

# ¿COPAS VACÍAS?

El cambio climático,  
enemigo del vino  
que nadie vio...

Los efectos del calentamiento global están llegando hasta nuestras copas. El cambio climático puede afectar a la producción de vinos en algunas de las más importantes regiones vinícolas del mundo. Su estudio ocupa a especialistas, científicos y políticos de varios países, cuyas voces ayudan a esbozar los nuevos retos de la vitivinicultura actual. **TEXTO: RENÉ GARCÍA • FOTOS: ENRIQUE FUENTES**







## Hugo D'Acosta

ENÓLOGO DE CASA DE PIEDRA

Si no se resuelve a fondo la situación del agua, específicamente en Baja California, definitivamente puede llegar a desaparecer la viticultura, pues las predicciones en este sentido son muy negativas. Pero si por otro lado se tiene cuidado con este tema, la enología mexicana estará pasando a otra generación y se podrá ver a México como un actor mundial del vino.

En Europa, en caso de continuar con las altas temperaturas, de alguna manera se presentarán graduaciones alcohólicas más altas, acidez más baja en los vinos, y su producción tendrá una tendencia mayor a parecerse a la de nuestra zona, en donde el sol da una riqueza muy importante a los vinos.

La temperatura promedio de la Tierra ha aumentado muy rápidamente en los últimos años. Para Juan Carlos Herguera, del Centro de Investigación Científica y Estudios Superiores de Ensenada (CICESE), los efectos del calentamiento global se harán todavía más presentes en muy poco tiempo. De hecho, él vislumbra un cambio bastante visible en aproximadamente 20 años, y después las transiciones serán radicales. "Se pronostica que los glaciares de Groenlandia se terminarán en el próximo siglo, de igual manera se tiene contemplado que el nivel del mar suba más de un metro en ese mismo periodo", comenta.

Todos estos cambios, explica, son resultado de una utilización desmedida de combustibles fósiles tales como el gas y el petróleo, que forman una capa en la atmósfera en la que se retienen todas las ondas de calor producidas por el sol, afectando así la temperatura de todo el planeta. Herguera asegura que estos cambios llevarán consigo diferentes desórdenes en todo la Tierra, afectando así la actividad agrícola y, desgraciadamente, el cultivo de la vid no es la excepción.

Un ejemplo de la creciente preocupación por el impacto del cambio climático en la vitivinicultura mundial es WineWise, una organización de Bélgica que reunió a diferentes enólogos, científicos, comerciantes y periodistas del mundo entero durante lo que titularon Primer Congreso Mundial del Calentamiento Global y el Vino, llevado a cabo hace dos años en Barcelona, España.

Según Sybille Troubleyn, fundadora de dicha organización, el aumento de la temperatura en el planeta ocasionará que el mapa de la producción vinícola, como se le conoce hoy en día, se modifique debido a que la calidad de las uvas es muy susceptible a este fenómeno. "Durante el siglo pasado, la temperatura promedio de la superficie del aire incrementó 0.6°C a nivel global, y casi 1°C en Europa, lo que representa un calentamiento inusualmente rápido. De hecho el siglo xx y en particular la década de los 90 fueron los más calientes de los últimos mil años".

"El Panel Internacional del Cambio Climático (IPCC, por sus siglas en inglés) predijo que el promedio de la temperatura global incrementará hasta 5.8°C para 2100, como resultado de las actividades humanas", señala Troubleyn. Para la especialista, la respuesta obvia ante esta situación es

## ¡ALERTA!

Estas son las variedades de uva que se verían más afectadas con el aumento de la temperatura.

**Pinot Noir.** De origen francés, esta variedad es materia prima de los vinos tintos más renombrados de Borgoña. Produce vinos expresivos y muy frescos, con una calidad aromática intensa, así como algunos espumosos, entre ellos la Champaña. Es muy susceptible a las altas temperaturas.

**Chardonnay.** Considerada la uva más adaptable y sembrada en el mundo entero, produce vinos frescos, secos y muy aromáticos, ideales para envejecer en barrica de roble blanco o para beberse jóvenes. Esta variedad se vería afectada al igual que la mayoría de las uvas blancas, ya que todas ellas son muy sensibles a las altas temperaturas.





la plantación de las vides existentes de las regiones vinícolas actuales en territorios más fríos, en donde las condiciones climatológicas favorezcan estos cultivos como el norte de Francia, en el caso de Europa.

Desde el punto de vista del presidente de la Academia del Vino de España, Pancho Campo, en la escena europea son España y Portugal dos de los países que se están afectando por el calentamiento global.

**Sauvignon Blanc.** Originaria del sudeste de Francia, es la base de todos los vinos blancos secos de Burdeos. Con esta variedad se producen vinos con características herbáceas muy marcadas. Su untuosidad aumenta en la boca si se deja reposar en barrica de roble blanco.

**Chenin Blanc.** Originaria del Valle de Loira, en Francia, esta variedad produce vinos blancos muy frutales y ligeros, con una marcada frescura en la boca.

## Christoph Gaertner

ENÓLOGO DE VINISTERRA

Es cierto que hay cambios climatológicos en cuanto a las temperaturas o la precipitación. Pero para poder asegurar que en las diferentes zonas de nuestro país existe un calentamiento hay que hablar con base en hechos. Se tiene que monitorear con registros cómo se comporta el tiempo, aunque sí es notable una tendencia de rachas de calor o calores excesivos año con año. En este sentido, los inviernos, en general, son un poco más calientes que antes. Esto ocasiona, entre otras cosas, que exista una mayor población de plagas. Este fenómeno forma parte de una serie de condiciones estresantes para la planta, por lo que será necesario trabajar con variedades más vigorosas, más uvas tintas que blancas, variedades que a lo mejor faltan por descubrir y que se puedan adaptar a la región. El verdadero problema en el valle de Guadalupe es la escasez de agua, quizá más que el alza en las temperaturas, aunque ambos vienen relacionados. Finalmente, las cosechas adelantadas y los ciclos más cortos son una clara muestra del calentamiento global.



