

Viñas y Bodegas de **GUANAJUATO** *Tierra de Vinos*

Rodolfo Gerschman

Fotografía Ignacio Urquiza



Guanajuato
Vive Grandes Historias

Viñas y Bodegas de
GUANAJUATO
Tierra de Vinos

Viñas y Bodegas de Guanajuato, Tierra de Vinos

Primera edición 2022

ISBN: 978-607-546-443-5

D.R. © Agencia Promotora de Publicaciones, S. A., de C. V.

Avenida Eugenio Garza Sada Sur 2245, colonia Roma,

Monterrey, Nuevo León. C.P. 64700

AUTOR Y EDITOR

Rodolfo Gerschman

COEDITOR, FOTÓGRAFO Y EDITOR DE FOTOGRAFÍA

Ignacio Urquiza

ARTE Y DISEÑO:

Leonardo Vázquez Conde

ENÓLOGA CONSULTORA:

Natalia López Mota (Vinograd)

PRÓLOGO E INTRODUCCIONES

Natalia López Mota

Juan Emilio Villaseñor

José Alfredo Hernández Padilla

INFOGRAFÍAS:

Miguel Ulloa

FOTOGRAFÍA DE PORTADA:

Ignacio Urquiza y Francisco Lara Sirvent

CORRECCIÓN DE ESTILO:

Julieta Cruz López

Francisco Lara Sirvent, fotografías de las páginas: 12, 16, 52, 53, 62, 63, 65, 68, 69, 70, 90, 91, 93, 122, 123, 124, 126, 127, 134, 135, 149, 167, 191, 199, 210, 226, 229, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243

Ricardo Vega Cámara, fotografías de las páginas: 17, 125, 151, 158, 208

Camila Vega Urquiza, fotografías de las páginas: 40, 43, 87

Lander Rodríguez, fotografía superior derecha página: 178

RETOQUE DIGITAL:

Juan Carlos García Díaz

REPROGRAFÍAS CORTESÍA DE:

Colección Museo Soumaya. Fundación Carlos Slim,

Ciudad de México, México

Todos los derechos reservados. Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, comprendidos la reproducción gráfica y el tratamiento informático, la fotocopia o la grabación, sin previa autorización de los autores, propietarios o poseedores de los derechos y del editor.

Editado e impreso en México

Printed and made in Mexico

Viñas y Bodegas de GUANAJUATO

Tierra de Vinos

Rodolfo Gerschman

Fotografía Ignacio Urquiza







La industria del vino, grandeza de Guanajuato



Cada año, la vid se protege del invierno entrando en latencia. Su vitalidad perdura dormida para regresar con fuerza en primavera. Su resiliencia es, quizá, la metáfora más indicada para los tiempos que vivimos. También lo es para el dinamismo económico de nuestro estado y su capacidad de reinventarse. El libro que tienes en tus manos, “Viñas y Bodegas de Guanajuato. Tierra de Vinos”, es una manera de celebrarlo.

Su contenido describe el desarrollo de la vitivinicultura en Guanajuato, actividad que retoma una tradición iniciada desde los tiempos de la colonia, y que renace con vigor en las últimas décadas hasta convertirse en un importante nutriente de la raíz productiva de la entidad.

La industria del vino contribuye al fortalecimiento de nuestra economía y a su posicionamiento entre las primeras del país.

Su aporte impacta sobre varias áreas. En la agricultura, incorpora nuevos territorios para la vid —cultivo que tiene entre sus virtudes el uso moderado del agua—, mientras introduce, tanto en ese sector como en el industrial, tecnologías que se actualizan y estimulan la creación de otras actividades productivas.

Pero, además, la industria del vino tiene un impacto directo en el turismo, que en los últimos años se ha traducido en la construcción de infraestructura diseñada para recibir al creciente número de visitantes que vienen a degustar nuestros vinos y a disfrutar del paseo entre los viñedos.

Así es como ha surgido un vigoroso enoturismo, con su invaluable estímulo para la mejora permanente de los servicios, la creación de mano de obra calificada y la salvaguarda del medio ambiente.

Era necesario retratar este panorama que integran bodegas, viñedos, hoteles, restaurantes, prestigiados chefs y enólogos, así como emprendedores dispuestos a explorar nuevos terrenos.

Este libro, cuya edición celebro, es un instrumento para dar a conocer, a través de la fotografía y el relato, esta nueva realidad que ha ido germinando y consolidándose a lo largo de los últimos años.

Ven a conocerla y a vivir grandes historias en Guanajuato.

Diego Sinhue Rodríguez Vallejo
GOBERNADOR DEL ESTADO DE GUANAJUATO



La industria vinícola impulsa al turismo



A través de este libro, la Secretaría de Turismo de Guanajuato quiere compartir el desarrollo de la vitivinicultura en el estado, con la integración del enoturismo como uno de sus más potentes motores.

En la última década han surgido más de 40 nuevos proyectos vinícolas, de los cuales cerca de 30 ya están con sus vinos en el mercado, generando a la vez propuestas que se integran a la oferta turística de la entidad.

El carácter multifacético de la realidad guanajuatense nutre al turismo. Ciudades como San Miguel de Allende y Guanajuato son –desde hace décadas– sitios que destacan en la oferta turística mexicana. La ciudad de León crece cada día, atrayendo inversión y convocando viajes de negocios.

Impulsadas por este flujo turístico, la gastronomía y la industria de la hospitalidad se desarrollan. La vitivinicultura suma fuerza a ese impulso, no sólo por la calidad de los vinos que ofrece, sino también por el atractivo que suscita la visita a viñedos y bodegas.

Las empresas han desarrollado una extraordinaria oferta culinaria y de hospedaje, asistida de chefs y expertos sommeliers, en el marco de sus instalaciones. Los visitantes disfrutan fiestas que florecen a la par del crecimiento del viñedo y la maduración de la uva, como son las vendimias.

En este libro, los lectores conocerán cómo responden las bodegas al desafío de una nueva realidad, con restaurantes y hoteles dotados de los estándares de calidad más altos. Su surgimiento alentará, sin duda, más inversiones en este sector que aún tiene mucho que ofrecer en el estado.

Así como la industria del vino es una hermosa realidad en Guanajuato, también lo es la industria de la hospitalidad que ha crecido en su entorno, y que llamamos genéricamente enoturismo.

La Secretaría de Turismo seguirá apoyando el fomento a la industria vinícola y el enoturismo, reconociendo en ellas dos facetas de una misma realidad: el desarrollo y posicionamiento de Guanajuato como Tierra de Vinos.

Guanajuato, Vive Grandes Historias.

Juan José Álvarez Brunel

SECRETARIO DE TURISMO DEL ESTADO DE GUANAJUATO



CARTA DEL AUTOR



El Descubrimiento

Este libro es un viaje, varios viajes, condensados en cientos de páginas. Comenzó hace poco menos de un año y, como toda iniciación, partió con una idea incompleta, quizá deformada, de lo que iríamos a encontrar. Desde mis visitas anteriores a Guanajuato habían pasado años y en cambio Nacho era mucho más asiduo, pero ni uno ni otro esperábamos sorpresas: ya conocíamos algo de sus viñedos. *Algo*, digo, porque ahora sabemos que aún si nos diéramos a la tarea de mencionarlos a todos de la manera más escrupulosa, omitiremos sin quererlo a aquella nueva bodega que acaba de tener su primera cosecha o a la otra que viene de envolver en la tierra fecunda de algún rincón de Guanajuato las raíces de sus primeras vides.

Ahora mismo, mientras aboradas estas líneas, querido lector, hay un agricultor o un ciudadano —guanajuatense o no— que está pensando en lanzar su nuevo proyecto en el estado, que calculadora en mano explora guarismos para llegar a la cifra mágica que lo convertirá en productor de vinos. Porque lo cierto es que Guanajuato vive un *boom* del vino. El norte del territorio se puebla de viñas. San Felipe, Lago de Morelos, Sangre de Cristo, San Diego de la Unión, San Luis De La Paz, Mineral de Pozos sumaron o están por sumar sus nombres a los de San Miguel de Allende y Dolores Hidalgo —placa conmemorativa de pioneros para ellos— en el gran relato de la historia del vino en el estado.

¿Qué los motiva? ¿Por qué Guanajuato? En las siguientes páginas encontrarás respuestas. El terroir de Guanajuato, cuyas condiciones difieren de muchas clásicas regiones vinícolas del mundo, está generando desde su adanismo vinos excepcionales. *Tierra, Agua, Luz* hemos bautizado nuestros primeros capítulos para enfatizar esas condiciones únicas; la naturaleza ha rodeado de atenciones a las vides y éstas viven un gran romance con su entorno. Sí hubo descubrimientos, felizmente muchos, y este libro es la ilusión de compartirlos contigo.

Rodolfo Gerschman



PRÓLOGO



Una mirada en torno a la consolidación de Guanajuato como tierra de vinos

Natalia Vázquez Mota

La vid es un cultivo que permite un vínculo muy particular e íntimo con la tierra. ValORIZA el trabajo humano en simbiosis con el ecosistema al poder transformar sus frutos en una bebida altamente sofisticada y delicada. El vino es una partitura de notas que traduce los patrones del entorno en información descifrable solo a través de nuestros sentidos. Al ser un fermento resultado de un ciclo anual, cada vino es también una especie de almanaque para una región.

Cada botella tiene el potencial de condensar cómo fue el año de un lugar. El vino nos platica. Podemos saber sobre el sol, la lluvia, los suelos, la influencia de las montañas y los ríos. También podemos conocer, a través de la personalidad de cada vino, la técnica y la relación del productor con su oficio.

Lo que hace que hablemos de una región de vinos, en primera instancia, es la presencia de bodegas y viñedos en un territorio. Cada productor es representante e intérprete de su entorno. La diversidad de propuestas es riqueza para los locales y visitantes. Sin embargo, lo que valoriza en el mundo del vino a cada región sucede con el tiempo.

Cuando contamos con diversidad de propuestas, imbuidas de respeto al oficio y de tiempo, se forma una colectividad

y un tejido humano. Primero entre productores, y cuando la región ha madurado lo suficiente, se entreteje también con su entorno, cultura, historia y contexto. Siempre podemos seguir catando la identidad personal de cada productor, pero llega el momento en que podremos también empezar a catar en cada copa la influencia cultural, la creatividad, la influencia de los viajeros y de los habitantes; se conforma así una voz colectiva viva que se retroalimenta de su entorno y es cuando una región de vinos se vuelve única.

El cultivo de la vid en suelos guanajuatenses ha tenido un largo e intermitente diálogo por poco más de 500 años. Por diversas razones históricas, le tomó tiempo a este cultivo florecer en otras épocas en nuestro territorio. Estamos viviendo la primera década más relevante del cultivo de la vid en nuestros suelos por la calidad de vino y la profundidad del entendimiento de nuestras tierras. Estamos escribiendo historia.

Vivimos una etapa muy relevante en el desarrollo de esta región vitivinícola por los esfuerzos y sueños colectivos de algunos pioneros en la región a lo largo de 20 años, los cuales dieron paso a nuevas olas de productores en la última década. La suma de todas estas apuestas y experiencias ya es fructífera, transformable en vinos. Podemos beber nuestros



“Quiero pensar que el vino suma nutriendo nuestros caminos para llegar a los sitios arqueológicos y en la visibilización del trabajo de artesanos, cocineros y proyectos culturales locales.”

aprendizajes. Tenemos acceso a patrones que nos permiten descifrar nuestro territorio desde otros ángulos. Las experiencias en su conjunto son un patrimonio.

Guanajuato es un estado que invita a amarlo, defenderlo, recorrerlo, vivirlo y cuidarlo. Es un territorio con una riqueza única y representa un corazón de México que también requiere reivindicación. La incorporación del cultivo de la vid al territorio es una posibilidad para nutrir desde otro ángulo nuestro vínculo con estas tierras. La viticultura y la producción de vinos se incorporan lentamente al tejido social y cultural del estado, inspirando una nueva vocación agrícola alrededor de las ciudades y pueblos mágicos.

El eje que sostiene la viabilidad del clima para el cultivo de la vid en el estado está en nuestras cuencas y nuestros ríos. En este punto del desarrollo de nuestra región vitivinícola es relevante explorar nuestros aciertos, entender nuestros límites y buscar la mayor sustentabilidad del cultivo en nuestras tierras, garantizar su aporte al tejido social, cultural, económico y ecológico.

Sabemos que nuestro entorno condiciona los vinos de cada región, y que cada uno tiene una personalidad única. Al conocer las características particulares de dicha personalidad y ver las variedades en su conjunto, estamos aprendiendo a ser un colectivo: productores distintos con un mismo propósito, sincronizándose a un mismo ritmo.

Tener bebidas que sean alquimia y traducción de nuestro entorno es la posibilidad de llevar nuevas conversaciones a nuestras mesas. La producción de vinos dignos de la creatividad gastronómica local es ya una responsabilidad, una meta

y una inspiración para algunos productores, es parte de una simbiosis que empieza a tener discurso.

El enoturismo se suma a las rutas y paradas para invitar a nuestros visitantes a recorrer el estado. Cada bodega a visitar es una experiencia en sí misma y brinda a la vez la oportunidad de vincularse con sus alrededores. Quiero pensar que el vino suma nutriendo nuestros caminos para llegar a los sitios arqueológicos y en la visibilización del trabajo de artesanos, cocineros y proyectos culturales locales. Que motiva a los viajeros a conocer los nombres de nuestras montañas y nuestros ríos y despierta la curiosidad para entender más sobre nuestra flora y fauna. Llevarse a casa experiencias de vino es llevarse en cada botella, a la vez, memoria líquida de su encuentro con Guanajuato.

Este libro plasma, desde una hermosa narrativa y mirada, el esfuerzo colectivo de nuestra entidad. Recolecta las visiones de los diferentes actores que han tomado parte en la historia de lo que hoy ya podemos llamar una región de vinos. Este compendio representa también los esfuerzos gubernamentales y de cada uno de sus representantes, a lo largo de estos 20 años de historia, para apoyar el cauce de los diferentes esfuerzos privados y permitir su vinculación al estado.

Los relatos, textos e imágenes aquí compartidos consolidan un trabajo sumamente relevante que era necesario realizar en este punto de nuestra vida como región de vino, a fin de documentar y compartir lo que hasta ahora hemos entendido como productores, proporcionándole al lector una guía para seguir explorando con mayor profundidad la diversidad que hoy constituye la escena del vino en Guanajuato. ♦



Vendimia manual en la bodega San José Lavista.



El vino de nuestra tierra

*Estamos abrazados por sierras
y bendecidos por la riqueza
de un suelo espléndido*

Chef Juan Emilio Villaseñor

LA COCINOTECA, LEÓN.

Vivimos en una de las zonas más generosas de México, con las horas de sol y la cantidad precisa de agua para producir lo que necesitamos y más.

Nos encontramos en una ubicación privilegiada, así valorada desde sus primeros pobladores. Las condiciones naturales de esta geografía, justo en el centro de la nación, son inmejorables. Aquí la tierra siempre ha dado frutos. Logramos domar nuestros caudales, aprendimos a labrar y a tomar la justa medida de las temporadas para sembrar, cosechar y habitar en un enorme vergel que no se cansa de dar.

Contamos con una historia milenaria en la que se han entrelazado culturas muy diversas. Somos artesanos, agricultores, criadores, curtidores, mineros, artistas, industriales, cocineros y nos encanta gozar de los frutos de nuestro esfuerzo.

Hace cinco siglos llegaron las primeras vides. Desde entonces, las uvas y el vino entraron a nuestras vidas. Aunque la historia nos confirma entre las regiones vitivinícolas de más profunda raíz en el continente, no fue hasta hace un par de décadas que en Guanajuato se empezó a escribir el capítulo más nutrido e interesante de la vitivinicultura. Hoy nuestros sarmientos están en muy buena forma.

Los viñedos y las bodegas de nuestra tierra han brindado enormes esfuerzos por hacer justicia a la cocina del país y

en particular a la del Altiplano Central, que por sus características siempre agradecerá la compañía de un vino. Las empresas han invertido mucho dinero y han impulsado recursos importantes como la investigación. Se ha trabajado con mucho ahínco para honrar nuestra historia y las tradiciones de las múltiples culturas a las que nos debemos.

Las bodegas guanajuatenses, concentradas en menos de una decena de regiones, han estudiado las condiciones originales y agroclimáticas de zonas como Jaral, León, Dolores, San Miguel, Salvatierra o San Felipe, para hacer las cosas como se debe. Hay planeación y las metas se están cumpliendo. Destacan por su desarrollo áreas como Comonfort y se abren nuevas como San Francisco del Rincón. En extensiones rurales próximas a la capital se siembran y vinifican diferentes variedades con notables resultados.

Muchas etiquetas de nuestra tierra han sido premiadas y, lo más importante, cada año ganan terreno en el gusto de los consumidores. Guanajuato se puede jactar de una excelente oferta para una demanda cada vez mayor y más exigente. Esto último, sumado al arrojo de los empresarios, ha dado lugar a una interesante oferta de turismo gastronómico, propulsada por el enoturismo.

Guanajuato es uno de los estados del país donde la gastronomía contemporánea ha tenido una mayor evolución.





Actualmente, más de una veintena de vinícolas ofrecen actividades para recibir al turista y, sumado a ello, está la larga lista de restaurantes que en ciudades como León, Guanajuato, San Miguel o Dolores Hidalgo, se han hecho de buena fama nacional e internacional por su cocina, servicio y diseño sobresaliente. Aquí comemos muy bien y gracias a las influencias que suman desde fuera a las recetas e ingredientes milenarios, tenemos una cocina diversa, sabrosa y esencial.

Nos asisten variedad de verduras, frutas, legumbres y cereales, así como una vasta ganadería vacuna, ovina, de cerdos, aves, y caprinos. Tenemos especies silvestres y enormes extensiones de tierra en plena producción; incluso nos proveen huertos y granjas que producen sobre pedido de restaurantes y cocineros, con una calidad plausible. Hacemos mezcales, somos buenos para el tequila, producimos cervezas de campeonato y ahora ya estamos considerados entre las principales regiones vitivinícolas de México. Hoy, los vinos de nuestra tierra son buenos y van a ser mucho mejores. Aún hay terreno por arar.

Te invito a probar nuestra comida y especialmente aquella que permanece cercana a las tradiciones que nos hacen fuertes. Deléitate con nuestras recetas centenarias y con

los platos que hemos diseñado a partir de los ingredientes que nos da la comarca. Acompaña los sabores de nuestra cocina con los de nuestros vinos. El vino en Guanajuato es un acto de congruencia; comer y brindar con vinos guanajuatenses y de otras regiones de México, también lo es. Bebe nuestra historia, disfruta de una copa que te platicará de los suelos, los cielos y las personas que la han elaborado.

Tenemos vinos potentes que expresan lo que el clima les ha señalado a las vides. Los hay con buena acidez y la frutalidad que fascina a miles de entusiastas. Vivimos en un lugar que te espera para comer y brindar como pocos. Guanajuato crea la oportunidad de conocer nuevos sitios y degustar productos con carácter distintivo. Consíentete saboreando un vino que se plasmó desde los primeros pasos, desde la selección de la tierra y la viña hasta la copa y sus sensaciones.

Saboréalo relajadamente, porque el vino es para gozarse y compartir. Desde tu casa o en la nuestra, la cuestión es decirnos “salud”, mucha salud. Queremos ser tus anfitriones; aquí te esperamos con una cocina sabrosa, un sacacorchos, unas copas y la botella en la temperatura y el momento perfecto.

Beber vino guanajuatense es hacer patria. ♦



José Agustín Arrieta Fernández (Santa Ana Chiautempan, Tlaxcala, México, 1803 – Puebla, Puebla, México, 1874)
Cuadro de comedor, 1864. Óleo sobre lienzo. Marco de madera con aplicación de marquetería. Firma: A. Arrieta de 1864, abajo en el centro.
Fondo Guillermo Tovar y de Teresa. Colección Museo Soumaya. Fundación Carlos Slim, Ciudad de México, México.



ANTECEDENTES DEL VINO GUANAJUATENSE



Los viñedos en tiempos de la Nueva España

José Alfredo Hernández Padilla

El apogeo de la vitivinicultura en el estado de Guanajuato es una realidad del último medio siglo, pero su historia remite a la Conquista, cuando los españoles plantaron las primera vides en la Nueva España. Hernán Cortés promovió su cultivo, como lo documentan las *Cartas de Relación*, donde informaba al Rey Carlos I sobre el progreso que traería la industria del vino a las nuevas tierras.

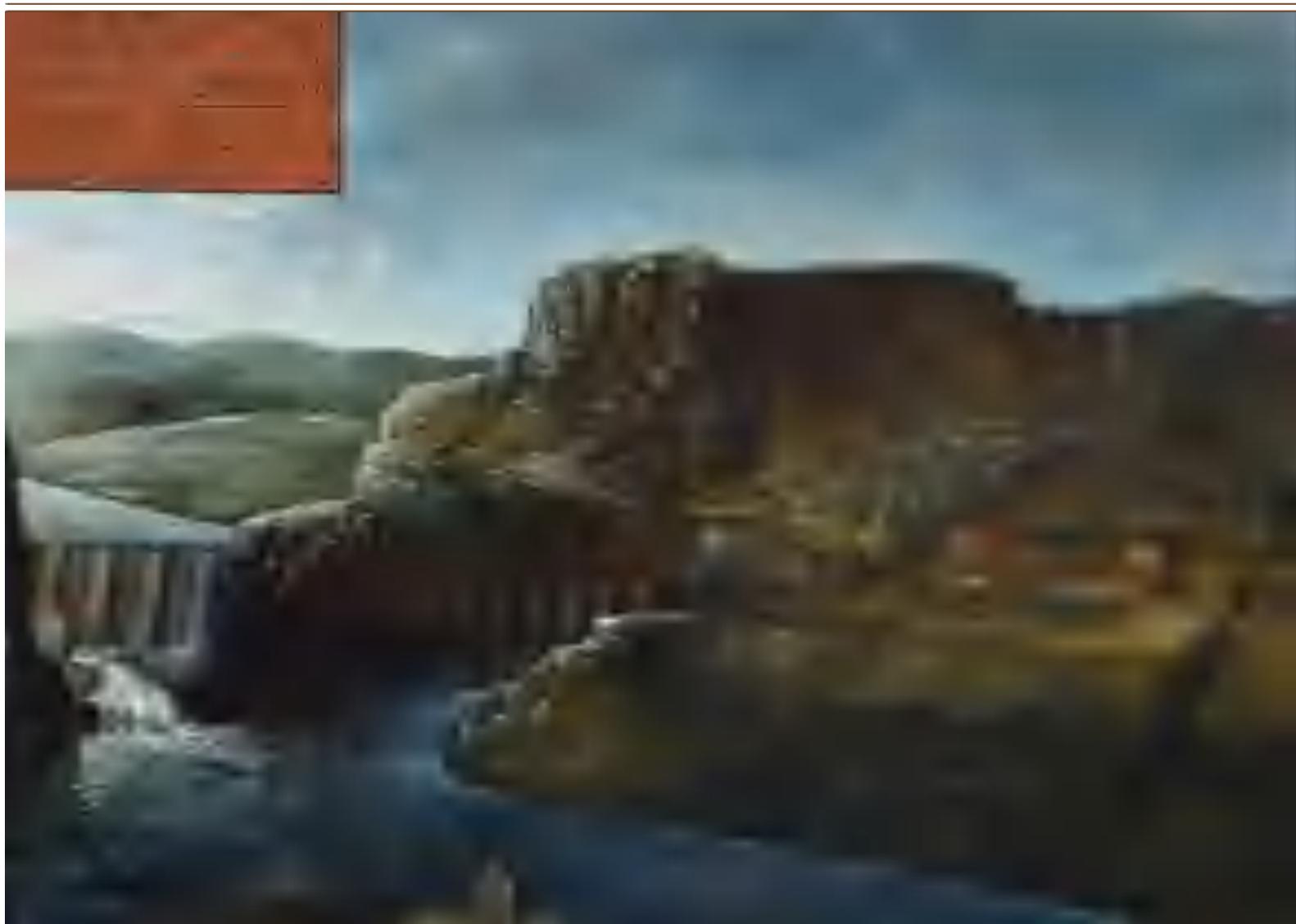
Con la mirada puesta en los territorios recién conquistados, Hernán Cortés firmó las Ordenanzas de 1524, que obligaban a expandir el viñedo: “cualquier vecino que tuviese indios de repartimiento sea obligado a poner en ellos en cada año, con cada cien indios de los que tuviera de repartimiento, mil sarmientos, aunque sean de la planta de su tierra, escogiendo la mejor que pudiera hallar. Entiéndase que los ponga y los tenga bien pesos y bien curados, en manera que puedan fructificar, los cuales dichos sarmientos pueda poner en la parte que a él le pareciere, no perjudicando terceros, y que los ponga en cada año, como dicho es, en los tiempos en que convienen plantarse, hasta que llegue a dicha cantidad con cada cien indios cinco mil cepas; so pena que por el primer año que no las pusiere y cultivase, pague medio marco de oro, que habiendo en la tierra plantas de vides de las de España en cantidad que se pueda hacer, sean obligados a engrerir las cepas que tuvieren de las plantas de la tierra”.

El paisaje se fue transformando con los primeros viñedos, no solo en lo que ahora es la Ciudad de México, también en la región de Villa de Carrión (Atlixco, Puebla), en Antequera (Oaxaca) y en algunas poblaciones castellanas del Nuevo Reino de las Indias Occidentales, el cual fue denominado la “Nueva España del mar Océano” y que, entre otros sitios, comprendía las tierras que hoy forman el estado de Guanajuato.

Hacia 1522 partieron expediciones con rumbo a lo que hoy es Michoacán. Al pasar por territorio guanajuatense ocuparon tierras en nombre de Hernán Cortés, quien al poco tiempo asignaría las primeras encomiendas a Juan Riobó, Diego Hurtado, García Holguín, Pedro de Sotomayor y Francisco Morsillo, entre otros.

Como parte de las campañas de expansión de los dominios se establecieron las primeras órdenes religiosas, las cuales además de evangelizar a las poblaciones que encontraban a su paso llevaban consigo la orden de plantar la vid con el objetivo de producir vino de consagrar.

En 1526 se fundó San Francisco de Acámbaro en terrenos de Pedro de Sotomayor y luego de Hernán Pérez de Bocanegra. La importancia de este sitio resulta de los viñedos que allí establecieron las órdenes religiosas. Los Franciscanos fueron los primeros en establecerse y a ellos se sumó, pocos años después, la Orden de los Agustinos.



Anónimo novohispano. Real de Minas del Salto de Guanajuato de Nueva España, c 1817. Óleo sobre lienzo. Marco de madera tallada con aplicación de hoja de oro. 62.8 x 83.8 X 1.5 cm; con marco 76.1 x 97 x 4.5 cm Inscripción: «Real de Minas del Salto/ en Guanajuato. de Nueva/ España. Explicacion/ 1. Casa de Alcaide./ 2. Cuartel de la tropa./ 3. Plaza Mayor./ 4. Beneficio del mineral./ 5. Mineral de Plata./ 6. Casas de becinos/ 7. Molino de trigo/ 8. Camino de Guanajuato/ 9. Labaderos del mineral./ 10. Montañas de las minas», arriba a la izquierda. Colección Museo Soumaya. Fundación Carlos Slim, Ciudad de México, México.

Los pueblos a la vera de las rutas de la época fueron creciendo y para el año 1547, tras el descubrimiento de yacimientos de plata en Rayas y San Bernabé, en Guanajuato, la vid adquirió un gran auge derivado de la tarea de abastecer a las explotaciones mineras y a los soldados que combatían los ataques chichimecas, un conflicto que se extendió hasta fines del siglo dieciséis.

Aún en medio de enfrentamientos con la población nativa, surgieron las poblaciones de Celaya, León y Salamanca. Dado que el conflicto se extendió por años y crecía la demanda constante de víveres desde las nuevas ciudades, se volvió necesaria la producción de alimentos en las mismas haciendas.

El crecimiento de los cultivos durante la segunda mitad del siglo dieciséis incluyó la vid, tanto en variedades de mesa como las destinadas a la elaboración del vino y las conservas de uva, muy apreciadas en la época. Los viñedos, sin

embargo, no alcanzaban a producir lo suficiente para hacer frente a la demanda, por lo cual ésta era cubierta en parte con uvas y caldos traídos de otras regiones.

La mayor parte de los viñedos eran para consumo familiar, lo cual explica su reducido efecto frente a la creciente demanda, salvo en las tierras de Hernán Pérez de Bocanegra y Córdova, en la zona oriente de Guanajuato. Dentro de sus vastas propiedades sobresalía el área de Apaseo el Grande, donde tenía un viñedo productivo, el primero de Guanajuato. Su existencia se encuentra documentada en el libro del Marqués de Villamayor escrito en 1679 y también la registró el maestro José Buenrostro, en su monografía sobre Apaseo.

Estas propiedades agrícolas de Apaseo el Grande fueron así el hogar de los primeros viñedos del estado, lo cual relata aquella crónica del 1679 de esta manera: “...en la estancia que se dize Apaseo, donde el Sr. Hernán Pérez de

Bocanegra y Córdova tiene una viña el valle abaxo desde el Nacimiento del agua, asta llegar donde se consume el agua del dicho Arroyo, que serán mil brazas de largo, y de ancho doscientos cincuenta: y todo lo vendieron con sus aguas, entradas y salidas”. De esas primeras viñas de Apaseo el Grande, que inauguran la historia del vino guanajuatense, no sabemos a ciencia cierta a quiénes estuvo destinada su producción.

Aportaciones eclesiásticas

Tanto los encomenderos como las órdenes religiosas desempeñaron un papel importante en el crecimiento vinícola de la región. Con el establecimiento de los conventos se establecieron las órdenes de Franciscanos, Agustinos y, hacia finales del siglo dieciséis, los Jesuitas. Estos últimos tuvieron la actividad más notable, ya que no solo produjeron vino para su consumo y eucaristías, sino también para comercializar en las zonas mineras.

Algunas otras órdenes como Juaninos, Dieguinos Dominicanos, Betlemitas y Camilos fueron asentándose en la zona de manera paulatina durante todo el siglo dieciséis y ya iniciado el diecisiete, estableciendo huertos y viñedos en los que emplearon mano de obra nativa.

Los Jesuitas no se limitaron a la evangelización de los nativos y a ponerlos a trabajar las tierras, sino que también los educaron en el cuidado de las vides a fin de mejorar el vino. La Orden convirtió la actividad vitivinícola en fuente de ingresos y fundó con ella una época de prosperidad, que se extendió a partir de fines del siglo dieciséis al pueblo de San Luis de la Paz.

Hacia la tercera década del siglo los Jesuitas contaban con más de 15,000 plantas en sus viñedos. En sus cavas guardaban un buen número de botellas y botas con vino de la región. Esta bonanza se extendió junto con la expansión de la orden religiosa a lugares como Celaya, León y Guanajuato, sitios en donde se incrementó el cultivo de la vid, aunque con menor relevancia que la lograda en San Luis de la Paz.

