

**Concepto: Historia del Valle de Ojos Negros**

La historia del Valle de Ojos Negros es una crónica emergente y fascinante de innovación en Baja California, un lugar que ha evolucionado de ser tierras rancheras y mineras a transformarse en un oasis de viñedos y quesos, destacándose como un tesoro escondido dentro de la región vinícola mexicana. Con su clima fresco, suelos fértiles y una rica herencia cultural, este valle se ha convertido en un ejemplo de cómo la tradición agropecuaria puede fusionarse con la enología moderna, ofreciendo productos únicos que reflejan la identidad local. Su desarrollo reciente lo ha posicionado como un destino atractivo para quienes buscan experiencias auténticas, integrando la producción vitivinícola con la artesanía de quesos y el comercio local, lo que lo distingue en el panorama de Baja California.

**Origen y Evolución Histórica:**

Originalmente conocido como Valle de San Rafael, este asentamiento se remonta al siglo XIX como una zona dedicada principalmente a la agricultura y la ganadería, sirviendo como un refugio para comunidades rurales que dependían de la tierra para su sustento. En 1870, el descubrimiento de oro por parte de Ambrosio Castillo marcó un punto de inflexión, atrayendo a migrantes de diversas regiones, incluidos mineros y familias en busca de nuevas oportunidades, lo que llevó al renombramiento del valle como "Ojos Negros" debido a sus manantiales oscuros. Durante décadas, la actividad se centró en la minería y la cría de ganado, pero el cambio hacia la viticultura comenzó tímidamente a finales del siglo XX. La transición real empezó alrededor del año 2000, cuando familias como los Pedroza, originarios de Jalisco, comenzaron cultivando vegetales antes de aventurarse en la plantación de uvas, adaptando sus conocimientos agrícolas a las condiciones del valle. Un hito significativo llegó en 2005, cuando la familia Hussong fundó Bodegas San Rafael, enfocándose en variedades europeas como Cabernet Sauvignon, marcando el inicio de una nueva era de producción vinícola que combina tradición con técnicas modernas.

**Relevancia en Baja California:**

Parte de la prestigiosa Ruta del Vino, el Valle de Ojos Negros se ha consolidado como un pionero en la sostenibilidad de proyectos boutique, un enfoque que combina la elaboración de vinos de alta calidad con la producción de quesos anejos en cava subterránea, creando una oferta gastronómica distintiva que atrae a turistas y amantes de la cultura rural.

Por último, hacemos destacar la altitud de 950 metros sobre el nivel del mar que da a la región un microclima más fresco y una producción de vinos muy distintos a VDG o Santo Tomás.