## Laura Zamora

ENÓLOGA DE SANTO TOMÁS

El calentamiento global nos viene afectando desde hace algunos años, por los climas tan variables que se presentan. Ante este fenómeno se tiene que trabajar más de la mano con el agrónomo para detectar a tiempo las posibles plagas que se tienen en los viñedos por la humedad, que cada vez aumenta más. Ya no basta con hacer los análisis de laboratorio, necesitamos realizar más recorridos al viñedo y tener más cuidado con todas las partes del procedimiento del cultivo, como las relaciones de carga, posición de las líneas, riegos, etcétera.

Existen algunas regiones que se verían beneficiadas, sobre todo en las que están bajando las temperaturas entre uno y tres grados centígrados, sólo que tendríamos que evaluar desde ahora cuál es la tendencia porque tal vez éstas no estén preparadas para el cultivo y la industrialización de la uva. En el caso específico de Baja California, se podría beneficiar con variedades que soporten temperaturas más altas, como la Cabernet Sauvignon. Más que hablar de un beneficio en el tipo de vinos, hablaría de lo que pasaría con las diferentes variedades de uva, por ejemplo la Pinot Noir, que necesita temperaturas bajas (13-15°C). Esta variedad no sería de la misma calidad con temperaturas altas, además de que sería poco costeable producir un buen vino.

Estos cambios en la industria vinícola de Baja California ya se están reflejando y pudiera ser una posibilidad que la franja del vino cambie de posición en un futuro, aunque muy lejano, espero.

Como alternativa para evitar el avance de este fenómeno en la industria vinícola podríamos tener la búsqueda de nuevas variedades de uva, el desplazamiento de los viñedos y los ajustes a las instalaciones de acuerdo a los cambios. Como planeta debemos controlar la emisión de gases tóxicos (gas carbónico) y plantar más árboles. Si logramos esto, en cuanto a las predicciones de la enología mexicana en los próximos 50 años, creo que podríamos tener unos excelentes vinos tintos y aumentar la producción de blancos ya que por su frescura, el calor nos ayudará a consumirlos más.

“Los efectos del cambio climático se pueden observar actualmente en Europa en forma de tormentas de verano, sequías, inundaciones y otras condiciones meteorológicas extremas, que se han hecho más frecuentes y dañinas financieramente hablando.

“El impacto de estos fenómenos climáticos es más evidente en la Península Ibérica y en el oeste de Rusia, de acuerdo a los resultados de un reporte de la Agencia Europea del Medio Ambiente (AEMA)”, asegura Campo. Estas regiones, añade, seguirán sufriendo los efectos del calentamiento global en los próximos años, junto con países del sur de Europa tales como Grecia e Italia.

### El futuro del vino

Tomando en cuenta todas estas aseveraciones acerca del impacto del tan famoso cambio climático en la enología, resulta casi imposible preguntarse cuál será el panorama de la vitivinicultura mundial en el futuro, en el caso de que este fenómeno siga avanzando. Y aunque no se pueda hacer con precisión un diagnóstico de lo que pasará con el mapa vinícola que actualmente se conoce, existen algunos pronósticos acerca del futuro de algunas zonas.

“Las regiones para cultivar vides se encuentran entre los paralelos 30 y 50 en ambos hemisferios. Esto ha empezado a cambiar, y en regiones tradicionalmente frías y húmedas, como Inglaterra, se han comenzado a producir vinos de calidad. “Por el contrario, las zonas cálidas de producción vinícola comenzarán a tener dificultades para cultivar las mismas variedades. Los viticultores estarán obligados a plantar diferentes variedades, clones o portainjertos con una mayor resistencia a sequías y a las nuevas condiciones climáticas”, explica Campo.

Desde el punto de vista del enólogo mexicano de Casa de Piedra, Hugo D’Acosta, la franja que designa las áreas de producción vinícola en el mundo es sólo una manera romántica de concebir dichas regiones, ya que existen algunos microclimas que permiten el cultivo de la vid fuera de ésta. “En el caso específico de Baja California, se encuentra en la latitud 33, y si se siguiera una línea recta en un planisferio, coincide con la ubicación del desierto del Sahara. “Independientemente de esto, es verdad que se están moviendo las líneas termales, lo que quiere decir que quizá aumentaría la posibilidad de establecer viñedos más al norte”, asevera.

D’Acosta pone como ejemplo también el caso particular de Inglaterra, en donde se producen regularmente vinos de una calidad aceptable, y donde hace apenas algunos años esto era impensable. “Esta tendencia puede responder en parte al uso de una mejor tecnología, pero también a un cambio en el clima a nivel global”, agrega el enólogo, quien además considera que otro de los países que se han visto beneficiados con el aumento en las temperaturas, así como por una exposición solar más intensa, es Francia. Desde hace 10 años ha logrado hacer vinos más potentes y con añadas mucho más regulares debido a este fenómeno.

En el caso específico del Valle de Guadalupe, los cambios climáticos también han jugado un papel importante en la viticultura, y aunque se ha visto beneficiado por una alta precipitación pluvial, que por cierto rebasó por mucho a la pronosticada en el año en curso, también se vio afectado por temperaturas excesivamente altas durante el mes de junio. Como resultado de lo anterior se pueden observar vides con frutos quemados debido a una exposición solar excesiva, sobre todo en variedades blancas como Chenin Blanc, Viognier y Chardonnay, así como en variedades de uva de mesa como la Red Globe.

