vinetur

“Nos dijeron que era imposible”: el vino queretano que nació donde nadie apostaba una moneda

Antonio Treviño, de San Juanito, cuenta cómo una invasión de abejas les hizo tirar una cosecha entera ya embotellada, y por qué hoy confía en la inteligencia artificial para tomar decisiones que antes dependían solo del ojo del viticultor

viernes 14 de agosto de 2026

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



El primer estudio técnico sobre el Valle de Bernal fue una sentencia: heladas tardías, granizo, suelos sin drenaje y lluvias que se cruzan con la cosecha. La conclusión, recuerda hoy Antonio Treviño, winemaker y cofundador de San Juanito Vitivinícola, fue "muy clara y contundente": ahí no se podían hacer vinos de calidad. Tanto, que el proyecto se abortó. Pero una charla casual en un viaje a Napa cambió el rumbo, y quince años después San Juanito acumula más de 150 medallas internacionales, es el primer viñedo carbono neutral de México y ya construye su propio asistente de inteligencia artificial para gestionar todo, del viñedo a la bodega.

En 2011 decidiste, junto a tu padre, plantar un viñedo en el Valle de Bernal, una región que muchos consideraban poco favorable

para la vid. ¿Qué fue lo que los convenció de que ahí había un proyecto posible?

Originalmente, más o menos por ahi de 2009, el anteproyecto del viñedo tuvo un prospecto muy poco alentador, ya que la región presentaba una serie de obstáculos como heladas tardías, granizo, suelos con muy poco drenaje y arcilla expansiva, lluvia que se empalma con la época de cosecha, etc; con lo cual la conclusión fue muy clara y contundente: las condiciones que presenta el terreno iban a hacer muy difícil el cultivo de uva para producir vinos de calidad. Pero varios años después en la entonces Asociación de Vitivinicultores de Querétaro ahora Cluster Vitivinícola de Querétaro acuñamos el término "Vitiviníc ultura Extrema" para referirnos a este conjunto de retos. Con esto abortamos el proyecto, sin embargo resultó que solo fue una pausa temporal, ya que al año siguiente en un viaje por Napa en California conocí a una persona que llevaba uno de los viveros más importantes de vid y le platiqué la historia pero su respuesta me sorprendió muchísimo pues me comentó que tenía varios clientes justo en nuestra zona a los cuales les mandaba plantas para establecer viñedos, esa conversación nos dio la confianza y el empujón que nos faltaba y, a partir de ahí, retomamos el proyecto.

San Juanito nació antes como finca autosustentable —con cultivos frutales y cría de caballos— y atravesó un invierno particularmente duro antes de convertirse en viñedo. ¿Qué quedó de esa etapa previa en la bodega que es hoy?

De los frutales sobreviven muy pocos, algunos duraznos, ciruelos y un par de cosas más que quedaron para embellecer el paisaje y para el consumo familiar. La cría de caballos continua, son caballos de salto registrados en KWPN que es el libro real holandés de caballos de deporte.

¿Hubo un momento concreto en el que pasaste de ver el vino como un proyecto familiar a asumirlo como vocación propia?

Sí, después de la segunda cosecha fue que busqué algo de educación formal en enología y encontré un programa muy atractivo en UC Davis. Recuerdo que como parte del proceso de admisión, tienes que aplicar igual que con la universidad, hacer ensayos, y te hacen una serie de preguntas. Una de esas preguntas era: ¿por qué crees que vas a poder concluir de manera satisfactoria el programa? A lo cual respondí que, porque no tenía opción, pues ya estábamos invertidos en el proyecto y llevábamos ya dos cosechas "como el borras" (risas).

El Valle de Bernal combina condiciones climáticas extremas, suelos desafiantes y un carácter semidesértico. En términos concretos, ¿cuáles fueron los mayores obstáculos agronómicos de los primeros años y cómo los resolvieron sin referencias previas en la zona?

Tuvimos la buena fortuna y previsión de haber realizado el anteproyecto que mencioné, con lo cual pudimos anticipar algunos de los obstáculos y ahorrar algunos dolores de cabeza. Por ejemplo fuimos de los primeros viñedos en la zona en tener malla antigranizo y hubo un año, no recuerdo bien si fue el 2014, con unas granizadas muy duras que afectó de manera importante a casi todos los viñedos de la zona, y nosotros tuvimos la suerte de salir ilesos de esa; sin embargo también recuerdo un año en donde tuvimos un problema que nadie anticipó y fue que ya cerca de la cosecha tuvimos una invasión de abejas en donde perdimos toda la cosecha de ese año y más.

Cuando el pronóstico no era bueno, ¿en qué se apoyaron para tomar decisiones: en la experiencia de otras regiones vitivinícolas, en prueba y error propia, o en asesoría externa?

Asesoría externa de agrónomos familiarizados con el cultivo de uva del bajío, principalmente en las zonas de Guanajuato y Aguascalientes los cuales fueron contactos que conseguimos gracias a la visita a Napa y a la plática con la

persona del vivero.

¿Qué error de esos primeros años te sirvió, en retrospectiva, más que cualquier acierto?