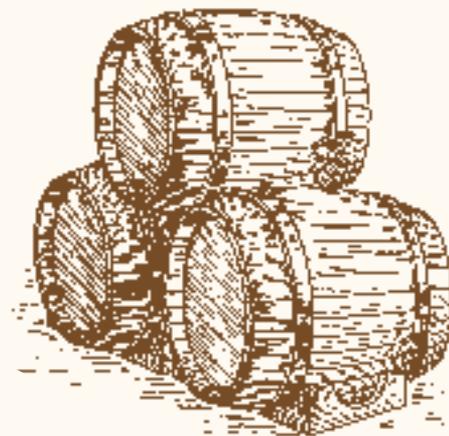
La producción de vinos de Guanajuato, sobre todo la de San Luis de la Paz, llegó a competir con la de Parras, Coahuila, posicionándose ambas como las dos principales regiones de la Nueva España, por encima de Puebla, Ciudad de México, Toluca, Alta y Baja California y Sonora. Además, Guanajuato fue de los pocos sitios en donde no se ejercie-

ron las restricciones que impuso la Corona desde fines del siglo dieciséis. El rey Felipe II quiso mantener el monopolio del vino español, instruyendo a los virreyes en 1595 para que prohibieran “plantar viñas en indias occidentales” y para “que no den licencias para que de nuevo se planten ni se reparen las que se fueren acabando”, lo cual fue reiterado por Felipe III en 1610 y por Felipe IV en 1628 y 1631.

A salvo de la prohibición, el crecimiento se mantuvo a ritmo constante hasta que los productores de España presionaron nuevamente a la Corona para que prohibiera la producción de vinos y destilados en sus territorios de América, salvo para uso de la Iglesia, lo cual se hizo efectivo con un edicto en 1699.

Los frailes sin embargo, no se dieron por aludidos y mantuvieron el comercio de vino con localidades mineras cercanas como las de Xichú, Comanja, Guanajuato, La Luz, Sangre de Cristo e incluso algunas lejanas como las de Bolaños o Santa Fe, en lo que es ahora Nuevo México. El *Diario de viaje a la Nueva España* de Fray Francisco de Ajofrín, menciona que “existen viñas y producción de vino en Salvatierra, al igual que entre Salamanca e Irapuato exis-

La producción de vinos de Guanajuato, sobre todo de San Luis de La Paz, llegó a competir con la de Parras, Coahuila.





En sus cavas los jesuitas guardaban un buen número de botellas y botas con vino de la región. Esa bonanza se extendió junto con la expansión de la orden religiosa a lugares como Celaya, León y Guanajuato.

ten buenos cultivos de viñas, abundantes. En San Miguel el Grande y en el Pueblo de Dolores, también se encuentran uvas y algo de producción de vino”.

No obstante, el fraile no considera equiparable su calidad con la del vino europeo. En un texto que puede verse como la primera crítica de vinos nacida en América, nada piadosa por lo demás, aseguró: “La uva se da muy buena, pero no tan sazónada como en la Europa, y siempre retiene algún agrio desapacible al gusto; y a mi ver proviene del poco cultivo de las viñas y no saber dar las labores a su tiempo”.

La expulsión Jesuita y la ralentización vinícola

Tras un siglo de progreso en la siembra de la vid, la influencia Jesuita llegó a su fin en 1767, cuando el rey Carlos III ordenó la expulsión de la Orden de España y sus colonias. Emisarios del virrey Carlos Francisco de Croix, acompañados por una guardia del ejército, informaron en las misiones jesuitas que “Por orden del rey Carlos III quedan, desde este momento incomunicados y tendrán que salir para España, sin más pertenencias que el breviario, la ropa puesta y el dinero que pertenezca a cada uno”.

Con la expulsión de la Orden quedó paralizada la educación agrícola en el cuidado de los viñedos que proporcionaba a los nativos. Para más perjuicio de la vid, en 1774 el rey Carlos III recordó la prohibición de plantar nuevos viñedos y le dio a esta, en una real cédula de 17 de enero, el carácter de “absoluta”. Como consecuencia, el cultivo fue abandonado en su mayoría, con excepción de algunas plantaciones, y la producción de vino en Guanajuato resintió el golpe.

Al mismo tiempo, el vino de España seguía entrando en buenas cantidades. En 1792 llegó un nuevo intendente a Guanajuato, Juan Antonio de Riaño y Bárcena, quien reactivó el interés en el cultivo de la vid y su transformación en vino. En ese momento solo en algunas zonas como Celaya, Villa de San Miguel el Grande, San Felipe y Dolores había algunos productores.

En 1796 se liberó la fabricación y venta de aguardiente y chinguirito en la zona de Aguascalientes. El historiador Lucas Alamán puntualiza que hasta ese momento “Los viñedos habían progresado mucho en diversos puntos, en especial en Parras”. En ese mismo año el rey Fernando VII dio permiso, prosigue Alamán, “para plantar otros nuevos viñedos en la provincia de Guanajuato, cuyo intendente favorecía este género de industria, que se aumentaba también en la provincia de San Luis Potosí”.

En aquel momento los propietarios de viñedos, ante el monopolio de los vinos españoles y las consiguientes restricciones, preferían vender la uva fresca o como uvate, una conserva espesa de uvas que se elabora calentándolas junto con el mosto hasta adquirir consistencia de jarabe.

El 11 de mayo de 1803, en *La Gaceta de México* (tomo II número 36, folio 290), se publicó la real cédula en donde se aprobaron las licencias dadas por el virrey Miguel de la Grúa Talamanca, Marqués de Branciforte, el 28 de julio y 4 de agosto de 1796, a José Joaquín Márquez, Fernando Movellán e Ignacio de Celis, para sus viñedos de la hacienda de Plancarte cerca de Celaya, y las tierras realengas que habían comprado en Tetela del Río.

El permiso animó a apostar por las vides en la Intendencia de Guanajuato y acrecentó los cultivos ya existentes. El intendente De Riaño y Bárcena apoyó a los criollos para que plantaran en San Miguel, Dolores y Guanajuato. Entre los personajes que indujo al interés por el cultivo de la vid



Daniel Thomas Egerton (Londres, Reino Unido, 1797 - Ciudad de México, México, 1842). Guanajuato [México], 1840. Estampa litográfica coloreada con acuarela y gouache. Marco de madera tallada con aplicación de pasta y hoja de oro 41.5 x 58.6 x 0.2 cm; con marco 80.9 x 98 x 6.2 cm Firma: D.T. Egerton.1840, abajo a la izquierda Inscripciones: Guanajuato, abajo a la izquierda. Fondo Guillermo Tovar y de Teresa. Colección Museo Soumaya. Fundación Carlos Slim, Ciudad de México, México.

estaba el cura Miguel Hidalgo, quien promovió la producción en el pueblo de Dolores e inculcó el oficio de viticultor entre los pobladores.

Lo controversial del personaje del cura Hidalgo nació presuntamente de la formación que daba a los indios en aras de mejorar su trabajo y la condición social en que vivían, así como una inclinación por los libros franceses (prohibidos en el virreinato, dice Alamán), todo lo cual abonaba a la fama de Dolores como un pueblo de ideas liberales. Se atribuye a esa fama la destrucción por parte de tropas del virrey de los viñedos y otras plantaciones.

Las tropas recibieron la orden de destruir la totalidad de los viñedos de la región. La aplicación de la medida a rajatabla, y particularmente con los cultivos del cura Hidalgo, es vista como uno de los detonantes que llevaron al estallido

del movimiento independentista con el famoso episodio del Grito de Dolores.

Retomando el rumbo hasta la actualidad

Luego de la Independencia surgieron iniciativas para recuperar y replantar los viñedos. Una de ellas fue la imposición de un gravamen mayor a los vinos extranjeros sobre los nacionales. En 1843, durante el mandato de Antonio López de Santa Anna, se fundó en Chapingo la Escuela Nacional de Agricultura, desde donde se procuró favorecer la difusión de la viña y otros cultivos.

La producción vinícola se enfrentó también a un nuevo reto: la competencia con bebidas de menor costo como el mezcal y otros aguardientes, vino de coco, chinguirito y



José Agustín Arrieta Fernández (Santa Ana Chiautempan, Tlaxcala, México, 1803 – Puebla, Puebla, México, 1874) Cuadro de comedor, c 1840-1860. Óleo sobre lienzo. Marco de madera tallada con aplicación de pastas y hoja de oro 62 x 86.7 x 2.8 cm; con marco 107.7 x 132.7 x 13.6 cm. Colección Museo Soumaya. Fundación Carlos Slim, Ciudad de México, México

pulque. Y debió asimilar aún otro golpe cuando el clero, que era todavía el mayor propietario de los viñedos existentes, sufrió en 1857 la expropiación de sus bienes y propiedades por parte del Estado.

Lo poco que quedaba de la industria vinícola llegó muy disminuida al umbral del siglo veinte. A finales del diecinueve, sin embargo, los italianos Fabián Garbari y Rafael Gamba dieron nueva vida a los viñedos de una finca que había pertenecido a los Jesuitas, en la población de San Luis de la Paz. La producción era pequeña pero de buena calidad, lo cual hizo que las ventas crecieran rápidamente, al punto de tener que comprar uva de otros estados para dar abasto a la demanda.

Tras la muerte de Garbari, la empresa cambió de nombre a Vinícola Rafael Gamba e Hijos, y recibió un fuerte impulso de la escasez de vino importado ocasionada por la Primera Guerra Mundial. Por décadas fueron productores

de vinos blancos y tintos, así como de fortificados —jerez, moscatel, Málaga, oporto— y destilados, sobre todo grappa y brandy; abastecieron de vino de consagrar a la Iglesia y algunos de sus productos obtuvieron preseas en concursos de Francia e Italia. La vinícola estuvo activa durante tres generaciones de la familia Gamba, hasta la década de los setenta del siglo veinte. En ese momento se vio obligada a cerrar.

La llegada a Dolores en 1975 del catalán Juan José Manchón Arcas, abrió una nueva etapa. Había nacido en Vilanova, en el Penedès, y antes de desembarcar en México trabajó en la bodega Codorníu, en Sant Sadurní D'Anoia, y también en Chile. En el país aplicó inicialmente sus conocimientos en un rancho de Zacatecas antes de llegar a Dolores, donde comenzó a elaborar vino en 1978 de manera casera junto a su amigo Ignacio Vega, propietario del rancho colindante.

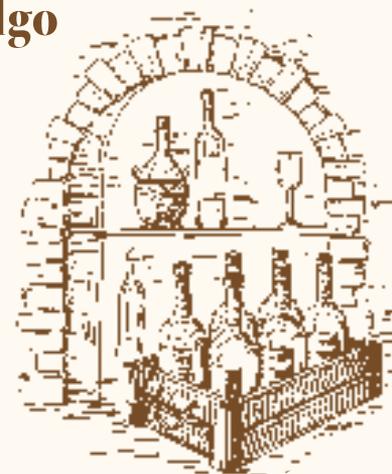


Anónimo mexicano. Los rancheros. Vista general de Zacatecas [A partir de los personajes de Carl Nebel (1805-1855) en su libro *Viaje pintoresco y arqueológico sobre la parte más interesante de México*, 1836, París, Francia], c 1836-1850. Mosaico de plumas, gouache, óleo y pastel seco sobre papel. Marco de madera tallada con aplicación de pastas, barniz rojo y hoja de oro, 31.2 x 42.6 x 0.02 cm; con marco 50.7 x 62.4 x 7.7 cm. Colección Museo Soumaya. Fundación Carlos Slim, Ciudad de México, México.

Ignacio Vega plantó en su rancho, a fines de la década de los 80, las primeras vides. Su hijo, Ricardo, se asoció con el hijo de Juan José, Juan Manchón, quien siguiendo la estela del padre estaba regresando de hacer el doctorado de enología en Valencia. Así dieron inicio a lo que sería Vega Manchón, un proyecto de bodega ya formal, hoy más conocido por su etiqueta Cuna de Tierra, que no ha cesado de crecer desde entonces.

El éxito de este proyecto derivó en un relanzamiento de la vitivinicultura guanajuatense al estimular a otros empresarios a seguir su ejemplo. El panorama se ha transformado de raíz, para decirlo con una palabra adecuada, y a una notable velocidad. Guanajuato cuenta ahora con 450 hectáreas de viñedo y cerca de 30 bodegas ya tienen sus vinos en el mercado, mientras que al menos otra veintena ha comenzado a plantar con el mismo objetivo. ◆

El catalán Juan Manchón Arcas comenzó a elaborar vino en Dolores Hidalgo y abrió una nueva etapa.



Historia y establecimiento de la cultura vitivinícola en el estado de Guanajuato.



Ley de Carlos V
Edicto real que obliga a los encomenderos a plantar 1000 vides por cada 100 indígenas concedidos.



A partir del s. XVI
Guanajuato queda integrado al Camino Real de Tierra Adentro, la ruta comercial más extensa del mundo en su época. Abarcó 2580 km.



Independencia
Quema de los viñedos de Hidalgo por el ejército colonial. Inicia el movimiento de Independencia.



1521



Caída de Tenochtitlan.



1524



Descubrimiento de yacimientos de plata en San Bernabé y Rayas, que provoca el crecimiento de poblaciones en la localidad.



1550



Edicto real de Felipe II
Prohíbe plantar nuevos viñedos, salvo cuando implique la producción de vinos para la eucaristía y otras excepciones.

1595



1793



Miguel Hidalgo se muda al pueblo de Dolores.

1803



La primera bodega en San Luis de la Paz.

1810

1870





El Porfiriato

Durante el mandato de Porfirio Díaz (1876-1911), se plantan un millón de vides en la Hacienda de Roque en Guanajuato.



Angellorum

Nace en Guanajuato el primer vino fortificado autorizado por la Iglesia católica mexicana para la consagración.



El catalán Juan Manchón Arcas

comienza a elaborar mistelas en Dolores Hidalgo.



50

Hectáreas plantadas



8

Bodegas



450

Hectáreas plantadas



45

Proyectos vitivinícolas

75%

Proyectos productivos

Museo del Vino en Guanajuato

Los italianos, Ettore Apollonio y Remo Stabile inician la producción de vinos en San Miguel de Allende.



1900



1913



1978

1960-80

1990

2000

2001

2010

2011

2015

2016

2021



Gamba e Hijos

Bodega San Luis Rey se transforma en Gamba e Hijos con la incorporación del inmigrante de Génova, Italia, Rafael Gamba.



Nacen viñedos cerca

de San Miguel de Allende y Dolores Hidalgo, con producción de uvas para vinos fortificados.



Primera siembra de Cuna de Tierra en Dolores, Hidalgo



10

Hectáreas plantadas



2

Bodegas



250

Hectáreas plantadas



18

Proyectos vitivinícolas



Daniel Thomas Egerton (Londres, Reino Unido, 1797 - Ciudad de México, México, 1842). Guanajuato [México] c 1840.

Óleo sobre papel. Marco de madera tallada con aplicaciones de pastas y hoja de oro 44 x 53.8 x 0.3 cm; con marco 71.9 x 81.7 x 6.8 cm

Colección Museo Soumaya. Fundación Carlos Slím, Ciudad de México, México.



27/10
2023

Viñas y Bodegas de GUANAJUATO

Tierra de Vinos

I
TIERRA

II
AGUA

III
LUZ

IV
EL VIAJE

V
PROTAGONISTAS

VI
GUÍA DE BODEGAS





CONTENIDO

I TIERRA ♦ 37

Las sutilezas del terroir
Dolores y San Miguel
Arcilla, Arena y Limo

II AGUA ♦ 75

El incierto equilibrio
La austeridad de la vid
Del lado de San Miguel

III LUZ ♦ 109

La fotosíntesis, origen de la vida
La piel solar
Envueltos en luz
Las vides maduras

IV EL VIAJE ♦ 143

El museo y la ruta
El peso de los restaurantes
Los fraccionamientos del vino
Las fiestas de la Vendimia

V PROTAGONISTAS ♦ 203

VI GUÍA DE BODEGAS DE GUANAJUATO ♦ 243





I

◆ TIERRA ◆



Para mi, lo fascinante del vino es que muchos aspectos de otros ámbitos forman parte de su cultura y su técnica.

Sin la geografía y la topografía resulta incomprensible la viticultura; sin la historia, no tiene contenido; sin viajes, resulta irreal.

- ◆ Hugh Johnson, prólogo de *Monks and Wine*, Desmond Seward, Lume Books 2020.



Atardecer en Viñedo de Los Senderos, del grupo La Santísima Trinidad, a tres kilómetros de San Miguel de Allende.



Lo que es el vino lo dice la tierra; no se habla de una bebida que planta sus raíces en la materia del planeta como de una ecuación trazada en el aire. Durante su tránsito en la planta y su fusión desde ella con el suelo, con los arrestos de frío y calor, el sol y su ausencia, la lluvia, el rigor de la aridez y las gotas de rocío de la mañana, la fruta plasma el carácter del vino. El de Guanajuato creció con respeto a esa regla y en el orden debido: primero la tierra, después la fruta y mucho después las bodegas. Los viticultores comenzaron por ser viticultores: plantando. Desde entonces dan vida al terroir, crean evidencia de tierras y climas, hacen del vino el revelador de su riqueza.

Terroir, palabra francesa que expresa tanto como lo que oculta. A simple vista cuenta lo que es. Pero no: quien quisiera atar la palabra a su etimología, estaría achatando el significado. “A diferencia de otros productos, en el vino de dónde viene es toda la cuestión”, escribió alguna vez el afamado escritor de vinos Hugh Johnson para situar su ineludible origen en el terruño y en la compleja trama de elementos que lo definen.

“La entera ecología del viñedo, todos los aspectos de su entorno”, enumera, “desde el lecho de piedra hasta las heladas tardías de la niebla del otoño, sin excluir la manera

como el viñedo está plantado ni el espíritu del viticultor”. La escritora Jancis Robinson, de su lado, aísla del concepto el factor humano, para poner a este último en la otra punta de la madeja: “Al definir el terroir más estrechamente, podemos apreciar mejor la extraordinaria relación que cimienta el vino entre la constante, irreductible Naturaleza, y esas mercuriales, rebeldes criaturas, que buscan capturarla en una copa”.





Efecto föhn de niebla en el paisaje guanajuatense. Entre la Sierra Madre Oriental, la Occidental y el eje neovolcánico, el terroir brinda a la vid un ámbito privilegiado en clima y suelo.





Zarcillo que utiliza la parra para asirse a la espaldera de alambres.

Entrada de Cava Garambullo.

El terroir de Guanajuato es la tierra volcánica y el arenal, la grava y las arcillas negras y rojas, el lodo en el que se hunden los pies y los granos de arena que solo imprimen su huella, la planicie y las pendientes de las colinas; pero también el ángulo en que pegan los rayos del sol sobre las hojas de la viña y la intensidad de la radiación con su secuela de azúcar en las uvas, el calor del estío, el frío de las noches que ralentiza el metabolismo y protege la acidez, las lluvias que refrescan el aire, mantienen vivas las raíces y la temperatura de la tierra, los vientos que diseminan esa frescura y liberan a la planta de hongos.

El vino es la expresión en que cuaja esa tormenta de estímulos y a la vez actúa sobre el escenario que los incuba. El estado comienza a experimentar su dinámica, a someterse a sus designios. Hacia el interior de las carreteras los campos se pueblan de viñedos cuyas líneas de perfección simétrica, a veces curvadas por la pendiente de alguna loma, van cubriendo la superficie agrícola. La vid pugna por espacio entre las cadenas montañosas —la Sierra Madre Oriental, la Occidental y el así llamado “eje neovolcánico”— cuyas elevaciones contraen y distienden el paraje como un cuerpo vestido de verde y ocre. La Mesa del Centro abarca cerca de la mitad



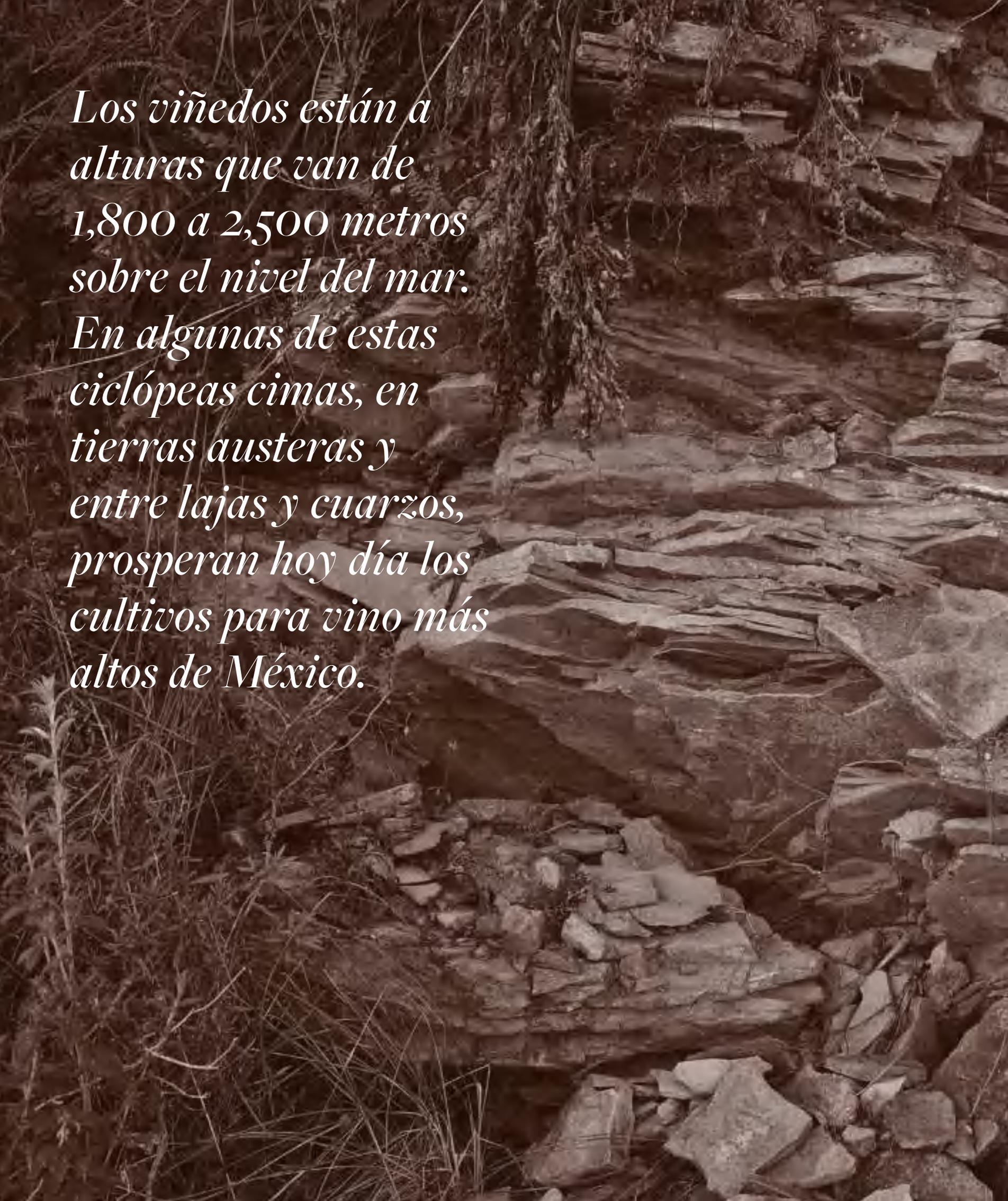
Rama añosa de vid de Dolores Hidalgo.



Entrada de Cava Garambullo.

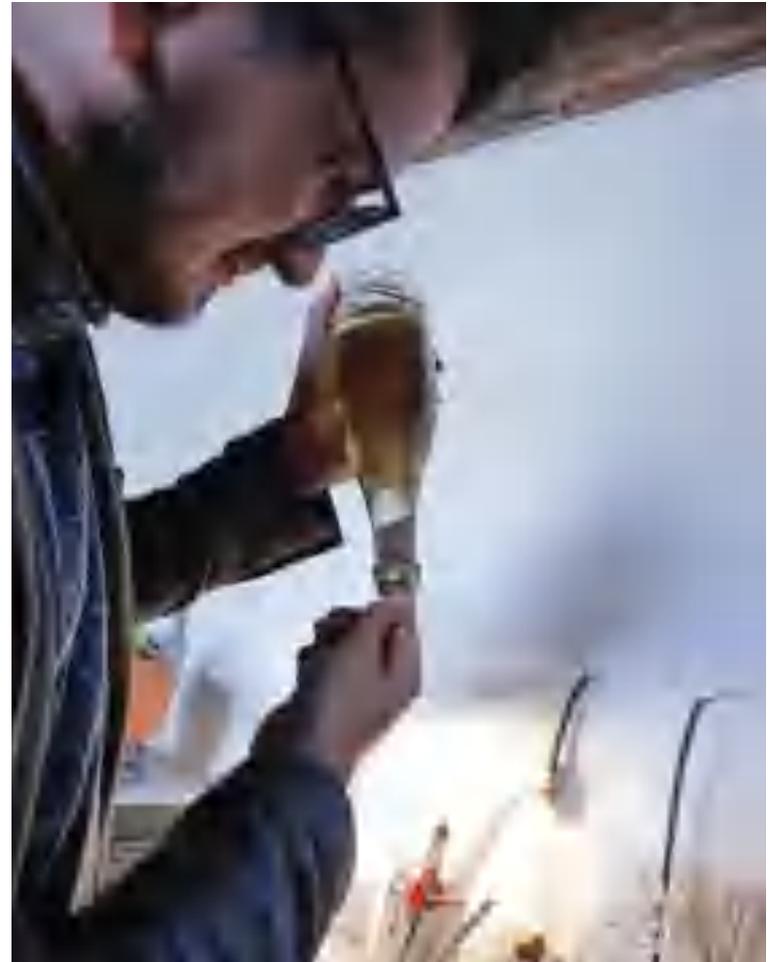


Bodega Cava Garambullo que oficia de sala de catas.



Los viñedos están a alturas que van de 1,800 a 2,500 metros sobre el nivel del mar. En algunas de estas ciclópeas cimas, en tierras austeras y entre lajas y cuarzos, prosperan hoy día los cultivos para vino más altos de México.

El enólogo Branko Pjanic examina a contraluz los sedimentos de una botella de espumoso.



del estado y a su vez una de sus mitades, la del norte, ha hecho del vino su más dinámico inquilino. Un denominador común (ya se verá, hay varios) es la altura: de 1,800 a 2,500 metros sobre el nivel del mar (en estas ciclópeas cimas crecen ahora algunos de los viñedos más altos de México).

Las sutilezas del terroir

Pero el terroir de Guanajuato no es solo uno y de ahí su riqueza, desplegada en las variantes de un clima “semidesértico y semicontinental”, precisa Natalia López, de la bodega Cava Garambullo. En otoño e invierno llueve muy poco y luego, desde la formación de la uva hasta su completa maduración, son aguaceros. Las lluvias de verano irrumpen y cesan rápidamente para dar paso a un sol potente que evapora sus secuelas. El calor puede subir hasta 30 grados y baja hacia la noche hasta llegar a quince. El diferencial térmico, a su vez, es moderado por las caídas de agua, lo cual da singularidad al carácter que la fruta habrá de conferirle al vino.







El sol baña los viñedos de Cuna de Tierra, plantados hace más de 30 años.



Natalia López y Branco Pjanic en la sala de barricas de Cava Garambullo: descanso en el trajín de las vinificaciones.

Cava Garambullo está a pocos kilómetros de la ciudad de San Miguel de Allende. Branco Pjanic y su esposa Natalia, enólogos y propietarios, se conocieron mientras estudiaban una maestría en Enología, Viticultura y Terroir en Angers, la ciudad francesa de la Loire. Natalia, una chilanga química en alimentos, encontró en los vinos su pasión. Branco venía de una familia campesina de Bosnia que producía para autoconsumo vinos, destilados, charcutería... No regresaron al punto de partida. Buscaron un lugar en México y hallaron Guanajuato. Arribaron en 2012 y fueron consultores de la primera ola de bodegas que revolucionó el estado: Vega Manchón, Dos Búhos, Viñedo San Miguel, La Santísima Trinidad...

De aquellas experiencias surge el conocimiento compartido del terroir guanajuatense en sus diferentes versiones y latitudes. Los vinos de Natalia y Branco son itinerantes o, más bien, reflejan el itinerario de sus autores. Se les suele llamar “naturales”, aunque ellos prefieren el rótulo “baja intervención”. La base de su propuesta es el cultivo orgánico y la manera como practican su oficio es, dice Natalia, “la de

un micronegociante borgoñón”. No tienen viñedo: compran uvas de diferentes proyectos en los que han colaborado y hacen evidente el origen en las etiquetas, de manera que cada botella es un testimonio incidental del terroir. Como ejemplo están sus Cabernet Franc en dos versiones: Dolores y San Miguel, muy diferentes a pesar de estar hechos con la misma cepa.

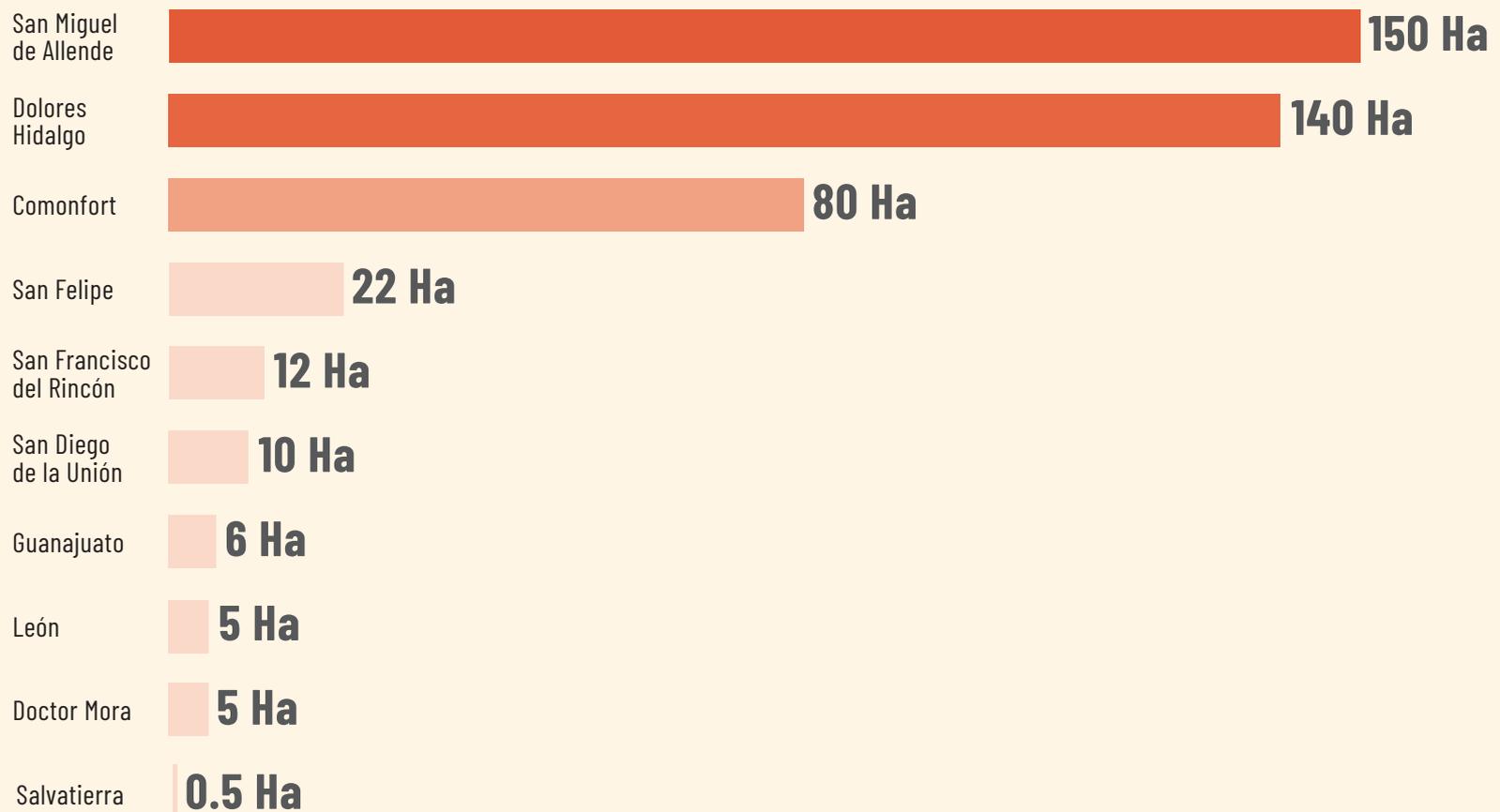
Y acá conviene hacer un alto: si bien la comparación que hace Natalia con Borgoña recalca solo en el tipo de negocio, quizá convendría examinar otras que anticipan un posible camino para la viticultura guanajuatense. Hoy ya se le caracteriza —más que a ninguna otra del Bajío— como hábitat de pequeños productores. La realidad lo refrenda cuando se pasa revista a la extensión de sus propiedades: desde una escueta media hectárea hasta un máximo de sesenta. Pero el viñedo borgoñón registra, a la vez, complejidad geológica. ¿Puede haber en Guanajuato algo parecido a su proverbial diferencia de suelos, aquella que sustenta la clasificación de sus vinos en Grandes y Primeros Crus?