José Manuel Fernández, uno de los viticultores con mayor experiencia en este valle, y quien asesora a vinícolas como Villa Montefiori, Rancho Olé y Monte Xanic, entre otras, explica que el cambio climático dentro de la región de Ensenada no es tan dramático como en otras partes del mundo, debido a la influencia del océano: "Estamos protegidos por la acción de océano, pero no se descarta que se pueda desatar un alza en las temperaturas, misma que ocasionará que nos tengamos que adecuar a algunas variedades que tengan una mayor resistencia ante este tipo de eventos climáticos, tales como la Petit Verdot o la Carignan. "Si el alza de las temperaturas sigue como hasta ahora, aparte de tener que dejar a un lado las variedades más susceptibles, se tendrán que hacer prácticas que no son comunes en la región, como el uso de cubiertas en el suelo para evitar el reflejo del sol, en lugar de tenerlo al descubierto como se tiene actualmente", comenta Fernández.

En una región semidesértica como el Valle de Guadalupe, que se ve afectada cada vez más por la escasez del agua, el principal problema en caso de presentarse un aumento en la temperatura, será una utilización mayor de agua para el riego de las vides. Ante esto, enólogos como Hans Backhoff, de Monte Xanic, han comenzado a hacer algunos ajustes en sus sistemas de riego para lograr que las plantas se irrigen justo lo necesario y de esta manera aprovechar al máximo el vital líquido.

"Se tiene que ser muy eficiente en el uso del agua, normalmente se usan goteros para regar las vides, pero en algunos casos eso no es suficiente. Quizá se deban buscar soluciones al uso de agua como es el caso del ácido acrílico, que se inyecta en el suelo con un compresor, y éste polímero se expande al agregarle agua, guardando así mucha humedad y nutrientes alrededor de la raíz.

"Otra solución más viable es usar sensores en las raíces de la vid. Estos sensores mandan señales por radio a una computadora que registra el estrés hídrico de las plantas, y se le va agregando agua cada que el sensor llega a un determinado nivel de sequedad", comenta.

Por otro lado, la inquietud de Backhoff ante el cambio climático no se inclina tanto hacia el aumento de la temperatura, sino a diferentes fenómenos naturales que éste pueda traer consigo, tales como ciclones, sequías o tormentas, que son cada vez más frecuentes en el mundo entero.

### Una franja en movimiento

Mucho se ha hablado ya de cómo se han presentado algunos cambios climáticos en regiones vinícolas del planeta, inclusive casos tan drásticos como el de España y Portugal, pero cuáles son en realidad las consecuencias del calentamiento global en las uvas, y por consiguiente en el producto final: el vino que se elabora de ellas. Se debe recordar que las vides por

## David Bibayoff

ENÓLOGO DE LA VINÍCOLA BIBAYOFF

La mayoría de los viñedos antes tenían olivos alrededor, y después de cortar la uva la gente se dedicaba a cosechar los olivos. Ahora ambos ciclos de madurez finalizan al mismo tiempo, lo que indica que ha habido cambios en el clima que los afectan.

Normalmente hace calor y se queman algunos racimos, pero el año pasado se vivió un calor excepcional, sobre todo en septiembre. Espero que no existan otros factores climatológicos que sean resultado de un sobrecalentamiento, como las tormentas. Hace 33 años ocurrió una situación así y lo que ocasiona este fenómeno es que se pudran todos los cultivos por el exceso de agua.

La sociedad va cambiando y los gustos se van transformando. En realidad no sé cuánto pueda aguantar la vitivinicultura como se le conoce actualmente, también afectada debido a un problema de falta de agua. Las uvas necesitan días calidos y noches frescas, en caso de que haya un alza en las temperaturas nos vamos a tener que adaptar al ciclo de la uva.





## Hans Backhoff

ENÓLOGO DE MONTE XANIC

El clima del mundo ha ido cambiando, no es un secreto. El clima a través de los años se ha ido modificando, pero lo más peligroso de estos cambios es que van a cambiar las corrientes marinas, (gracias a las cuales la región de Ensenada se mantiene fresca). Más que el calentamiento visto como un alza en la temperatura, me preocupa mucho que esto traiga consigo efectos en el mar y en las condiciones meteorológicas de la región.

Se puede hacer que se beneficien vinos como los oportos pero en realidad el cambio es muy lento y no creo que eso se pueda ver en un futuro cercano, ni que otras regiones más del norte comiencen a producir vinos.

Tengo fe en el humano y creo que esta situación va a comenzar a controlarse. Es difícil poder hacer una previsión acerca del cambio climatológico dentro de unos 50 años porque los científicos se han equivocado en los gradientes de temperaturas que predecían en el futuro, pero lo que el sentido común me indica es que se puede visionar un futuro prometedor solamente si el hombre toma consciencia de la naturaleza, si no es así se pueden extinguir no solo la vid, sino diferentes especies de plantas y animales.

lo general cuentan con un ciclo anual en el que producen las uvas que se cosechan cada año, y para que éstas obtengan la mejor calidad posible se necesita de ciertos factores, como inviernos fríos en los cuales la planta suspende su actividad y queda en un periodo de dormancia, como en biología se denomina a la baja en el metabolismo de las plantas y otros organismos, y gracias a los cuales sus hojas se secan y se caen.

Después de ser podadas, durante la primavera, las vides comienzan con su periodo de floración, debido al aumento de la temperatura. En esta fase resultan muy peligrosas las heladas tardías, ya que se pueden perder las flores que posteriormente se convertirán en racimos. Una vez formadas las uvas comienza la etapa de maduración, los frutos empezarán a ganar tamaño y posteriormente a cambiar de color, fenómeno que se conoce como envero (cuando los racimos recién se han formado, y las uvas tienen el tamaño aproximado de un chícharo, todas éstas son de color verde, sin importar que se trate de variedades tintas o blancas). “Es precisamente entre el amarre de la fruta o cuajado (como se le conoce en términos enológicos) y el envero, que los racimos son más susceptibles a las quemaduras por la exposición solar o bien por las altas temperaturas. Esto pudiera ocasionar que la uva tenga algunas deficiencias, por lo que la calidad del vino se vería afectada. En casos muy drásticos se puede hasta perder la totalidad de la cosecha”, explica el ingeniero José Manuel Fernández.

