

IMPLANTACION Y DESARROLLO DEL SECTOR VINICOLA EN MEXICO

Ana Sofia Rosillo Martínez¹

Resumen:

En México el vino es muy rico, la forma de cosechar los frutos es un arte que aun que se practique en todo el mundo, mucho del vino mexicano no se ha exportado internacionalmente, así que con el proyecto podríamos dar una idea sobre la elaboración de vinos en México. La producción de vinos mexicanos y cultivo de viñas en grandes extensiones de tierra se realiza dentro de los estados de Baja California, Coahuila, Querétaro, Aguascalientes y Zacatecas, la mayor producción se da principalmente en el Valle de Guadalupe por estar situada en la franja norte del vino y sus características climáticas. El interés personal por analizar los procesos que llevaron al desarrollo de la industria del vino mexicano surge de la observación inicial de que en México la vitivinicultura se ha convertido en un sector que en una década se ha reconfigurado para posicionarse como un importante promotor de desarrollo en la región, cuyo impulso endógeno es evidente. Creo fielmente que los viñedos mexicanos se especializan en la creación de vino con ingredientes naturales. Con los conquistadores y misioneros hispanos llegaron las vides y el olivo, así que se produjo un gran cambio en la vitivinicultura, aunque en la actualidad unos fueron cambiados o descartados. Los viñedos son una innovación en la cultura mexicana ya que muchas personas no han podido visitar algún viñedo, y muchos no saben los olores y sabores que se producen en un viñedo.

Palabras Clave: vinos mexicanos, vitivinicultura, viñedo, cosecha, cultura.

IMPLEMENTATION AND DEVELOPMENT OF THE WINE SECTOR IN MEXICO

Abstract:

In Mexico, wine is very rich, the way of harvesting the fruits is an art that, even though it is practiced all over the world, much of the Mexican wine has not been exported internationally, so in the project we could give an idea about the elaboration of wines in Mexico. The production of Mexican wines and cultivation of vineyards in large extensions of land is carried out in the states of Baja California, Coahuila, Querétaro, Aguascalientes and Zacatecas, the largest production occurs mainly in the Valle de Guadalupe because it is located in the northern fringe of wine and its climatic characteristics. My personal interest in analysing the processes that led to the development of the Mexican wine industry arises from

¹ Instituto Tecnológico San Luis Potosí, sofiroosillo11@gmail.com

the initial observation that viticulture in Mexico has become a sector that in a decade has reconfigured itself to position itself as an important promoter of development in the region, whose endogenous impulse is evident. I truly believe that Mexican vineyards specialize in creating wine with natural ingredients. With the Hispanic conquerors and missionaries came the vines and the olive tree, so there was a great change in viticulture, although currently some were changed or discarded. The vineyards are an innovation in the Mexican culture since many people have not been able to visit a vineyard, and many do not know the smells and flavours that are produced in a vineyard.

Key words: viticulture, Mexican wine, vineyards, culture, harvesting

1. INTRODUCCION

En México el vino es muy rico, la forma de cosechar los frutos es un arte que aun que se practique en todo el mundo, mucho del vino mexicano no se ha exportado internacionalmente, así que con el proyecto podríamos dar una idea sobre la elaboración de vinos en México. La producción de vinos mexicanos y cultivo de viñas en grandes extensiones de tierra se realiza dentro de los estados de Baja California, Coahuila, Querétaro, Aguascalientes y Zacatecas, la mayor producción se da principalmente en el Valle de Guadalupe por estar situada en la franja norte del vino y sus características climáticas.

Desde su llegada a México el vino, junto con la colonización, gozó de gran aceptación y poco a poco dejó de ser únicamente utilizado en misas, por los reyes y la gente del poder. Gracias a esa aceptación, la calidad de la uva, y por ende del vino se incrementó considerablemente y alcanzó gran fama. Tal fue el hecho, que el Rey Felipe II prohibió el cultivo de uvas y la producción de vino en México, pues el vino mexicano era el mayor competidor de la producción española. Únicamente se permitió elaborar vinos para cubrir las necesidades de la Iglesia. (Joao D. Cavaco – 2008). Existe la observación inicial de que en México la vitivinicultura se ha convertido en un sector que en una década se ha reconfigurado para posicionarse como un importante promotor de desarrollo en la región, cuyo impulso endógeno es evidente. Es especialmente interesante que un fenómeno de desarrollo como el de la industria del vino se presente en Baja California principalmente, debido a que es un estado fronterizo, cuyos principales promotores de crecimiento provienen de actividades impulsadas de manera exógena: ya sea por políticas nacionales tales como el “Plan Maquiladora”, o por inversiones extranjeras directas en distintas actividades productivas, que buscan aprovechar la ubicación del estado y el acceso a mercados como el norteamericano o los mercados asiáticos. (Diana Celaya Tentori, 2014).

Resulta atractivo el hecho de que en el territorio vitivinícola bajacaliforniano no abundan los casos de éxito en cuanto a eslabonamientos productivos, asociacionismo empresarial y organizaciones agrícolas o industriales, liderados por actores locales, contrario a otros casos de desarrollo regional en México, donde la capacidad de organización e inversión de los empresarios del sector agroindustrial son rasgos distintivos del tejido productivo regional (Cerutti & Rivas, 2012). Mayoritariamente nuestras costumbres, tradiciones y en este caso la vitivinicultura, sufren cambios por parte de extranjeros y nacionales queriendo sacar provecho de estos. Se pretende realzar y contribuir a la historia de las zonas vinícolas, dando a conocer un poco de la historia y algunos procesos que se llevan a cabo.

