



BARISAL
O J O S N E G R O S




BODEGA
BARISAL
OJOS NEGROS

Viña Baradal durante la floración.



ORIGEN DE LOS VINOS BARISAL



El equipo de jardineros y su supervisor "El Chapito" trabajando en el control de las hierbas antes de la pre poda. En la fotografía siguiente, una afloración de cuarzo entre las líneas de vid.

El inicio de los vinos Barisal data del año 2004, cuando el ingeniero Santiago Ortiz Nogami, decidió dedicarse a la agricultura después de jubilarse a la edad de 50 años y de haber adquirido amplia experiencia en los ámbitos nacional e internacional en la industria cementera por 25 años.

Santiago, originario del estado de Chihuahua egresó del Instituto Tecnológico Regional de Cd. Juárez, como Ingeniero Industrial Mecánico, y siempre abrazó el sueño de ser agricultor. Con el tiempo él mismo habría de crear la oportunidad de realizarlo al asociarse para iniciar la producción de pastura en el Valle de Ojos Negros, región de vocación tradicionalmente ganadera.

Después de algunos infructuosos intentos de registrar el nombre del rancho, Santiago decidió nombrarlo "BARADAL" palabra en bengalí que se traduce como "Grupo de gente grande", nombre de un pueblcito en Bangladesh, al cual lo liga un especial afecto después de haber trabajado ahí por espacio de 3 años durante su etapa de cementero.



En el 2008 el finado Dr. Hans Backoff, mostró interés en adquirir parte del terreno del rancho para cultivar vid, plan que quedó sin culminar, pero motivó a Santiago, quien después de cuidadosas consideraciones inició la plantación de su viña, en un área de 10 hectáreas del Rancho Baradal.



“El Inge” Santiago Ortiz Nogami, inspeccionando la viña.

Durante el 2010, para efectos de adentrarse en el ambiente vinícola, Santiago decide estudiar la especialidad en Enología y Viticultura, curso impartido en la Universidad Autónoma de Baja California; mismo que lo encamina a elaborar sus propios vinos.

Decide llamar a su empresa “BODEGA BARISAL”, que como la viña, recibe el nombre de un pequeño pueblo bengalí. El

vocablo Barisal se traduce como “Hermano mayor”.

Acualmente Bodega Barisal cuenta por separado con una pequeña planta vinícola en Ensenada y una bodega de vinos en otro punto de la misma ciudad, ambas de corte industrial. Tanto operación, como administración y comercialización son coordinadas como un negocio familiar, y la producción actual es de alrededor de tres mil cajas al año.

LOS VINOS DE BODEGA BARISAL



El Nebbiolo Barisal, vino premium calificado con 94 puntos en la Guía de catadores 2021 y el muy elogiado, Pinot Noir. Ambos elaborados con uva de la Viña Baradal, valle de Ojos Negros, Ensenada.

Los vinos elaborados en conjunto por Santiago y su nieta, la winemaker Ing. Samantha Ortiz, se encuentran en tiendas y restaurantes de las principales plazas turísticas del país desde Tijuana hasta Cancún a donde se efectúan envíos directos o por medio de distribuidores regionales y nacionales o tiendas especializadas en línea.

Bodega Barisal también provee vinos para empresas y diseñadores de vinos quienes distribuyen marcas propias.

Nuestras principales etiquetas son, en la línea premium: Pinot Noir Barisal y Nebbiolo Barisal que se distinguen por

mostrar en sus etiquetas fotografías de la viña en tono sepia.