Después de haber cambiado de color, las uvas continúan con su proceso de maduración durante todo el verano y estarán listas para cosecharse cuando el enólogo determine que éstas tienen la riqueza de azúcares necesaria para iniciar la fermentación, que en términos generales es la transformación del azúcar (del jugo de uva) en alcohol, gracias a la acción de las levaduras. Cabe recordar que durante el proceso de maduración de las uvas es necesario contar con días calurosos y noches frescas para lograr una mayor riqueza de aromas y sabores en el fruto, y posteriormente en el vino.

Respecto al proceso anteriormente referido, la opinión de los expertos coincide: si las temperaturas fueran muy altas durante el verano, el periodo de maduración se acortaría, y por consiguiente las uvas no obtendrían una riqueza óptima de aromas y sabores. Es evidente entonces que el impacto del cambio climático afecta al cultivo de la vid y a la producción vinícola

## PEQUEÑAS AFORTUNADAS

Algunas variedades, mayoritariamente tintas, se podrán adecuar fácilmente a las altas temperaturas.

**Syrah.** Originaria de Persia y llevada a Europa durante las cruzadas, esta variedad tomó como sede el valle del Ródano en Francia, en donde produce excelentes vinos tánicos y complejos, ideales para envejecer en barricas de madera. Esta variedad fue llevada a Australia (territorio caliente) en donde adoptó el nombre de Shiraz.

**Carmenère.** Aunque actualmente esta uva sea vista como el emblema nacional de la enología chilena, tiene su origen en la región francesa de Burdeos. Con esta variedad de uvas se producen vinos muy potentes y estructurados.





## José Manuel Fernández

VITICULTOR DE MONTE XANIC,  
RANCHO OLÉ Y VILLA MONTEFIORI

Creo que el primer impacto del calentamiento que será notorio es que las actividades que la viticultura realiza para protegerse de los efectos de las heladas serán menos frecuentes. En este caso se vería como un cambio a favor, pero en las áreas que tienen problemas de calentamiento, al final el desarrollo de las uvas bajará en calidad.

Al cambiar la temperatura, cambiarán todos los organismos vivos, pues ésta regula todo el ecosistema de las vides. En caso de haber temperaturas más altas, algunos insectos que no se tenían van a desarrollarse con mayor facilidad. Se espera que todo esto sea un efecto pasajero, pero en caso de que se establezca como norma un clima más cálido, el viticultor buscará una producción mayor de vinos tintos (cuyas uvas son más resistentes), y se empezará a complicar cada vez más hacer vinos blancos de muy alta calidad. Y si se acrecentara este problema habrán, incluso, algunas variedades tintas que se irán desplazando, y podrán entrar más variedades específicamente de mayor resistencia al calor, así que habrá una movilidad de variedades.

En general, a más calor, se obtendrán vinos con un pH más alto, con más alcohol, más azúcar y menos acidez. Serán vinos más corpulentos, de uvas más concentradas, pero por otra parte se perderá la frescura y se necesitará corregir su acidez.

en general. En conclusión se podría decir que, aunque el calentamiento global y todos los cambios climáticos que éste trae consigo no son aún tan evidentes, es necesario tomar cartas en el asunto y crear una conciencia colectiva ante un problema que no sólo afecta a sectores aislados como la vitivinicultura, sino a la coexistencia humana en general. Y aunque el cambio que se avecina es irreversible e irremediable, lo que se puede lograr mediante las acciones humanas es aminorar sus efectos en el planeta. •

**Petit Verdot.** Originaria de Burdeos, donde se producen vinos muy ricos en estructura. Se le acostumbra mezclar con otras uvas debido a que sus aromas no son tan marcados. Esta variedad se ha adaptado a territorios del Nuevo Mundo como Argentina y México, en donde cada vez produce mejores frutos.

**Tempranillo.** De origen español, esta uva produce los vinos más emblemáticos de la Rioja. Cuenta con una alta tanicidad y mucha potencia, ideal para producir vinos robustos, aromáticos y enriquecidos en barricas de roble blanco.

# PISANDO FUERTE

Que no se le escape ninguna. Estas son las bodegas mexicanas que hay que tener presentes en el mapa. Hoy en día, hay varias regiones de nuestro país famosas por su vino, las más conocidas son los viñedos que se encuentran en Baja California y Coahuila, pero hay otros territorios como Querétaro, Aguascalientes y Zacatecas donde también se ubican otras grandes, medianas y pequeñas bodegas que le rinden homenaje al vino. Este es un viaje por los santuarios del vino en México. **TEXTO: TAYDE BAUTISTA**

Las primeras vides se produjeron en México antes de los tiempos de la Colonia y los indígenas las utilizaban para hacer una bebida a la que agregaban frutas y miel, lo que se conoció como el vino de achachul. Sin embargo, la cultura del vino se estableció en los tiempos de la Conquista, cuando llegaron los españoles. Poco a poco se cultivaron variedades de uvas y se construyeron cavas de vinificación. No obstante, la tradición del vino en el país se incrementó a partir de los años setenta del siglo pasado. Entre altibajos y mucha pasión, hoy las bodegas mexicanas no pierden el impulso. Con boleto en mano y ojos y paladares bien dispuestos, nuestro recorrido empieza en Querétaro y cierra con broche de oro con la producción artesanal de Baja California. •

## AGUASCALIENTES

# Bodegas Hacienda de Letras S.A. de C.V.

A partir de la construcción del Distrito de Riego de Pabellón, durante el gobierno de Lázaro Cárdenas, fue cuando los viñedos comenzaron a plantarse en este estado. Los vinos de mesa se elaboraban en los conventos ya que se utilizaron para la consagración durante la celebración de la misa. La región de viticultura en este estado abarca las zonas de Calvillo, Paredón y Los Romos. El clima es templado y lluvioso durante el verano y de altitudes de 2 mil metros. Se cultivan cepas para vinos tintos y blancos. La historia en particular de Bodegas Hacienda de las Letras comienza en 1978 cuando se plantaron los viñedos. Los vinos que producen son de autor y artesanales. •



FOTOS: CORTESÍA HACIENDA DE LETRAS S.A. DE C.V.