1.1 Historia del Vino Mexicano

El **vino mexicano** puede parecer algo bastante nuevo, pero en realidad ha sido producido (con algunos contratiempos) desde principios del Siglo XVI. En 1521, junto con los conquistadores y misioneros hispanos llegaron las vides y el olivo. La uva era considerada indispensable para la evangelización, ya que se necesitaba para la elaboración del vino de consagrar. Este movimiento se aceleró en 1531 cuando el rey Carlos V de España ordenó que todo barco que zarpara hacia la Nueva España trajera consigo vides para plantar. Para 1593, las vides empezaron a madurar, prueba de ello fue cuando el capitán Francisco de Urdiñola fundó “*Marqués de Aguayo*”, la primera bodega comercial del país, la cual se encontraba ubicada en Parras, Coahuila.

Y al igual que sucede con las vides, una terrible plaga azotó la plantación de vino en la Nueva España: en 1595 Felipe II, presionado por los productores españoles, prohíbe plantar cepas en todo el Nuevo Mundo y decreta la destrucción de los viñedos ya existentes. Los misioneros lograron conservar sus plantaciones con fines religiosos.

Escasos rebrotes se lograron vislumbrar durante ese siglo, el más importante fue 1597 Felipe II rey de España, a través del libro “*Las Mercedes de la Tierra*”, la corona española otorga los títulos de propiedad de tierras y manantiales a Don Lorenzo García y funda Bodegas de San Lorenzo, hoy Casa Madero.

1.2 Primera producción de vino en México

Los primeros intentos de plantar uva en las regiones más tropicales de México fracasaron por completo. Las primeras uvas que crecieron con éxito fueron las criollas, que se dieron en el Valle de Parras, Coahuila. Pronto también crecieron en Puebla y Zacatecas. La primera finca vitivinícola en México fue inaugurada por Lorenzo García en Santa María de los Parras, en Coahuila, en 1597. El verdadero crecimiento del vino mexicano comienza más de un siglo después. Primero gracias al misionero Jesuita Juan de Ugarte, al cual se le atribuye la plantación de la primera viña de Baja California en el año de 1717. Pero no fue hasta 1767 que los misioneros Jesuitas comenzaron a cultivar viñedos para todas sus misiones en la península de California. Fue Fray Junípero Serra quien trajo de Europa una vid criolla conocida como misión, la cual floreció en Baja California. Este mismo año los Jesuitas fueron expulsados de la Baja California y se instalaron en California; en la misión de San Diego, Fray Junípero Serra plantó ahí la primera vid. Los frailes transformaron esta zona desértica en vibrantes áreas de cultivo y viticultura, en un área que sería conocida como “Camino Real de las Californias”. El vino siguió jugando un papel importante en el país durante su proceso independentista. Se sabe que, hasta 1810 Don Miguel Hidalgo y Costilla, como un acto de resistencia, buscó favorecer el crecimiento de viñedos existentes en torno a su parroquia, ubicada en Dolores. En 1906 con la llegada de una comunidad rusa a Baja California, se fundó la colonia de Guadalupe, en la cual sus habitantes plantaron una gran cantidad de viñedos. Fue hasta 1939 con el desarrollo de la industria vitivinícola en Saltillo que la uva comenzó a despertar de nuevo. Durante este periodo también se desarrollaron enormes viñedos de la compañía Cavas de San Juan, y cerca de Tequisquiapan ya estaba instalada la casa Martell, de Francia, quien producía brandy y vinos de mesa. En resumen, podemos decir que, en 1939, la superficie plantada de viñedos en el país era de 15,000 Hectáreas. A partir de la Segunda Guerra Mundial la viticultura comenzó a cobrar importancia en algunas

regiones del país, ya que a raíz de la Segunda Guerra Mundial no se importaron vinos de otros países. El crecimiento fue tan importante que en 1949 se funda el Consejo Mexicano Vitivinícola (CMV) con el fin de impulsar y apoyar a la industria vitivinícola en México.

En 1973 se crea el programa nacional vitivinícola y empieza el verdadero auge del vino mexicano. Se importan cepas europeas y se plantan viñedos nuevos en el territorio nacional, las bodegas renuevan su maquinaria y se contratan enólogos de prestigio, el vino mexicano alcanza nivel de reconocimiento en todo el mundo. En 1986 había cerca de 613 mil toneladas, año registrado con el mayor cultivo de vid plantado en territorio mexicano. Durante la década de los ochentas la demanda de uvas para brandy y vino comienza a caer, el sector entra en crisis. Fue también a finales de esta década que comienzan a llegar empresas internacionales y surgen proyectos por enólogos extranjeros quienes ven potencial en el campo mexicano. La crisis económica de 1994 fue devastadora para el sector. Varias bodegas tuvieron que cerrar y los campesinos, viendo desaparecer a sus mayores consumidores comenzaron a plantar diferentes cultivos, disminuyendo significativamente el número de hectáreas dedicadas a la vid. Para 1996 existían únicamente 7 bodegas elaborando vino.

1.3 ¿Qué pasa con México como país vitivinícola?

El consumo de vino en México muestra un importante crecimiento, durante los últimos 10 años ha aumentado el número de consumidores mexicanos que desean disfrutar de las bondades que ofrecen vinos. El creciente mercado enológico se orienta a hombres y mujeres, a cada uno se le ofrece el vino que más puede disfrutar, al parecer, tinto para los hombres y blancos y rosados para las mujeres. El consumo de vino en México es emergente como lo es en China o La India, se desarrolla la cultura del vino en ese país y con ella aumentan las exportaciones. Como dato significativo cabe destacar que el 60% de todo el vino que se consume en México es importado, aunque este dato podría cambiar en los próximos años, ya que la producción de vino en el país crece de forma espectacular. Actualmente México ocupa el puesto número 65 en el consumo mundial de vino y el consumo per cápita se establece en 0'16 litros por año. Teniendo en cuenta este dato, se muestra claramente el gran nicho de mercado existente en el país. España es el principal proveedor de vino al que le sigue Chile muy de cerca, esperemos que no ocurra lo mismo que en el Reino Unido, donde el vino chileno logró superar al vino español.