Nuestros clásicos Calle Once, llamados así por la ubicación de la vinícola en el puerto de Ensenada:

- Tintos Calle Once (Ensamble)
- Rosado Calle Once (Grenache - Tempranillo)
- El interesante Blanc de Noir Calle Once (Grenache)

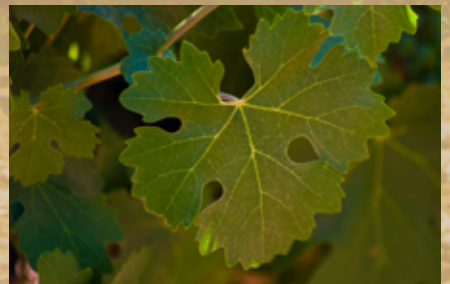
Y la línea Granito, nombrada así por ese tipo de roca tan abundante en los paisajes de Baja California:

- Ensamble de tintos (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Grenache)
- Rosé (Grenache) y
- Blanco (Moscatel).

Este conjunto de vinos ilustran su etiqueta una pareja de gorriones que simbolizan el maridaje más importante que es el que se da entre el buen vino y la buena compañía.

BARISAL

OJOS NEGROS





VIÑA BARADAL

Localizada en el Valle de Ojos Negros, a 40 kilómetros de Ensenada, a partir de una altitud de 750 metros sobre el nivel del mar, Viña Baradal está operada por la empresa “Baradal S.P.R. de R.L.”

Inició en febrero del 2009 plantando a pie franco 4 mil sarmientos por hectárea para un total de 10 hectáreas. Dos por cada variedad: Merlot, Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Grenache, a las que luego se sumaron vides Nebbiolo, Pinot Noir, Moscatel y recientemente el varietal español Albariño. Actualmente la superficie plantada es de 16 Has.

El suelo, de laderas orientadas hacia el noreste, es franco-arcilloso, con afloraciones de granito y cuarzo, rico en minerales y con agua de excelente calidad del rango de 300 a 700 PPM de sales solubles totales. El riego se hace por goteo auto-compensado. El rancho Baradal cuenta con su propio pozo y, desde diciembre del 2021, con un reservorio de 3,700 metros cúbicos.

Ya que la plantación se asienta por encima de la altura promedio del valle las temperaturas se mantienen en rangos que le permiten desarrollar plenamente cada ciclo anual. De otra manera tendría que enfrentar descensos demasiado intensos en momentos críticos aún para varietales aclimatados. Pero estas mismas variaciones del clima mediterráneo en la zona, con fluctuaciones de hasta 25 grados entre la noche y el día, son precisamente lo que promueve el desarrollo de polifenoles en la cáscara de la uva, aportando variedad de aromas.



Típicamente en agosto, para el envero, el calor alcanza los 48°C durante el día y el diferencial de temperatura es de 25 grados con respecto a las horas más frescas. En la fotografía una nube pasa regalando alivio al personal que cuida la viña.

Las vides se encuentran protegidas por malla pajarera. Cada temporada de recolección se vendimia cuidadosamente usando tijera y destinando el 80% de su cosecha a las más prestigiadas vinícolas principalmente de la ruta del vino en Valle de Guadalupe. Viña Baradal reserva el 20% de su uva para las etiquetas de la casa.

La Viña Baradal no cuenta por lo pronto con servicios de tipo enoturístico, pero si se contacta con anticipación en sus redes sociales, durante cualquier temporada entre la poda y el final de la vendimia se puede disfrutar un hermoso día bebiendo vino y contemplando las mejores vistas del valle.