## LOS BÁSICOS

**Número de hectáreas:** 120.

**Fecha en que se creó:** 1978.

**Distribución:** Regional. Se atienden pedidos foráneos directamente por la bodega: tonel\_0720@yahoo.com.

**Cantidad:** 2 mil cajas anuales de 12 botellas cada una.

**Cata:** Vinos 100% monovarietales con excepción del Tempo, que es un Coupage bordeles. Son fechados, pues cada año tiene características muy particulares.

**Clima:** Temperaturas con oscilación térmica en la primavera-verano de 10°C a 34°C. En otoño-invierno es frío sin llegar al exceso; se cuentan con las horas frío (por debajo de los 10°C).

**Barricas:** Roble americano y francés.

**Vinos:** Actualmente se producen los siguientes vinos en cantidades muy limitadas. Blancos: Chardonnay, Riesling, Sylvaner, Sauvignon blanc, Semillon, Capilla de Fátima (Muscat blanc, seco), Karol (Muscat blanc dulce natural) y Christine (Muscat blanc, cream). Tintos: Hacienda de Letras. Carignan, Ruby cabernet, Pinot Noir, Sangiovese, Syrah, 425 Aniversario (Cabernet Sauvignon), Tempo (Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec), Cabernet Franc y Nebbiolo. Líneas superiores: Montgrand, Cabernet Sauvignon, Malbec y Tempranillo.

## BODEGAS HACIENDA DE LETRAS

**S.A. DE C.V.** Pabellón de Artega.

Tel. (449) 973 6721. Luis Carlos Hernández:  
luca\_0712@hotmail.com.

## AGUASCALIENTES

# La Bordalesa

Esta casa surgió en 1969 y se ubica en la región de Jesús María, Aguascalientes. Ángeles Ramírez, del departamento de ventas de la Bordalesa, indica que esta empresa es de pequeña producción. “Durante la cosecha es cuando llega más gente y es en esta época cuando el lugar se llena de personas que vienen para participar en la cosecha de la uva”. Las personas que ayudan en esta labor provienen de diversas comunidades para cortar la uva con tijeras y de forma especial, ya que la uva debe tomarse cuidadosamente y cortarla. Después se guardan en cajas y se trasladan a la bodega para seleccionar la uva y obtener el jugo. Esta bodega se ha dedicado a producir, en su mayoría, concentrado de uva que se exporta a los Estados Unidos. •



FOTOS: CORTESÍA LA BORDALESA

## QUERÉTARO

# Freixenet de México

La historia del grupo Freixenet se remonta a Barcelona, España, donde se unieron dos familias de tradición vinícola. La primera bodega que se construyó en México fue en 1979, pero las plantaciones de los viñedos se iniciaron en 1982. El primer vino espumoso elaborado con las uvas de la región fue Sala Vivé, sin embargo, las uvas del viñedo se utilizaron en 1988 y así fue como se inauguró la cava de la Finca Doña Dolores, Ezequiel Montes, Querétaro. El vino espumoso es la especialidad de la casa y se elabora de acuerdo al método tradicional “*champenoise*”: proceso de elaboración de los vinos espumosos que consiste en una doble fermentación. •



FOTOS: ROCÍO ROJO



## LOS BÁSICOS

**Número de hectáreas:** 180.

**Producción de vinos:** Vinos de mesa Leal y viñedos Ríos, brandy y concentrado de uva.

**Cepas:** French Colombard, Málaga Champagne, Chennin Blanc, Cariñan, Victoria, Ruby Cabernet y Salvador.

**Distribución:** México. El concentrado de uva actualmente se distribuye a nivel regional y a Estados Unidos, donde se envasa.

**Clima:** 1,820 metros sobre el nivel del mar.

**Barricas:** Roble blanco.

**Temporada de cosecha:** Agosto.

### VITIVINÍCOLA LA BORDALESA.

Km 8, Antiguo Camino a Zacatecas.

Tel. (449) 973 0063. [www.labordalesa.com](http://www.labordalesa.com)



## LOS BÁSICOS

**Distribución:** Distrito Federal, Puebla, Querétaro, San Miguel de Allende, Guadalajara, Puerto Vallarta, Guanajuato, Chiapas y Cancún.

**Cata:** Septiembre.

**Clima:** 2 mil metros sobre el nivel del mar.

**Número de hectáreas:** 48.

**Producción de vinos:** Vino espumoso, como el Viña Doña Dolores (Gran Reserva, Chardonnay, Rosé y Semiseco), el Sala Vivé (Brut y Semiseco) y el Petillant (Brut y Semiseco) conforman el 70% de la producción total.

**Barricas:** Roble americano y europeo.

**Proceso del vino:** Tradicional y tecnología de punta.

**FREIXENET DE MÉXICO.** Km 40.5, Carretera de San Juan del Río a Cadereyta, 29. Ezequiel Montes, Querétaro. [www.freixenetmexico.com.mx](http://www.freixenetmexico.com.mx).

## QUERÉTARO

# Finca La Redonda

El retrato de esta bodega empieza con su fiesta de la vendimia. Son tres mujeres las que llevan el cabello cubierto con mantas de colores. Siguen a unos hombres quienes cargan una ofrenda de copal y el retrato de la Virgen de Guadalupe. Caminan por entre los viñedos. Se acerca un tractor que lleva cajas cargadas de uva y las deja en dos grandes tinajas. Un anunciante informa que el pisado de la uva está a punto de comenzar.