1.4 El consumo nacional de vino

El consumo nacional es de 2.1 millones de cajas anuales; el 40 por ciento corresponde a producción nacional y el 60 por ciento a importaciones. El consumo per cápita nacional es de 160 mililitros al año, cifra mínima si se compara con Italia con 62 litros; Francia 58. España con 45 y Estados Unidos con 7. México ocupa el número 65 entre los consumidores de vino en el mundo. Pero menos de una veintena de bodegas, ocho de ellas grandes, están en la pelea y a pesar de que aún no consiguen conquistar el gusto de los mexicanos, que beben 65 litros de cerveza anualmente contra cuatro copas de vino, siguen creciendo poco a poco cada año. Pero aún no son reconocidos internacionalmente y la gran mayoría de su producción (80% de 10 millones de litros) va al consumo interno. La mayoría de la producción se consume en México y el sur de Estados Unidos. La moda, el elitismo y el trabajo a pulso de las bodegas han conseguido doblar el mercado de vinos de mesa en el país

en los cinco últimos años (a 3,8 millones de cajas) y colocarlos por primera vez en los menús de los restaurantes.

2. REGIONES VINICOLAS DE MEXICO

La República Mexicana cuenta con importantes zonas vinícolas, cada una de ella se identifica especialmente por el tipo de uva que cultiva y, dependiendo de ello, los tipos de vino que se producen. En seguida te mostramos cuales son:

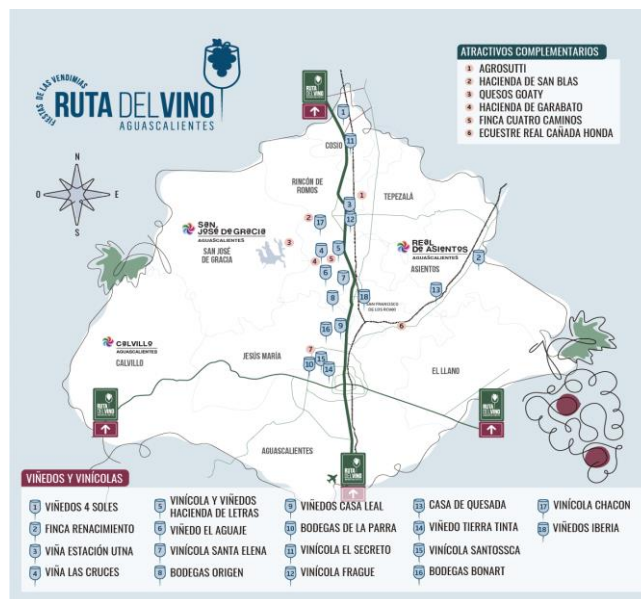
2.1 Zona Vinícola De Aguascalientes

Esta zona se sitúa en la región occidental de la altiplanicie mexicana, dos cadenas montañosas se desprenden de las sierras de Zacatecas, atraviesan el estado de Aguascalientes en sus porciones este y oeste, formando al centro un amplio valle, cuyas principales regiones de viticultura son Calvillo, Paredón y Los Romo. Esta región del país cuenta con un clima templado en altitudes de menos de 2000 metros y semi frío por encima de esta cota. Cuenta con lluvias en verano, además de que posee suelos de textura ligera, con bajo contenido de materia orgánica y gran cantidad de sales solubles. Las principales cepas que se cultivan son: Blanca: Chardonnay, Muscat blanc y French Colombard; y Tinta: Cabernet Sauvignon, Merlot y Ruby Cabernet. En Aguascalientes se cuenta con el registro de dos vitivinicultores y productores tanto de brandy como de vinos, que son: Vitivinícola La Bordaleza y Vitivinícola Dinastía. (<https://cava-alta.com/regiones-vinícolas-de-mexico/> - 2016).

2.1.1 Ruta del Vino Aguascalientes

Aguascalientes cuenta con 205 hectáreas de uva de vino. Existen 10 vinícolas y viñedos abiertos, así como atractivos complementarios que le brindan al público una experiencia turística única.

Figura 1. Ruta del vino Aguascalientes



Fuente: ruta del vino Aguascalientes (<https://rutadelvinoaguascalientes.com.mx/>)

La ruta incluye varios viñedos como: Viñedos 4 soles, Viñedos El Potrerito, Centro de Estudios de la Vid Viña Estación, Viña Las Cruces, Vinícola y Viñedos Hacienda de Letras, Viñedo el Aguaje, Vinícola Santa Elena, Bodegas Origen, Viñedos Casa Leal y Bodegas de la Parra. Todas localizadas al norte de la ciudad de Aguascalientes. En cada una de ellas podrás pasear por los viñedos y por la sala de barricas, además de tener una cata de vinos, toda una experiencia sensorial. Por supuesto podrás conocer más sobre el proceso de vinificación.