Vendimia en Dos Búhos: se cosechan las uvas en cajas de 18 kilos para evitar que la piel se dañe en camino a la bodega, exponiendo la pulpa a la oxidación y al ataque de hongos e insectos.

Los vinos de Guanajuato en cifras

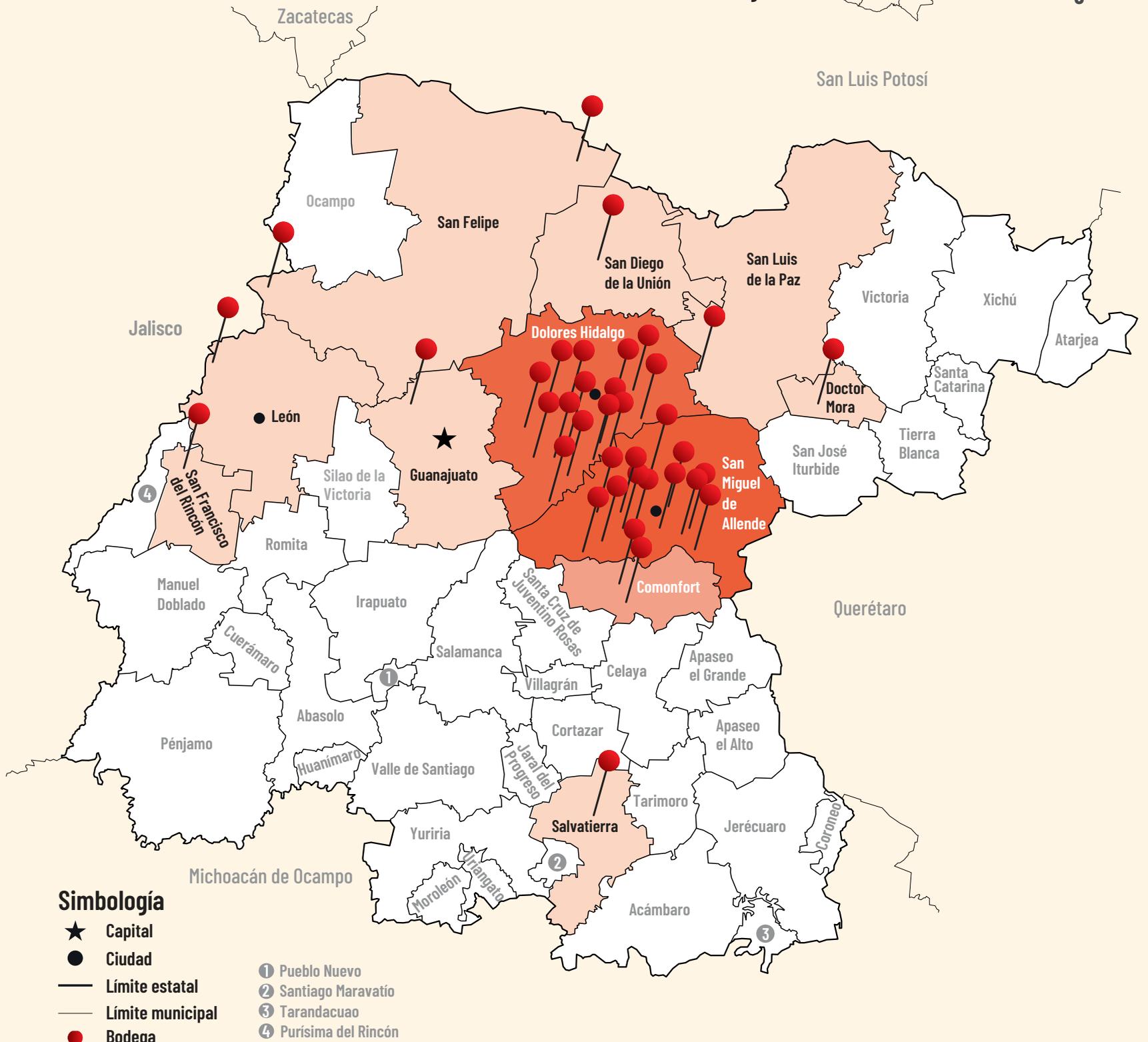
Cantidad de hectáreas de vid por municipio

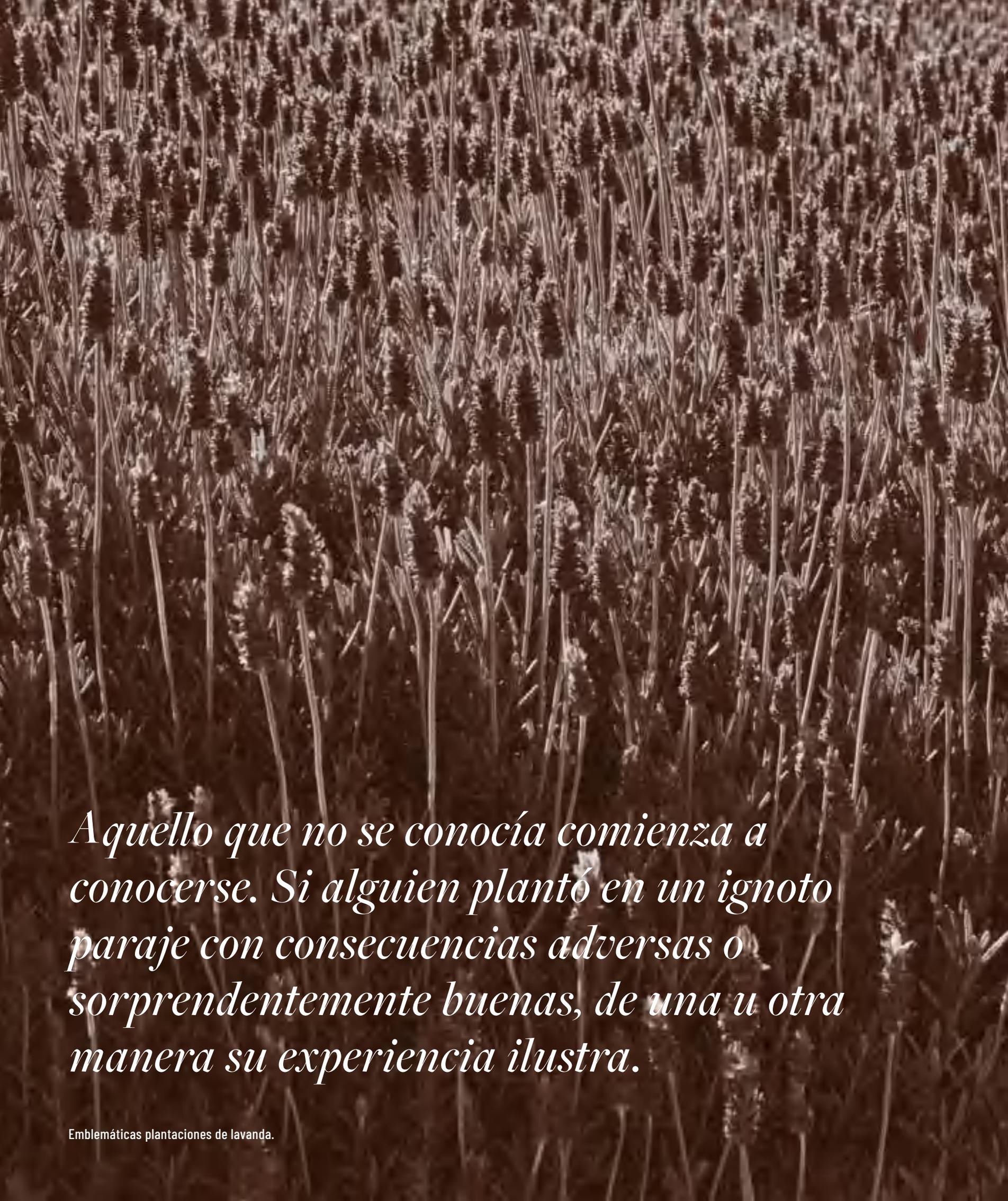


Resumen de producción vitivinícola estatal



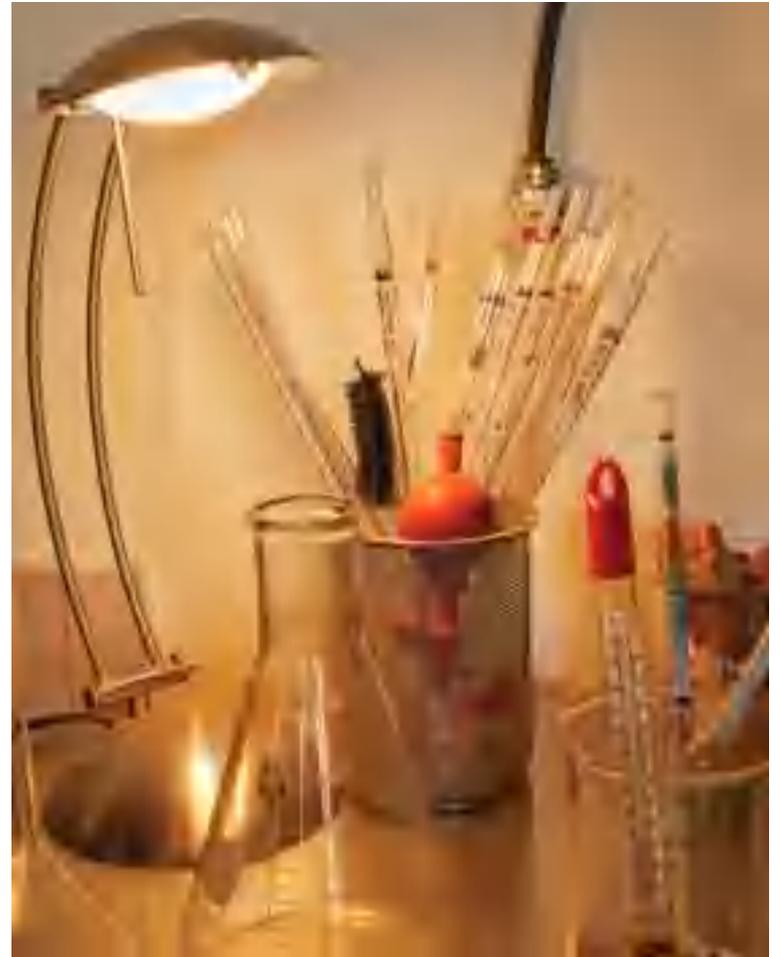
Densidad de bodegas por municipio





Aquello que no se conocía comienza a conocerse. Si alguien plantó en un ignoto paraje con consecuencias adversas o sorprendentemente buenas, de una u otra manera su experiencia ilustra.

Herramientas para el examen de los componentes químicos del vino y diagnósticos que le permitirán al enólogo controlar resultados y anticipar posibles problemas.



La experiencia de Garambullo incita a comprobarlo. Aunque de Louis Pasteur en adelante el vino ha estado cobijado por los avances de la ciencia, su componente práctico, empírico, es decisivo y a menudo toma la delantera. Aún así los vinicultores de Guanajuato ha comenzado por el principio: contratar expertos, hacer calicatas y someter muestras al laboratorio, seguir la estadística del clima, las horas de sol y los milímetros de lluvia. Y luego ver resultados...

Dolores y San Miguel

Aquello que no se conocía comienza a conocerse. Si alguien plantó en un ignoto paraje con consecuencias adversas o, por el contrario, sorprendentemente buenas, de una u otra manera su experiencia ilustra. A condición de tener en cuenta todas las variables, de contextualizar, en suma. Gran parte de la información que recogen enólogos, agrónomos, geólogos, laboratoristas, incrementan el acervo. Su experiencia es de un valor difícil de estimar, sobre todo cuando llevan años en la zona y han podido seguir cosecha a cosecha, de estación en estación, las condiciones climáticas y su efecto sobre el suelo y las plantas.





Entrada al edificio de la bodega Dos Búhos.

Barricas y botellero en Vinícola Toyan, una de las primeras bodegas de Guanajuato, pionera también en el cultivo orgánico.



Destacan dos grandes regiones con diferencias marcadas por la geología, el clima y la historia: Dolores Hidalgo y San Miguel de Allende. De atrás hacia adelante, la cronología indica que en ambas se dieron las primeras bodegas del vino guanajuatense contemporáneo. En Dolores, Juan Manchón Arcas fue dos veces pionero: en 1978 inició la producción de vinos artesanales y tres décadas más tarde, ya en el siglo veintiuno, él y Ricardo Vega fundaron Vega Manchón, el primer proyecto en encarar el desafío de la producción comercial con una oferta de calidad consistente. En aquella primera década del siglo le siguieron otras propuestas con similar ambición: Rancho Toyan, Bernat Vinícola y, con sesgo inmobiliario, la Santísima Trinidad.

Martha Molina fundó y dirige Toyan. Bernat fue creada por el que es su actual propietario, Álvaro José Álvarez Bernat. Su hijo, Álvaro Fuentes, está a cargo de la enología y colabora con él la sommelière Indra Laporta. Aunque comparte rasgos de clima similares a sus vecinos, su suelo es ligeramente diferente: más arcilla y también más calcáreo. Posiblemente sea la razón por la cual cepas tintas y blancas se dividen el terreno casi equitativamente: del lado de las tintas Grenache, Malbec, Syrah y Merlot; en blancas Muscat, Viognier y Chardonnay.



Restaurante de la bodega Dos Búhos, bajo arcadas coloniales.



En los alrededores de San Miguel ya existían desde hacía décadas viñedos con producciones limitadas nacidas del autoconsumo, como las de los pioneros italianos Ettore Apollonio y Remo Stabile.



La cepa Malbec ha ganado espacio rápidamente entre las variedades de Guanajuato.

Los vinos de Remo Stabile, uno de los primeros productores. Su viñedo está en los alrededores de San Miguel de Allende.

San Miguel se tardó algo (tampoco mucho) en replicar, aunque en los alrededores de la ciudad ya existían desde hacía décadas viñedos con producciones limitadas, nacidas del autoconsumo, entre ellas las de los pioneros italianos Ettore Apollonio y Remo Stabile. Al influjo de lo que sucedía en Dolores, se dispararon proyectos más enfocados al mercado, como Dos Búhos, Puente Josefa, Los Senderos y Viñedos San Miguel (éste ya en el municipio de Comonfort).

Entre ambos territorios el régimen pluvial traza delgadas fronteras: lluvias copiosas que pueden sumar hasta 550 mililitros al año en San Miguel de Allende y alrededores; más moderadas —alrededor de 100 mm menos— en Dolores Hidalgo. En cuanto al suelo, el de la región se puede definir de manera genérica como “franco, arcillo arenoso”, apunta Rafael Garza, un agrónomo que brinda consultorías a alrededor de 40 bodegas en diferentes regiones de México. En Guanajuato colabora con muchas de las que han surgido en los últimos años, de manera que llega a las geografías más disímiles del territorio vinícola y año con año incorpora al terroir toneladas inmatriculadas de experiencias y entendimiento.



Sommelière en la mesa de degustación de la tienda de Viñedo San Miguel.



Viñedos de la bodega Guanamé, situada en San Felipe, localidad vecina al estado de San Luis Potosí.





Sala de barricas de Guanamé, donde maduran los vinos en maderas de origen francés y americano.



Tabla de viñedo plantada con Syrah.

Los viñedos cercanos a San Miguel de Allende, enfatiza Garza, suelen tener más arcilla. “Una arcilla que el agua compacta como muégano y que cuando seca, explota y se agrieta”. Es el caso de Viñedo San Miguel, a dieciséis kilómetros de la ciudad, en el municipio de Comonfort. Es de la familia Cuadra, reconocidos fabricantes de artículos de piel en León. Son 60 hectáreas con una producción actual de 14 mil cajas y la aspiración de llegar al doble. Dolores Hidalgo y su entorno tienen menos arcilla y más arena y grava. ¿Qué los pone en la misma sintonía?: el origen volcánico, con alto contenido mineral como calcio, magnesio y potasio.

Garza vive en Aguascalientes, desde donde parte a diario hacia los viñedos bajo su tutela y va dejando en ellos sus recetas. Es agrónomo por el Tecnológico de Monterrey y cuenta con una especialización en viticultura en Francia, por la École Nationale Supérieure Agronomique de Montpellier. Se fue adentrando inadvertidamente en el vino desde que su mentor en la carrera lo envió, en 1975, a una práctica en viñedos de Aguascalientes. “Fue algo sorprendente que me enviaran sin consultarme”, cuenta, “pero después del primer

contacto con las viñas en La Laguna, decidí seguir ese camino, y no lo he soltado hasta ahora”.

Arcilla, Arena y Limo

Si partimos del trío arcilla, arena y limo, presente largamente en las texturas de los suelos, los rasgos del vino podrían ordenarse, teóricamente, de acuerdo a las diferentes proporciones en que participan del terroir. La arcilla alarga los ciclos de maduración y en consecuencia favorece el desarrollo de color y taninos en vinos tintos de buen cuerpo; la arena potencia en las uvas el caudal aromático que captura el vino; el limo tiende a producir vinos más suaves y redondos. El cuarto ingrediente en concordia cuando está presente es la cal, que incentiva la fineza —sobre todo en los vinos blancos— así como la concentración de azúcares, que derivan en grado alcohólico.

San Felipe, cuyos viñedos colindan con San Luis Potosí, tiene menos arcilla y algo más de arena y grava. Es caluroso durante los días de primavera y verano, con máximas de 32 grados, puntualiza Elías Torres, propietario de la bodega



Injerto sobre pie de viña.

Vinos de Guanamé con las medallas otorgadas por *México Selección* del Concurso Mundial de Bruselas.



Pájaro Azul. En las noches la temperatura baja hasta 10 grados y en esas diferencias, que pueden llegar a 20 grados, la uva se halla a gusto, acumula color y taninos. En esta zona, tierra y clima mandan una brotación más temprana y, consecuentemente, la cosecha también sucede más temprano, de manera que a menudo llega antes que irrumpen las lluvias.

“Pero nosotros estamos en Valle de Jaral de Berrios”, precisa Torres, “es diferente, está un poquito más abajo; es un valle con más agua y entonces mejor riego”. Su actividad más importante es la ganadería lechera. De las 250 hectáreas que posee la familia y que desarrolló su padre, ocupó 30 para vino en 2011, con vides sobre todo de Merlot, Malbec y Tempranillo. Agricultores y ganaderos, como en su caso, conforman el tronco de la economía guanajuatense y han generado de manera casi espontánea esa rama de células compactas que es el vino.

“Ha sido”, dice Torres, “resultado de la pasión, del amor por la tierra y por este microclima excepcional. En mi familia se bebía buen vino y mi papá y yo queríamos demostrar que podíamos obtener ese buen vino en nuestro terruño, que podía dar una fruta excelente”. Los resultados sustentan la hipótesis: redondos, aterciopelados, con buena acidez natural y alrededor de trece grados de alcohol.



Entre piedras, viñedo apenas plantado de Hacienda Santiago.



Grupo de turistas en un alto durante el recorrido del viñedo.



Edificio colonial y capilla de Tierra de Luz, en los alrededores de la ciudad de León, en lo que fue la hacienda Jaramillo de Abajo, fundada en 1550.

De San Diego de la Unión, localidad al norte de Dolores, a San Felipe, y de allí al oeste, hasta el límite con Jalisco, otra zona vinícola comienza a tomar forma. Las lluvias son moderadas (de 325 a 400 milímetros), el suelo contiene poca arcilla pesada y la materia orgánica es de muy buena calidad, sintetiza el agrónomo Garza. En 2017 Juan Manchón hijo, enólogo de Cavas Manchón y responsable también de la enología de la bodega Vega Manchón, plantó cerca de San Diego, a más de 2,000 metros de altura, diez hectáreas en alta densidad, una estrategia poco común en la zona: 7,600 plantas por hectárea, el doble de lo usual. No apunta solo a la cantidad: quiere lograr una fruta más concentrada a partir de la competencia de las plantas por los nutrientes.

Entre León y la localidad jalisciense de Ojuelos los viñedos hallaron otro ecosistema promisorio, a algo menos de 2,000 metros de altura, con diferencias de hasta 20 grados de temperatura entre el día y la noche y suelos franco arenosos. La bodega Tierra de Luz posee allí cinco hectáreas, de las que salen por el momento algo menos de 500 cajas de Merlot, Malbec, Pinot Gris, Sangiovese y Nebbiolo. Tanto por su cui-







A 2,500 metros sobre el nivel del mar, el viñedo de Hacienda Santiago es quizá el más alto de Guanajuato.



Interior de la bodega El Lobo, al sur de León, situada en un microclima cálido y suelo franco arcilloso. Los nombres de sus vinos evocan el mundo de la ópera.



Vinos blancos, tranquilos y espumosos, de la etiqueta Xido.

Juan José Álvarez Brunel y su esposa Rosario Vega recorren su pequeño viñedo Lomas del Xido, cerca de San Miguel de Allende.

dada estética colonial como por el esmerado viñedo y la pulcritud de las instalaciones, es la bodega boutique por definición.

También en los alrededores de León y en el límite con Jalisco, pero camino a Comanja, en la Sierra de Lobos, la bodega Hacienda Santiago configuró una apuesta poco común. En 2020 plantó dieciséis hectáreas a 2,500 metros sobre el nivel del mar, en tierra rojiza, franco arcillo arenosa, con cepas Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Tempranillo, Malbec, Sauvignon Blanc y Chardonnay. Un año más tarde se habían sumado otras diez hectáreas y continuarán con el mismo ritmo hasta llegar a las 300. Es hasta ahora el viñedo más alto de México y, si el propósito se cumple, llegará a ser también el más grande del estado.

Muy cerca se perfila otra bodega, Hacienda Barbosa, en las antípodas: su viñedo es por ahora de solo tres hectáreas. En un terroir muy diferente, al sur de León, la bodega El Lobo, junto a la carretera que une San Francisco del Rincón a Manuel Doblado, prospera en un clima más caliente, con menor amplitud térmica del día a la noche y menos frío en invierno. En 2008 su propietario, Francisco Hernández, plantó veinte hectáreas de Zinfandel, Syrah, Tempranillo, Merlot y Malbec en una meseta con preponderancia de ar-

cilla. En menor cantidad, a manera de experimento, tiene vides de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Moscatel de Alejandría, Chenin Blanc, Malvasía y Cariñán.

En la tierra están las señales que guían el carácter del vino y los avatares del clima, el riego y la manera de plantar terminarán de modelarlo con los cuidados del hombre. En 2013 Juan José Álvarez Brunel, en ese momento presidente del Consejo Coordinador Empresarial y más tarde (2020-2026) secretario de turismo del estado, lideró una visita a Borgoña coordinada por la École Agricole de France, orientada a conocer la industria del vino en esa región. Y aquel viaje sirvió para impulsar aún más el dinamismo de una actividad que despegaba con notable entusiasmo.

Guanajuato conoció en Borgoña lo que allí tomó forma con el tiempo: la base del carácter de su vino, la influencia clave del terroir y la diversidad que le da vida. En aquel viaje, dice Álvarez Brunel, “aprendimos de la región, atrapamos algo de lo que es el vino y lo demás fue llegando con el tiempo. Por esa y otras visitas que hemos hecho, por ejemplo a Valladolid a través de nuestra participación en la Asociación Española de Ciudades del Vino, Guanajuato tiene una visión más clara de su futuro como región vinícola”. ◆



Recodo del Río Laja, cuyas aguas recorren gran parte de la región vinícola de Guanajuato.

A scenic landscape featuring a river or stream flowing through a lush, green environment. The water is clear and reflects the surrounding foliage. The background is filled with dense trees and vegetation, creating a sense of a natural, serene setting. Overlaid on the center of the image is a semi-transparent diamond-shaped graphic. Inside this diamond, the Roman numeral 'II' is displayed in a large, white, serif font.

II

◆ AGUA ◆



*El agua era fresca, potable,
había para todos.*

*Se ha vuelto escasa por
razones que todos ignoramos y
contaminada por razones que
todos conocemos.*

*El vino, en cambio, es mucho
mejor ahora que antes.*

- ◆ Jean Claude Carrière, escritor francés, novelista.
(A propósito de su natal Languedoc, icónico sitio
del vino mediterráneo francés).



Riego por goteo en el viñedo de Cuna de Tierra.



Reflejos sobre el agua en el jagüel de Vid Elena.

En el tramado proceso que va del agua al vino hay una química que se gesta al interior de la tierra y de la que afloran solo algunos pocos secretos: discurre entre rocas y sedimentos, arrastra materia y envuelve a las raíces en frescura y nutrientes que suben hasta la fruta para moldearla con su carga sutilmente transformada en el trayecto. El agua llega a ser vino después de correr, superficial o subterránea, en las innumerables arterias que ha sabido tallarse en la tierra por siglos antes de acordar con ella el destino no previsto: dar alimento a la vid, instalarse en sus células.

Guanajuato es una geografía semidesértica pero paradójicamente rebasa de agua: la de las lluvias, que se hacen presentes de junio a octubre, la de sus lagunas y reservorios, artificiales en algunos casos, obra de la naturaleza en otros, y la que discurre subterráneamente en sus acuíferos. La relación de la vid con el agua es dinámica: la de un organismo que sabe vivir con poco. Cuando no la hay o no la suficiente, hunde más sus raíces a sabiendas de que allí encontrará lo que necesita. Cuando rebasa sus necesidades, la regula.

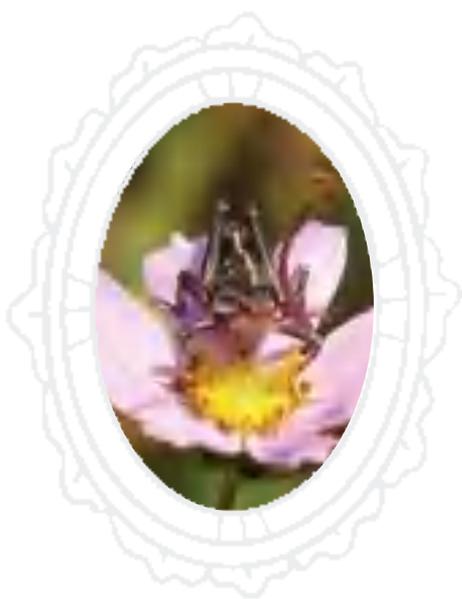
La idea misma de terroir está modulada por su relación con el agua. “Más que una constitución química particular,

es la condición física del suelo lo que importa... El ideal para la viña es cuando esta funciona como un regulador de la humedad. Su estructura asegura la evacuación del excedente de agua de lluvia pero garantiza también a las raíces profundas el frescor necesario y el buen funcionamiento de la planta en periodo de sequía”, escribe Émile Peynaud, uno de los fundadores de la enología moderna.





Amanecer en el viñedo de San Lucas, con su restaurante al fondo.



El misterio de la calidad está en el terroir, pero a ese misterio le sigue de cerca otro, porque, prosigue, “¿de qué manera el gusto del vino depende tan estrechamente de su terruño cuando, aparentemente, este no le proporciona otra cosa que agua, nitrógeno y sus elementos minerales? No se sabe y, sin embargo, cuando el suelo cambia, todos los aromas del vino se modifican”.

El incierto equilibrio

El agua es el vehículo que transporta hasta las raíces los nutrientes de la tierra: nitrógeno, hierro, potasio, magnesio, fósforo entre otros (cuando alguno escasea, el agrónomo receta suplementos alimenticios que la planta recibe, una vez más, a través del agua irrigada). Es parte de un acomodo perfecto: el suelo le da paso, se embebe de ella, la filtra, la conduce y la colma de materias que incorpora a su naturaleza. A partir del agua la planta interpreta la compleja partitura del terroir y crea la uva. Pero esa relación benéfica puede ser destructiva: mientras crece, el retoño la necesita en todo momento; cuando la uva madura, mucho menos. A punto de vendimiarse, el arribo de las lluvias puede ser perjudicial.



En el mismo viñedo, racimo de uvas Merlot maduras después de la vía.



Conducción de vides entre empedrado en Viñedo San Miguel.



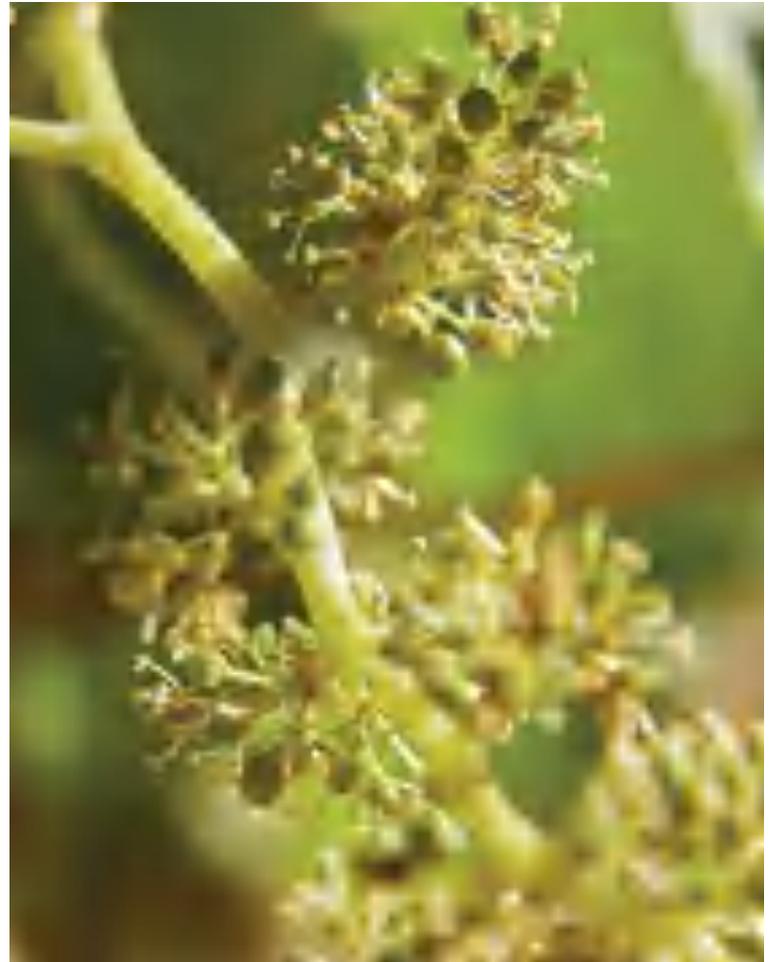


*La relación de los
viticultores con
las lluvias es tensa.
Miran al cielo
interrogándolo
acerca del chubasco
que viene. ¿Será
suficiente, demasiado
muy poco?*



Tierra fertilizada con lombrices en viñedo Tres Raíces.