El origen de este viñedo es un relato familiar donde el protagonista principal fue Vittorio Giaginto Bortoluz, padre de Claudio Bortoluz, quien nos cuenta desde su finca cómo es que desde hace dos años comenzó a producir vino. "Mi padre llegó en 1950 y yo en 1951, a los 8 años. Mi padre era ingeniero agrónomo, especializado en viticultura y enología y lo contrataron para desarrollar unos viñedos en la ciudad de Delicias, Chihuahua. En aquel entonces ese territorio era muy inhóspito por lo que mi padre vino a desarrollar viñedos a San Juan del Río en el año de 1951".

Ellos comenzaron a hacer vino hace dos años y éste es el segundo año que procesan su propia uva. El enólogo de esta finca es Miguel Ángel de Santiago, proveniente de una familia de enólogos de la Rioja, España, quien tiene una amplia experiencia en la elaboración de vinos. "Los últimos treinta y tantos días de la cosecha son los más importantes para considerar si es una buena o mala cosecha. Es lo que marca el análisis para establecer el momento oportuno para la mejor cosecha y ver qué cantidad de azúcares y ácidos se encuentran". El reto de la vitivinicultura incluye muchos factores: buen clima, desarrollo de la uva, cosecha, cortado, fermentación y crianza. Cada una de las etapas es fundamental para la elaboración del vino. •

## LOS BÁSICOS

**Distribución:** Querétaro.

**Cantidad:** Nueve vinos.

**Año entrante:** Catorce vinos

**Dos categorías:** La Redonda (familia de vinos denominación común, vinos jóvenes y afrutados) y Orlandi (familia de vinos varietales, crianza o alta gama).

**Catas:** Dos, que se realizarán en septiembre.

**Clima:** 1,950 metros a nivel del mar. Área similar a la mediterránea para producir viñedos.

**Número de hectáreas:** 160.

**Producción de vinos:** Los que más se producen son los blancos y rosados, afrutados y jóvenes.

**Barricas:** Tostado medio. Roble americano y francés donde se cuidan los vinos de crianza.

**Proceso intermedio:** Artesanal y tecnología de punta.



FOTO: ROCÍO ROJO

**LA REDONDA.** Km 33.5, Carretera San Juan del Río a Ezequiel Montes. Querétaro. [www.laredonda.com.mx](http://www.laredonda.com.mx).

## ZACATECAS

# La Casa Tavera Díaz

Las regiones de Ojo Caliente y Valle de la Macarena de Zacatecas son adecuadas para el desarrollo de la industria vinícola debido a las condiciones de la tierra, ya que la zona de viticultura se ubica entre los 22° y 23° latitud norte. Los viñedos se encuentran a más de 2 mil metros a nivel del mar, tienen inviernos definidos y veranos frescos y el suelo retiene humedad, una de las condiciones para el desarrollo de las vides.

De acuerdo con Yolanda Díaz, enóloga de la bodega La Casa Tavera Díaz, han producido vino a pequeña escala. “En 1972 comenzamos a comprar vid en el campo agrícola experimental y poco a poco hicimos el vino, por eso no hemos tenido mucho impulso. Ahora vamos a plantar nuestro viñedo en el rancho Las Nubes, Tacoaleche, donde utilizaremos el micro riego por goteo”. Esta familia se distingue por el logo de: “Un buen vino sólo puede producirse con uvas selectas y de primera calidad”. Para la familia Tavera Díaz lo más importante de un buen vino es la uva que compran, seleccionan y con las que producen el vino de manera artesanal. La bodega se encuentra a 800 kilómetros de la capital de Zacatecas.

## LOS BÁSICOS

**Número de hectáreas del viñedo:** En plantación.

**Producción de vinos:** 500 a 800.

**Cepas:** Tinto: Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot y Ruby Cabernet. Blanco dulce: Beirut Blanca y Moscatel de Alejandría. Blanco seco: Chenin Blanc.

**Distribución:** Amigos y familiares.

**Fermentación:** Tanques de asbesto que recubren con cera calentilla. De 15 a 22 días. A veces lo dejan 2 ó 3 años.

**Proceso del vino:** Artesanal.

**Vinos:** Blanco dulce, seco y extraseco. Tavera Díaz y Don Lupe.

**LA CASA TAVERA DÍAZ.** Pasaje Lancaster, Zacatecas. Tel. (492) 922 0852. <http://servisitios.com/tavera>.



FOTOS: LA CASA TAVERA DÍAZ

## ZACATECAS

# Vinos Cacholá

Casa Cacholá fue fundada por Don Jesús López en 1989. De acuerdo a las investigaciones que él mismo realizó en la zona, considera que ésta es la mejor área para la viticultura. Los viñedos de la Casa Cacholá se encuentran a más de 1,400 metros sobre el nivel del mar en la región semidesértica del Valle de las Arcinas. Tienen inviernos definidos, veranos frescos y el suelo retiene humedad, una de las condiciones para el desarrollo de las uvas. “Los vinos que producimos son los varietales. Descubrí que esa zona daba el balance perfecto para la producción de las uvas, ya que no se tiene que agregar azúcar al proceso y esto es muy importante para la calidad de un buen vino. Entre las zonas potenciales para los viticultores, Zacatecas es excelente. Además, da una frescura extraordinaria al desarrollo vegetativo de la uva que es lenta y tardía”, comenta Don Jesús López.



COAHUILA

# Casa Madero

El clima extremo es una de las características de esta zona. El Valle de Parras en Coahuila es la primera zona vinícola de México. La historia comenzó en 1574, cuando los españoles que llegaron durante la conquista se trasladaron de Zacatecas a Coahuila en búsqueda de oro, pero encontraron vides silvestres. Después de este descubrimiento se produjo el primer vino americano. Casa Madero, en el Valle de Parras, es la casa vinícola más antigua de México. La Hacienda de San Lorenzo, Casa Madero, nació cuando Don Lorenzo García comenzó a plantar vides y producir viñedos.