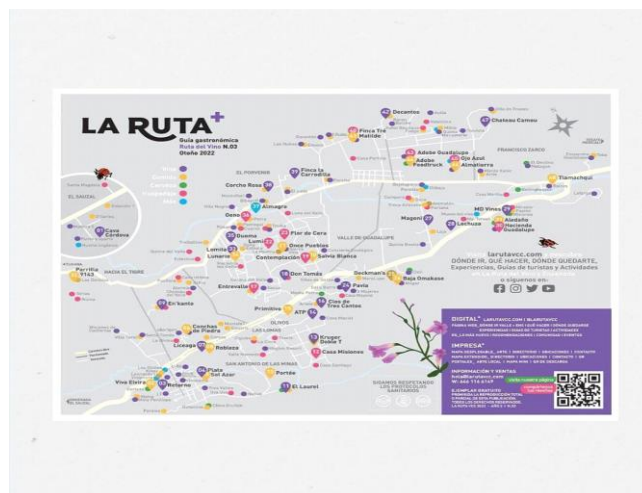
2.2 Zona Vinícola De Baja California

Los viñedos de Ensenada, Baja California, se encuentran en el área sur de la línea fronteriza que se extiende, desde Mexicali hasta Ensenada, en una posición perpendicular al Océano Pacífico, por lo que tienen un buen grado de influencia marina. Ésta es la zona templada conocida como la franja del vino, situada entre los 30 y 50 grados de latitud norte y cuyas propiedades climáticas se conocen como las de clima mediterráneo: hay inviernos húmedos y veranos secos y templados, eso permite obtener cosechas de máxima calidad. Sus zonas de cultivo más importantes son: Valle de Guadalupe, Valle de Calafia, Valle de Santo Tomás, Valle de San Vicente y Valle de San Antonio de las Minas. Los varietales tintos que se producen en estos valles son: Misión, Grenache, Carignan, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec, Petit Verdot, Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Zinfandel, Syrah, Mourvedre, Cinsault y Petit Syrah. Y blancos: Palomino, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier y Moscatel. (<https://style.shockvisual.net/zonas-vinícolas-mexicanas/> - 2011).

2.2.1 antigua ruta y ruta del vino de baja california

En Baja California se encuentran los principales valles vitivinícolas del país, siendo el municipio de Ensenada donde se concentra la mayor cantidad; su producción total equivale al 75% por ciento del vino que se produce en México, convirtiendo a este Estado en el líder indiscutible de la cultura del vino mexicano.

Figura 2. Ruta antigua y ruta del vino baja california



Fuente: LA RUTA VCC+ (<https://instagram.com/larutavcc?igshid=YmMyMTA2M2Y>)

Los valles que conforman esta región son:

- Valle de Guadalupe.
- Valle de Ojos Negros.
- Valle de Santo Tomás.
- Valle de San Vicente.

(vino mexicano - enoturismo)

2.3 Zona Vinícola De Coahuila

Las principales regiones de cultivo de uva en el estado son: Parras, Arteaga y Saltillo, que se caracterizan por tener clima muy caluroso y cambios bruscos de temperatura, además de precipitación media anual, lo que crea un ambiente propicio para que se den cierto tipo de cepas, como son: Blancas: Chardonnay, Chenin blanc, Semillon y Colombard; y de las Tintas: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo, Uva Lenoir y Rosa del Perú. La industria vitivinícola se ha desarrollado ampliamente en Coahuila, pues es en este estado donde se localizan importantes productoras como Casa Domecq, en Ramos Arizpe; Casa Madero, localizada a ocho kilómetros de la ciudad de Parras de la Fuente, que se caracteriza por contar en sus instalaciones con el Museo del Vino, donde al aire libre se aprecian utensilios destinados para procesar la uva; y Casa Ferriño y Vinícola Vitali, localizadas en el municipio de Cuatro Ciénegas.

2.3.1 ruta vinos y dinos Coahuila

Vinos y Dinos es una propuesta extraordinaria que une dos de las grandes riquezas turísticas de Coahuila: la vitivinicultura y la paleontología, recorriendo el museo del desierto, recorre los municipios de Parras, Arteaga y General Cepeda. Los viñedos de Coahuila están enmarcados por los paisajes desérticos, pero también rodeados de majestuosas montañas.

Con la ruta **Vinos y Dinos** hacia el desierto podrás disfrutar de viñedos enmarcados en los paisajes desérticos y está conformada por:

- Museo del Desierto
- San Juan de la Vaquería
- Casa Madero
- Viñedos Don Leo
- Rincón Colorado
- Bodega Rivero González
- Hacienda Florida
- Vinícola Rancho El Fortín
- Bodega Barro Viejo

- Hacienda Del Marquéz
- Vinícola Parvada

Figura 3. Vinos y dinos Coahuila



Fuente: Viajes Santiago S.A. de C.V. (<https://vinosydinos.com/>)

2.4 Zona Vinícola de Chihuahua

Desde 2005 comenzaron a surgir algunos viñedos, pues las bondades de la tierra eran evidentes en varias zonas de Chihuahua; pero no fue hasta el año 2010 que se hizo a petición de algunos productores, un estudio de suelo por parte de Fundación Chile, en donde se confirmó que aproximadamente 60% del territorio de Chihuahua es apto para la viticultura y que se pueden obtener vinos muy competitivos. El suelo es arcilloso; por el día se tienen extensas horas de sol y por las noches la temperatura baja considerablemente, característica fundamental para la vid. Otro dato importante es que a sus alrededores se tienen zonas boscosas como pasa en algunas regiones de Francia, teniendo similitudes a zonas productoras de vino en Europa. Los varietales de esa zona son: cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc.

2.5 Zona Vinícola De Durango

Aunque posee un clima seco desértico, en Durango se cosecha uva para la producción de destilados en un 74.85 % y la uva de mesa junto con la uva para hacer vinos en un 25.15 % aproximadamente. Y en cuanto a casas productoras destaca la Compañía Vinícola del Vergel, en las cercanías de Gómez Palacio, en cuyos productos se cuentan brandies, vinos jóvenes y de postre, así como el tinto Viña Santiago, orgullo de la empresa. Las principales

cepas que se encuentran en estos viñedos son Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Sauvignon Blanc, Tempranillo y Semillón.