Racimo en flor antes de la formación de la fruta.



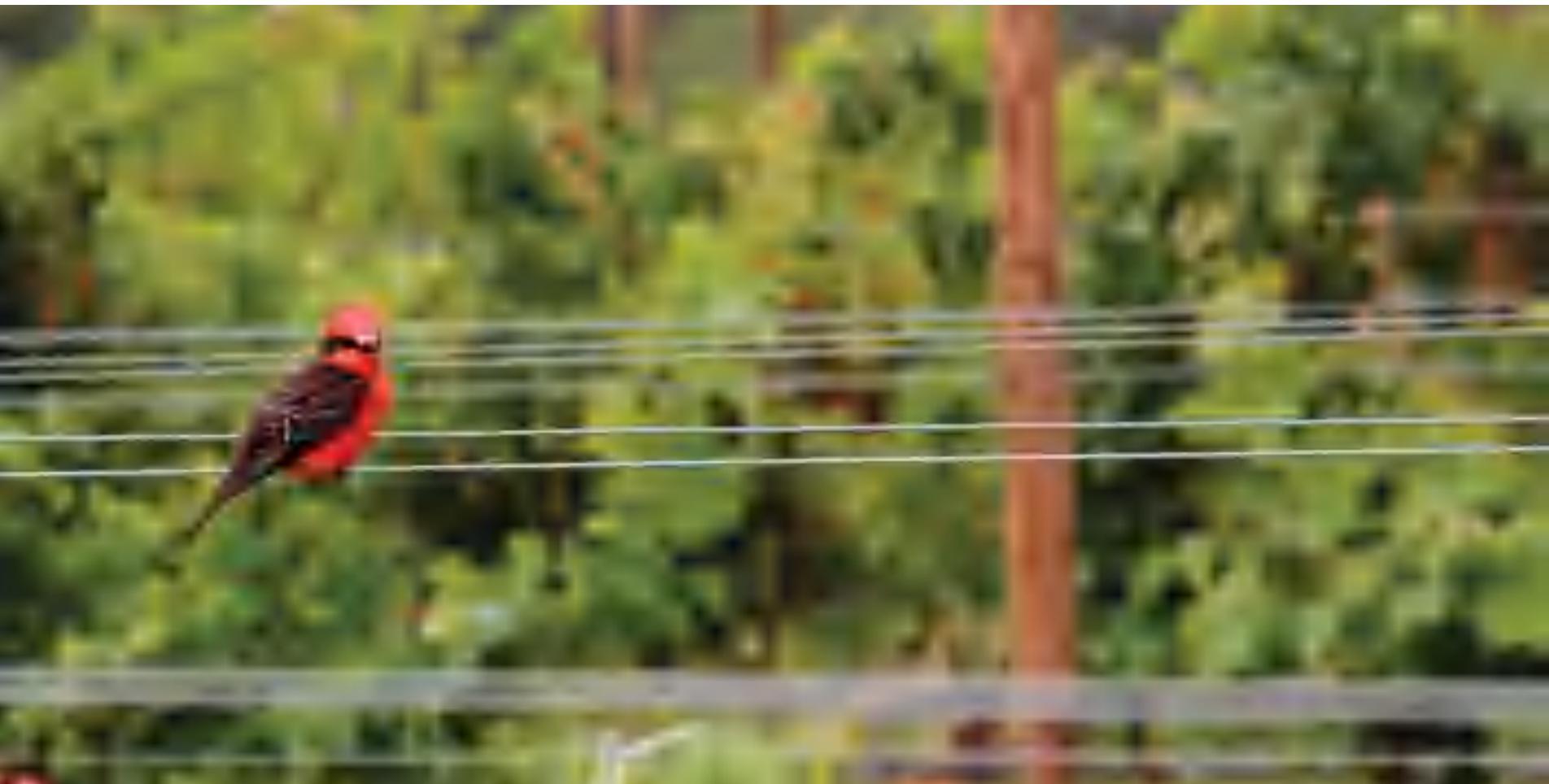
Es una relación tensa. Los viticultores miran el cielo interrogándolo acerca del chubasco que viene: ¿será suficiente, demasiado, muy poco? Cuando decimos que el de Guanajuato es un clima semiárido decimos también que, a pesar de todo, el agua es un bien escaso. Si nos atenemos al promedio anual de precipitaciones —algo más de 400 milímetros en promedio— es suficiente; si auscultamos su distribución, hay meses en los cuales el viticultor debe irrigar para mantener a las plantas con vida. De noviembre a mayo impera la sequía, de junio a octubre, las lluvias.

Pero ¿no que la vid es una planta hecha para sufrir? Definitivo: el estrés hídrico, el desayuno a cuenta gotas durante la maduración, con apenas lo necesario para vivir, tiene eco positivo en el vino. Si la planta interpreta la escasez como amenaza (y lo es), activa reflejos de sobrevivencia: concentra su vigor en la uva, que es su aparato reproductor. Y por eso, también, si le llegan torrentes de agua después de sufrir la sequía, bebe sedienta. Si la uva se hincha, el proceso tambalea: el vino puede resultar aguado, su azúcar se diluye y no da el grado alcohólico, la acidez tiende al desbalance.

El riesgo existe en toda la viticultura del Bajío, con mayor o menor intensidad dependiendo del microclima, debido a que las lluvias llegan, justamente, en época de maduración.



El río Laja recorre gran parte de la zona norte del estado, la cual concentra la mayor parte de los viñedos.



Sobre los alambres que se utilizan para la conducción de las vides se posan frecuentemente los pájaros, al acecho de la fruta.

El riesgo existe en toda la viticultura del Bajío, con mayor o menor intensidad dependiendo del microclima, debido a que las lluvias llegan, justamente, en época de maduración. Esta condición, que es parte del carácter del terroir mientras que en otras zonas vinícolas —Burdeos, Borgoña o La Loira, en Francia— es solo un accidente del estío, obliga a diseñar cuidadas estrategias para la evacuación y absorción del agua. En ellas intervienen tanto la composición de la tierra como la topografía en la que se forma.

Las pendientes ayudan, aún si son suaves, pues evacuan más rápido la inundación; los suelos arenosos o de grava facilitan el drenaje hacia las napas profundas. El caso es más complicado con la arcilla, porque absorbe el agua en el tiempo de un suspiro. Pero ¡qué bien cae cuando tras el diluvio viene la sequía! Ahí más vale tener reservas. El agua hace a la vid necesitada y voluble, reclama y rechaza a la vez, busca un equilibrio poco probable.

Los viticultores de Guanajuato han sabido aprovechar las experiencias acumuladas por sus colegas de otras latitudes y convertirlas en teoría. Su aplicación práctica está condicio-

nada, ciertamente, por los rasgos particulares de cada zona. José Seoane plantó en 2012 un viñedo de siete hectáreas en “una explanada cuya pendiente evita el encharcamiento”, explic. Allí, en San José Lavista, está elaborando desde 2015 tres tintos —dos Malbec y un Merlot—, un rosado espumoso de Syrah, un blanco de Sauvignon Blanc e incluso un fortificado tipo oporto.

San José Lavista está a pocos kilómetros de la ciudad de San Miguel de Allende y por esa y otras razones el enoturismo ha estado presente desde el inicio en su proyecto, básicamente con la apertura del restaurante Lavista y la creación de espacios para bodas, incluidas catorce habitaciones destinadas a recibir a los invitados. Pero aún así el desarrollo del viñedo y la bodega han sido centrales en el proyecto.

La parte ya plantada comparte con el resto de la zona su estructura arcillo arenosa, mientras que las cinco hectáreas que avizora Seoane para plantar en un futuro cercano, están sobre un terreno con clara dominante caliza. Esta particularidad puede fundar diferentes líneas de vinos en base al impacto del terroir en las uvas. El juego entre las pendientes que



Sala de barricas en la bodega San José Lavista. En primer plano el pupitre para la elaboración de sus espumosos.

La tierra caliza viene de los restos de fauna marina acumulados en los océanos que cubrían la tierra hace millones de años. Al retirarse las aguas, estos restos se desecaron liberando el carbonato cálcico.

desagotan el agua y los tipos de tierra que la retienen, acentúa la diversidad y anuncia buen potencial, según las áreas, para tintos y blancos.

El componente calizo entraña interrogantes. Su origen está en los restos de fauna marina acumulados en los océanos que cubrían la tierra hace millones de años, durante el Jurásico. Cuando el mar se retiró y se desecaron los ingentes depósitos de conchas y huesos de peces, estos liberaron el carbonato cálcico, materia base de la caliza, creando rocas que el tiempo pulverizó hasta fundir en un mismo suelo con otros materiales. Hoy día ese componente impregna de blancura y suave color arena la superficie de la tierra; está presente en miles de hectáreas y propicia algunos de los vinos más apreciados del planeta.

En la caliza rebota la luz solar mientras sus entrañas retienen el agua. Sumando una y otra característica, la ecuación da un suelo “frío”, cuyo resultado es la maduración más lenta de la fruta. También atempera el color y el cuerpo en los vinos tintos, al contrario de lo que sucede con la arcilla. Pero propulsa su elegancia. Y dota de atributos positivos a



La capilla donde se consagran las bodas. Cada semana San José Lavista ofrece sus instalaciones para las ceremonias y festejos de casamiento.



Panorámica de San José Lavista: el viñedo, seguido de las instalaciones para bodas y el edificio que alberga el área de vinificación y sala de barricas.







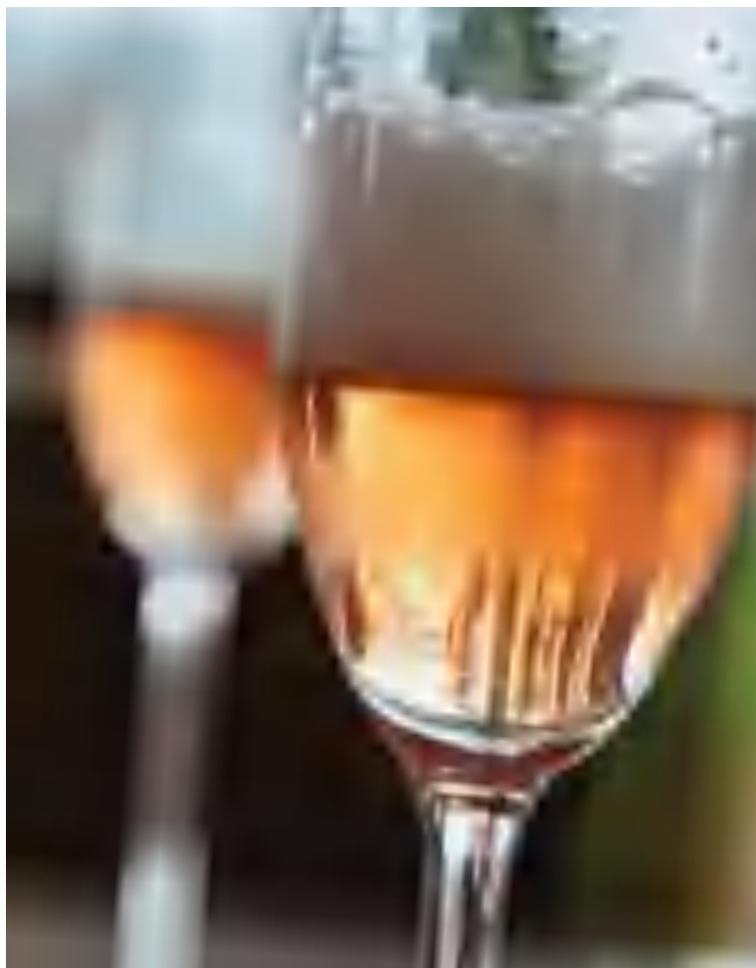
Durante el invierno el frío impulsa la latencia de la vid y esta descansa, condición ineludible para un despertar con toda la fuerza gestadora en primavera.

los blancos: acidez, potencia aromática, notas minerales. De ahí la exégesis del terroir que suele acompañar los comentarios de vinos provenientes de esas grandes zonas de blancos y espumosos del mundo como Chablis y Champagne en Francia, Jerez en España.

La austeridad de la vid

Que la vid necesite menos agua que otros cultivos da aún más sentido a la opción de su cultivo en Guanajuato donde, decía, es un bien relativamente escaso. Dos son las cuencas conformadas por los grandes ríos: Lerma Santiago y Pánuco. La primera abarca 80 por ciento del territorio pero apenas roza la zona norte, donde están concentrados los viñedos. Allí solo llega una parte del río Lerma. El río Laja, en cambio, nace en la mitad septentrional, alimenta su segunda presa más importante, la Ignacio Allende, y comprende la mayor parte de de la zona vinícola. Su influencia es fundamental para la vid y la regulación del clima, volviéndolo menos árido.





Muchos ríos solo llevan agua de junio a noviembre. Cuando ésta ya no corre por sus cauces, son túneles de aire frío que aportan humedad e intensifican las horas frío, ayudando al descanso invernal de las plantas.



Orujos de uvas blancas tras su separación del mosto en San José Lavista.

Espumoso de la misma bodega.

La Pánuco abarca menos del 20 por ciento del territorio. La alimentan ríos nacidos en la Sierra Gorda —Santa María, Manzanares, la Pileta, Xichú y Victoria— en el norte y noreste del estado. Estas corrientes de agua moderan la sequedad del semidesierto y lo refrescan. Solo llevan agua de junio a noviembre, que es cuando aportan fresco alivio a la tierra. Cuando ya no corren por sus cauces, estos se convierten en túneles de aire frío que aportan humedad e intensifican las horas frío, ayudando al descanso invernal de la planta.

Con el régimen de lluvias, el flujo de los ríos, las presas y los pozos autorizados, el viñedo cuenta con lo necesario para expandirse. En su mayor parte las bodegas utilizan sistemas de riego por goteo y algunas los dosifican con sofisticados procesos informáticos. Las virtudes del cultivo de la vid en el ahorro de agua se vuelven aún más importantes cuando 90 por ciento de los dieciocho acuíferos subterráneos del estado están sobreexplotados, según la Comisión Nacional del Agua. En ellos la extracción supera a la recarga. El déficit, que se origina tanto en el uso agrícola e industrial como en el crecimiento de la población, se agrava a veces por factores climáticos.

El carácter austero de la viña es, a su vez, aprovechado por las bodegas emergentes para ubicar sus parras en terre-



Mesa de selección en la bodega Tres Raíces, proceso al que son sometidos los racimos antes de pasar a la etapa de vinificación.



Los vinos de El Paraíso.

El propietario de la bodega, Francisco Moreno, en su viñedo.

nos delgados, poco fértiles y menos anegables. Es el caso de Vinícola El Paraíso, en Dolores Hidalgo. “Vi a la viña como alternativa para unos terrenos franco arcillosos que no eran aptos para la alfalfa y el maíz”, dice su propietario, Francisco Moreno, cuya actividad principal es la ganadería. “Son laderas de alrededor de quince grados donde la capa de tierra tiene 30 centímetros de profundidad y luego comienza el tepetate”. En esa área de Dolores Hidalgo llueve alrededor de 500 milímetros al año y la pendiente ayuda a evacuar el agua rápidamente.

El Paraíso nació en 2015, cuando Moreno plantó tres hectáreas con cepas de Syrah, Malbec, Merlot, Tempranillo y Sauvignon Blanc en una propiedad situada a apenas quince kilómetros de la ciudad de Dolores y a 1,860 metros de altura. “Plantamos las hileras de este a oeste”, indica, “y el viñedo funcionó muy bien. He batallado sí con la Merlot, que ha ido más lenta”. En verano la temperatura puede subir a 35 grados y baja en la madrugada hasta ocho. Pero lo usual es una amplitud térmica de quince grados. Actualmente produce alrededor de 8,000 botellas de tres variedades —Merlot, Malbec y Sauvignon Blanc— y un ensamble con el resto de las uvas tintas.

Shaker Sayeg también cultiva en tierra austera. Vende sus uvas, de reconocida calidad, a otras empresas, y a veces pide que le guarden algunas botellas, que atesora, de su fruta. El viñedo, de diez hectáreas, está cerca de Dolores y ocupa una pendiente limo arcillosa, con algo de arena y grava. “Aproveché la laderita”, indica, “de suelo más pobre y pedregoso, en la parte alta del rancho, y las plantas se han desarrollado muy bien, en especial la Grenache. También planté Tempranillo, Shiraz, Merlot, Cabernet Sauvignon, algo de Malbec, Albariño, Moscatel de Alejandría y Rosa del Perú”.

La existencia de matices en el régimen de lluvias se torna un tema de primera importancia en Guanajuato. Casa Anza es un buen ejemplo de cómo tales matices influyen en los vinos y, en consecuencia, en la generación de terroir. “Nosotros estamos del otro lado de la carretera respecto a la mayor parte de las bodegas”, explica su director, Hugo Anzures, “y tenemos precipitaciones menos intensas que el resto”. A lo largo de esa carretera, que va de San Miguel de Allende a Dolores Hidalgo, se suceden los viñedos, en su mayor parte situados del lado derecho, entre ellos los de rancho Toyán, San Francisco, San Lucas y Dos Búhos.



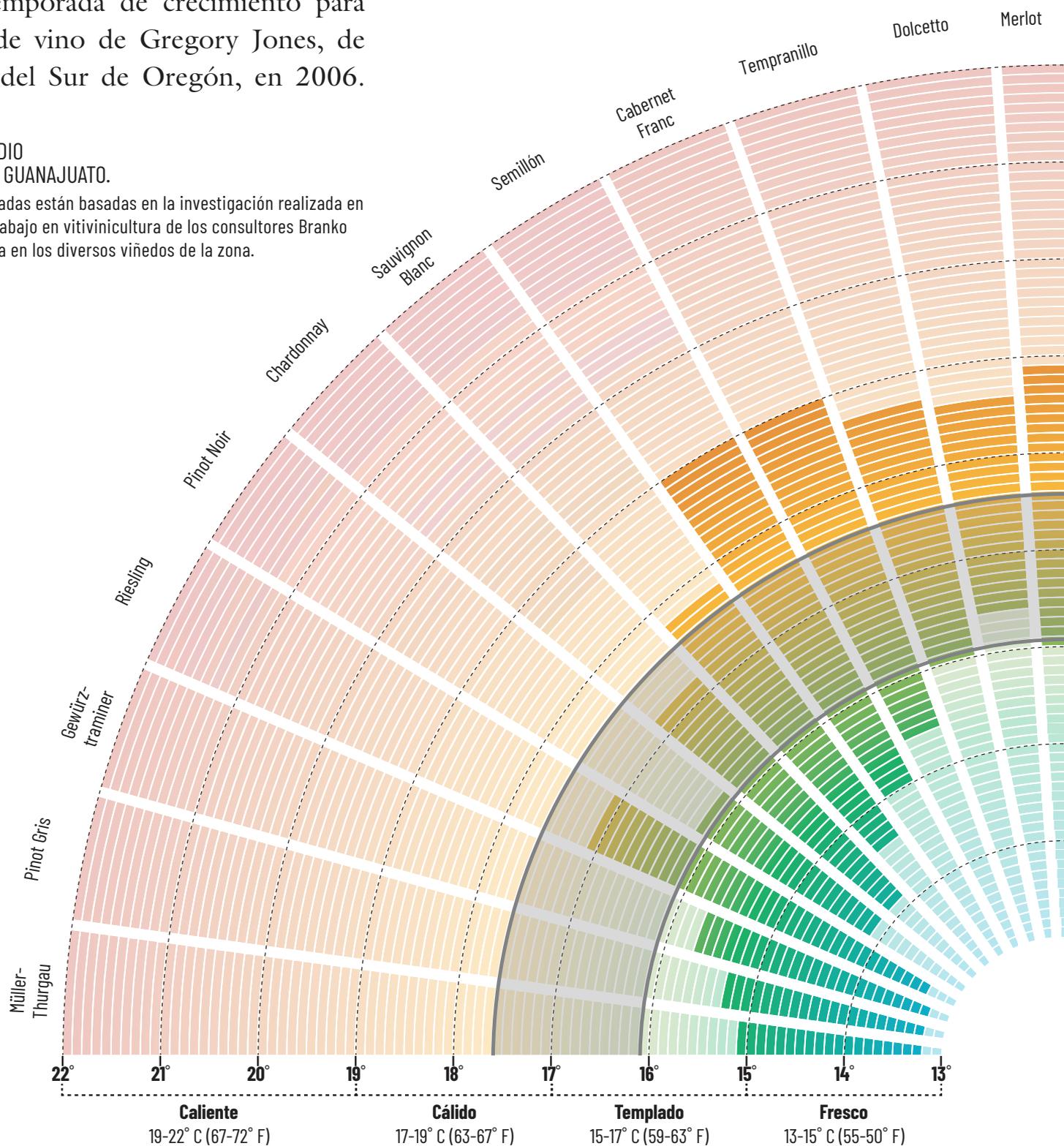
Las hojas de la vid absorben los rayos solares para dar inicio a la fotosíntesis.

Rango de temperaturas para la maduración por cepa

Esquema basado en las relaciones entre los requisitos fenológicos y las temperaturas promedio de la temporada de crecimiento para la producción de vino de Gregory Jones, de la Universidad del Sur de Oregón, en 2006.

MADUREZ PROMEDIO DE LA REGIÓN DE GUANAJUATO.

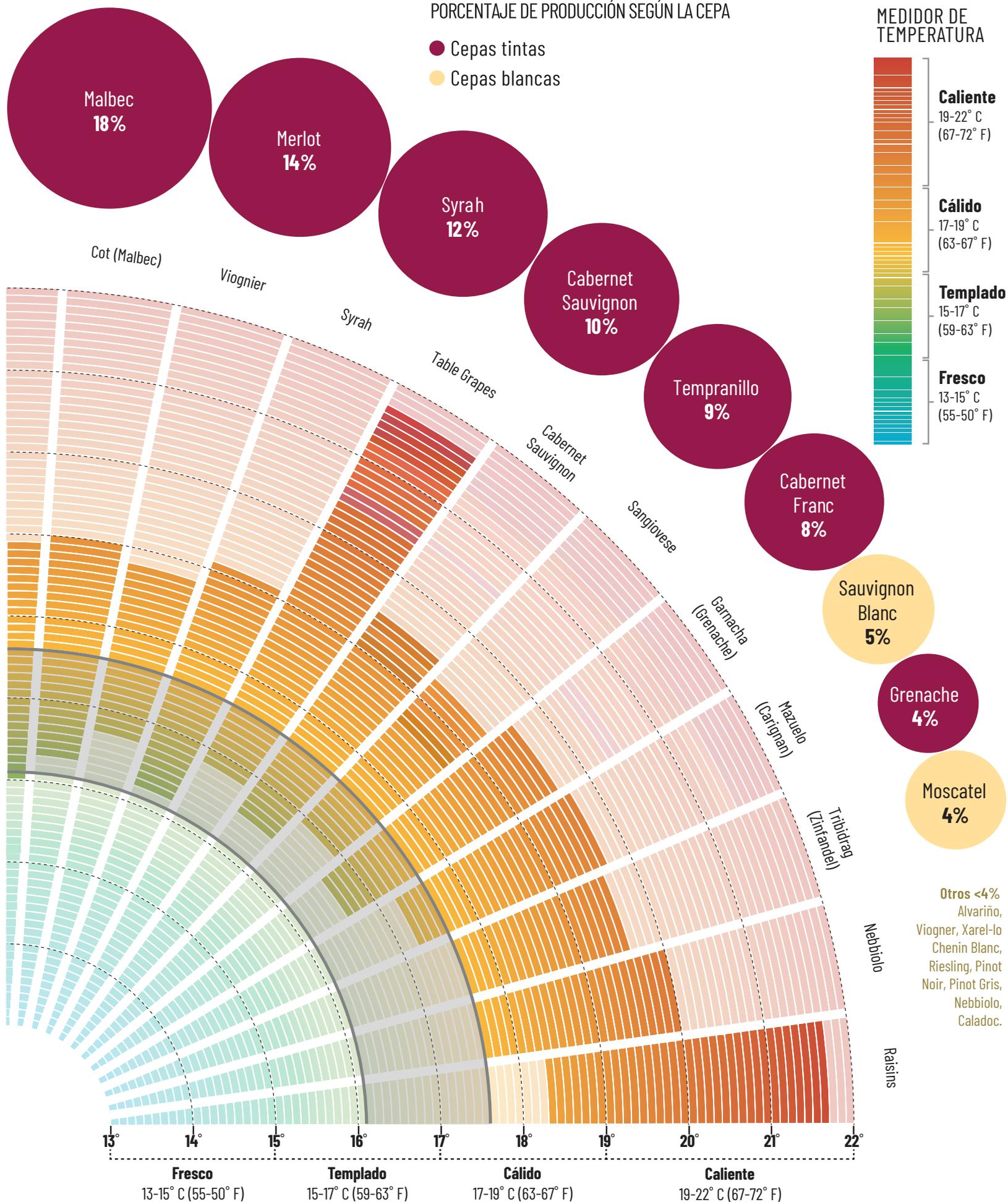
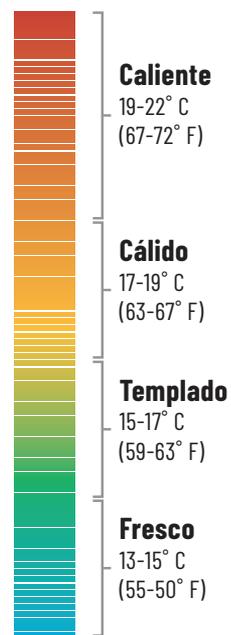
Las referencias aquí marcadas están basadas en la investigación realizada en los últimos diez años de trabajo en vitivinicultura de los consultores Branko Pjanic y Natalia López Mota en los diversos viñedos de la zona.



PORCENTAJE DE PRODUCCIÓN SEGÚN LA CEPA

- Cepas tintas
- Cepas blancas

MEDIDOR DE TEMPERATURA







Viñedos en Casa Anza antes de iniciar la vendimia, cubiertos con redes para evitar el ataque de los pájaros y el daño de las heladas.



Hugo Anzures, propietario de Casa Anza, con sus depósitos para fermentación y guarda en diferentes materiales: terracota, cemento y madera.

La diferencia se explicaría por la cadena montañosa que se alarga desde el cerro El Picacho. La atracción que ejerce sobre las lluvias transforma a la carretera en una especie de frontera que marca grados diversos de intensidad pluvial. La menor cantidad relativa de agua le permite a Casa Anza obtener una mayor concentración en los vinos. De hecho sus tintos y algunos blancos pasan largos periodos de maduración en barrica sin perder carácter frutal.

Casa Anza se fundó en 2015 y comenzó plantando, a 20 minutos de San Miguel de Allende, siete hectáreas de cepas Cabernet Sauvignon, Malbec, Syrah, Tempranillo, Merlot, Semillón y Sauvignon Blanc. Está a 2,080 metros sobre el nivel del mar y en verano registra amplitudes térmicas que van de los 30 grados en el día a alrededor de 15 en la noche. Decidido a experimentar con diversas opciones en las etapas de fermentación y guarda, Anzures ha introducido tanques de terracota con diferentes formas y capacidades. Produce unas 3,000 cajas de doce botellas, 75 por ciento tintas y el resto repartido entre blancos y un pequeño porcentaje de rosados.





La sala de barricas de la misma vinícola.





Tanques de acero inoxidable para la fermentación, en la bodega de Viñedo San Miguel.



Degustación de muestras de barrica de Viñedo San Miguel.



El restaurante de Viñedo San Miguel está entre los más apreciados de la región por su cocina, el servicio y la ambientación de la sala.

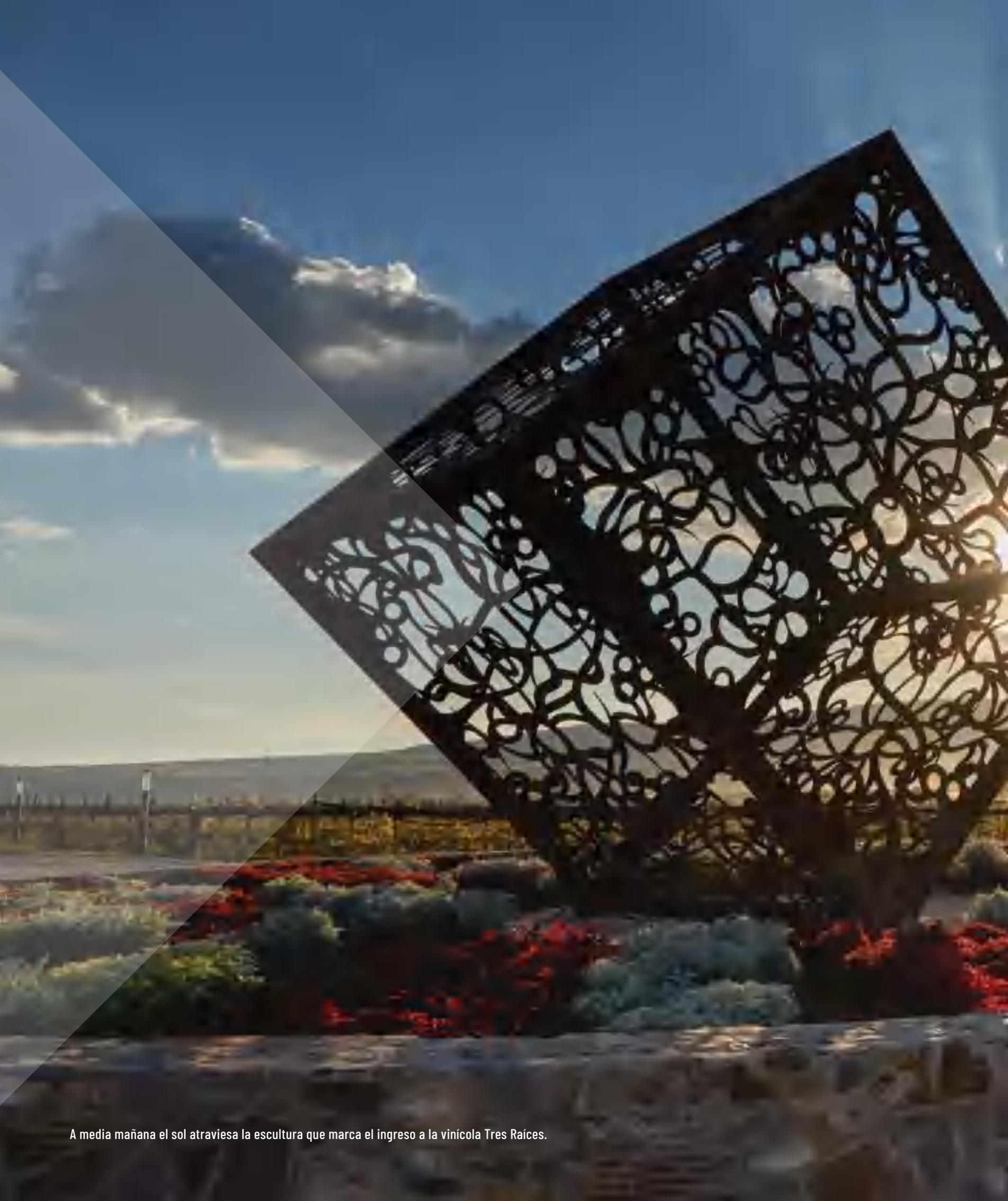
Del lado de San Miguel

Pocas bodegas pueden ostentar, como Viñedo San Miguel, dos terroirs muy diferentes, separados por un par de kilómetros: amesetado uno, en ladera el otro. En conjunto conforman el viñedo más grande de Guanajuato, con unas 60 hectáreas. Ha sido de las primeras empresas, junto a La Santísima Trinidad, en crear un fraccionamiento con viñedo. Cada propiedad incluye media hectárea plantada. Tras la vendimia sus propietarios pueden ceder la uva a la bodega para la vinificación; una parte del vino que resulte irá a sus cavas y el resto pagará mantenimiento y elaboración.

