vinetur

Antonio Treviño construye en Querétaro una viticultura de precisión en el semidesierto

San Juanito une vino, enoturismo y sostenibilidad desde el Valle de Bernal

miércoles 12 de agosto de 2026



Antonio Treviño es winemaker y cofundador de San Juanito Vitivinícola, una bodega familiar situada en el Valle de Bernal, en Querétaro. La empresa sitúa el origen de su trayectoria en un proyecto compartido con su padre que, con el paso del tiempo, acabó

convirtiéndose en una vocación y en una actividad de largo recorrido.

El punto de partida fue 2011, cuando ambos decidieron plantar un viñedo en una zona que muchos consideraban poco favorable para la viticultura. San Juanito identifica esa decisión como una de las bases de su identidad: trabajar en un territorio de carácter semidesértico, con condiciones climáticas extremas y suelos exigentes, para probar la capacidad del Valle de Bernal para dar vinos con personalidad.

A partir de ahí, Treviño ha orientado el proyecto hacia la viticultura de precisión y hacia un conocimiento detallado del terroir. La bodega explica que su planteamiento pasa por trabajar con uva propia y por una elaboración dirigida a reflejar de forma fiel las características del lugar de origen.

Bajo su dirección, San Juanito ha desarrollado una línea de vinos mexicanos que, de acuerdo con la compañía, ha reunido más de 150 medallas en concursos nacionales e internacionales. Entre sus etiquetas, la firma cita vinos elaborados con Malbec y Syrah, además de Tinta de Bernal, una referencia con la que busca expresar de forma directa el perfil de su territorio.

La propuesta de Treviño no se limita a la elaboración. En la visión de la bodega, el vino también debe servir para acercar al consumidor al campo, al paisaje, a la gastronomía y a la cultura que rodean cada botella. Esa idea ha tomado forma en una oferta de enoturismo pensada para recibir visitantes con un formato accesible, hospitalario y ligado a la finca.

San Juanito añade que esa experiencia ha recibido el reconocimiento Travelers’ Choice de Tripadvisor. Con ello, la empresa refuerza una línea de trabajo en la que la visita, la atención al público y la relación directa con quien consume el vino forman parte del mismo proyecto.

La sostenibilidad ocupa otro lugar central en esa estrategia. San Juanito afirma haberse convertido en el primer viñedo mexicano certificado como carbono neutral, una condición que la empresa vincula a su intención de unir innovación y calidad con responsabilidad hacia el territorio en el que opera.

El perfil de Treviño encaja, según la propia bodega, en una generación de productores mexicanos que entiende el vino como una combinación de territorio, conocimiento, innovación, identidad y hospitalidad. Su planteamiento pasa por elaborar vinos de gama alta con proyección internacional sin alejarse del consumidor ni de las raíces mexicanas.

Desde el viñedo, la bodega y la actividad de enoturismo, Treviño mantiene una idea clara sobre el lugar que puede ocupar el vino mexicano. A su juicio, su capacidad para diferenciarse no depende solo de la calidad final de cada botella, sino también de los territorios, las personas y las historias que hay detrás de cada proyecto.