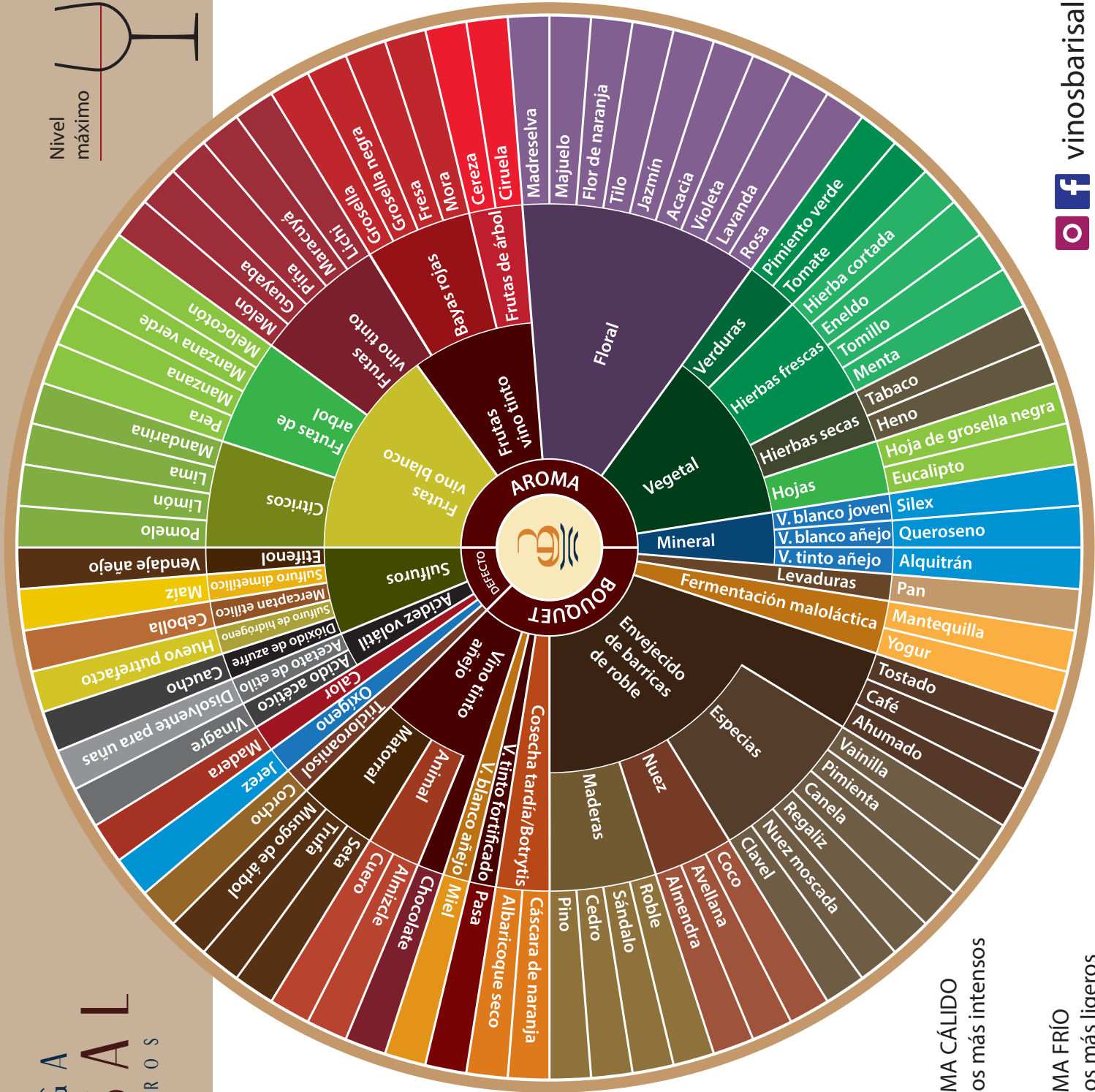
BODEGA
BARISAL
OJOS NEGROS


BARISAL
O J O S N E G R O S





- Schiava
- Gamay
- Pinot Noir
- Grenache
- Valpolicella Blend
- Bobal
- Carménère
- Carignan
- Cabernet Franc
- Mencia
- Sangiovese
- Negromaro
- Rhône/GSM Blend
- Barbera
- Merlot
- Montepulciano
- Zinfandel
- Tempranillo
- Nebbiolo
- Nero D'Avola
- Aglianico
- Malbec
- Bordeaux Blend
- Cabernet Sauvignon
- Syrah
- Pinotage
- Petit Verdot
- Mourvèdre
- Touriga Nacional
- Petite Sirah
- Sagrantino
- Tannat



CLIMA CÁLIDO
Vinos más intensos

CLIMA FRÍO
Vinos más ligeros