El agrónomo Rafael Garza, que lleva la gestión del viñedo, aplica en él una “vicultura razonada con una gestión más cercana al agua”, enfatiza. La arcilla obliga a afinar el tema de la retención y evacuación para obtener el máximo equilibrio en la planta. “Son suelos”, dice “un poco más profundos, con más capacidad de absorción de nutrientes”. También tienen una parte importante de caliza y ésta “hace a las plantas más resistentes a la sequía, a la vez que favorece la acumulación de azúcares en la fruta”, un punto a favor del grado alcohólico necesario.

La parte de ladera está integrada por una capa delgada de tierra más pobre, con menos arcilla y más arena. La inclinación desagota naturalmente el agua, con lo cual atenúa riesgos durante las lluvias y permite crear un ambiente más seco para las raíces. Ya en este momento la bodega comienza a vinificar las uvas de esta parcela por separado, enfatiza Jorge Solís, director de la empresa, con la opción de utilizarlas para elaborar vinos que se irán a mezclas o en una nueva línea de productos premium.

La familia Cuadra, propietaria de Viñedos San Miguel, ha hecho la transición al vino sin abandonar la fabricación de artículos finos de piel, una actividad en la que destaca por la calidad de sus diseños. Su incursión en el tema parece haberle incitado a ir más allá y ya plantó también en Jalisco, muy cerca del límite con Guanajuato. Las uvas tapatías son procesadas en San Miguel, con resultados interesantes. Entretanto, su modelo de enoturismo está entre los más avanzados de la región. El diseño de la bodega, funcional y moderno, empalma con las sofisticadas áreas de tienda y degustación para visitantes, la moderna arquitectura del restaurante y su propuesta de cocina, que va del *fine dining* al *comfort food*. ◆



A media mañana el sol atraviesa la escultura que marca el ingreso a la vinícola Tres Raíces.



III

◆ LUZ ◆



*“Más que una edad, el vino
tiene una fecha de nacimiento...
Nació bajo una buena o una
mala estrella, durante una
buena o una mala vendimia.
Su cualidad se debe en mucho
a los caprichos solares...
Es su manera de tener un
signo astral”.*

- ◆ Émile Peynaud, “Sobre el imaginario del vino”,
en *El vino y los días*.



Efecto de luz en el atardecer de Dolores Hidalgo, a través de nubes que a diario crean efectos espectaculares.



Etéreos y fugaces haces de luz ponen en el vino su parte más concreta. Entre ese sol que arde a millones de kilómetros de la Tierra y la planta que plasma su influencia en las nervaduras de las hojas y el vigor del fruto, hay mil procesos cuyos resultados impactarán los sentidos de alguien; con intensidad en ocasiones, sin trascendencia en otras. En el vino importan tanto los elementos de la tierra como los rayos que atraviesan la atmósfera y terminan de dar forma a la materia prima.

El sol, el aire, el agua y la biología vegetal, de la cual la fruta es la expresión más acabada, encuentran la manera de fusionarse para crear algo nuevo que llegará, curiosamente, a una estación terminal donde los senderos se bifurcan: los organismos animales; otra esencia, otros metabolismos. En los viñedos de Guanajuato la luz, incentivada por la altura, hace toda la diferencia; a más de 1,800 metros sobre el nivel del mar la irradiación solar gana en intensidad y acelera los procesos.

La fotosíntesis, origen de la vida

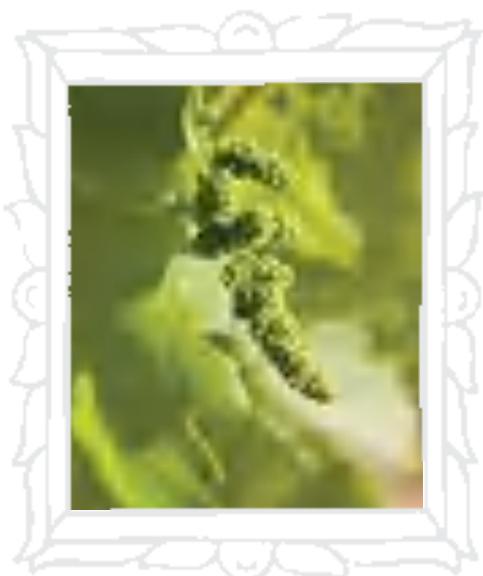
El origen de esa vida (de alguna manera el origen de todas las vidas), está en la fotosíntesis, un periplo luminoso tan apa-

rentemente simple como esencialmente complejo que explica porque cuando se habla de energía en el vino es algo que va mucho más allá de una metáfora (*Energía es el punto*, dice emocionado Hugh Johnson al probar unos Grandes Crus de Borgoña, *la calidad que todo buen vino posee y unos pocos en grado eléctrico*).





Efecto de luz sobre la estructura de la torre de concreto, en el centro del viñedo de Cuna de Tierra.



Para entendernos: el color verde que identifica a las hojas es más energía que materia; no es la propiedad de *una hoja naturalmente verde*; es, una vez más, resultado de la presencia en la tierra de un fenómeno cósmico: la clorofila de las hojas captura la luz del sol y rebota el espectro cromático del verde. Dicho de otra manera, ese color que identifica más que cualquier otro al mundo vegetal es un flashazo de luz solar sobre una superficie.

Pero el suceso es tan potente que transforma la química de la planta: ayuda a que absorba el CO₂ (dióxido de carbono), lo descomponga, libere en la atmósfera el oxígeno desagregado de sus moléculas y transforme los elementos restantes, incluida agua, en azúcares que se transferirán a las uvas. Una vez estas vendimiadas, la fermentación creará el alcohol y definirá gran parte de la esencia y cuerpo del vino.

Si las lluvias y la composición del suelo forman un rompecabezas que el viticultor de Guanajuato debe armar en cada estación y dejar resuelto en cada vendimia, cuenta como aliada para resolverlo a la irradiación solar, cuyo efecto potencia aún más la altura. Adicionalmente, el calor juega a esta



La luz sobre las hojas, donde inicia y se desarrolla el proceso de fotosíntesis.



Tabla de uva Malbec en Viñedo San Miguel.



altura con un benéfico efecto de cara a la cosecha cercana, secando y arreglando lo que el paso de las lluvias desarregló.

La altura a la que se hallan los viñedos del estado y que, decía, puede alcanzar los 2,500 metros, crea el efecto compensatorio de la latitud. Para ilustrar, una comparación banal: la latitud del continental Guanajuato coincide con la de la oceánica Veracruz en el golfo, pero allí, al nivel del mar, el calor y la humedad son intensos, las noches de verano calientes y hay poca variación de temperatura entre estaciones; en suma, casi todo resulta adverso para la uva de vino. Por el contrario, la altura guanajuatense, abrazada por las dos Sierra Madre, genera las condiciones opuestas: cambios extremos de clima entre estaciones, gran amplitud térmica en verano entre el día y la noche, bajas temperaturas en invierno que pueden llegar algunos días de invierno a grados bajo cero.

La piel solar

La altura hace de la viticultura guanajuatense lo que es y vuelve relevante su mirada al futuro. Crea esas noches de



Fermentación y oxigenación en barrica, en la bodega Tres Raíces.

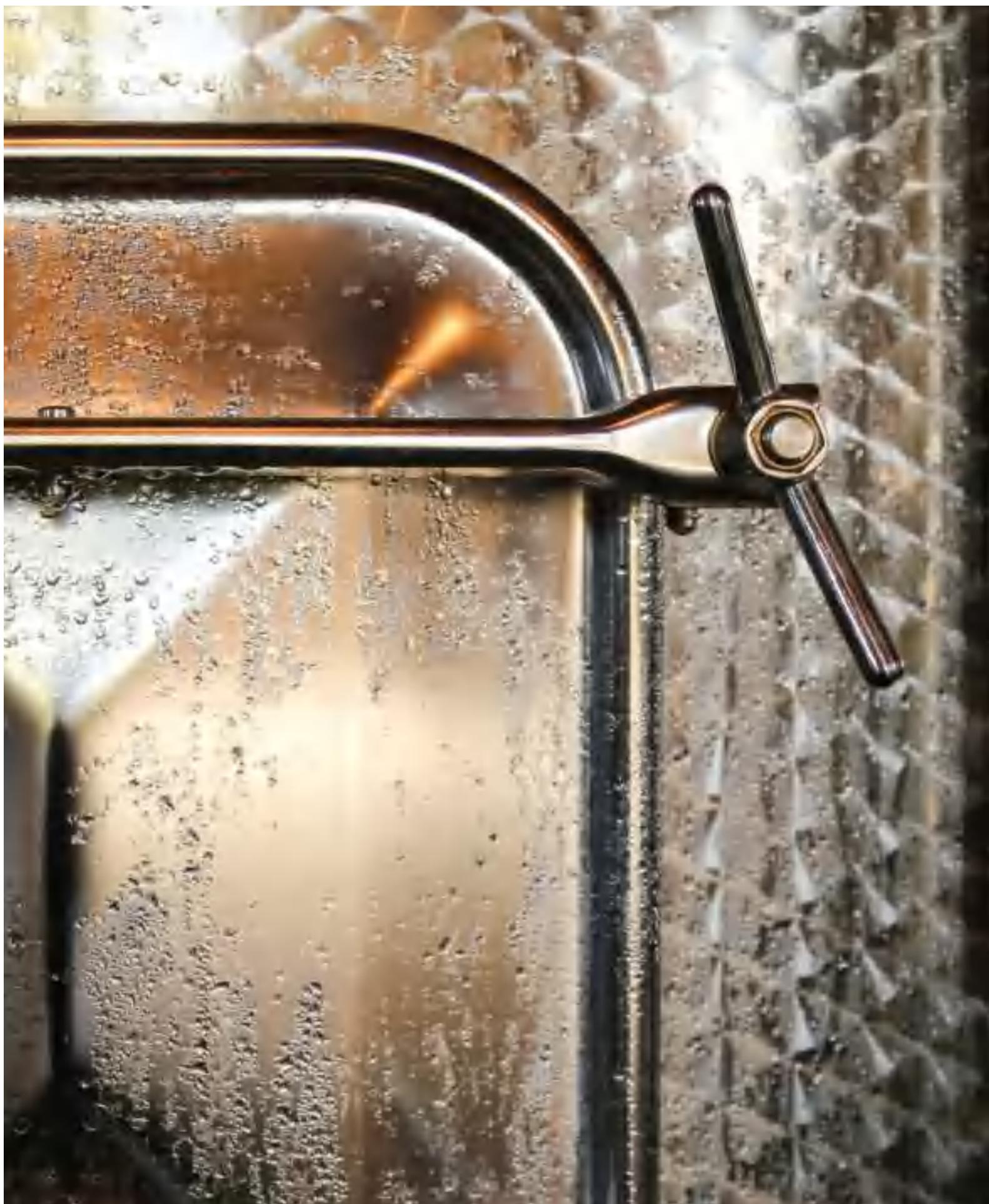
Despalilladora en la misma bodega: el sin fin separa las uvas del tallo o escobajo del racimo antes de enviarlas al tanque donde iniciará la fermentación.

verano frescas, humedecidas por el rocío, que apaciguan la agitación diurna del viñedo, azotado por el sol y las lluvias. La uva entra en “reposo activo”: ya no hay fotosíntesis, la máquina de los azúcares se detiene y con ella la merma de ácidos. La de los polifenoles, en cambio, sigue trabajando.

A más irradiación más rayos ultravioleta: las uvas se protegen engrosando su piel, envolviéndola de color y taninos. Luego, al macerarse en el mosto, este las despojará de ambas cosas y el vino habrá ganado así densidad, textura y pigmentación. Altura macha bien con polifenoles; los taninos de esa piel engordada son los que más aprecia el bodeguero porque —a diferencia de los que vienen en la semilla— los obtiene fácilmente en el punto óptimo de la madurez, jugosos, dulces, tersos.

La luz crea calidad en las uvas de Guanajuato. Sobre la tela de azules y dorados del cielo, el paisaje que pintan las nubes, en reformulación permanente, impresiona tanto como el perfil de sus montañas. Las bodegas han elegido acercarse a ese paisaje de altura extrema, luminoso y prolífico, para crecer sus viñedos. Camino de Vinos, cerca de la ciudad de Guanajuato, ilustra el punto.

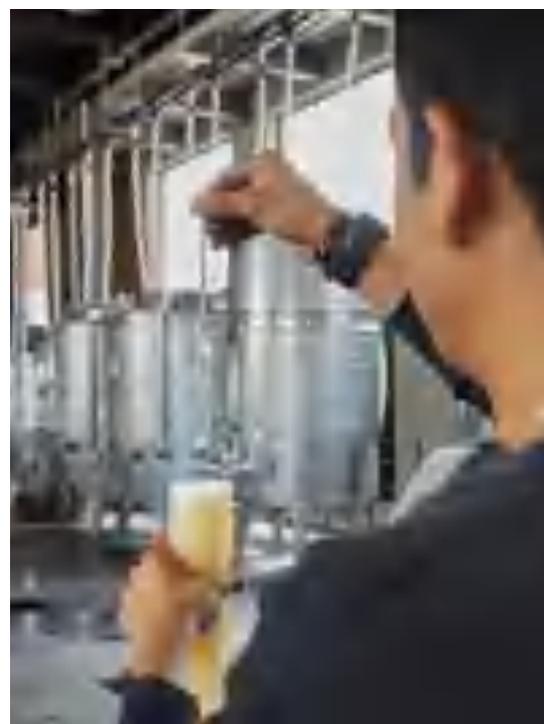
A más irradiación más rayos ultravioletas: las uvas se protegen engrosando su piel, envolviéndola de color y taninos, elementos básicos en el compuesto de los polifenoles. Al macerarse en el mosto, este despojará de ambos elementos a las uvas, ganando densidad, textura y color.



Compuerta del tanque de acero inoxidable transpirado por el proceso a baja temperatura.



En el proceso de fermentación, que los franceses llaman "la tumultuosa", el mosto genera alcohol y gas carbónico.



Área de tanques en Viñedo San Miguel, durante la toma de muestras para laboratorio.

En la bodega Camino de Vinos, tanques de acero inoxidable en diferentes tamaños para fermentar lotes separados.i

La cinta empedrada que conduce a la bodega es una definición. Comienza junto a la ciudad y se empina en caracol hasta la cima misma del cerro. Los edificios de Camino de Vinos y los vastos espacios entre ellos le dan un vago aire de colonia de vacaciones en pueblo serrano. El viñedo está algunos metros abajo y aún así roza los 2,500 metros. Pocos en México —no quiero decir ninguno porque el panorama es cada vez más vasto e inabarcable— ofrecen esa vista de terrazas labradas que recuerdan a las laderas sobre el río Douro, en Portugal.

Fue la Hacienda Jesús María, propiedad de nueve hectáreas dedicada en sus orígenes a la minería, específicamente a la extracción de plata. Para crear este complejo, cuya orientación es claramente enoturística, Camino de Vinos debió emprender una ardua travesía. Entre otras cosas, el proyecto comportó la limpieza de aguas y tierras contaminadas por la mina. La enóloga de la bodega es Laura Zamora, llegada de Baja California, donde aquilató experiencia elaborando los vinos de Bodegas de Santo Tomás. En la guanajuatense elabora varietales a partir de seis cepas de vino tinto —Shiraz, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Tempranillo y Pinot Noir— y las blancas Chardonnay y Semillón, plantandas todas ellas en 2015.

Envueltos en luz

Cerca de León, el paisaje de Hacienda Santiago es asombroso. Se llega por una terracería que bordea el cerro y a lo largo del trayecto, de unos 20 minutos, comienzan a verse viñedos suspendidos sobre las laderas. El camino desemboca en una planicie, desde la cual es posible divisar, unos 400 metros más abajo, la base (palabra aquí con varias acepciones) de la futura bodega. El viñedo comienza en la altura y desciende por un tobogán de amplias pendientes. Arriba, dos grandes reservorios de agua recuerdan que a partir de noviembre inicia la sequía. Una cabaña con balcón al cultivo consta de lo indispensable para el trabajo, específicamente café, agua, computadoras e internet. Metros más abajo, unos cobertizos protegen las instalaciones para el riego.

Este viñedo, decía, a 2,500 metros sobre el nivel del mar, planea agregar otros récords: en cantidad de hectáreas y producción de vinos. Raúl Farías, que lo opera, cuenta con credenciales para ello: antes puso en marcha Viñedo San Miguel. Es básicamente un emprendedor, cuya formación de comunicólogo no presagiaba su futuro en el vino.



Entrada a la bodega Camino de Vinos.



Viñedos en terrazas de Camino de Vinos, cerca de la ciudad de Guanajuato, a 2,300 metros sobre el nivel del mar.





Flores cosmos: que brotan a la vera de los viñedos durante la estación de lluvias; aquí en Hacienda Santiago. En segundo plano, las estacas del viñedo en espaldera, apenas plantado, con mangueras para la irrigación por goteo.



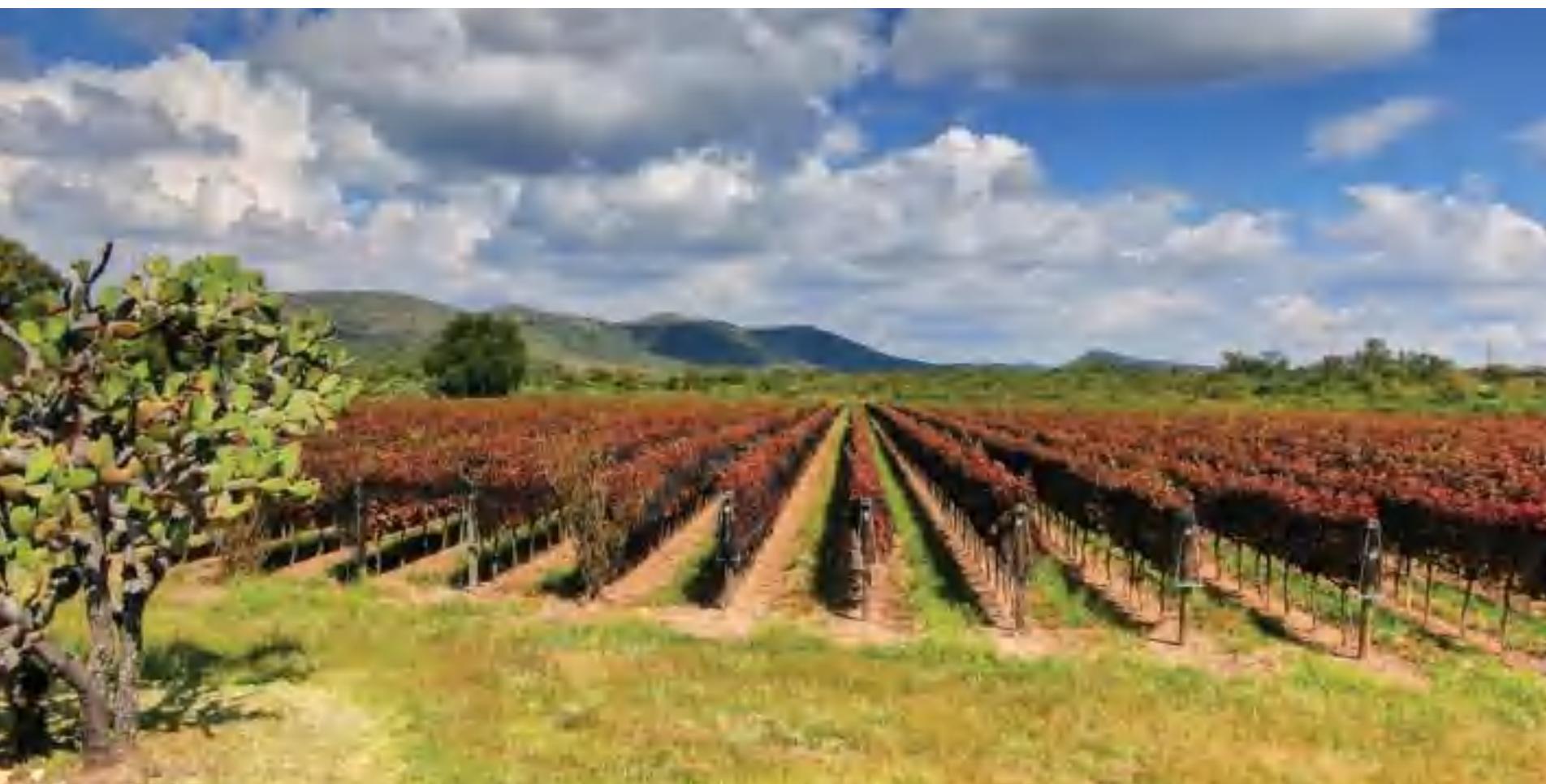
Cuando concluyó sus estudios comenzó a trabajar en programas de radio. Era algo que tenía que ver con sus estudios y le gustaba realizar entrevistas, pero en aras de prosperar terminó recalando en el negocio inmobiliario. “Me dediqué a desarrollar fraccionamientos”, cuenta, “y fue por eso que me invitaron a lanzar Viñedo San Miguel, pues ya contaba con experiencia. Luego me entregaron también la gestión del viñedo y de ahí nació una pasión por el vino que no me conocía y que hasta ahora me sigue movilizándolo”.

En Hacienda Santiago plantó Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Tempranillo, Malbec, Sauvignon Blanc y Chardonnay, asesorado por Rafael Garza. La propiedad está al noroeste de León, rumbo a Comanja, en el límite con Jalisco. Su proyecto quiere representar el espíritu de esa frontera intangible entre dos estados, pues sus tierras se extienden a ambos lados de ella. “Tendremos una sala de degustación en la misma línea de división. En la parte de Guanajuato degustaremos vinos y en la de Jalisco, tequila”, asegura riendo.

La altura y la luz de Guanajuato, reitero, hacen la diferencia en sus vinos. Lo reivindica en el nombre la ya mencio-



*Algunos viñedos
de Dolores
Hidalgo ofrecen,
por antigüedad,
el retrato más
certero del vino
guanajuatense en
el umbral de su
madurez y anuncian
que el futuro promete
aún más.*



Viñedo de Tierra de Luz, en el límite con Jalisco y nopales en primer plano.



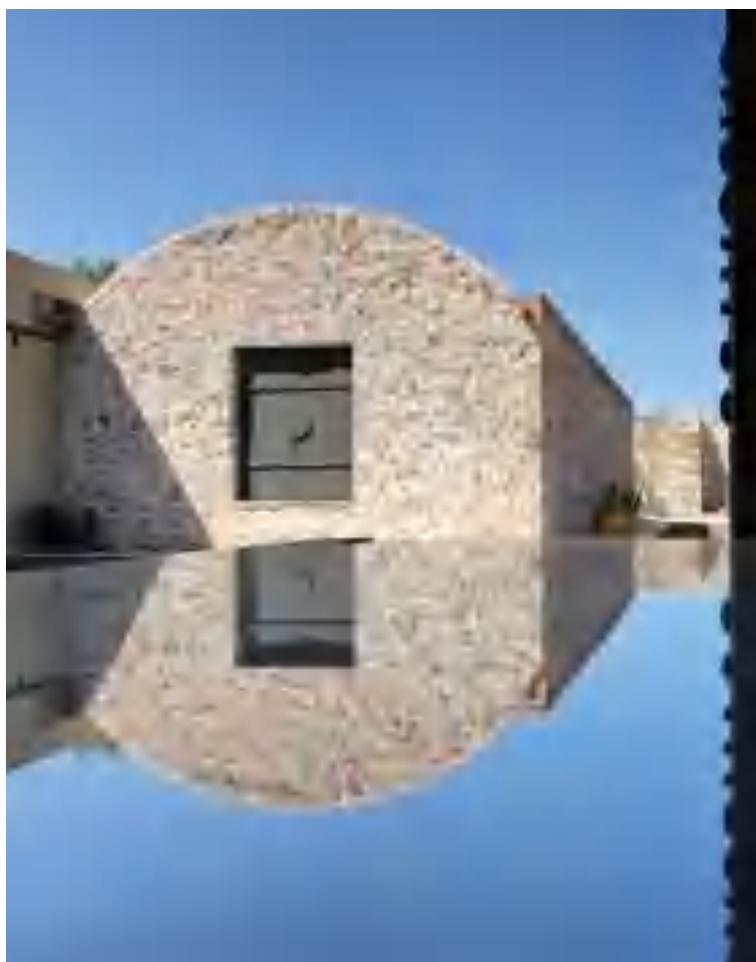
nada Tierra de Luz Hacienda Vinícola, a 1,980 metros sobre el nivel del mar. Se creó en 2015, también en el límite con Jalisco y también en uno y otro lado de la fina línea divisoria, al noroeste de León, hacia Lagos de Moreno. Actualmente comprende cinco hectáreas de Merlot, Malbec, Pinot Gris, Albariño, Semillón, Sangiovese y Nebbiolo. Está en una zona de días radiantes y noches frías, con una marcada amplitud térmica y precipitaciones anuales de 600 milímetros.

En esta tierra, presume María José Fernández, sommelier y gerente, estaba una de las haciendas más antiguas de México, Jaramillo de Abajo, fundada en 1550. El nombre viene del primer propietario, Juan Jaramillo, a quien le otorgó la encomienda el virrey de la Nueva España, Antonio de Mendoza, por su desempeño en la batalla de Tenochtitlán. Hoy día los edificios guardan el estilo y encanto colonial, a los que suman detalles estratégicos de modernidad.

Apenas en 2021 Tierra de Luz comenzó a elaborar los vinos *in situ* (hasta entonces los hacía en Camino de Vinos). El área de vinificación está compuesta de tanques de dos y cuatro mil litros que le permiten vinificar por separado cada



Sede de Hacienda Santiago, al pie del cerro donde está el viñedo.



Los viñedos de Dolores Hidalgo son beneficiados por la altitud, la cercanía de dos cadenas montañosas y los numerosos afluentes del río Laja, que protegen la frescura por las noches.



Tanques pequeños de acero inoxidable de 2,000 y 4,000 litros en Tierra de Luz.

Entrada a la bodega.

lote del viñedo, y darle el mayor cuidado a cada detalle. Laura Zamora es la enóloga. Elabora dos tintos, uno de Malbec y otro aleatorio —Eterno, cuya cepa principal se dictamina en cada cosecha—, un rosado tranquilo y otro espumoso, ambos de Merlot.

Las vides maduras

En los alrededores de la ciudad de Dolores Hidalgo los viñedos están entre 1,900 y 2,000 metros sobre el nivel del mar. La zona ofrece, por antigüedad, el retrato más certero del vino guanajuatense en el umbral de su madurez. Y anuncia que el futuro promete aún más. Influyen en sus buenos resultados la altitud y la cercanía de dos cadenas montañosas, así como los numerosos afluentes del río Laja, que descienden de ellas y protegen la frescura por las noches. La potencia de los rayos solares, reflejada en sus aguas, multiplica la energía y amplía el diferencial de temperatura entre día y noche.

Vega Manchón, más conocido por su etiqueta Cuna de Tierra, es de las primeras vinícolas de la zona y, por tanto, un arsenal de experiencias. En 1972 Ignacio Vega compró la hacienda, en ese entonces dedicada al cultivo de alfalfa, chile y



Mueble exhibidor de botellas en el restaurante de la bodega Camino de Vinos.



Viñedos de Hacienda Santiago desde el espacio previsto para picnics y degustaciones.



Juan Manchón, enólogo de Cuna de Tierra y de Cavas Manchón.

Limpieza de barricas con vapor durante el trasiego.

maíz. En 1978 plantó algo de vid de uva Salvador para surtir de materia prima los vinos dulces de su amigo Juan Manchón, con quien elaboraba a la vez algunos destilados. “En 1987”, cuenta su hijo Ricardo Vega, “fuimos a Parras con los enólogos Joaquín y Eduardo Madero y trajimos plantas para iniciar una producción más comercial. Plantamos una hectárea de tempranillo, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Aleático y Petite Sirah”.

“Durante algunos años le vendimos la uva a Freixenet (la bodega Sala Vivè de esa firma española, situada en Querétaro)”, prosigue Ricardo Vega, “hasta que en 2005 hicimos con Joaquín Madero la primera vinificación y obtuvimos tres barricas. En 2006 subimos a ocho y en 2008 fue la primera cosecha comercial”. Vega se asoció con Juan Manchón hijo, que venía de hacer un doctorado de enología en Valencia, y crearon la bodega Vega Manchón. Las primeras viñas ya tienen más de 30 años y la extensión del viñedo supera las 30 hectáreas, con una producción que alcanza actualmente unas 11,000 cajas de doce botellas.

El edificio de la bodega, unido al restaurante y sala de catas, fue diseñado por los arquitectos Ignacio Urquiza y Bernardo Quinzaños y su construcción concluyó en 2013.

Premiado con medalla de plata en la Primera Bienal de Arquitectura Mexicana de la Ciudad de México como mejor proyecto industrial, es “un ícono del diseño mexicano” según la revista *Architectural Digest*. Igualmente, el diseño de la etiqueta fue premiado por el *Creativity International Awards Labels*.

Vega Manchón presidió durante varios años la asociación de bodegas Uva y Vino de Guanajuato, desde donde promovió el nacimiento y desarrollo de nuevas empresas. Además de darlas a conocer, encaró la búsqueda de apoyos económicos, razones entre otras para que se le considere no solo una bodega pionera, sino también promotora de la viticultura en el estado, sin la cual mucho de lo que hay ahora no existiría. Mientras, la calidad de sus vinos crece de año en año indicando, una vez más, el camino.

Entre las primeras bodegas que siguieron su huella a inicios de siglo estuvo La Santísima Trinidad, que inició en 2014 con la fórmula que Erick Gallardo, su fundador, habría de replicar luego cerca de San Miguel de Allende: el fraccionamiento de lotes con viñedos. Fue también el primer proyecto de enoturismo, con un hotel boutique de siete habitaciones, dos restaurantes que dan sobre un lago artificial y



Terraza del área de tanques de fermentación, con pequeños depósitos de acero inoxidable para micro vinificaciones en Cuna de Tierra.
Diseño arquitectónico de Ignacio Urquiza Seoane y Bernardo Quinzanos.