2.6 Zona Vinícola de Guanajuato

El vino guanajuatense es la representación de un territorio vasto en patrimonios culturales y naturales. El vino se ha producido en Guanajuato por más de 400 años desde que los españoles comenzaron a fundar las diferentes ciudades en este territorio, al día de hoy se tienen aproximadamente 300 hectáreas dedicadas para el cultivo de viñedos. Actualmente se producen 300 mil botellas de vino en el estado y se pueden visitar varios viñedos con sus respectivas bodegas, cada una con sus características y productos de gran calidad. Visitar estos lugares es conocer más sobre la producción vitivinícola, disfrutar de los parajes y del territorio guanajuatense, sus vinos y otros productos de la región. (Consejo Mexicano Vitivinícola).

2.6.1 ruta Guanajuato (san miguel de allende – dolores hidalgo)

Ubicado en el corazón de México, el estado de Guanajuato es uno de los referentes del dinamismo económico del centro del país, con una oferta turística inigualable. Encontraras 7 vinícolas a lo largo del recorrido y se complementa visitando el santuario de Atotonilco, “la capilla Sixtina de América”, continuando el recorrido llegaras a dolores hidalgo donde se encuentra el museo del vino.

Figura 4. Ruta San Miguel de Allende – Dolores Hidalgo



Fuente: secretaria de turismo Guanajuato (Guanajuato.com)

En la ruta de san miguel de allende a dolores hidalgo encuentras diferentes casas vinícolas entre ellas:

- Los arcángeles

- Cuna de tierra
- Santísima trinidad
- Tres raíces
- Bernat vinícola
- Los senderos

2.7 Zona Vinícola de Hidalgo

Se trata de **El Refugio**, ubicado en el municipio de Nopala de Villagrán, donde destacan sus 107 hectáreas de cultivo a 2,240 metros sobre el nivel del mar, donde su temperatura promedio de 12 a 15 grados es perfecta para la producción de vino. El viñedo fue creado por un grupo de emprendedores que, poco a poco, lograron formar este primer viñedo en Hidalgo. La marca insignia es Jamädi, que significa 'agradecer' en lengua otomí, y su figura es un coyote. Varietales tintas: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Tempranillo, Graciano, Grenache, Pinot Noir, Syrah, Merlot. Varietales blancas: Viognier, Sauvignon Blanc, Colombard, Grenache blanco, Albariño.

2.8 Zona Vinícola de Jalisco

Estas iniciativas son relativamente recientes, los últimos 8 a 10 años se ha logrado con ayuda de expertos enólogos, viticultores y agrónomos de todo el mundo producir uvas y vino de diversa calidad. Mucha de esta experiencia se ha obtenido de los grandes vinos en Aguascalientes, San Miguel de Allende y del mismísimo Valle de Guadalupe, en la Baja California. Entre las cuales nos encontramos diferentes varietales como Malbec, Cabernet-Savignon, y Savignon Blanc.

2.9 Zona Vinícola de Nuevo León

La industria del vino en Nuevo León es una industria naciente, con apenas cuatro empresas dedicadas a la producción superior a las nueve mil botellas por año. La entidad cuenta con zonas con potencial para el cultivo de la uva y consecuencia la producción de esta bebida, que se encuentran al norte del estado, algunas cerca de los límites con Coahuila. Varietales cultivadas: Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec, Chenin blanc, Colombard, Shiraz, Rosa de Perú, Tempranillo, Pinot Noir

2.10 Zona Vinícola de Puebla

Se podría decir que es un experimento vinícola, donde muchos miran con escepticismo y otros se deciden a emprender con las primeras plantaciones de uvas traídas de Francia, modificadas genéticamente para beneficiarse de estos climas y que se tienen esperanzas en que sus resultados positivos pueden ser fuente de negocios para la zona. Se elabora vino blanco y tinto después de haber realizado un concienzudo estudio de los suelos de los municipios de San Salvador El Verde, San Felipe Teotlalcingo, San Matías Tlalancaleca, Santa Rita Tlahuapan y Nealtican. Esta aventura no es una fantasía, sino que es un serio proyecto en el que han invertido empresas francesas y mexicanas para que salga adelante. Los productores que antes se dedicaban a plantar sandía, trigo, maíz... han reconvertidos sus tierras para plantar vides, sobre todo de [uva Pinot Noir](#), tienen asegurada que venderán toda su producción en un acuerdo al que han llegado con una empresa francesa. Esta zona

de Puebla además de un gran futuro vinícola también tiene un gran potencial enoturístico Varietales cultivadas: Syrah, Gamay, Gewurztraminer, Pinot Noir, Cyan, Chardonnay

