

AMIGOS

ASPECTOS CULTURALES

CADA CABEZA ES UN MUNDO

VOLUMEN V No 35

NIVEL III

TEODORO MAUS



Teodoro Maus actualmente es el consul general de México en Atlanta, Georgia. Ha servido en varios puestos de diplomacia desde 1978. Es de nacionalidad mexicana y nació allí en 1934. Maus tiene una historia interesante en conexión con los Estados Unidos.

En 1971, el Señor Maus iba viajando con su esposa desde Nueva York a México. Tenía un carro que le había regalado un amigo suyo. (Se puede entender por qué el amigo se lo regaló, estaba bastante deteriorado.) El carro literalmente se rompió en Española, Nuevo México. Pidieron dinero desde México para comprar otro carro. Mientras esperaban, decidieron explorar la área para ver propiedades en venta. No

tenían ganas de quedarse allí-querían regresar a sus familias en la Ciudad de México.

Para el segundo día en que exploraban, ya se habían enamorado de la región. El cuarto día vieron una propiedad en Dixon a un buen precio. (Los dueños anteriores se habían peleado y querían venderla pronto.) Pues, el Señor Maus y su esposa decidieron comprarla.

A pesar de ser arquitecto (con su grado de la Universidad Nacional Autónoma de México en México en el Distrito Federal), el Señor Maus no sabía hacer adobes ni construir una casa. Con la ayuda de un vecino hispano, aprendieron a hacer los adobes y construyeron su casa campesina. Sembraban hortalizas y criaban cabras de leche, patos, gansos y pollos. Vendían sus productos en Taos y así pagaron los costos de la propiedad.

El Señor Maus indagó sobre como plantar uvas en esa región. Fue informado que antes de la Prohibición, había habido viñedos de buena calidad. Pensaban en plantarlas, pero por razones familiares tuvieron que regresar a México. Vendieron su propiedad que habían nombrado La Chiripada por el accidente agradable en que la habían encontrado.

Unos 15 años después de irse, el Señor Maus regresó y descubrió que los dueños de la propiedad habían plantado viñedos y tenían una vinatería nombrada La Chiripada! Todavía La Chiripada está allí en Dixon, Nuevo México como una vinatería exitosa en donde los visitantes pueden probar los vinos sabrosos. Y hoy en día se le puede visitar al Señor Maus en Atlanta, en el estado de Georgia.

MI CASA DE CAMPO

por Carlos Ulloa del libro *La Nueva Canción Chilena* (Osvaldo Rodríguez Musso)

Detrás de la zarzamora
y pasadito del bajo
ya se divisa a lo lejos
mi vieja casa de campo.
Hoy vuelvo a verla contento
después de más de veinte años
cuando el pecho no sabía
de penas ni desencantos.

Pícale bien a los bueyes
que quiero ver a mi vieja,
caminar por los potreros
y acariciar las ovejas.
Apúrale a la carreta
que quiero llegar volando
pa' ver la china y las guainas
que deben 'tarme esperando.

Cómo guardo en mi memoria
mi vieja casa de campo,
la vara donde topeaba
y el pingo negro con blanco.
Recuerdo aquella ventana
rodeada de madreSelva
donde unos ojos llorosos
esperan que al fin yo vuelva.

WINE MAKING IN THE SOUTHWEST

The Spanish settlers in the southwest brought wine-making with them. The first wine grapes in the country were grown in New Mexico as early as 1580. By the 1600's monks were growing and making wine here. By the 1880's there were more than 3,000 acres of vineyards in the state.

Wineries along the Río Grande in New Mexico were destroyed by floods in 1887. Then there was a drought which destroyed more vineyards. Prohibition in 1920 destroyed wine making in New Mexico completely. In the 1970's they began making wine again. By 1980 there were 3 wineries. Now there are 19.

Today California is world-famous for its wineries. The main areas where wine is produced are Sonoma/Mendocino, Napa, Lodi, Livermore, Fresno/San Joaquin, Cucamonga/ Los Angeles, and Fallbrook.