Efectos de luz al atardecer en la sala de barricas en Cuna de Tierra.





Torre situada en medio del viñedo de Cuna de Tierra, iluminada por el sol del crepúsculo.

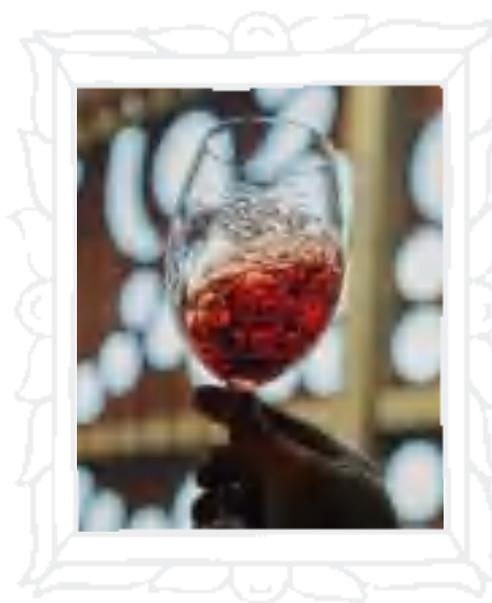


Vendimiadores regresando a la bodega con las primeras muestras de la cosecha.

algo poco común: una cancha de polo. La Santísima consta de alrededor de seis hectáreas, mientras que los proyectos de Gallardo cercanos a San Miguel, San Lucas, San Francisco y Los Senderos, suman diecisiete más. Sendos hoteles refuerzan la propuesta de los desarrollos y abren nuevas perspectivas para el flujo de turistas desde las ciudades cercanas, que comienzan a ver en estas bodegas el paseo campestre que les regresa por un momento a la naturaleza.

Tres Raíces, en Dolores Hidalgo, es otra fuerte apuesta por el enoturismo. Una familia tamaulipeca —padre, madre e hijos— llegaban cada año de vacaciones a San Miguel de Allende y en una de esas incursiones conocieron Cuna de Tierra. Siguieron más visitas a bodegas hasta que la realidad los capturó: decidieron volverse, ellos mismos, bodegueros. El proyecto arrancó plantando diez hectáreas en 2012 y hoy día ya llega a 60, de las cuales 40 en producción.

Tres Raíces planea llegar al medio millón de botellas (unas 42,000 cajas). Actualmente ya está en la mitad. Uno de los tres hermanos Guerrero —las tres raíces— Roberto, es el director general. El proyecto, dice, “nace de mi papá, que





“Es muy interesante lo que se está obteniendo actualmente. Y lo será mucho más todavía conforme las viñas envejecen. Por ahora ese factor, la corta edad de las plantas, es la principal limitante. Pero es fácil de resolver, nomás hay que esperarlas”, dice la enóloga Laura Zamora.



Fudres de roble blanco para fermentación del mosto en la bodega Tres Raíces. Dependiendo del tipo de vinos, el enólogo puede elegir fermentar en depósitos de acero inoxidable o en madera.

tiene un amor loco por España. Como constructor, tuvo que participar en la remodelación de una bodega cerca de Logroño. Se hizo amigo de los dueños y al regresar se dijo: si ya lo hice en España ¿por qué no acá?”

“Vinificamos la primera cosecha en 2015, casi toda a mano, en un local pequeño allí abajo (señala hacia el campo) y obtuvimos seis barricas”. Fue el primer experimento. Con el viento a favor del resultado, iniciaron la compra de equipos: despalladora, tanque de acero inoxidable, banda de selección y estrujadora. En 2016 ya estaban vinificando de manera profesional, asistidos por la enóloga Alejandra Cordero. En 2020 Cordero partió para hacer una maestría en la Rioja, España, y llegaron en su lugar los enólogos argentinos Fabricio y Agustina Hernández.

El viñedo de Tres Raíces está sobre suelo arcillo arenoso, a 1,900 metros de altura, en una zona donde las lluvias oscilan de 400 a 500 milímetros anuales. Los efectos de la irradiación del sol sobre la piel de las uvas, acentuada por la altura, les ha facilitado la obtención de tintos con mucho color, taninos y frutalidad.

La enóloga Laura Zamora, que observa a Guanajuato desde su experiencia en Baja California, se muestra definitivamente entusiasta cuando platica sobre los vinos que está produciendo el estado. La brillantez de las notas frutales, la acidez natural, que alarga la vida en botella, y el desarrollo de los polifenoles fundan su optimismo. “Es muy interesante lo que se está obteniendo actualmente. Y lo será mucho más todavía conforme las viñas envejezcan. Por ahora ese factor, la corta edad de las plantas, es la principal limitante. Pero es fácil de resolver: nomás hay que esperarlas”. ◆

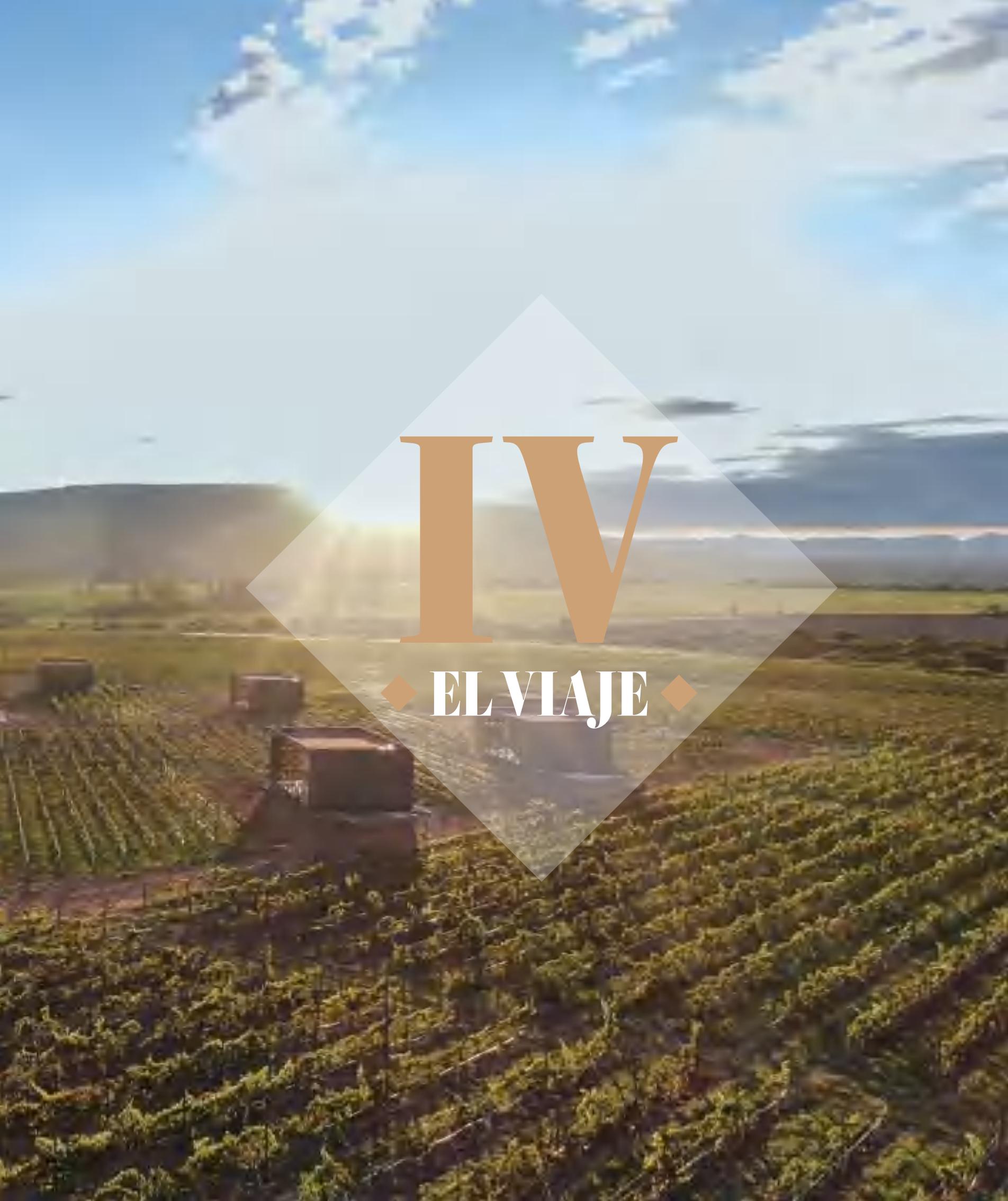




Sala de barricas subterránea en la bodega Tres Raíces.



Amanecer sobre los bungalows que conforman el hotel boutique de la bodega Tres Raíces.

A landscape photograph of a vineyard at sunset. The sun is low on the horizon, creating a warm, golden glow and long shadows. The sky is filled with soft, white clouds. In the foreground, there are rows of grapevines and several large, dark, cylindrical objects, possibly wine barrels or casks. A semi-transparent diamond shape is overlaid on the center of the image, containing the text 'IV' and 'EL VIAJE'.

IV

◆ EL VIAJE ◆



“Siempre hay que preferir los vinos de las regiones en las que nos detenemos o que visitamos. O al menos probarlos en las bodegas de los productores... Son guías seguras que guardan los aromas de la campiña que las rodean”.

◆ Bernard Pivot, *Diccionario Amoroso del Vino*.



Grupo de turistas probando los vinos de Viñedo San Miguel en su sala de catas.



Desde el tendido de las primeras líneas de vides, el acabado de los muros, la compra de los tanques de fermentación, el racimo que se insinúa en la planta y el surgimiento de la primera botella, los propietarios y enólogos de las bodegas son presa, sin advertirlo, de un deseo que con el tiempo habrá de ocupar su mente y en algunos casos estará en ella por el resto de sus vidas: la irresistible pulsión de compartir sus desvelos. De dar a catar y contar sus historias también, que es cuando, ya vuelto inquieto, el deseo se apropia del primero al último de sus pensamientos. Esa pasión, de antigua o reciente data, hincha la vena turística de la enología.

Pero claro, no es lo único. El propietario que abre las puertas de su bodega para dar paso a los viajeros encuentra la curiosa fascinación que en ellos ejercen las hileras de parras y los aromas de sus vinos. Se juntan el hambre y las ganas de comer. Sin embargo el enoturismo fue, en sus inicios, solo otra forma de turismo rural. Comenzó a moldearse en Burdeos hacia el final de la década de 1930, con el viento a favor de sus legendarios *châteaux* y no menos legendarios vinos, y echó el ancla en Borgoña una década más tarde con las primeras rutas del vino. El tiempo fue hacien-

do bola de nieve y hoy día los viñedos convocan multitudes en todo el mundo.

No es casual que plantara la semilla Francia, país donde la vida campestre y sus productos son objeto de veneración. Al igual que el vino, muchos de ellos tienen denominación de origen, lo que incrementa su atractivo. Los franceses realizan largas peregrinaciones en busca de los ostiones de Arcachon, el foie gras de Las Landas o el mejor Camembert de Normandía. La historia de los castillos de la Loira atrae tanto como pasear en bicicleta entre las viejas plantas de Pouilly Fumé que crecen en sus veredas.



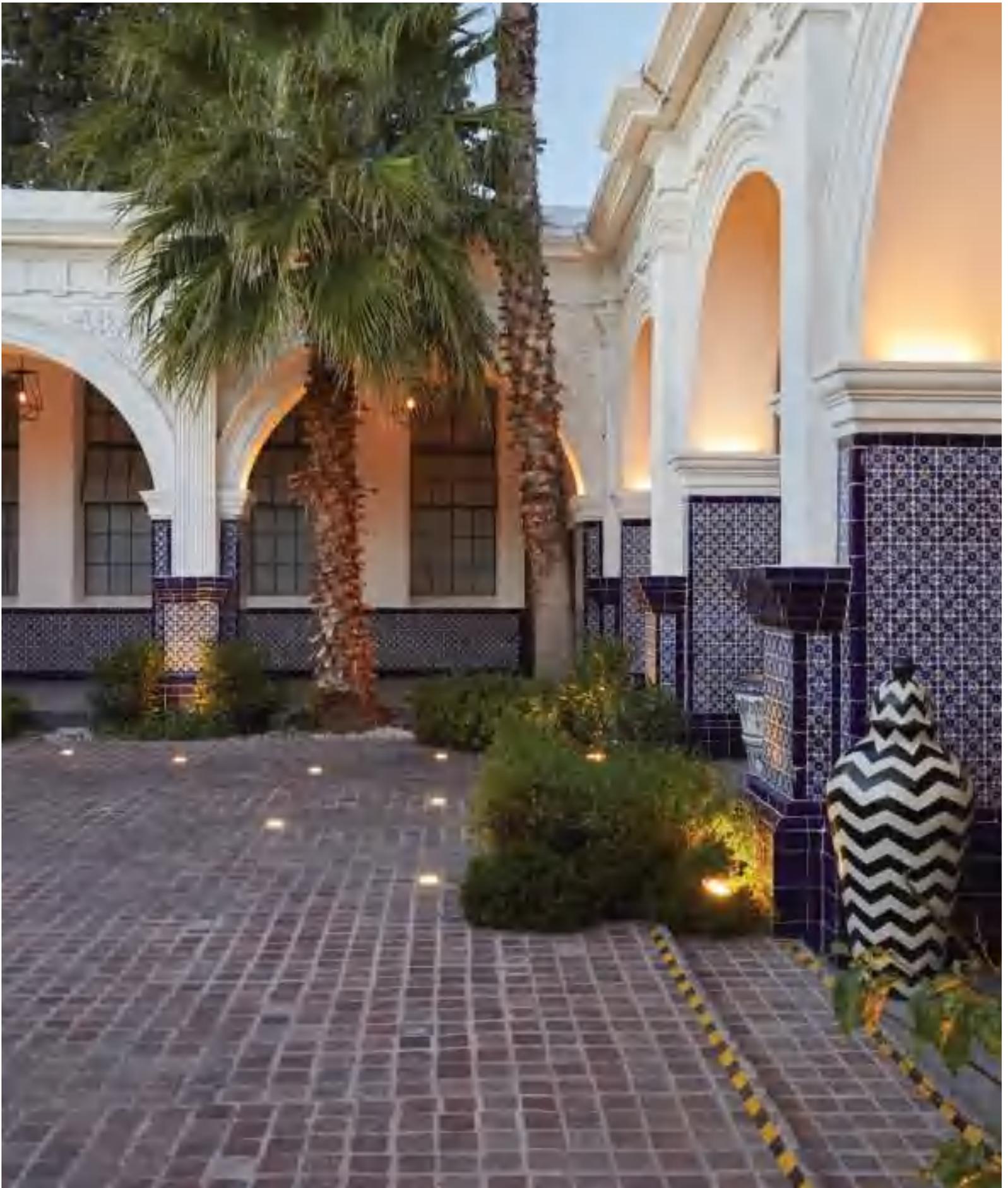


Desayuno en el restaurante del hotel del viñedo San Francisco, a pocos metros de las vides.

**Apicio no solo comió y bebió,
también lo contó en uno de
los primeros libros de cocina,
cuya autoría se le adjudica,
De Re Coquinaria, vuelto
célebre unos cuatro siglos
más tarde.**

No fueron los primeros: en la antigua Roma era destino el vino de Falerno (la actual Campania) exaltado por el cronista Plinio el Viejo. Y el mismo Plinio cuenta que el rico heredero Apicio —precursor de la gula bien entendida— viajó a Libia en aquel primer siglo de la era cristiana con la encomienda de encontrar unos camarones pequeños, pálidos y sabrosos (conocidos como quisquillas), que allí eran, aparentemente, de mejor tamaño. El apetito y el viaje y el apetito del viaje.

Apicio no solo comió y bebió, también lo contó en uno de los primeros libros de cocina, cuya autoría se le adjudica, *De Re Coquinaria*, vuelto célebre unos cuatro siglos más tarde. Hoy día uno de los libros más célebres en el tema es —nada casual— la guía francesa de restaurantes patrocinada por una marca de neumáticos... símbolo si se quiere del espacio que ha ido ocupando la gastronomía en el viaje y viceversa durante estos dos milenios.



Patio interior del Museo del Vino, en Dolores Hidalgo. Se inauguró en 2016, gracias al esfuerzo de la Asociación Uva y Vino, que reúne a los productores de vino de Guanajuato, y el apoyo del gobierno del estado.



Platillos del restaurante Da Monica, en el interior del Museo del Vino en Dolores Hidalgo. En sus instalaciones se llevan a cabo las reuniones de la Asociación Uva y Vino y es también centro de encuentro para turistas y aficionados al vino de todo el estado.



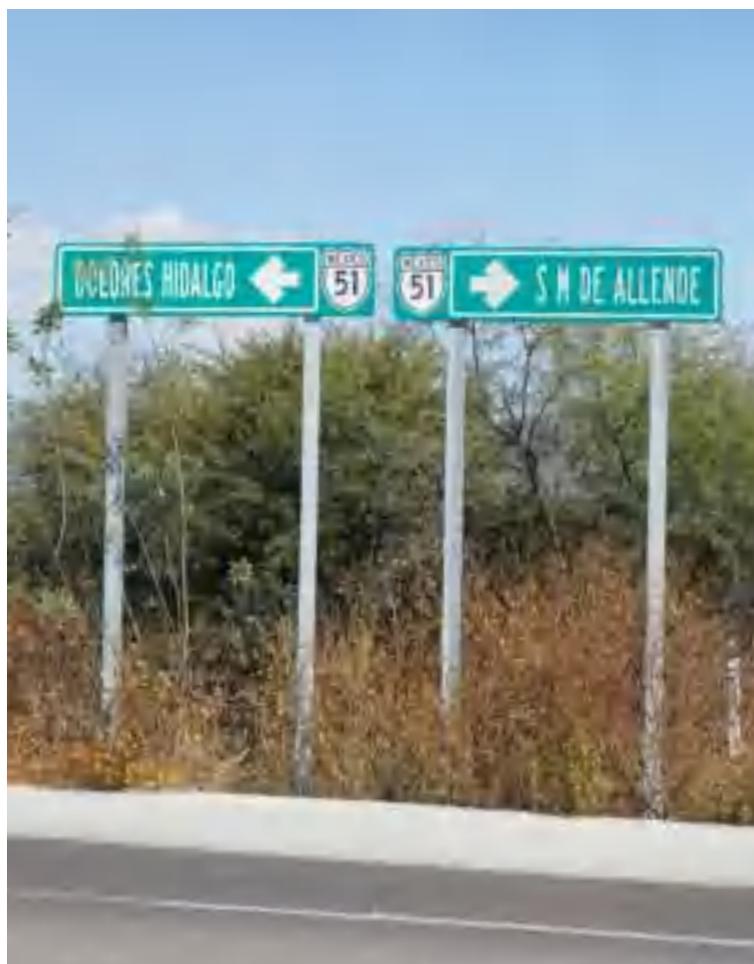
Interior del Museo del Vino en Dolores Hidalgo.

El museo y la ruta

El enoturismo en Guanajuato es, claro está, mucho más reciente que su despegue en el Viejo Mundo y que los paseos por las carreteras californianas —Napa Valley a la cabeza— de fama cincelada por miles de visitantes desde la década de 1980. Pero el crecimiento es rápido; el flujo se incrementa de año en año y suma al aura romántica del vino, que vive a la vez en anfitriones y viajeros, una significativa estela de ingresos. Viajar de esa manera le da a la convivialidad que se crea alrededor de una copa de vino el decorado y la ambientación, luz y sonido, para terminar de hacerla cálida, intrínseca, única.

En 2016 la inauguración del Museo del Vino en Dolores Hidalgo fue un importante paso para agregar entidad a la asociación de productores y al turismo vánico. Hizo evidente que el despegue de Guanajuato no era epidérmico, un fenómeno pasajero, sino que había llegado para expandirse. No hay museos para lo precedero. La Asociación Uva y Vino de Guanajuato, que agrupa a las bodegas, tomó posesión del bello edificio que 80 años antes fue el hospital Ignacio Allende





Entrada de Bernat Vinícola.

Cruce de las carreteras que van a Dolores Hidalgo y San Miguel de Allende, las dos principales regiones vinícolas de Guanajuato.



y lo restauró supervisado por el Instituto Nacional de Antropología e Historia, con una inversión de 25 millones de pesos.

Fueron habilitadas cuatro salas temáticas dedicadas a contar la historia del vino en Guanajuato, así como a los sistemas de elaboración y las viejas herramientas que se utilizaron en las bodegas hace más de tres siglos. Un recinto acondicionado para catas y otro para juntas, un bar de vinos y mezcales de Guanajuato y un buen restaurante italiano, Da Monica, terminaron de redondear el concepto. Los productores se reúnen en sus instalaciones y los visitantes encuentran en ellas el sitio ideal para iniciarse en el conocimiento de una región que ya pisa fuerte en el mundo vinícola.

En 2019 fue inaugurada oficialmente la ruta del vino, impulsada por la asociación de productores y la Secretaría de Turismo del estado. Aunque apenas se despereza, será un resorte importante del enoturismo y, por consiguiente, del crecimiento de las empresas vinícolas. También beneficiará a otros productos de la región que jalonan su recorrido, como los quesos artesanales o la miel, subraya Javier Valverde, director de Planeación de Turismo.



Momento de vendimia en los viñedos que rodean el hotel San Lucas.



Plantación en espalderas del Viñedo San Lucas. Al fondo el edificio del restaurante, en estilo toscano.





Juan Rendón, propietario de la vinícola San Bernardino, en las caballerizas junto a la bodega y su vinos Bridón.

Lo extenso de la zona vinícola y la rápida aparición de nuevas bodegas llevó a que la ruta del vino derivara en cinco recorridos, con cerca de 30 bodegas en su trayecto. Estos abarcan los alrededores de León, Guanajuato, Salvatierra y los primeros 50 kilómetros de las carreteras que llevan de San Miguel de Allende a Dolores Hidalgo y a Querétaro. En el futuro debería generarse prosperidad a lo largo de su trazo.

Juan Rendón, quien fuera diputado local y presidente municipal de Dolores Hidalgo, propietario actualmente de la bodega vecina San Bernardino, fue uno de los que apoyó, desde la función pública, el rol del vino como potenciador de la economía regional. “Le apostamos fuerte y las cosas se fueron dando bien, de manera natural” cuenta. Rendón plantó en 2014 y ya está elaborando un rosado de Cabernet Franc, un blend de Cabernet Sauvignon, Malbec y Syrah y su vino insignia, el Bridon, de Cabernet Sauvignon y Malbec, con tres años en barrica.

“Somos una empresa familiar; por eso lleva el nombre de mi padre y porque este producto tan rico nos refleja en



Comida entre las vides de La Santísima Trinidad.



Los espacios de los viñedos se prestan para el picnic y las bodegas los ofrecen como parte del recorrido.



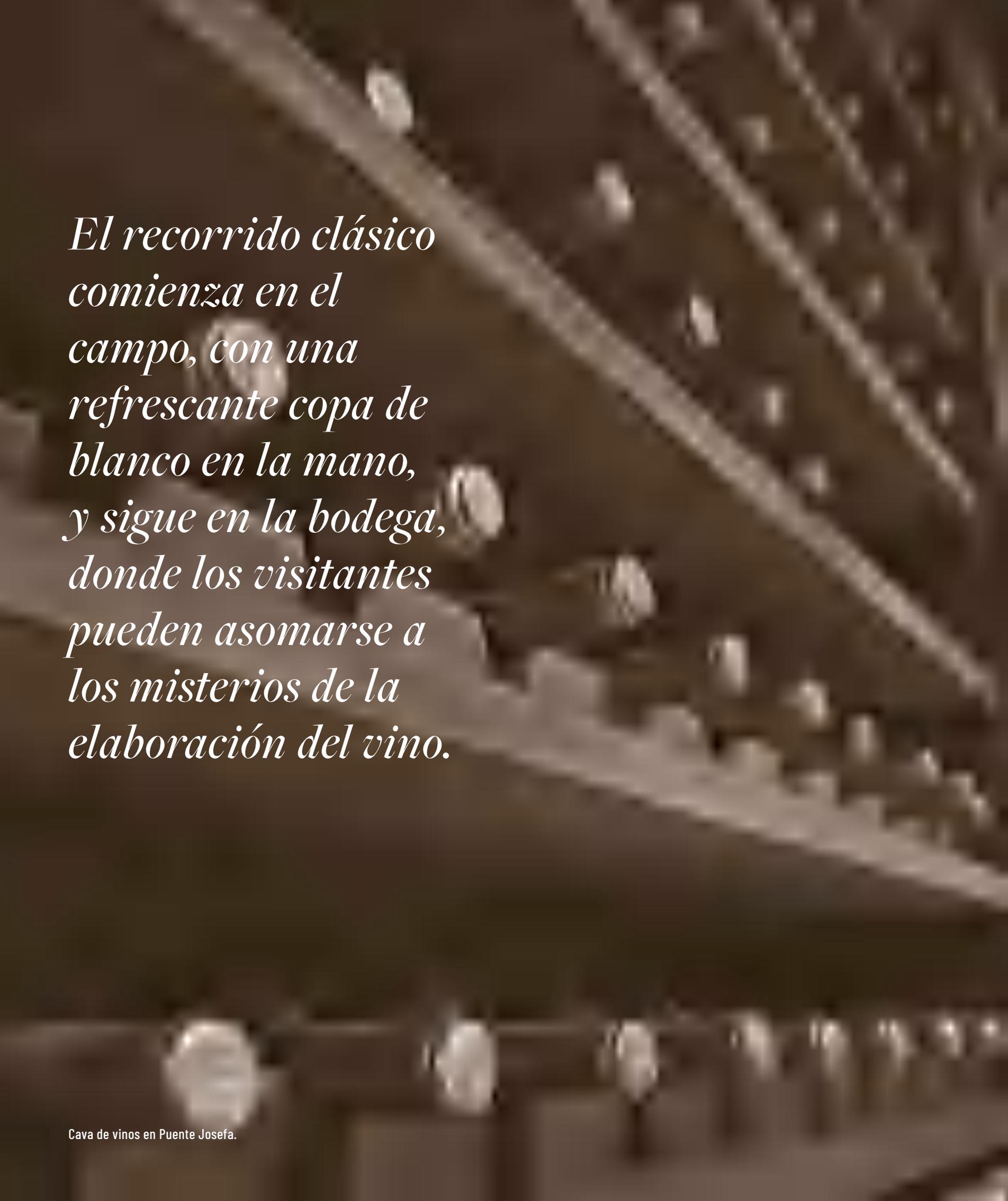
el ciclo de la vida”, dice. El viñedo tiene seis hectáreas, en las que Rendón cultiva las variedades tintas que van a sus mezclas. Junto ha construido su restaurante, un spa, jardín de eventos y una sala de catas, donde los visitantes pueden escanciar sus copas antes o después de recorrer el viñedo, a pie, a caballo o en cuatrimoto.

Uno de los proyectos enoturísticos más destacados de Dolores Hidalgo, es el de la ya mencionada Tres Raíces. Las áreas de bodega de vinificación, barricas y botellero tienen una arquitectura espectacular y sus materiales (maderas, mármoles, granito, hierro forjado), connotan lujo. El proyecto fue concebido desde el inicio por la familia Guerrero* con un atractivo hotel boutique de doce villas, rodeada cada una de jardines, un restaurante de amplios ventanales que miran hacia el viñedo —su sabrosa cocina comfort food convoca a diario el peregrinaje— y barra para la degustación.

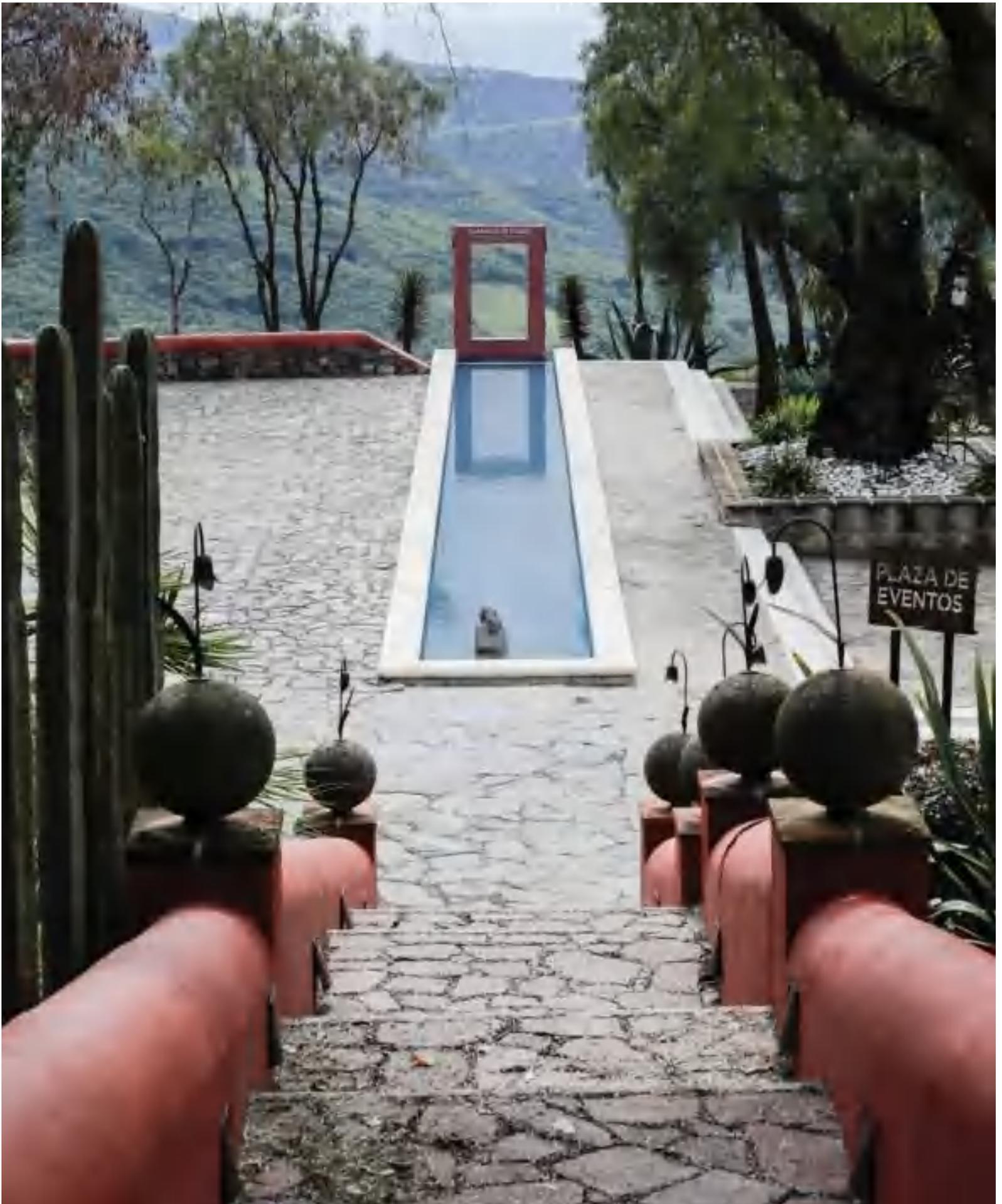
* En página 137, breve historia de la bodega



Las hamburguesitas, uno de los platillos más demandados en el restaurante de Tres Raíces.