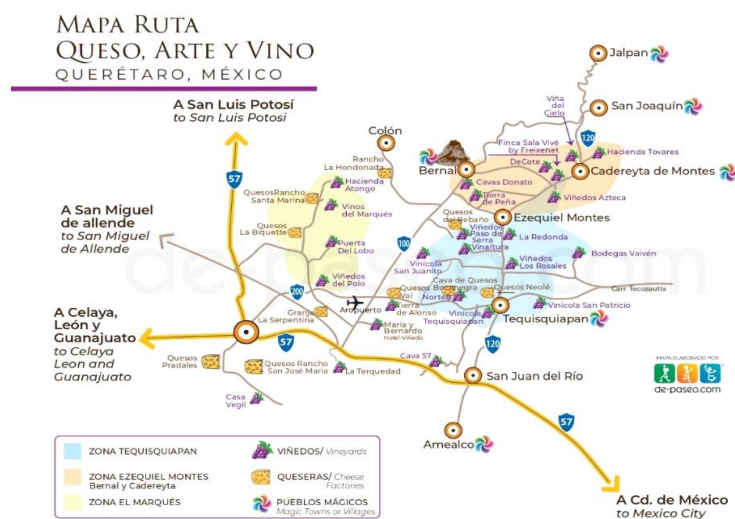
2.11 Zona De Querétaro

En Querétaro se localizan los valles más sureños de viñas del país que contribuyen al crecimiento de la producción de vino nacional y el desarrollo de la calidad y de las ventas. Actualmente Freixenet ha dado un impulso de renovación a la zona vinícola del Estado. Es la zona donde las variedades de uva de ciclo corto obtienen un alto contenido en azúcares en detrimento de la acidez. Se aconsejan variedades de Ciclo medio o largo. Querétaro cuenta con un privilegiado clima que da a la vid un toque tan especial en esta región del país. Hay dos municipios importantes del estado cuyas características generales son propicias para la producción de la uva. Tequisquiapan. Cuenta con un clima templado sub húmedo, con veranos muy cálidos, lluvias abundantes de junio a septiembre y suelo profundo y arcillo-arenoso. Ezequiel Montes. Tiene un microclima, favoreciendo el cultivo de la vid. En Querétaro las principales variedades de uvas que se cultivan son: Blanca: St Emilion, Chenin, Sauvignon blanc y Macabeu; Tinta: Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Gamay, Pinot Gris y Malbec. Sus principales empresas vinícolas ubicadas en el Estado son: Cavas Atonelli, en Ezequiel Montes; Vinos Hidalgo (La Madrileña), en San Juan del Río y Freixenet de México. (<https://prezi.com/has84sqbxyhv/en-queretaro-se-localizan-los-valles-mas-surenos-de-vinas-de/> - 2015).

2.11.1 Ruta del Queso y Vino en Querétaro

Conoce espectaculares viñedos, aprende los procesos de elaboración del vino, según su tipo al igual que los procesos de elaboración de los diversos tipos de quesos frescos y madurados, pruébalos, disfrútalos y llévalos a casa.

Figura 5. Ruta del queso y vino Querétaro



Fuente: de paseo en Querétaro (<https://www.de-paseo.com/queretaro/turismo/ruta-queso-y-vino/>)

El número de viñedos en Querétaro ha crecido exponencialmente y aunque hoy en día puedes encontrar viñedos en diversas zonas del estado, básicamente se podría dividir su ubicación en 3 regiones:

- 1.-La Zona de Tequisquiapan
- 2.- La Zona de Ezequiel Montes (que incluye Bernal y Cadereyta)
- 3.- La Zona del Marqués

Siendo esta última la más cercana a la Ciudad de Querétaro.

2.12 Zona Vinícola De San Luis Potosi

Las características geográficas y el clima de San Luis Potosí han permitido que se elaboren vinos de mayor calidad. San Luis Potosí ya es un referente de la producción de vino en la región Bajío de México, junto a los estados de Querétaro y Guanajuato. Poza de la Luna, Cava Quintanilla y Parras del altiplano, son tres de los viñedos más reconocidos cerca de la capital potosina, ofrecen recorridos, así como la degustación de algunos de los mejores vinos del país galardonados a nivel internacional. Entre las variedades que existen en San Luis Potosí se encuentran Malbec, Syrah, Merlot, Cabernet, Sauvignon Blanc, Viognier, Nebbiolo, Pinot Noir, Grenache, Salvador, Petit Verdot, Chardonnay y Gewürztraminer.

2.13 Zona Vinícola De Sonora

Las dos regiones de viticultura en el estado son Hermosillo y Caborca, cuya densidad de plantación de vides de 1250 pies por hectárea y debido a las condiciones de suelo y clima, que es desértico y de precipitaciones escasas (necesidad de sistemas de riego), la producción de vino no se limita al de uva. El vino que elaboraban los indígenas sonorenses, lo sacaban de varias plantas y frutas de la tierra, como de la tuna o también de la pitahaya. Otras veces usaban las algarrobillas del mezquite y del maguey, según eran los tiempos en que se daban estos frutos. Machacaban la planta y puesta en agua se fermentaba en dos o tres días. Entre los vinos que usaban, el más gustado era el que sacaban de la miel de panal. En Sonora se ubica, desde 1993, una planta de Casa Pedro Domecq, que inauguró el proyecto Agro industrial Sonora SA de CV, para la producción de uva industrial y de mesa. Las variedades de uvas más destacadas en esta región de Sonora son la uva Malbec, Chardonnay, Cariñena, Garnacha, Syrah y Carmenere.

2.14 Zona Vinícola De Zacatecas

Las regiones dedicadas a la viticultura en Zacatecas son Ojo Caliente y Valle de la Macarena, y aunque esta actividad es de recién desarrollo en el estado, tiene importantes producciones, cuyas cepas principales son: Blancas: French Colombard, Chenin blanc, Ugni blanc, Traminer y Malaga; y la Tintas: Ruby Cabernet y Petite Syrah. Todas estas especies de uva son criadas en la región gracias a la gran riqueza de azúcar y maduran rápidamente debido a las temperaturas reinantes. La viticultura se inició en la década de los 70 y el primer productor fue Bodegas del Altiplano, y en los 80's surgió Cachola, casa ubicada en la región semidesértica del Valle de las Arcinas.

3. LA VINIFICACION

Una brigada de arqueólogos procedentes de varios países descubrieron los vestigios de la fábrica de vino más antigua conocida, una provincia del sur de Armenia. Según un artículo publicado en el *Journal of Archaeological Science*, la fábrica equipada con lagar de piedra, una prensa, cubas de fermentación, anforas de almacenamiento y diversos utensilios encontrados.