El caso del año en donde tuvimos la invasión de las abejas, fue el problema más grave, porque la fruta no estaba lista pero al paso al que íbamos las abejas no nos iban a dejar nada de fruta para cosechar por lo que entramos a cortar de emergencia lo que había de racimos (más o menos perdimos como un 30% del rendimiento) con lo cual hicimos vino con fruta que todavía no estaba lista y no previmos que al llevar a la bodega racimos con uvas que ya estaban abiertas con jugo expuesto estábamos llevando también cierta cantidad de infecciones microbiológicas por lo cual no hicimos una selección adecuada de racimos ni fruta y no tomamos acciones para mitigar esas infecciones hasta ese momento potenciales.

Entonces, hicimos el vino, embotellamos y no fue hasta que ya estaba embotellado que las consecuencias empezaron a hacerse evidentes y tomamos la decisión de no sacar a la venta ese vino. Por eso digo que perdimos toda la cosecha de ese año y más, porque además fue el trabajo de cosechar y hacer el vino, la compra de insumos como botellas, corchos, etc. para botellas de vino que nunca llegaron al consumidor.



Hoy San Juanito acumula más de 150 medallas en concursos nacionales e internacionales. ¿Ese reconocimiento es la prueba de que el semidesierto queretano puede producir grandes vinos, o

creés que la conversación sobre el "potencial" de la región sigue abierta?

Sí, creo que es prueba de que en la región se pueden producir grandes vinos y en todas las categorías ya que el caso de San Juanito no es un caso aislado.

Diferentes productores en la región están trayendo medallas para vinos blancos, rosados, tintos, espumosos, generosos y vermut o vinos de postre como mistela o tipo oporto. Creo que hay conversaciones que siguen abiertas, como el de si hay alguna variedad insignia o si es una región que debería de enfocarse en vinos blancos, rosados y espumosos en lugar de tintos.

Pero yo creo que la capacidad de Querétaro de producir grandes vinos ya no es algo que está en discusión.

La altitud —cercana a los 2.000 msnm— y el microclima que genera la Peña de Bernal aparecen como factores distintivos del lugar. ¿Cómo se traducen esas condiciones en la copa, en términos de estilo y carácter de los vinos?

Pienso que sucede un efecto interesante ya que una de las consecuencias de dicha altitud, es que por un lado tenemos una radiación solar intensa lo cual en el caso de los tintos nos da un color y estructura que parecería de regiones mucho más cálidas, pero en realidad las temperaturas no son tan altas. Y eso nos da vinos más frescos y con perfiles aromáticos ,más delicados, típicamente asociados a regiones con climas más fríos o moderados.

La Tinta de Bernal, su expresión de Tempranillo, se volvió una etiqueta identitaria del proyecto. ¿Qué tiene esa uva en este terroir que no lograron replicar con otras variedades como Malbec o Syrah?

La diferencia está en que con la Tempranillo fuimos más creativos y le pusimos nombre a esa diferencia, y la propia variedad se prestó para que le diéramos un nombre con identidad regional pues es una variedad con mucho más juego de nombres ya que históricamente ha adoptado distintos nombres e identidades a lo largo de las regiones donde se cultiva por lo que nos pareció muy natural llamarla Tinta de Bernal; pero la realidad es que no es la única variedad que adquiere aquí una identidad propia.

Tanto el Malbec, el Syrah e incluso el Cabernet Sauvignon presentan expresiones muy particulares de nuestra región; claramente distintas de sus referentes en otras partes del mundo, y seguramente veremos lo mismo con algunas de las variedades que hoy tenemos todavía "en el horno".

¿Qué le dirías a quien todavía piensa que un territorio semidesértico es sinónimo de vino de menor calidad?

¡Que prueben los vinos! Históricamente, la vid se ha desarrollado muy bien en condiciones y paisajes similares en otras regiones del mundo, creo que el problema más bien es visual: cuando asociamos el viñedo con el paisaje europeo del tipo de la Toscana o de Burdeos, podemos terminar confundiendo ese paisaje con las condiciones que necesita la vid para producir grandes uvas. Tequisquiapan y el Valle de Bernal no se parecen a esa postal europea, pero es justamente ahí donde está parte de su identidad.

San Juanito fue el primer viñedo mexicano certificado como carbono neutral. ¿Qué cambió puertas adentro de la bodega para lograr esa certificación, más allá del gesto simbólico?

En realidad no mucho, porque en nuestro caso, gran parte del camino estaba ya recorrido, porque desde que te dedicas a un negocio como este, ya tienes cierta conexión con la tierra, amor por las plantas y en consecuencia por el planeta. Entonces, el tema de la certificación fue simplemente la cereza en el pastel. Fue formalizarlo y traer al consciente muchas de esas acciones y maneras de abordar las cosas que hasta ese momento habían sido intuitivas o subconscientes para poder medirlas y reportarlas.

No diría que fue un gesto simbólico, más bien diría es el símbolo que en el día a día te recuerda el compromiso que asumiste y que te obliga a ser congruente con él.

En una región semidesértica, ¿la sustentabilidad es una elección filosófica o una condición de supervivencia para el viñedo?