*El recorrido clásico
comienza en el
campo, con una
refrescante copa de
blanco en la mano,
y sigue en la bodega,
donde los visitantes
pueden asomarse a
los misterios de la
elaboración del vino.*



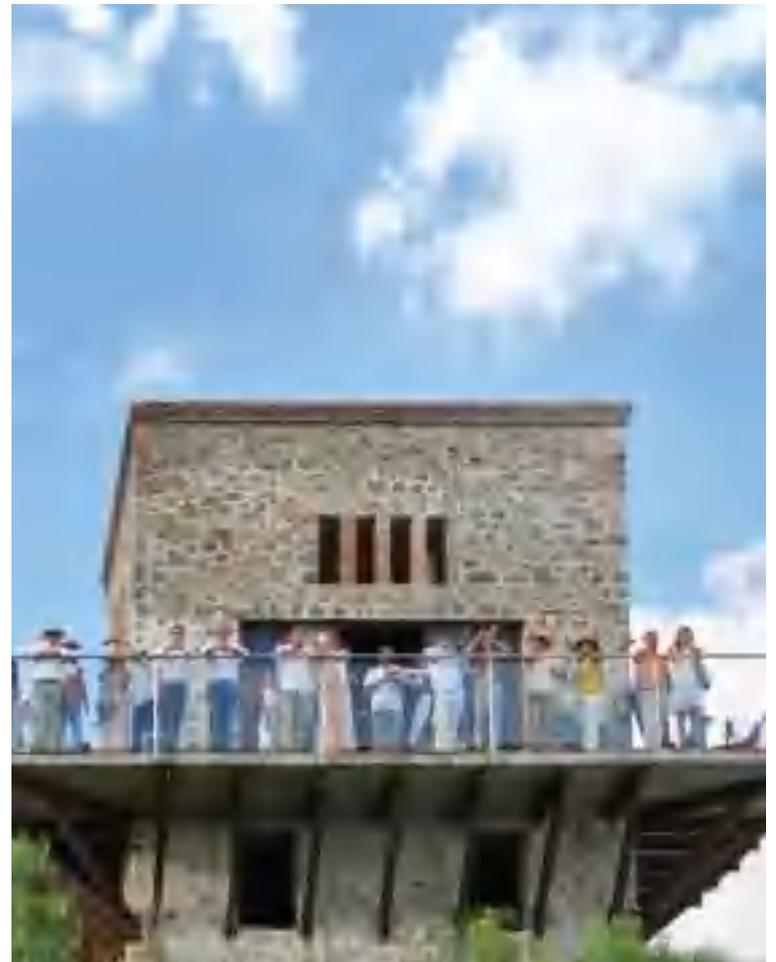
La alberca del hotel boutique de Camino de Vinos, con vista al viñedo, plantado en terrazas.



Grupo de turistas en la visita al viñedo de Puente Josefa.



Antigua entrada a la mina en Camino de Vinos y el mirador de la bodega durante la fiesta de la vendimia. Uno de los principales atractivos de la vinícola es la vista sobre los viñedos plantados en terrazas.



El enoturismo está en el ADN de las bodegas emergentes, pues abonará de manera decisiva a su crecimiento. Lo explica muy rotundo Francisco Romero, propietario de la vinícola El Paraíso. “Si fuera solo la venta del vino, apenas saldríamos en equilibrio”, afirma. “Con el enoturismo será un negocio rentable”. Proyecta abrir un pequeño restaurante — por ahora solo los fines de semana—, un área para catas y otra para eventos. “Es una actividad muy bonita, cuando tienes el gusto por el vino”, dice. “Y la calidad de los vinos en la zona me ha impulsado desde el inicio”.

La bodega Puente Josefá ha hecho del enoturismo su eje. En una extensión de apenas una hectárea plantó Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah y Tempranillo. Produce alrededor de 300 cajas de doce botellas de un tinto cuya composición varía según los resultados que ofrecen las cepas en cada cosecha. Su oferta gastronómica se basa en picnics con menús de quesos artesanales, aceitunas y otros productos de la región, experiencia de temazcal y visitas al viñedo y la bodega pensadas para inducir a la comunión mística con el vino.





Uno de los grandes atractivos de la bodega Cuna de Tierra es la amplia terraza de su restaurante, que congrega comensales desde la hora de la comida hasta la noche. A veces los concluyen su recorrido con una comida y cata en esta explanada.





La pizza es platillo estrella en el restaurante de la bodega La Santísima Trinidad.

Junto al jagüey del viñedo Vid Elena, a la sombra de sus árboles, se encuentra uno de los sitios más bonitos para picnic.

El recorrido clásico enoturístico comienza en el campo, a veces con una refrescante copa de blanco en la mano, sigue en la bodega, donde los visitantes pueden asomarse a los secretos en la elaboración del vino, y en la sala de catas, con una degustación. El epílogo suele ser la tienda, cuando la hay, donde tienen la ocasión de comprar lo que han paladeado. En algunos casos la degustación continúa en ese punto, junto a botanas elaboradas *in situ*.

El peso de los restaurantes

La bodega Tierra de Luz, en el límite entre Guanajuato y Jalisco, incluye un restaurante, Octágono, un bar con dotación de *snacks* y un transporte —la ya clásica plataforma con ruedas, de bancos y toldo diseñado para visitar el viñedo en grupo. La propiedad, que heredó Luz Henríquez de su padre, tiene el *appeal* adicional de haber sido la Hacienda Jaramillo de Abajo, concedida en 1550 por el Virrey Antonio de Mendoza al capitán Juan Jaramillo*. Luz restauró los recintos con elegancia y atención a sus recuerdos de infancia,

*En página 124, una breve historia de la Hacienda.



Fiestas de la vendimia en la bodega Tierra de Luz.



HOTEL



VINEDO
LOS ARCÁNGELES

Entrada del Hotel boutique de la bodega Los Arcángeles.



Enchiladas con pipián del restaurante Cuna de Tierra.



Cada vez más gente elige hacer sus celebraciones en las bodegas.



de manera que tienen un toque personal y afectivo que quiere despertar en los visitantes emociones similares a las que vivió allí desde niña.

Pegada a la ciudad de Guanajuato, la orientación de Camino de Vino es claramente enoturística. Sus propietarios conservaron parte de las instalaciones mineras originales —incluida la entrada al socavón que lleva a las profundidades de la mina— con espíritu museográfico y transformaron los recintos: un hotel boutique con 26 habitaciones, áreas de vinificación, barricas y botellero, salas de degustación, dos restaurantes, uno de ellos prolongado en terraza con vista al viñedo, explanadas techadas y al aire libre para eventos y una torre desde cuyo mirador es posible cubrir con la mirada gran parte del lugar.

Parte de la actividad turística de Vid Elena, otro proyecto reciente situado cerca de Dolores, estará sin duda centrada en el paisaje, aunque solo sea por su distribución actual: una hectárea de viñedo entre otras ocupadas por un bello jagüel, árboles, sombra y pradera: un sitio como dibu-



La calaca con la que presentó el chef David Quevedo, de Viñedo San Miguel, su tapa ganadora del quinto Festival de Tapas de Valladolid, España.



jado para el picnic con vino, consumado sobre la hierba durante una tarde de verano. Actualmente maquila el vino la enóloga Laura Zamora en Camino de Vinos y su portafolio incluye tres variedades de cepas Cabernet Sauvignon, Malbec y Syrah, así como un blend de las tres.

El restaurante es un elemento clave del enoturismo, casi ineludible para las bodegas. Tiene mucho sentido que lo sea pues es allí donde se gesta esa convivialidad ampliada que ronda el encuentro alrededor de la mesa y la copa de vino. Y es donde, tarde o temprano, habrán de hacer escala los visitantes para probar alguna receta pensada especialmente para armonizar con lo que produce la bodega.

Cuna de Tierra tiene en el restaurante ese núcleo imantado. Su diseño incluye una amplia terraza que en los días soleados es un atractivo indeclinable. La integración entre los edificios de la bodega y el restaurante es total. La presentación en concreto unifica al conjunto con áreas bien delimitadas y articuladas a la vez. La oferta culinaria se complementa con los paseos por los viñedos en bicicleta o diligencia y la posibilidad

Es en el restaurante donde tarde o temprano habrán de hacer escala los visitantes y donde probarán alguna receta pensada especialmente para armonizar con los vinos que elabora la bodega.



Los vinos de la bodega San José Lavista; en primer plano su Malbec premiado por el *México Selection* del Concurso Mundial de Bruselas.

Habitación para huéspedes de la misma bodega, con decoración de hacienda.

El restaurante de San José Lavista, el Lavista, abre al público los fines de semana, que es cuando la bodega registra más actividad, en parte por las visitas turísticas pero también por las bodas en el viñedo, para las cuales ofrece instalaciones excepcionales.

de fotografiar el conjunto de campo y edificios desde lo alto de la torre enquistada entre los surcos. Un chef joven y talentoso, Ricardo Luna, está a cargo del restaurante.

El restaurante de Viñedo San Miguel es elegante, de gran limpieza arquitectónica, funcionalidad y calidez. Su chef, David Quevedo, obtuvo en 2021 el primer lugar en el quinto Campeonato Mundial de Tapas que se celebra cada año en Valladolid, España. En el mismo edificio, en la planta baja, está la tienda, que reúne oferta de vinos y los artículos de piel que fabrican los propietarios de la bodega en León. En otro piso hay un amplio espacio dotado de mesas comunales para la degustación.

El restaurante Lavista, en San José Lavista, abre los fines de semana, que es cuando la bodega registra más actividad, en parte por las visitas turísticas pero también por las bodas en el viñedo, para las cuales ofrece instalaciones excepcionales. Situado en el último piso, sus instalaciones coronan un edificio donde se hallan los equipos para vinificar, la sala de barricas y una tienda. Su terraza ofrece notable vista sobre



Grupo de visitantes eligiendo vinos en la tienda de Viñedo San Miguel.



Huerto entre viñedos que provee a la explosiva demanda turística de la región.







Aceites de oliva extra virgen de La Santísima Trinidad: tradicionalmente los olivos conviven en las bodegas con los viñedos.



Malbec de Tres Raíces, con medallas del Mexico Selection del Concurso Mundial de Bruselas.

el viñedo. Aunque el edificio adjunto cuenta con unas diez habitaciones, su función, más que hotel, es alojar a los novios y allegados que asisten a la boda.

Los fraccionamientos del vino

El tripié bodega-restaurante-hotel tiene un bello ejemplo en Los Arcángeles, Dolores Hidalgo: unidad entre las tres partes, en estilo rústico, con el horno de leña y las pizzas como emblema, así como su pan de harina aderezada con mosto de tintos. De su viñedo de seis hectáreas salen actualmente un blanco de Sauvignon Blanc, un rosado de Merlot y varios tintos: Syrah de fermentación natural, Malbec varietal y blend de Malbec y Grenache. Los elabora un joven y talentoso enólogo, Ulises Ruiz, con estudios en la Universidad de Montpellier (Francia), Geisenheim (Alemania) y Washington Estate (EUA), propietario de la bodega junto a su padre.

Igualmente destaca por su restaurante y sus vinos la bodega Dos Búhos. Su sala está cobijada por un bello edificio de arquitectura colonial e incluye un área al aire libre, bajo una galería dotada de mesas y equipales.





Fiesta de la vendimia en San Francisco.

Restaurante de la bodega Los Senderos.

Los fraccionamientos vinícolas incluyen un espacio para viñedo, olivos y lavanda, de tal manera que los propietarios son a la vez socios y obtienen cada año una cantidad de vino (o aceite de oliva), elaborado en la bodega que da servicio al complejo.

Desde el ángulo del enoturismo, la experiencia más impresionante, tanto por ambición como por sus resultados, está en los proyectos de La Santísima Trinidad, San Lucas, San Francisco y Los Senderos. En todos ellos la fórmula es similar: fraccionamientos cuyos terrenos incluyen un espacio para viñedo, olivos y lavanda, de tal manera que los propietarios son a la vez socios que obtienen cada año una cantidad de botellas de vinos (o de aceite de oliva), elaboradas en una bodega que da servicio al complejo.

La familia de Erick Gallardo (quien imaginó y concretó la idea), compró en la década de 1950 unas 80 hectáreas, en lo que es ahora La Santísima Trinidad, e inició su fraccionamiento. Erick estaba en el negocio de las motos y esa actividad le llevaba a pasar parte del año en Argentina, pero cuando su padre se retiró, en 2005, él tomó la posta. Tenía en mente incluir una actividad agrícola y después de darle vueltas al asunto se decantó por la vid. Concibió así la fórmula de fraccionamiento con cultivos incluidos en La Santísima Trinidad, cuyo nombre viene de la conjunción de viñas, olivos y lavanda.



Partido de polo en el campo del viñedo San Francisco, un deporte que creció en Guanajuato con la oferta turística creada por el vino.







Habitación del hotel boutique de La Santísima Trinidad.



Plato de queso de cabra en el restaurante de la bodega San José Lavista.

Restaurante de brasas Barrica de Fuego, en el viñedo Los Senderos



Respaldado por el éxito de su primer proyecto en Dolores, lo replicó a pocos kilómetros de San Miguel de Allende, en San Lucas y San Francisco. En los años siguientes los proyectos crecieron en extensión e importancia económica e incorporaron a Los Senderos. Ahora totalizan, entre los cuatro, unas 300 hectáreas —30 de viñedo—, con una bodega en Santísima Trinidad y otra en San Lucas. Senderos proporciona uva que, en su mayor parte, se procesa en San Lucas. Fue el último en sumarse y el más pequeño: un bonito campo plantado hace unos 20 años, que colinda con un restaurante campestre, Barrica de Fuego, —básicamente parrilla y pizza— dotado de una terraza en la que provoca estacionarse sin prisa ni dietas.

Los otros tres proyectos tienen, a la vez, restaurante y hotel, ejemplo de enoturismo en su máximo voltaje. El de Santísima es un pequeñísimo hotel boutique de cinco habitaciones y el restaurante está hecho de una pequeña área en “tierra firme” y dos *decks* techados sobre pilares que sobresalen de un lago bordeado de sauces. En San Lucas el edificio del hotel, con catorce habitaciones, evoca una Toscana encuadrada por viñedos, muros de piedra y pisos de duela. El restaurante mantiene esa línea clásica.



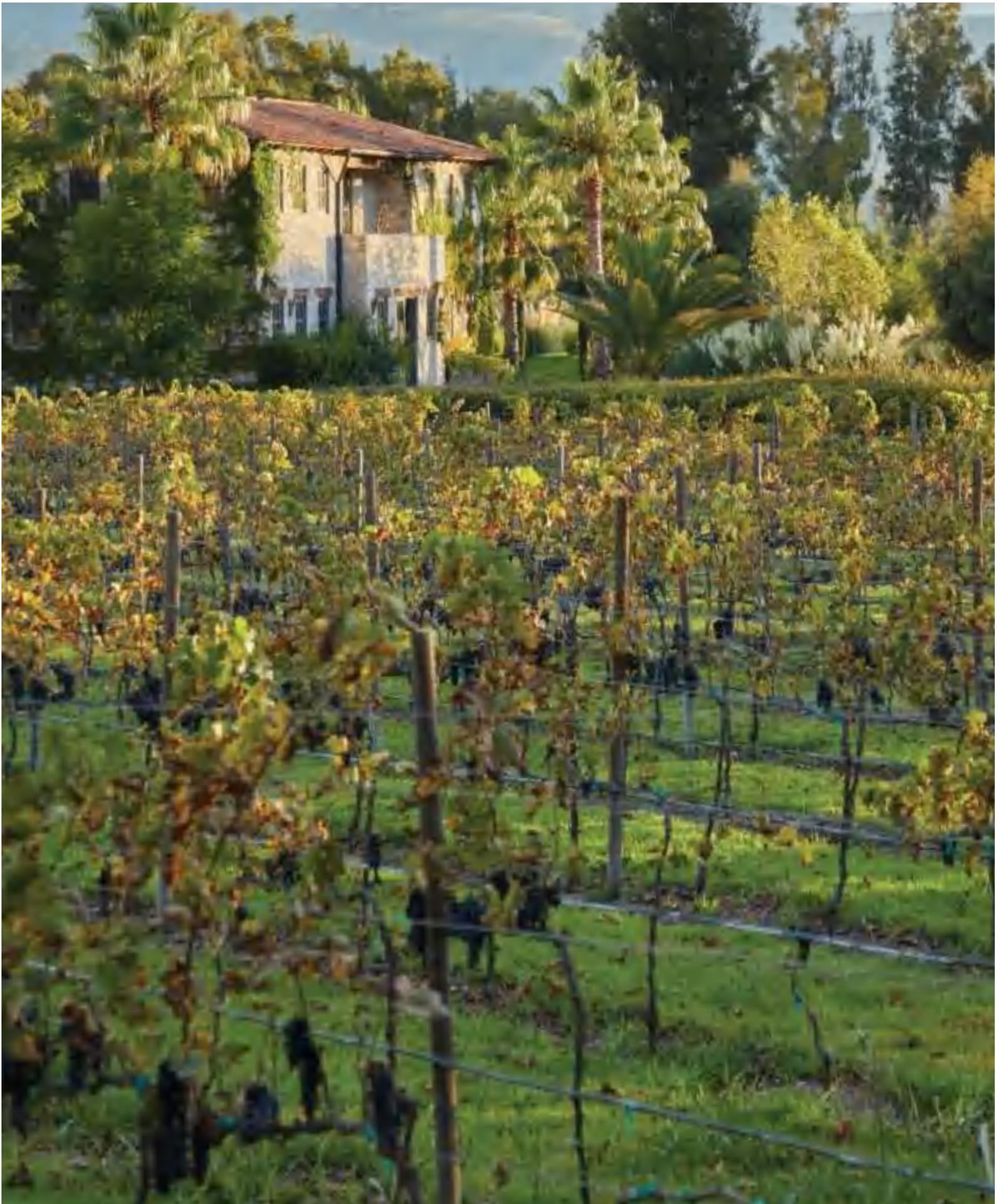
La alberca en el hotel y viñedo San Francisco.



Interior de la bodega en dos pisos, con los tanques de fermentación arriba y abajo la sala de barricas.



Casi todas las bodegas de Guanajuato tienen su fiesta de la vendimia. El flujo de visitantes desde Ciudad de México, Querétaro, León, Celaya o San Miguel, suele rebasar sus instalaciones, con asistencias que van de las doscientas a las 2,000 personas.



Los condóminos de San Lucas cultivan sus propias vides.



Botellero de la bodega de San Lucas acondicionado para ofrecer degustaciones.





Brindis en la fiesta de la vendimia: la copa de vino blanco, antídoto para el calor estival.



En cambio el hotel de San Francisco —de similar tamaño— es claramente moderno. El restaurante da sobre un canal de agua que lo separa del viñedo (con la primera luz de la mañana, tomarás café casi palpando las uvas). Incluye tienda con los productos del complejo: vinos por supuesto, pero también aceite de oliva y miel. Destaca el diseño de la bodega, en un solo edificio de dos niveles. Arriba están los tanques y otros equipos para la vinificación y debajo la sala de barricas.

Las Fiestas de la Vendimia

En otro edificio de San Francisco, el botellero subterráneo, que incluye mesas para degustar, es una propuesta ingeniosa, de vínica belleza. Ambos sitios y la tienda componen el plato fuerte del circuito turístico. Junto a ellos una amplia zona de *decks* oficia alternativamente de bar nocturno y área de eventos. Por otro lado las canchas de polo (una en cada proyecto) atraen a miles de aficionados, sobre todo cuando se juega la Copa de la Vendimia. Por los cuatro viñedos pasan cada año más de 8,000 visitantes...



El asador de Dante Ferrero durante las fiestas de la vendimia en Cuna de Tierra.









Las fiestas de la vendimia convocan cada año a jóvenes de todo el estado.



Sala de fermentación en Tres Raíces, durante una visita turística.



Terraza sobre el jagüey del restaurante de La Santísima Trinidad.





Casi todas las bodegas de Guanajuato tienen, decíamos, su fiesta de la vendimia. El flujo de visitantes, desde la Ciudad de México, Querétaro, León, Celaya o San Miguel, suele rebasar sus instalaciones, con asistencias que van, según el caso, de 200 a más de 2,000 personas.

Vega Manchón lanzó hace diez años las primeras fiestas de la vendimia de Guanajuato, que ahora alcanzan asistencias masivas inimaginables hasta entonces. La experiencia fue replicada por cada una de las nuevas bodegas que iban surgiendo, de manera que las celebraciones integran un calendario denso de eventos, los cuales impulsan el conocimiento del vino guanajuatense y propician el turismo hacia la región.

Cada vinícola alista para la ocasión recursos y creatividad: grupos de música ochenteros, noventeros, nuevo siglo e incluso orquestas clásicas; algún chef o casa banquetera asume la responsabilidad de la comida; los vinos de la bodega circulan casi ilimitadamente, a veces seguidos de sorbos de destilados. En algún momento la fiesta se torna baile entre pláticas, abrazos y brindis. A lo largo del año algunas bodegas repiten la experiencia con auditorios más acotados:

conciertos de jazz o la presentación de alguna estrella de música popular.

El enoturismo agrega un poderoso caudal al torrente de viajeros que fluye cada año hacia Guanajuato atraído por la intensa vida de San Miguel de Allende, las propuestas de restaurantes con cocinas cada vez más refinadas, la bohemia de Guanajuato propulsada por la invaluable oferta cultural del Cervantino y el sesgo cosmopolita que ha ido adquiriendo la ciudad de León, incentivado todo por una economía pujante.

La irrupción del vino, con el despunte de decenas de bodegas, es más reciente, pero aún así ha puesto literalmente sobre la mesa, junto con cualidades del terruño que apenas se conocían, una sorprendente movilización de gente y recursos. Es un multiplicador que acelera los tiempos. Ya hoy convoca un flujo de alrededor de 80,000 visitantes al año y la consecuente derrama económica. Se abren nuevos hoteles y restaurantes, la cocina evoluciona, se diversifica y demanda más productos del agro. Con la inauguración de cada nueva bodega el enoturismo se incentiva y abre su enorme abanico de posibilidades hacia el futuro. ◆









V

◆ PROTAGONISTAS ◆



En Bernat Vinícola, su enólogo Álvaro Fuentes tomando una muestra de barrica.

La devoción del viticultor por su viña y su vino existe desde siempre y en todos lados. Una devoción que puede ir hasta amar a su vino por lo que un catador imparcial consideraría insuficiencias. Es el loco amor que lleva a amar hasta los defectos del objeto amado.

◆ Émile Peynaud





Personal, así es el vino en toda circunstancia: en la adhesión casi sentimental del que lo bebe y de quien lo elabora. En el despertar, también, de una probable paternidad: el que lo vio nacer presume su gestación y el que lo descorcha, su descubrimiento. Frases como “el vino se hace en el viñedo”, sin embargo, han irrumpido con fuerza desde inicios del siglo. ¿Es así? ¿no es obra del enólogo? En la vereda de enfrente, la afirmación que contradice a aquella, venida de épocas más lejanas: “dale a dos enólogos las mismas uvas y obtendrás dos vinos diferentes”.

Para hacer vinos se necesitan muchas manos: el agrónomo, que pugna por lograr uvas sanas, en las que todo cuaje con armonía: acidez, azúcar, taninos, color; el enólogo, que decide qué hacer con ellas, de cuerpo o ligero, con o sin barrica; el empresario que arriesga su dinero mucho antes de conocer el resultado de tales cavilaciones y los trabajadores del campo y la bodega, obligados a la incesante atención de minucias e imprevistos. Esa conjunción de desvelos y personas está en tu copa.

El auge de la viticultura guanajuatense atrae cada día a profesionales mexicanos y extranjeros, cuyo capital de conocimientos prende hondamente en el territorio y enriquece su

acervo: ayudan a mejorar los cultivos, a adaptar las técnicas a las condiciones concretas de las áreas vinícolas de Guanajuato, muestran caminos para extremar la calidad en todas las etapas de la vinificación y el añejamiento.

También sucede en el enoturismo. Son muchas las bodegas que han optado por abrir restaurantes y para atenderlos convocan a camadas de cocineros, algunos del estado y otros del resto del país. Nuevas ideas, técnicas y herramientas están transformando así la gastronomía local y sus exigencias incuban centros de capacitación.

Además la profesión de sommelier vive un auge espectacular gracias, entre otras razones, a las salas de degustación de las bodegas. Y la hotelería, que ha crecido como un servicio indispensable para fijar en el estado el flujo turístico, crea más demanda de profesionales.

Del factor personal trata este capítulo. Verás en él a algunos de los protagonistas que construyen hoy día la prosperidad de ese cúmulo de actividades; a quienes cimentan y a la vez expanden la industria del vino en Guanajuato: viticultores, agrónomos, enólogos, chefs, sommeliers, administradores, empresarios, trabajadores del campo. Protagonistas de un nuevo auge. ◆



Natalia López y Branko Pjanic, enólogos propietarios de Bodega Garambullo. Llegaron a Guanajuato en 2012 y desde entonces han asesorado a muchas otras bodegas en vinificación y agricultura.



Raúl Farías, director de Hacienda Santiago. Antes participó en la gestación de Viñedo San Miguel.



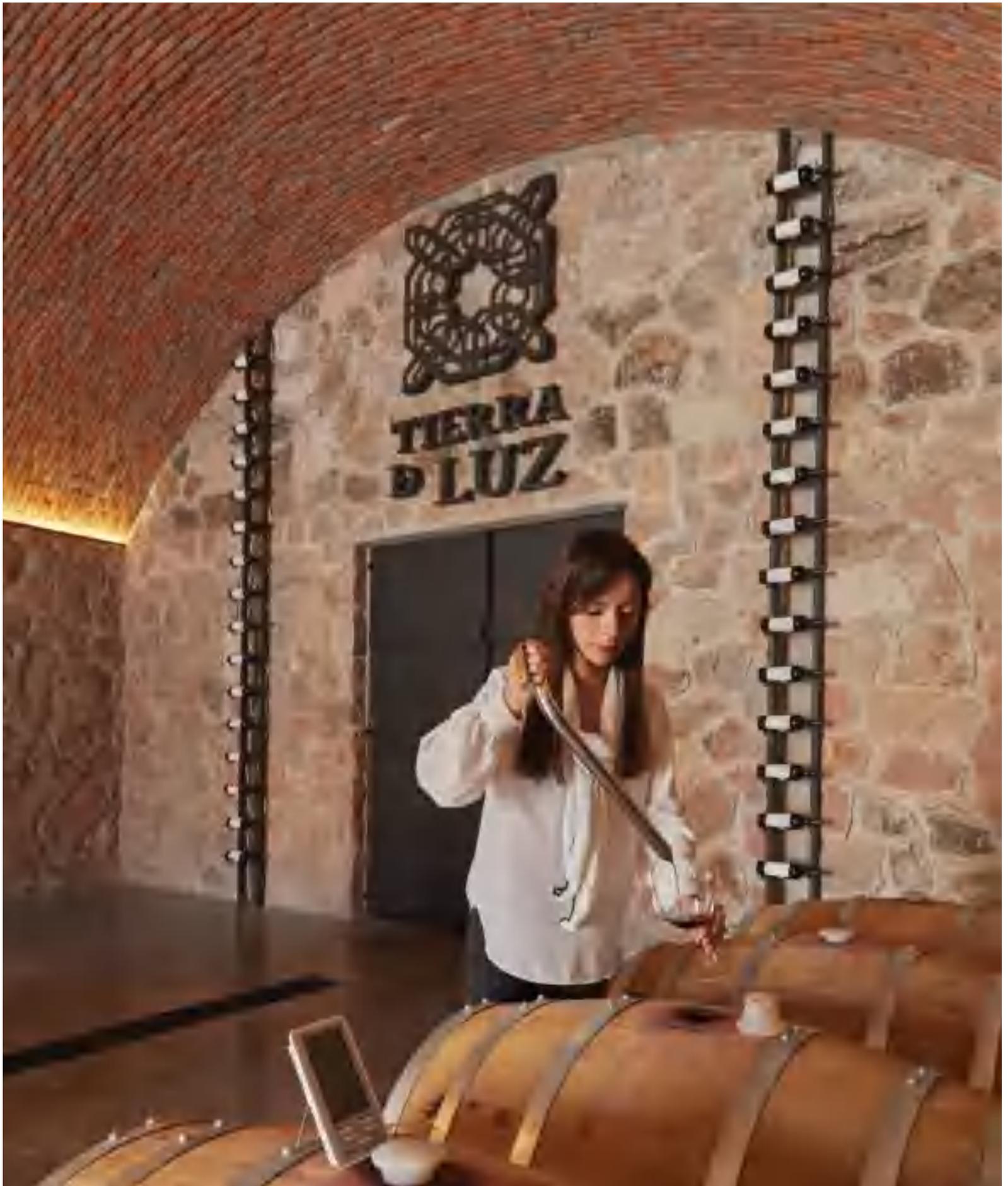
Federico Enríquez Camarillo, al cuidado del viñedo en Cuna de Tierra.



Elías Torres, propietario de Bodega Pájaro Azul. Su negocio principal es la ganadería lechera, a la que dedica unas 200 hectáreas de la propiedad.



Tiburcio Hernández Campos, agrónomo en Cuna de Tierra.



María José Fernández, sommelière y gerente de la bodega Tierra de Luz.



Francisco Hernández, propietario de la Bodega El Lobo. Además del vino, su pasión es la ópera y ha logrado unir a ambos en las etiquetas de sus botellas.



Juan Manchón, enólogo de Vega Manchón y de su propia bodega, Cavas Manchón. Su padre, Juan Manchón Arcas, fue el pionero del vino contemporáneo en Guanajuato: inició con mistelas en Dolores Hidalgo, en la década de 1970.



Yamil Abraham, empresario, consultor financiero de profesión, plasmó su pasión por el vino en Vid Elena, bodega de la que es socio y director.



Hugo Anzúrez, propietario de la bodega Casa Anza, empresario, organizador de eventos y apasionado del vino.



Francisco Moreno, propietario de Bodega El Paraíso. Su negocio principal es la ganadería. En 2023 contará con instalaciones propias para vinificar.