Este tipo de vino era de vida corta y debía beberse antes de que se hiciera agrio, ya que en esas épocas no tenían los conocimientos para alargar su conservación, así que fue hasta el siglo XIX, cuando el científico francés Luis Pasteur (1822 – 1895) descubrió la verdadera naturaleza del mito: un maravilloso proceso bioquímico efectuado por las levaduras, microorganismos celulares que viven en la piel de las mismas uvas, llamadas *Saccharomyces Cerevisiae* que transforman los azúcares del mosto en alcohol etílico y gas carbónico. A este proceso natural se le denomina fermentación alcohólica, se identificó también las bacterias que agrian el vino mediante la fermentación Acética (formación de vinagre). Estos principales descubrimientos fueron la base de la enología, disciplina encargada de la elaboración tecnificada del vino. Hay enólogos capaces de producir vinos de gran excelencia, considerados como auténticas obras de arte, gracias a sus conocimientos y su fina sensibilidad. (bebiendo nuestra tierra – 2013)

3.1 Vinificación Del Vino Tinto

El vino tinto solamente se puede elaborar a partir de uvas rojas, también llamadas negras. De su piel obtiene la pigmentación además de las sustancias aromáticas, al tiempo que las semillas le transmiten los taninos y otros compuestos complejos mediante la maceración que se efectúa durante el proceso de fermentación.

3.1.1 vinos tintos mexicanos que debes probar

Nebbiolo producido por L.A. Cetto en el Valle de Guadalupe es un vino rojo rubí con ribetes violetas, complejo, intenso, especiado y frutal. Va perfectamente con pastas y cortes grasos.

Vino de Piedra, de la vinícola guadalupana Casa de Piedra, es elaborado con una mezcla de Tempranillo y Cabernet Sauvignon. Tiene una estadía de 13 meses en barricas de roble.

3V de Casa Madero es un vino de Parras, Coahuila, hecho con proporciones iguales de Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Merlot. Es delicado, ideal para carnes blancas y quesos suaves.

3.2 Vinificación Del Vino Blanco

Cuando las uvas blancas o bien uvas tintas de mosto casi incoloro, como la Pinot Noir, llegan a la bodega, se inicia el proceso de Vinificación retirando los racimos dañados y valorando su estado de maduración, midiendo la acidez y el contenido de azúcar. Con rapidez, para evitar oxidaciones se procede al Despalillado, que consiste en separar las uvas del raspón o palillo que las mantiene unidas en el racimo, con el objeto de impedir la transmisión de sabores herbáceos que pueden amargar el vino. La mayoría de los vinos blancos se consumen jóvenes debido a su carácter fresco y afrutado. Su vida en la botella

suele ser breve y por lo general su decadencia inicia en 203 años, salvo los vinos fortificados, con un mayor contenido de alcohol, como en el Moscatel. (bebiendo nuestra tierra – 2013).

3.2.1 vino blanco mexicano que debes probar

Flor de Guadalupe Blanc de Blancs. De la bodega Chateau Camou del Valle de Guadalupe, es mezcla de Chenin Blanc, Sauvignon Blanc y Chardonnay. Por su variedad es ligero, frutal (no dulce) y con una acidez equilibrada.

Casa Grande Gran Reserva Chardonnay de Casa Madero. Uva chardonnay con notas de durazno, manzana verde, pera y piña, ratificando en boca su fuerte carácter frutal acompañado de una acidez que invita a tomar el siguiente sorbo.

El Spiral de la Bodega Barón Balché. es un vino blanco 100 % sauvignon blanc, ofrece a la nariz sensaciones olfativas de piña y melón verde, con notas de aceitunas y duraznos que confirma en boca con una fresca acidez.

3.3 Vino Blanco Espumoso

Su principal característica es que conserva disuelto el gas carbónico generado por la fermentación, cuyo picante burbujeo que se desprende en la boca, estimula intensamente el sentido del gusto y activa el desprendimiento de las esencias aromáticas. Las juguetonas burbujas le dan además, un vistoso y atractivo toque de elegancia a la bebida. De acuerdo a su dulzor, un vino blanco espumoso puede ser Dulce, Demisec, Brut, Extra Brut, Brut Nature y Nature, que es el más seco. De acuerdo a su crianza, los vinos blancos espumosos pueden ser Jóvenes, Reservas y Grandes Reservas. Su color, puede ser blanco o con un tono ligeramente rosado. El vino blanco espumoso es un símbolo de elegancia, refinamiento y glamour que debe siempre estar presente en las grandes celebraciones.(bebiendo nuestra tierra-2013).

3.3.1 vino blanco espumoso mexicano que debes probar

Balero. De carácter lúdico, burbuja fina, tonalidades doradas intensas, notas cítricas y acidez refrescante. Está elaborado con uvas Pinot Noir y Chardonnay de viñedos de Ezequiel Montes, Querétaro, y producido bajo el método tradicional champenoise. Crianza en botella de 18 meses.

Impulso Bodegas Vaivén, Se trata de un vino blanco espumoso joven, sin barrica, creado con uvas Macabeu y Xarel-ló. Es un vino suave, ligero y fresco al paladar. En post gusto aporta sensaciones de frutos secos. El proyecto se encuentra localizado en el Municipio de Ezequiel Montes, dentro del Valle del Coyote.

Viña Doña Dolores Brut Nature Gran Reserva, Elaborado con uvas Macabeo, Chardonnay, Chenin Blanc, es resultado de un cuidadoso proceso que comienza con la cosecha manual. La segunda fermentación en botella se lleva a cabo en una cava de 25 metros de profundidad. Sus notas a tostado permanecen de manera agradable en el paladar.