GLOSSARY/GLOSARIO

monks: monjes	vineyards: viñedos
droughts: sequedades	wineries: vinaterías
complicated: complicado	yeast: levadura
to ferment: fermentar	sediments: sedimentos
to remove: remover	to refill: rellenar
clear: claro	dust: polvo
particles: partículas	bubbles: burbujas
corks: corchos	to age: añejar
diplomacia: diplomacy	anteriores: prior
campesina: country	hortalizas: gardens
chiripada: lucky fluke	exitosa: successful
zarzamora: blackberry	potreros: pastures
acariciar: to hug	china: curly-haired woman
guainas: hummingbirds	madreselva: honeysuckle

MAKING WINE

Wine-making is a complicated process. It is usually made from fruits or flowers. The first step is mixing the basic ingredients. These can include fruit, water, sugar, and a special yeast.

Next, you start the first fermentation. During this time, the yeast turns the fruit and sugar into wine. This takes about one week.

The next step is called racking. Here the sediments are removed from the wine. Then you refill the bottles to the top and let the wine ferment a second time until it looks clear. This second fermentation takes 3-4 weeks.

After the second fermentation, you rack the wine again. Each time the wine is racked, you fill the bottle and then seal it again. When you think the wine is clear enough, you do a candle test. To do the candle test, you wipe dust off the bottle. Then you light a candle and place it behind the bottle. Make sure there are no particles or bubbles. The wine needs to be completely clear.

When the wine is completely clear, you bottle it and put corks in the top. Then you let the wine age. The best wine should be aged about one year.

1. It takes a long time from the time you crush grapes until you have wine ready to sell. How do you think wine-makers can make a living during that time?

2. Most wineries have a wine master to decide when the wine is ready. Why do you think they need a wine master?

3. What other fruits besides grapes can be made into wine?



LA CHIRIPADA

La Chiripada está localizada a 50 millas al norte de Santa Fe y 25 millas al sur de Taos en el Valle del Río Embudo. Empezó como negocio en el año 1977.

Adoptaron el nombre de La Chiripada del Señor Teodoro Maus. La palabra Chiripada significa una oportunidad que trae buena suerte por accidente. Los dueños actuales son Pat y Mike Johnson.

En 1981 construyeron un edificio de adobe con vigas y latillas. Ese mismo año cosecharon sus primeras uvas para hacer el vino. El siguiente año, 1982, abrieron su negocio para vender vino al público.

En 1983, unos vecinos, Jasper y Orlina Tucker empezaron a cosechar uvas también. Entre los dos producen entre 20 y 30 toneladas de uvas.

Los días tibios del verano, las noches frías, y la tierra rica se combinan para crear condiciones ideales para cultivar las uvas. El tiempo severo del invierno, los veranos cortos, y la alta altitud causan problemas para producir las uvas. La Chiripada es una de las más altas vinaterías en el mundo. Se tienen que usar viñas que pueden soportar los inviernos fríos y todavía producir uvas.

La Chiripada compra uvas del sur del estado también. Compra unas de la vinatería Valle Grande en el valle del sur de Albuquerque. Además compra uvas de los *German Grape Growers* en Elephant Butte cerca de Truth or Consequences.

Hoy en día, la Chiripada enfatiza vinos que se pueden tomar con las comidas locales. Uno de los favoritos vinos que se usa con chile verde o rojo se llama Primavera. La Chiripada ha recibido muchos premios por sus vinos en todo el país.

Estudiante A: Dé un resumen del artículo.

Estudiantes B y C: Pregunten a los demás algo sobre el artículo.

Estudiantes D y E: ¿Qué cosas no entendieron bien del artículo?

Estudiante F: ¿Hay vinaterías cerca de donde tu vives?

OPUESTOS

Escriba los opuestos de las siguientes palabras.

interesante

esposa

regalar

amigo

entender

deteriorado

comprar

quedar

enamorado

campesina

antes

accidente

agradable

exitosa

detrás

bajo

lejos

vieja

contento

pena

desencanto

apurarse

llegar

llorar

buena suerte

primero

abrir

empezar

alta

recibir