Juan José Álvarez, secretario de Turismo del Estado (2020-2026), donde todos lo conocen como *El Güero*, y Rosario Vega, propietarios de Viñas del Xido

21

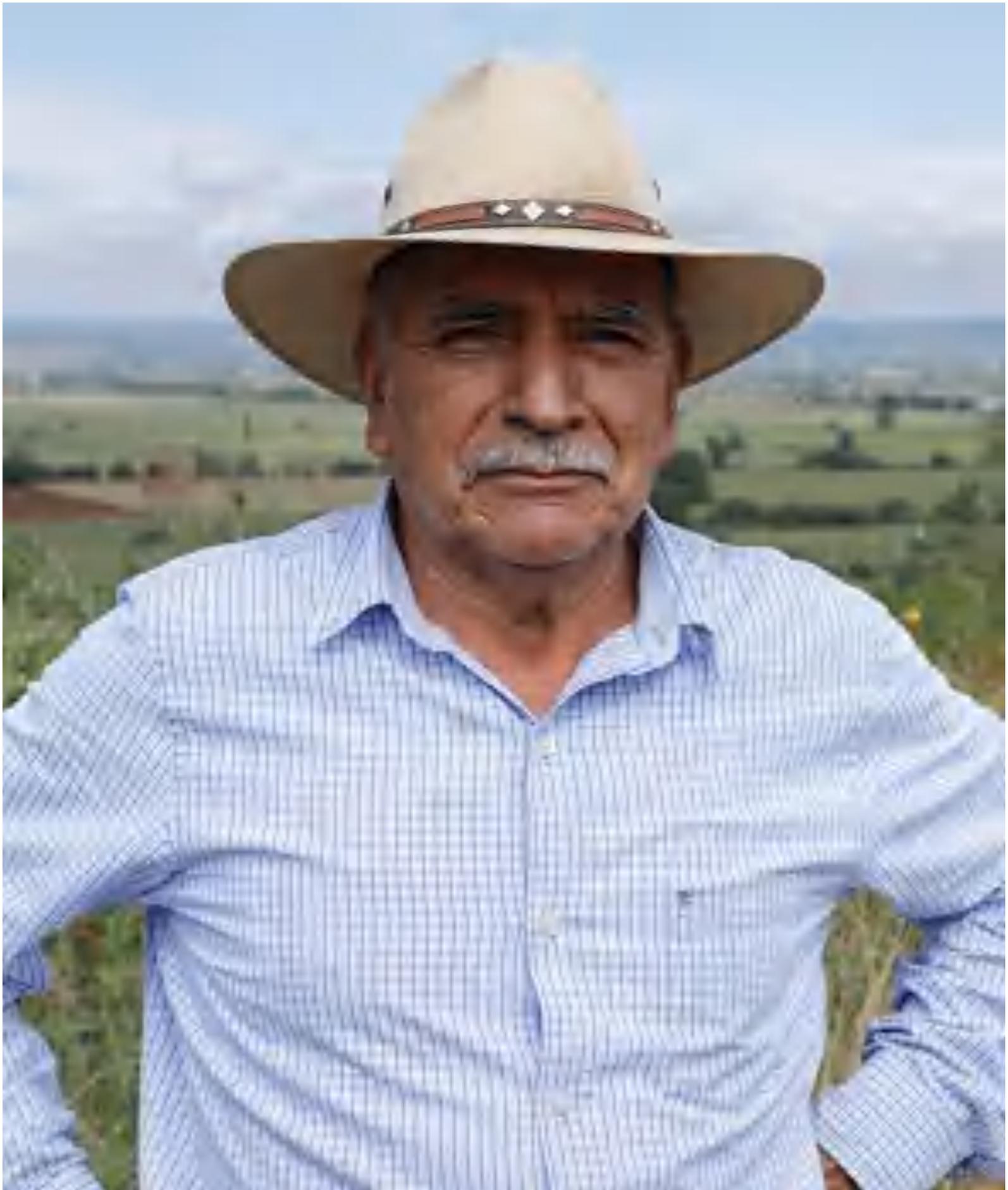
Temp of R
1000
2

Temp of R
1000
2





Fabrizio Hernández, enólogo, y Roberto Guerrero, director general, de Bodega Tres Raíces.



Cirilo Hernández, mayordomo del viñedo El Lobo



Josefa Jonguitud, propietaria de Puente Josefa, un enfoque sensible del enoturismo.



Ximena Seoane, directora general de Bodega San José Lavista.



Douglas Henning, propietario junto con su esposa, Josefa Jonguitud, de Puente Josefa.



Ricardo Luna, joven chef de Cuna de Tierra, uno de los cocineros más talentosos de Guanajuato.



Paco Lara Sirvent, director de comunicación en Cuna de Tierra y el piloto del dron en nuestro proyecto.



Ana María Arias, sommelier y directora general de Vinotelia, colombiana de origen y afincada en León. Activa formadora de profesionales y promotora del vino del estado. Dirige un diplomado de sommelier.



Ulises Ruíz hijo, enólogo formado en Europa y EUA, con Ulises padre; juntos han hecho de Los Arcángeles una pequeña bodega de vanguardia.



Horacio Reiner, enólogo asesor de varias bodegas guanajuatenses como Casa Anza y Epicurus.



Ricardo Vega y Adriana *Gato* Urquiza, propietarios de Bodega Vega Manchón, más conocida como Cuna de Tierra.



Federico Enrique Camarillo en la pizca, durante la vendimia.



Cinthya Hernández, enóloga de Bodega Pájaro Azul.



Meseros y sommelier del restaurante de Viñedos San Miguel.



Jorge Solís, director general de Viñedo San Miguel.



Ramón Velez, empresario, enólogo, director comercial y socio de Cuna de Tierra.



Andrea Paola, sommelière, joven talento, colabora con la bodega Cavas Manchón.



Rafael Garza, agrónomo, consultor de varias bodegas de Guanajuato.



Adrián Hernández, propietario de Viñedo del Gran Padre, empresario y presidente municipal de Dolores Hidalgo al momento de escribir este libro.



Ricardo Garrido, propietario de la bodega Casa Garrera.



Laura Zamora, enóloga, consultora de las bodegas Camino de Vinos, Tierra de Luz, Vid Elena y Guanamé, entre otras. Tiene su bodega en Baja California y dirigió durante décadas la enología de Santo Tomás.

Proyectos vitivinícolas en producción

- | | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Bernat Vinícola | 12. Hacienda San Bernardino | 23. Tres Niñas |
| 2. Camino de Vinos | 13. La Santísima Trinidad | 24. Tres Raíces |
| 3. Casa Anza | 14. Los Arcángeles | 25. Toyan |
| 4. Cava Garambullo | 15. Los Remedios | 26. Vid Elena |
| 5. Cavas Manchón | 16. Octágono. Vino Ancestral | 27. Vid Xido |
| 6. Cuna de Tierra | 17. Pájaro Azul | 28. Viña del Cielo |
| 7. Dos Búhos | 18. Puente Josefa Vineyards | 29. Viña del Gran Padre |
| 8. El Lobo | 19. Río Laja | 30. Viña Gamar |
| 9. El Paraíso | 20. San José Lavista | 31. Viñedo de los Senderos |
| 10. El Pavo Real del Campo | 21. San Francisco/San Lucas | 32. Viñedo San Miguel |
| 11. Epicurus Winery | 22. Tierra de Luz | |

Proyectos en desarrollo

Casa Garrera
Casa Vázquez
Dos Jacales
Finca Rosas
Juan Ariel
Lady Marris

Las Maravillas
Leperoni
Rancho San Andrés
San José de Badillo
Viñedo Santa Cruz
Zirándaro

VI

◆ GUÍA DE BODEGAS
DE GUANAJUATO ◆

Nuestra guía de bodegas y sus símbolos

En las páginas siguientes encontrarás una guía de las bodegas de Guanajuato, que de antemano acompañamos de una disculpa para aquellas que no están, pues la realidad que intentamos retratar es tan dinámica que en días o semanas se enriquece con la llegada de nuevas empresas. Como la intención de esta guía es hacer constar a la vez los avances de la industria del vino en Guanajuato y los del enoturismo que florece a su vera, nos servimos de símbolos para identificar rasgos de cada bodega y su oferta turística. A continuación el significado de cada símbolo.



Cepas



Producción



Altura



Suelo



Precipitación



Hospedaje



Restaurante



Visitas al viñedo
y bodega



Degustaciones



Ubicación



WWW



Correo



Teléfono



Enoturismo

Bernat Vinícola

Año de fundación 2012

	Propietario Álvaro José Álvarez Bernat	
	Enólogo Álvaro Fuentes Gleason	Extensión 4 hectáreas
	Cepas	
	Grenache, Malbec, Syrah y Merlot	
	Muscat, Viognier y Chardonnay	
	6,000 botellas	
	1,950 msnm	
	Arcillo calcáreo	
	350 mm	
ET	  	
	Carretera Dolores -Xoconostle km. 8.5 C. P. 37860	
	FB: Bernat Vinicola/	
	bernatvinicola@gmail.com	
	553 954 7344	

Camino de Vinos

Año de fundación 2015

	Propietario Ricardo Betancourt	
	Enóloga Laura Zamora	Extensión 5 hectáreas
	Cepas	
	Syrah, Malbec, Cabernet Sauvignon y Tempranillo	
		
	9,000 botellas	
	2,400 msnm	
	Franco arcilloso	
	350 mm	
ET	   	
	Carretera Silao-Sangre de Cristo km 19, Comunidad Sangre de Cristo, C. P. 36243	
	S/D	
	recepción.exhacienda@caminodevinos.com	
	473 735 8139	

Casa Anza

Año de fundación 2015

	Propietaria Guadalupe Celia Vázquez Torres	
	Enólogo Horacio Reiner	Extensión 7 hectáreas
	Cepas	
	Cabernet Sauvignon, Malbec, Syrah, Tempranillo y Merlot	
	Semillon y Sauvignon Blanc	
	37,000 botellas	
	2,080 msnm	
	Limo arcilloso	
	Lluvias dispersas	
ET		
	Carretera Cerritos-Fajardo S/N. San Miguel de Allende, C. P. 37888	
	casa-anza.mx / FB/ CasaAnza	
	contacto@casa-anza.mx	
	442 594 3608	

Cava Garambullo

Año de fundación 2012

	Propietarios Natalia López y Branko Ptanic	
	Enólogos Natalia López y Branko Ptanic	Extensión 0.6 hectáreas
	Cepas	
	Cabernet Franc, Syrah y Grenache	
		
	5,000 botellas	
	1,900 msnm	
	Volcánicos franco arcillosos	
	450 mm	
ET	Por invitación	
	Carr. San Miguel de Allende-Dolores Hidalgo km 3.5, San Miguel de Allende, C. P. 37700	
	www.cavagarambullo.com	
	S/D	
	S/D	

Cavas Manchón

Año de fundación 1978

	Propietario Juan José Manchón Carrillo	
	Enólogo Juan José Manchón Carrillo	Extensión 8 hectáreas
	Cepas	
	Malbec, Syrah, Cardenal, Rosa del Perú, Tempranillo y Cabernet Sauvignon	
	Sauvignon Blanc y Moscatel	
	26,000 botellas	
	2,180 msnm	
	Franco arenoso	
	350 mm	
ET		
	Carretera Dolores Hidalgo - San Luis de la Paz km 12. No. 12. Dolores Hidalgo, C. P. 37800	
	S/D	
	manchondh@gmail.com	
	418 688 0023 / 418 184 5262	

Cuna de Tierra

Año de fundación 2011

	Propietarios Ricardo Vega, Juan Manchón, Ramón Vélez	
	Enólogo Juan José Manchón Carrillo	Extensión 42 hectáreas
	Cabernet Sauvignon, Syrah, Malbec, Merlot, Tempranillo, Cabernet Franc, Nebbiolo Piemonte, Nebbiolo mx, Marselán, Caladoc, Petite Sirah, Aleático y Garnacha	
	Semillon y Sauvignon Blanc	
	135,000 botellas	
	2,000 msnm	
	Franco arenoso con sustrato calcáreo a 60 cm	
	450 mm	
ET		
	Carretera Dolores Hidalgo a San Luis de la Paz, Km 11, Dolores Hidalgo, C.P. 37800	
	www.cunadetierra.com.mx	
	enoexperiencias@cunadetierra.com.mx; ventas@cunadetierra.com.mx	
	415 181 7691	

Dos Búhos

Año de fundación 2006

	Propietario Comercializadora Dos Búhos	
	Enólogos Katy Smith Perry / Michelle Aydelotte	Extensión 12 hectáreas
	Cepas	
	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Grenache, Aglianico, Malbec y Syrah	
	Sauvignon Blanc, Moscato Giallo, Chardonnay, Moscatel de Alejandría, Semillón y Chenin Blanc	
	30,000 botellas	
	2,100 msnm	
	Arcillo limoso y gravas de procedencia neovolcánica	
	609 mm	
ET	  	
	Carretera III, km 6 San Miguel de Allende- Querétaro, San Miguel de Allende, C. P. 37880	
	www.dosbuhos.com	
	bodega.dosbuhos@gmail.com	
	415 124 7583	

El Lobo

Año de fundación 2008

	Propietarios Juan Francisco Hernández Medina y Raúl Ortíz Herrera	
	Enólogo Juan Francisco Hernández Medina	Extensión 20 hectáreas
	Cepas	
	Malbec, Tempranillo, Syrah, Zinfandel y Merlot	
	-	
	20,000 botellas	
	1,850 msnm	
	Franco arcilloso	
	600 mm	
ET	 	
	Camino de la Uva S/N, El Nacimiento. San Francisco del Rincón, C. P. 36540	
	S/D	
	info@bodegalobo.com	
	477 117 2366, 477 245 2306	

El Paraíso

Año de fundación 2015

	Propietario Francisco Javier Moreno de Luna	
	Enólogo Fabricio Hernández	Extensión 3 hectáreas
	Cepas	
	Syrah, Malbec, Merlot, Tempranillo y Syrah	
	Sauvignon Blanc	
	8,000 botellas	
	1,860 msnm	
	Franco arcilloso	
	500 mm	
ET	   	
	Comunidad La Regalada, Carretera Dolores-San Miguel km 15, Dolores Hidalgo, C. P. 37804	
	FB: Vinícola El Paraíso	
	vinicolaelparaiso@gmail.com	
	418 100 2327	

El Pavo Real del Campo

Año de fundación 2019

	Propietario April Pedersen / Fernando Ortega	
	Enólogo Branko Pjanic	Extensión 2.2 hectáreas
	Cepas	
	-	
	Xarel-lo	
	S/D	
	2,100 msnm	
	Arcilloso	
	406 mm	
ET	   	
	Pavoreal 2, Sosnabar. Carretera Jalpa km 5, San Miguel de Allende, C. P. 37887	
	El Pavoreal del campo	
	S/D	
	415 144 8431	

Epicurus Winery

Año de fundación 2018

	Propietario Epicurus Capital, S.A.P.I. DE C.V.	
	Enólogo Horacio Reiner	Extensión 2 hectáreas
	Cepas	
	Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot y Cabernet Franc	
	-	
	10,000 botellas	
	2,000 m	
	Franco arcilloso	
	346 mm	
ET	No está abierto al público	
	San Miguel de Allende - Querétaro km. 9.5, Puente del Carmen, San Miguel de Allende, C. P. 37886	
	www.epicuruswinery.com IG: Epicurus_winery	
	info@epicurus.com.mx	
	555 280 1216	

Hacienda San Bernardino

Año de fundación 2014

	Propietario Juan Rendón	
	Enólogos Juan Rendón y consultores	Extensión 6 hectáreas
	Cepas	
	Cabernet Sauvignon, Malbec, Syrah, Cabernet Franc y Merlot	
	-	
	3,000 botellas	
	S/D	
	Arcilloso negro rico en propiedades	
	S/D	
ET		
	Carretera de San José de Badillo a Dolores Hidalgo, Dolores Hidalgo, C. P. 37814	
	FB: Viñedo & Hacienda San Bernardino	
	S/D	
	418 148 1660	

La Santísima Trinidad

Año de fundación 2015

	Propietario Grupo La Santísima Trinidad	
	Enólogo S/D	Extensión 5.8 hectáreas
	Cepas	
	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Malbec, Tempranillo y Syrah	
	Chardonnay	
	20,000 botellas	
	1,918 msnm	
	Franco	
	506 mm	
ET	   	
	Carretera San Miguel de Allende - Dolores Km 81, Dolores Hidalgo, C. P. 37800	
	S/D	
	reservas@sanlucas.com.mx	
	418 120 3089	

Los Arcángeles

Año de fundación 2016

	Propietario Ulises Ruiz	
	Enólogo Ulises Ruiz	Extensión 6 hectáreas
	Cepas	
	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah y Pinot Noir	
	Sauvignon Blanc y Chenin Blanc	
	7,000 botellas	
	2,000 msnm	
	Franco arcilloso, tierra roja	
	400 mm	
ET	   	
	Carretera de Dolores a San Diego de la Unión, km 13, Dolores Hidalgo, C. P. 37823	
	www.vinedolosarcangeles.com	
	info@vinedolosarcangeles.com, vinedolosarcangeles@gmail.com	
	418 134 7118	

Los Remedios

Año de fundación 2017

	Propietarios Familias León y González	
	Enólogo Juan José Manchón Carrillo	Extensión 8 hectáreas
	Cepas	
	Tempranillo, Merlot y Syrah	
	Moscatel	
	40,000 botellas	
	1,840 msnm	
	Franco arcillo arenoso	
	600 mm	
ET	   	
	Hacienda de Rinconcillo de Los Remedios, Rincón de los Remedios, Comonfort	
	www.rancholosremedios.com	
	alejandro.medina@rancholosremedios.com	
	415 105 7572	

Octágono - Vino Ancestral

Año de fundación: 2016

	Propietario: Marcelo Castro Vera	
	Enólogos: Marcelo Castro Vera y Celia Alva	Extensión S/D
	Cepas	
	-	
	-	
	20,000 botellas	
	2,500 msnm	
	S/D	
	S/D	
ET	   	
	Vergel de la Sierra, San Felipe. Guanajuato	
	www.elnidal.com.mx/octagono IG: @octagonovinomx	
	contacto@elnidal.com.mx	
	477 576 3344	

Pájaro Azul

Año de fundación 2011

	Propietario Familia Torres Barrera	
	Enólogas Laura Zamora y Cinthya Hernández Toriz	Extensión 30 hectáreas
	Cepas	
	Malbec, Tempranillo, Shiraz, Merlot y Cabernet Sauvignon	
	-	
	5,000 botellas	
	1,850 msnm	
	Franco arenoso arcilloso	
	300 a 350 mm	
ET	  	
	Ex Hacienda Lequeitio km 4, Lequeitio, San Felipe, C. P. 37611	
	www.vinosguaname.com	
	visitasguaname@gmail.com	
	444 600 1147, 444 820 8225	

Puente Josefa Vineyards

Año de fundación 2007

	Propietarios Josefa Jonguitud y Douglas Henning	
	Enóloga Agostina Astegiano	Extensión 4 hectáreas
	Cepas	
	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Tempranillo y Syrah	
	-	
	S/D	
	1,910 msnm	
	Volcánico	
	650 mm	
ET	 	
	Fresnos#2. La Candelaria, San Miguel de Allende. C. P. 37880	
	S/D	
	jjonguitudz@hotmail.com	
	415 153 5495	

Río Laja

Año de fundación 2016

	Propietario Shaker Sayeg	
	Agrónomo S/D	Extensión 10 hectáreas
	Cepas	
	Grenache, Tempranillo, Shiraz, Merlot, Cabernet Sauvignon y Malbec.	
	Albariño, Moscatel de Alejandría y Rosa del Perú.	
	S/D	
	2,050 msnm	
	Limo arcilloso	
	S/D	
ET	No está abierto al público	
	S/D	
	S/D	
	shaker.sayeg@gmail.com	
	555 414 6374	

San José Lavista

Año de fundación 2009

	Propietarios José y Ximena Seoane	
	Enólogo Hugo D'Acosta	Extensión 7 hectáreas
	Cepas	
	Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot y Syrah	
	Sauvignon Blanc y Chenin Blanc	
	40,000 botellas	
	2,080 msnm	
	Limo arcilloso calizo	
	500 mm	
ET		
	Nuevo Libramiento San Miguel km 10.2, San Miguel de Allende, C. P. 37700	
	www.haciendasanjoselavista.com	
	info@haciendasanjoselavista.com	
	415 155 8502 / 415 155 8503 / 415 126 4595	

San Lucas / San Francisco

Año de fundación 2015

	Propietario Grupo La Santísima Trinidad	
	Enólogo S/D	Extensión 13.2 hectáreas
	Cepas	
	Pinot Noir, Merlot, Malbec, Tempranillo, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Caladoc	
	Sauvignon Blanc y Chardonay	
	70,000 botellas	
	2,046 msnm	
	Franco arcilloso	
	460 mm	
ET	   	
	Carretera San Miguel de Allende a Querétaro km 6.2, San Miguel de Allende, C. P. 37880	
	S/D	
	reservas@sanlucas.com.mx	
	418 120 3089	

Tierra de Luz

Año de fundación 2015

	Propietaria Luz Adriana Henríquez	
	Enólogos Laura Zamora y Lluís Raventós	Extensión 5 hectáreas
	Cepas	
	Merlot, Malbec, Sangiovese y Nebbiolo	
	Pinot Gris, Albariño y Semillón	
	5,500 botellas	
	1,983 msnm	
	Franco arcillo arenoso	
	500 mm	
ET	  	
	Carretera León-Lagos de Moreno km 22.5. Hacienda Jaramillo, León, C. P. 37544.	
	www.tierradeluzhaciendavinicola.com	
	info@tierradeluzhaciendavinicola.com	
	477 289 0942	

Tres Niñas

Año de fundación 2022

	Propietario Mauricio Trejo Pureco	
	Enólogo Enrique Pureco	Extensión 100 hectáreas 10 plantadas
	Cepas	
	Nebbiolo, Cabernet Sauvignon, Petite Sirah, Malbec, Moscatel y Tempranillo	
	Chenin blanc	
	18 mil botellas	
	1,900 msnm	
	Arcilla, piedra, arena	
	1806 mm	
ET		
	Carretera a Jalpa km 5.7 San Miguel de Allende C. P. 37887	
	www.tr3sniñas.com	
	tr3sninas1@gmail.com	
	415 103 3382	

Tres Raíces

Año de fundación 2015

	Propietario Familia Guerrero	
	Enólogo Fabricio Hernández	Extensión 45 hectáreas
	Cepas Malbec, Merlot, Caladoc, Tempranillo, Syrah, Grenache, Nebbiolo, Sangiovesse,	
	Cabernet Sauvignon, Cabernet franc y Pinot noir	
	Sauvignon blanc	
	150,000 Botellas	
	1,950 msnm	
	Franco	
	300 mm	
ET		
	Insurgentes 12B, ejido Tequisquiapan, Dolores Hidalgo, C. P. 37814	
	viñedotresraices.com	
	contacto@tresraices.com.mx	
	8991607196	

Toyán

Año de fundación 2000

	Propietario N/D	
	Enóloga Martha Molina Garcia	Extensión 12 hectáreas
	Cepas	
	S/D	
	S/D	
	17,000	
	2,000 msnm	
	Arcilla negra	
	609 mm al año	
ET	   	
	Carretera de San Miguel de Allende a Querétaro km 85, C. P. 37880	
	www.vinicolatoyan.com.mx	
	toyansadev@gmail.com	
	415 152 7400	

Vid Elena

Año de fundación 2015

	Propietario Yamil Abraham	
	Enóloga Laura Zamora	Extensión 1 hectárea
	Cepas	
	Cabernet Sauvignon, Malbec y Syrah	
	-	
	4,000 botellas	
	2,000 msnm	
	Franco Arenoso	
	350 mm	
ET	 	
	Carretera San Miguel de Allende - Dolores Hidalgo, km 82. S/D, Dolores Hidalgo, C. P. 37800	
	S/D	
	abrahamyamil@gmail.com	
	551 965 0832	

Vid Xido

Año de fundación 2013

	Propietarios Juan José Álvarez Brunel y Rosario Vega	
	Enólogos Natalia López y Branko Pjanic	Extensión 0.5 Hectáreas
	Cepas	
		
	Xarel lo	
	1,300 botellas	
	1,900 msnm	
	Arcilla negra expansiva, vertisol y cuarzo verde en roca madre	
	450 mm	
	Por invitación	
	Lomas del Xido, Comunidad San Miguel el Viejo, San Miguel Allende, C. P. 37759	
	S/D	
	jjalvarez@yahoo.com	
	415 152 7379	

Viña del Cielo

Año de fundación 2019

	Propietarios de lotes que operan sus viñedos en cooperativa	
	Enólogo Gustavo Llamas Roldán	Extensión 9 hectáreas
	Cepas	
	Cabernet Sauvignon, Malbec, Petit Verdot, Cabernet Franc y Tempranillo	
	Sauvignon Blanc	
	80,000 botellas (proyección)	
	1,900 msnm	
	Franco-arcillosos con un índice de caliza activo medio	
	S/D	
	S/D	
	Carretera San Miguel de Allende-Dolores km 11.7, Santuario de Atotonilco, C. P. 37893.	
	www.vinadelcielo.net	
	vinadelcielosanmiguel@gmail.com	
	557 949 6155	

Viña del Gran Padre

Año de Fundación 2015

	Propietario Adrián Hernández Alejandri	
	Enólogo Juan José Manchón Carrillo	Extensión 6 hectáreas
	Cepas	
	Syrah, Pinot Noir, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Merlot	
	Sauvignon Blanc	
	7,000 botellas	
	1950 msnm	
	Franco areno arcilloso	
	1,064 mm	
ET	   	
	Carretera Dolores Xoconoxtle km 12, Dolores Hidalgo, C. P. 37830.	
	FB: Viña del Gran Padre	
	vinadelgranpadre@gmail.com	
	418 101 1648	

Viña Gamar

Año de fundación 2016

	Propietario Alejandro Guerrero Acosta	
	Enólogo Horacio Reiner	Extensión 3.5 hectáreas
	Cepas	
	Nebbiolo, Merlot, Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Malbec	
	Chardonnay y Riesling	
	3,000 botellas	
	2,000 msnm	
	Franco arcilloso, con limo y arenas	
	450 mm	
ET	  	
	Calle Morelos S/N, Comunidad de La Esperanza, Dolores Hidalgo, C. P. 36813	
	S/D	
	alejandro.guerrero.acosta@gmail.com	
	556 348 2691	

Viñedo de los Senderos

Año de fundación 2018

	Propietario Grupo La Santísima Trinidad	
	Enólogo S/D	Extensión 4 hectáreas
	Cepas	
	Merlot, Tempranillo, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese y Syrah	
	Sauvignon Blanc y Moscatel	
	2,400 botellas	
	1,920 metros sobre el nivel del mar	
	Franco	
	506 mm	
ET	 	
	Carr. San Miguel de Allende - Dolores Hidalgo km. 3.5, San Miguel de Allende, C. P. 37713	
	S/D	
	reservas@sanlucas.com.mx	
	418 120 3089	

Viñedo San Miguel

Año de fundación 2014

	Propietario Grupo Cuadra	
	Enólogo Juan José Manchón Carrillo	Extensión 52 hectáreas
	Cepas	
	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Mourvèdre, Grenache, Nebbiolo, Malbec, Merlot y Syrah	
	Semillon, Chardonnay y Sauvignon Blanc	
	138 toneladas máximo hasta ahora	
	1,855 msnm	
	Franco-arcilloso	
	350 a 400 mm	
ET	  	
	Carr. Comonfort-San Miguel de Allende #1 Rinconcillo de los Remedios, C. P. 38206	
	www.viñedosanmiguel.com.mx	
	bodega@vinedosanmiguel.com.mx	
	477 289 1368	

Bibliografía

Viñas y Bodegas de Guanajuato,
Tierra de Vinos
Rodolfo Gerschman

Desmond Seward, *Monks and Wine*, (Prefacio de Hugh Johnson), Lume Books, Reino Unido, 2020.
Peynaud, Emile, *Le vin et les jours*, Francia, Grande Bibliothèque Payot, Francia, 1996.
Johnson Hugh, *A Life Uncorked*, University of California Press, Estados Unidos, 2006.
Johnson Hugh, Halliday James, *The Vintner's Art: How Great Wines Are Made*, Simon & Schuster, Estados Unidos, 1992
Johnson Hugh, Robinson Jancis, *Atlas mundial del vino*, Blume, España, 2021.
Peñín José, *Cepas del Mundo*, Grupo Anaya Comercial, España, 2004
Peynaud, Emile, Blouin, Jacques, *El gusto del vino* (2ª ed.) S.A. Mundi-prensa, España, 1999.
Pivot Bernard, *Dictionnaire amoureux du vin*, Editorial Plon, Francia, 2006.
Robinson Jancis, Harding Julia, Vouillamoz José, *Wine Grapes*, Editorial Ecco Press, Estados Unidos, 2013.
Scipion Marcel, *Le Clos du Roi*, Editions Seghers, Francia, 1988.
Spurrier Steven, *A life in wine*, Academie du Vin, Reino Unido, 2021.

Antecedentes del vino guanajuatense
Los viñedos en tiempos de la Nueva España
José Alfredo Hernández Padilla

Bárcena Leticia, *Las Culturas Prehispánicas y la conformación del Virreinato de la Nueva España (La colonia)*. Escuela Preparatoria Número Cuatro M.E.H., México, 2020.
Cortés Hernán, *Cartas de relación*, Editorial Porrúa, México, 1994.
Chevalier, François, *La formación de los grandes latifundios en México. Haciendas y sociedades en los siglos XVI, XVII*. Fondo de Cultura Económica, México, 1976.
De Sahagún Fray Bernardino, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, Editorial Porrúa, México, 2017.
Díaz del Castillo Bernal, *Historia verdadera de la Conquista de la Nueva España*, Editorial Trillas, México, 2017.
Ibarra Ana Carolina, *La guerra de independencia en el obispado de Michoacán, Gobierno del Estado de Michoacán/El Colegio de Michoacán*, México, 2010.

Otras fuentes:

López Natalia, Pjanic Branko, *Wines of Guanajuato*. Vinograd Consultores 2021.
Instituto Nacional de Estadística y Geografía INEGI.
Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal INAFED
Comisión Nacional del Agua CONAGUA.
Comisión Estatal del Agua de Guanajuato CEAG.

Artículos de periódico:

Asimov Eric, "Hugh Johnson's Lifelong Journey Among the Trees", *New York Times*, publicado el 27 de octubre de 2016.

Páginas web:

Robinson Jancis, *Rebellion and the meaning of terroir*, jancisrobinson.com, julio 2015.
Robinson Jancis, *Less alcohol but no less flavour*, jancisrobinson.com, marzo 2015.

López Miguel Alejo, *Historia y Evolución de Salvatierra*, Colección monografías de Guanajuato, 2010.

Marcos Pérez Piña José Luis, Bocanegra Solorio Anahí, *Acámbaro, Lugar de Magueyes*, Colección monografías de Guanajuato, 2010.

Powell Philip, *La Guerra Chichimeca, 1550 – 1590*, Fondo Cultura Económica, México, 1977.

Otras fuentes:

Archivo General de la Nación.
Archivos Históricos de Guanajuato, San Miguel de Allende, Dolores Hidalgo, San Felipe y Lagos de Moreno.

Artículo:

Gómez Serrano, Jesús. "Las huertas y la vid: El vino y el chinguirito en la villa de Aguascalientes a fines de la época virreinal". *Estud. hist. novohisp [online]*. 2013, n.48, pp.123-187. ISSN 2448-6922.





Este libro se terminó de imprimir en el año 2022 en los talleres de Agencia Promotora de Publicaciones S.A. de C.V.

Para su composición se utilizó la tipografía ITC Galliard diseñada por Matthew Carter, Freight Big, diseñada por Joshua Darden y Berlow por Jeremy Tribby

Viñas y Bodegas de GUANAJUATO

Tierra de Vinos

México 2022



GUANAJUATO.MX



#ViveGrandesHistorias

“Este libro plasma desde una hermosa narrativa y mirada el esfuerzo colectivo de nuestra región. Recolecta las visiones de los diferentes actores que han tomado parte en la historia de lo que hoy ya podemos llamar una región de vinos”, dice la enóloga Natalia López Mota. La escritura de Rodolfo Gerschman y la depurada fotografía de Ignacio Urquiza hacen mancuerna para trazar un retrato tan certero como prolijo de la pródiga tierra de Guanajuato y su pujante industria vinícola.