## LOS BÁSICOS

**Número de hectáreas:** 430.

**Producción de vinos:** 300 mil cajas de nueve litros.

**Cepas:** Cabernet, Shiraz, Merlot, Tempranillo, Cabernet Franc, Chardonnay, Chenin Blanc y Semillon.

**Distribución:** 70% a Europa, 5% a Estados Unidos, 5% a Japón y 20% a México.

**Clima:** Desértico, 400 mm lluvia al año, 3,000 mm de evaporación anual. Vientos moderados toda la noche, sol intenso, noches frescas y secas.

**Barricas:** De roble blanco y tostado medio, 30% francés, 20% de Europa del Este y 50% americano.

**Proceso del vino:** Temperaturas controladas, levaduras seleccionadas y taninos bien maduros.

**Vinos:** Casa Grande, Casa Madero, San Lorenzo y Monteviña en tinto y blanco.

**Fecha en que se creó:** Originalmente, 1597.

Los viñedos actuales, desde 1974, 1997 y cada año aumenta la superficie.

**CASA MADERO.** [www.madero.com.mx](http://www.madero.com.mx)

## LOS BÁSICOS

**Número de hectáreas:** 50, que están siendo renovadas.

**Fecha en que se creó:** 1989.

**Producción de vinos:** Vino blanco semidulce: Chenin 100% y blanco French Colombard 100%. Tinto Cacholá: Ruby Cabernet, mezcla de Cabernet Sauvignon de uva francesa y Carignan de uva española.

**Cepas:** Ruby Cabernet, Chenin Blanc y French Colombard.

**Distribución:** Debido a la poca producción se hacen vinos sobre pedido.

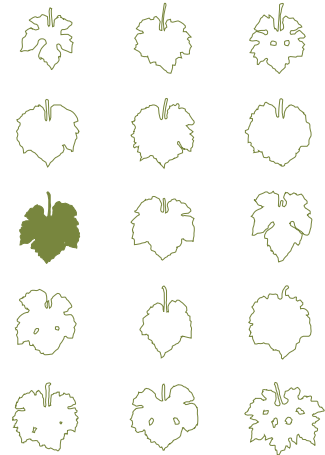
**Cantidad:** 25 mil cajas de 12 cada una.

**Clima:** Fresco. Altitud de 1,400 metros.

**Barricas:** De roble y limousine con capacidad de 200 y 500 litros.

**VINOS CACHOLÁ.** Km. 634, Carretera Panamericana. Valle de las Arcinas, Zacatecas. Tel. (492) 924 6395.

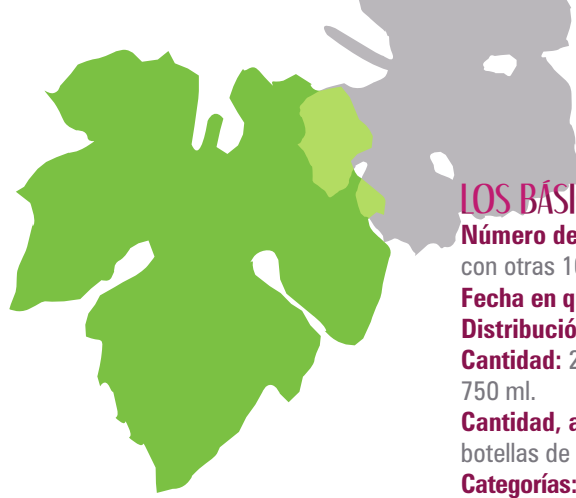
# 05 Y 06 SEP SÉPTIMA CATA DE VINOS MEXICANOS



## Día Siete Ensenada, BC. 2008

Victor Absalón • Pablo Arena • Miguel A. Bautista • Jesús Díez • Francisco Domenech  
Rondi Frankel • Miguel Guzmán Peredo • Raquel Julou • Pilar Meré  
Manuel Orgaz • Gerardo Téllez • Adriana Torres Duque • Paulina Vélez  
Lula Martín del Campo • Ricardo Muñoz • Benito Molina • Mónica Patiño • Alejandro Ruíz





COAHUILA

## Bodegas Ferriño

El origen de esta familia de viñedos en Cuatrociénegas, Coahuila, se originó con Don Miguel Ferriño Lander, proveniente de la provincia de Campania, Pádula, Italia quien se asentó en esta región. Al principio se dedicó a destilar uva para aguardiente y brandy, pero en 1917 se registró la primera producción de vinos generosos. El más conocido es Sangre de Cristo, vino de mesa afrutado y dulce elaborado con uva Lenoir y Rosa del Perú. •



FOTOS: CORTESÍA BODEGAS FERRIÑO



### LOS BÁSICOS

**Número de hectáreas:** 10, complementadas con otras 10 de San Pedro, Coahuila.

**Fecha en que se creó:** 1860.

**Distribución:** Nacional.

**Cantidad:** 20 mil cajas con 12 botellas de 750 ml.

**Cantidad, año entrante:** 23 mil cajas con 12 botellas de 750 ml.

**Categorías:** Vinos de mesa y vinos generosos.

**Clima:** En verano, cálido y seco. En invierno, frío y húmedo.

**Barricas:** 80, de roble americano de diversas capacidades.

**Vinos:** Tinto Sangre de Cristo, generoso Moscatel y Ferriño, tinto seco y generoso tipo jerez dulce y seco.

**BODEGAS FERRIÑO.** [www.bodegasferriño.com](http://www.bodegasferriño.com).

COAHUILA

## Viñedos Buena Fe

Esta bodega también se localiza en el Valle de Parras. A esta región se le ha llamado el Valle de los Pirineos debido a las condiciones de cultivo para el olivo y la vid y, aunque el origen de las bodegas Buena Fe es reciente, la tierra de este sitio tiene larga tradición en el cultivo de esta vid. Así fue como la familia Rivero González comenzó a producir vino. Al principio se cultivaron nueces pecaneras en el rancho Buena Fe y luego establecieron un viñedo. El primer vino tinto que elaboraron se llamó Buena Fe y se elaboró en las instalaciones de Casa Madero. La segunda cosecha se denominó Vino Tinto Rivero González, mezcla de bordalesa añejado en barricas de roble francés y americano. •

### LOS BÁSICOS

**Producción de vinos:** Liberación limitada y liberada; 3,466 botellas en 2002.

**Cepas:** Varietal de Merlot, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc.

**Distribución:** Exclusiva y personal.

**Barrica:** De roble francés y americano, con 15 meses de reposo.

**Proceso del vino:** Artesanal.

**Vinos:** Tinto Rivero González.

**Fecha en que se creó:** La primera cosecha data de 1998.

### VIÑEDOS BUENA FE.

Tel. (81) 852 1545.

