabajosos pero usamos los más fáciles y los más prácticos verdad que nos da más resultado también, que vemos que pegan mejor o que crecen mejor. Pues yo ahí aprendí muchos [56:00] estilos de injerto verdad, eso me sirvió mucho y aparte pues algunas veces vinieron a dar alguna clase verdad, por ejemplo una vez fui a Santa Rosa, vino uno a dar una clase de injerto y otra vez en Lodi me acuerdo que fui, así a ver la práctica, verdad y pues aunque yo creo que me la sabía verdad, pero todos modos para afirmar más, para asegurar ya digo también fue lo que si, me gustaba aprender todo.

SV: ¿Y en ese tiempo habían otros mexicanos haciendo lo mismo? ¿si? ¿Casi [57:00] todos ahora son mexicanos?

SP: Si todos los injertadores ahora, la mayoría o creo que todos son, somos mexicanos. Antes cuando yo llegue había italianos.

SV: ¿Italianos?

SP: Que ellos son los que más o menos sabían, todos los mexicanos aprendimos de ellos, pero como que ellos ya no siguieron en el campo, o los que siguieron fueron los dueños nomás verdad, entonces ya los que seguimos fuimos nosotros. Digo ya haciendo el trabajo, para ellos.

SV: So, trabajaste con los italianos también.

SP: Si,si, si.

SV: Wow. ¿y ahora sus hijos estan en el negocio de vino no?

SP: Si más o menos si también, bien por aquí ahorita, por ahí vienen.

SV: ¿Pero ninguno se esta en su [58:00] profesion, en su negocio?

SP: Los dos se enseñaron y me ayudaron un tiempo, mas Orlando cuando estaba estudiando, cuando estaba en vacaciones y despues de que salio tambien me ayudo un año o dos, y ya despues agarro el trabajo. (Vengan cuando tengan chance)

SV: Ya...

3RD: Hi!

SP: El es Steve.

SV: Hi, Steve Velasquez nice to meet you.

3RD: Steve, Blanca.

SV: Hi Blanca, nice to meet you. [58:53]

[END OF AUDIO]

SV: Okay so si, tienes algo más... ¿su trabajo, su vida?

SP: pues bueno yo creo que tengo que darle gracias también a estados unidos porque se ha portado muy bien conmigo y estoy agradecido porque aquí está mi familia y me he sentido muy bien aquí, toda la gente me han, osea siempre siento que toda la gente es muy amigable conmigo, y donde quiera he tenido la oportunidad de conocer mucha gente, mucha gente aquí y en otros países.

SV: Okay entonces, muchas gracias.

SP: O pues gracias a usted.

[END OF AUDIO]