3.4 Vinificación Del Vino Rosado

El proceso de elaboración del vino rosado es igual al del vino tinto, con la diferencia que la maceración es muy breve, tan solo la suficiente para que el mosto tome una coloración

rosada. Este tipo de vino tiene un contenido menor de taninos y sustancias complejas propias del vino tinto; por lo tanto, su carácter es suave, joven y afrutado. Algunas bodegas lo elaboran simplemente mezclando vino blanco con una proporción de vino tinto suficiente para conseguir la coloración deseada. Como el vino rosado es fresco y ligero, también puede elaborarse como vino espumoso o de aguja, moderadamente espumoso. Su consumo es muy usual en países donde los veranos suelen ser muy calurosos y al igual que el vino blanco, es muy apreciado como bebida refrescante. (bebiendo nuestra tierra – 2013).

3.4.1 vino rosado mexicano que debes probar

El vino rosado Casa Madero V. Es un monovarietal Cabernet Sauvignon producido en Parras de la Fuente (Coahuila) por la bodega Casa Madero. Presenta en nariz con sutiles y elegantes aromas a naranjas confitadas, chabacanos y frutos rojos frescos y en sazón.

El Monte Xanic Grenache sobresale por su balanceada acidez y prolongado final. En la bodega vinícola Monte Xanic en el valle de Guadalupe. Se distinguen notas a frambuesa, fresa, cereza roja, granada, grosella y mandarina, acompañados de notas florales a lilas, violetas y rosas, con toques de nata fresca, regaliz rojo e hinojo.

El vino ST Grenache. Deja en nariz aromas a frutos rojos, especialmente a cerezas y fresas, con notas de violetas y lácteos, proviene 100 % de uvas grenache, producido en el Valle de Santo Tomás, municipio de Ensenada, en el "corazón" de la antigua Ruta del Vino bajacaliforniana.

BIBLIOGRAFÍA

- Abraham. (2017, agosto 19). Conoce la historia del vino mexicano. *Vallarta's Blog*. <https://www.hotelmousai.com.mx/blog/cocina-gourmet/conoce-la-historia-del-vino-mexicano/>
- de Flores, G. M. (2004). *Los vinos, los quesos y el pan*. Editorial Limusa S.A. De C.V.
- De Jesús Quiñónez Ramírez, J., Bringas Rábago, N. L., & Prieto, C. B. (s/f). Gob.mx. Recuperado el 1 de febrero de 2023, de <https://www.cultura.gob.mx/turismocultural/cuadernos/pdf18/articulo8.pdf>
- Enoturismo*. (2020, marzo 25). Vino mexicano | El Vino Mexicano es para todos y todo momento; Vino Mexicano. <https://vinomexicano.org.mx/enoturismo/>
- García, M. (2013). *Bebiendo nuestra Tierra- El vino Mexicano*. Xibaria: México.
- Gavi. (s/f). *Sonora*. Mrvinos.com. Recuperado el 1 de febrero de 2023, de <https://www.mrvinos.com/denominaciones-del-mundo/1447/sonora>
- González, A. (2020a, enero 23). *Los 10 mejores vinos rosados mexicanos que debes tomar*. Tips Para Tu Viaje. <https://tipsparatuviaje.com/vino-rosado-mexicano/>
- González, A. (2020b, enero 23). *Los 12 mejores vinos blancos en México que debes probar*. Tips Para Tu Viaje. <https://tipsparatuviaje.com/mejores-vinos-blancos-en-mexico/>
- Guanajuato: cuna de vinos llenos de historia*. (2017, junio 18). Revista El Conocedor. <https://revistaelconocedor.com/guanajuato-cuna-de-vinos-llenos-de-historia/>
- Historia del vino mexicano*. (2020, marzo 25). Vino mexicano | El Vino Mexicano es para todos y todo momento; Vino Mexicano. <https://vinomexicano.org.mx/historia-del-vino-mexicano/>

Inicio. (2020, marzo 19). Consejo Mexicano Vitivinícola | En el Consejo Mexicano Vitivinícola A.C., trabajamos por el crecimiento de la industria vitivinícola nacional y el reconocimiento de su calidad en todo el mundo. Nuestra historia es un intercambio de sabores y experiencias que refleja el talento de emprendedores y productores para producir uvas de mesa, uva pasa, jugos y vinos de mesa de alta calidad; Consejo Mexicano Vitivinícola. <https://uvayvino.org.mx/>

La asociación de vitivinicultores de Querétaro, A. C. (s/f). *La asociación de vitivinicultores de Querétaro, A.C.* La asociación de vitivinicultores de Querétaro, A.C. Recuperado el 1 de febrero de 2023, de <https://www.avq.com.mx/>

Ramírez, S. (2019, septiembre 15). *5 vinos espumosos mexicanos para celebrar las Fiestas Patrias*. Forbes México. <https://www.forbes.com.mx/forbes-life/vino-espumoso-mexicano-para-celebrar-las-fiestas-patrias/>

Ruta Del Vino. (s/f). Ruta Del Vino. Recuperado el 1 de febrero de 2023, de <https://rutadelvinoaguascalientes.com.mx/>

Ruta del Vino de Baja California. (2017, febrero 8). Guía de México | Turismo e información. <https://www.turismomexico.es/estado-baja-california-norte/ruta-del-vino-de-baja-california/>

Velasco, A. (2022, febrero 3). *Vinos y Dinos, la ruta para descubrir los tesoros de Coahuila*. Descubre México. <https://descubreenmexico.com/vinos-y-dinos-la-ruta-para-descubrir-los-tesoros-de-coahuila/>

Viticultura en Baja California. (2021, marzo 5). Aventurar.mx; Aventurar. <https://aventurar.mx/blog/ruta-del-vino/viticultura-en-baja-california>

(S/f). Gestipolis.com. Recuperado el 1 de febrero de 2023, de <https://www.gestipolis.com/historia-de-los-vinos-mexicanos/>