[www.riverogonzalez.com.mx](http://www.riverogonzalez.com.mx).

# Baja California y su artesanía hecha vino

No cabe duda que la oferta vinícola de México crece a pasos agigantados. Una muestra de esto es la cantidad de vinos de elaboración artesanal que se pueden encontrar tan sólo en la región más importante del país para la industria vinícola: Ensenada. Algunos apasionados del vino realizan una exclusiva cantidad de esta bebida, tan sólo por el placer que esto les ocasiona. **TEXTO: ADRIÁN GARCÍA**

Qué es lo que hace que una bodega o un productor de vinos sea artesanal o no. Aunque la respuesta varía dependiendo de la voz de los productores, una cosa es segura: hay ciertos parámetros que se deben tomar en cuenta. “Se podría decir que lo que define a un productor artesanal es un cierto volumen de producción (bajo por lo general), el uso de equipos no tan sofisticados, así como un procedimiento de elaboración no tan tecnificado. Sin embargo, considero que el concepto de vino artesanal está correlacionado con aspectos más allá de lo material. Esto es, con un estado, espíritu o actitud de quienes lo procesamos”, señala Jesús Ibarra, enólogo de Vinart, empresa mexicana que nace con el propósito de dar a conocer los vinos de pequeñas bodegas familiares. “Cuando el vino que haces, lo elaboras con libertad en su diseño y cuando uno de los factores más importantes en su razón de ser es el gusto y el placer especial que te causa su gestación y el poder compartirlo, considero que es entonces cuando podemos llamar a un vino, vino artesanal”, finaliza el enólogo.

Además de las famosas bodegas L.A. Cetto, Santo Tomás, Monte Xanic y Domecq, que no necesitan presentación, en Ensenada existe un fuerte movimiento de producción artesanal. La mayoría de los vinicultores artesanales que existen actualmente son egresados de la Estación de los Oficios del Porvenir (La Escuelita). A continuación presentamos a diferentes productores que vale la pena conocer:

## ALXIMIA

**Productor:** Álvaro Álvarez.

**Vino:** Alximia.

**Ubicación:** Rancho San Marcos, Valle de Guadalupe.

**Producción:** Mil botellas al año.

**Varietades:** Merlot, Barbera, Cabernet Sauvignon y Zinfandel.

**Superficie aproximada de plantación:** Una hectárea y media propias.

## VINART

**Productor:** Jesús Ibarra.

**Vino:** Cielo Mar y Tierra.

**Ubicación:** El Sauzal, Ensenada.

**Producción:** 4,400 botellas al año.

**Varietades:** Merlot, Cabernet Sauvignon y Tempranillo.

**Superficie aproximada de plantación:** 15 hectáreas arrendadas.

## NATIVO VIÑEDOS

**Productores:** Benjamín Peña y Lesley Starnes.

**Vino:** Nativo Zinfandel.

**Ubicación:** Fraccionamiento La Fortuna, San Antonio de las Minas, Valle de Guadalupe.

**Producción:** 2,400 botellas al año.

**Varietades:** Syrah, Cabernet Sauvignon y Zinfandel.

**Superficie aproximada de plantación:** Una hectárea y media propias.

## LUCIFERO

**Productor:** Gabriel Morales.

**Vinos:** Lucifero.

**Ubicación:** Estación de los oficios del Porvenir, Valle de Guadalupe.

**Producción:** 600 botellas al año.

**Varietades:** Cabernet Sauvignon y Barbera.

**Superficie aproximada de plantación:** No cuenta con terreno propio.

## VINÍCOLA TRES MUJERES

**Productoras:** Eva Cotero, Laura MacGregor y Ivette Vaillard.

**Vinos:** 1 Table Tempranillo, Isme Merlot y Cabernet Grenache.

**Ubicación:** San Antonio de las Minas, Valle de Guadalupe.

**Producción:** 1,200 botellas al año.

**Varietades:** Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon y Grenache.

**Superficie aproximada de plantación:** Una hectárea propia.

## FLUXUS

**Productor:** Alberto Rubio.

**Vino:** Merme.

**Ubicación:** San Antonio de las Minas, Valle de Guadalupe.

**Producción:** 2,500 botellas al año.

**Varietades:** C. Sauvignon y Zinfandel.

**Superficie aproximada de plantación:** No cuenta con terreno propio.

## QUINTA LIZÁRRAGA

**Productor:** Leonardo Lizárraga.

**Vino:** Quinta Lizárraga Cabernet Sauvignon.

**Ubicación:** Predegal Playitas, Ensenada.

**Producción:** 1,500 botellas al año.

**Varietades:** Cabernet Sauvignon.

**Superficie aproximada de plantación:** No cuenta con terreno propio.

## RANCHO LA CURVA

**Productores:** Miguel y Carlos de la Torre.

**Vino:** Vino Curvo.

**Ubicación:** San Antonio de las Minas, Valle de Guadalupe.

**Producción:** 1,200 botellas al año.

**Varietades:** Cabernet Sauvignon.

**Superficie aproximada de plantación:** No cuenta con terreno propio.