Es la convergencia de ambas y va a ser progresivo. Si bien ahorita los primeros pasos han sido más del lado de la elección filosófica, más adelante va a convertirse en un tema de supervivencia, y no solo para el viñedo, sino para todos como comunidad. Grandes ciudades del mundo llevan ya tiempo dando esos pasos y la verdad es que Querétaro, como estado, ha decidido no quedarse atrás.

Hablemos de tecnología aplicada al campo: ¿en qué parte del ciclo del viñedo —riego, monitoreo de suelo, predicción de heladas, manejo de canopia— la inteligencia artificial o las herramientas de precisión ya están tomando decisiones que antes dependían sólo del ojo del viticultor?

Lo veo más como un complemento y no una sustitución del viticultor. El viticultor es tan necesario para el viñedo como lo son las propias vides, se trata más bien de agregar herramientas a su cinturón.

En nuestro caso, parte de estas herramientas combina imágenes satelitales con una estación de monitoreo en el viñedo, la cual registra el clima, temperaturas, precipitación y otras variables. Y claro que la inteligencia artificial puede ayudar a interpretar esos datos y cruzarlos por ejemplo con análisis de suelo. Pero para mí la parte realmente interesante viene en el acumulado de esa información año tras año, porque ya no dependes de la memoria del viticultor y empiezas a construir una memoria del propio viñedo. Ahí es donde creo que el uso de la inteligencia artificial se vuelve especialmente poderoso.

Cuando queramos analizar 10 o 15 años de información para entender qué ocurrió bajo determinadas condiciones, encontrar correlaciones o incluso hacer predicciones, ya no nos va a tomar varios días en sentarnos a revisar registros, ¡Podemos hacerlo de inmediato! Ahora, la verdad es que yo no limitaría la respuesta al campo. La misma lógica la estamos llevando a la vinícola, que también genera una cantidad enorme de información y también hace mucho sentido en áreas más tradicionales del negocio, como la administración o marketing.

¿Hay algo que la tecnología les haya permitido anticipar en el semidesierto que hace diez años, con el conocimiento y las herramientas de entonces, hubiera sido imposible prever?

La fase en la que nos encontramos ahorita considero que es temprana todavía para hablar de anticiparnos a condiciones que hace diez años hubiera sido imposible prever. Las herramientas que tenemos hoy las veo más bien como una especie de goles de realidad aumentada, no nos dicen qué es lo que va a pasar mañana, pero sí nos permiten ver cosas que a simple vista no vemos. Podemos analizar e interpretar mucha más información, cruzar variables y encontrar relaciones que antes aunque los datos estuvieran ahí no teníamos el tiempo o los recursos para identificar. Y la fase en la que podamos hacer predicciones vendrá precisamente de ahí. En la medida que vayamos construyendo esas bitácoras y acumulando información año con año, entonces sí podremos empezar a reconocer patrones y, eventualmente, anticipar ciertas condiciones.

Más allá del viñedo, San Juanito construyó una fuerte propuesta enoturística, reconocida con el Travelers' Choice de Tripadvisor. ¿Qué rol cumple hoy la tecnología en la experiencia de hospitalidad —reservas, personalización de catas, comunicación con el visitante— sin perder la cercanía y autenticidad que buscan transmitir?

Aquí sí, yo diría que es de los puntos en donde la tecnología no va a poder reemplazar el trato humano. Y especialmente en San Juanito, en donde lo que buscamos es que quien nos visita viva la tierra y el viñedo y tenga una experiencia cercana con las personas que estamos detrás del proyecto. Claro que utilizamos tecnología, aunque muchas veces no sea nada particularmente novedoso, para atender dudas, registrar reservaciones, visitas y consumos; entender mejor nuestros visitantes, planear grupos o eventos especiales y, en general hacer más eficiente todo lo que ocurre antes y después de la experiencia; incluso mucho antes de la visita, podemos utilizarla para hacer menos tortuosos algunos procesos que son necesarios para que más personas conozcan San Juanito, como la generación de contenido y la comunicación en redes sociales.

Pero creo que el uso de la tecnología en hospitalidad debe de estar en hacer más eficiente lo que ocurre alrededor de la experiencia para que nosotros podamos dedicar más tiempo y esfuerzo a nuestros visitantes que son quienes realmente importan. Esa cercanía y ese trato humano no nos veo sustituyéndolos con la tecnología.

En la toma de decisiones de negocio y de bodega, ¿usás herramientas de IA para algo puntual —pronóstico de cosecha, análisis de mercado, gestión de inventario— o todavía es un terreno más experimental que estructural en San Juanito?

Sí, es un trabajo todavía en proceso, pero creo que ya estamos cruzando la línea entre lo experimental y lo estructural. Desde febrero de este año empezamos construyendo lo que originalmente iba a ser un dashboard y que poco a poco ha evolucionado hacia

una especie de asistente virtual capaz no solamente de analizar información, sino también de ejecutar trabajo real.

La idea es eventualmente consolidar todos los aspectos del negocio en un mismo lugar. Hoy podemos ver desde la información del campo, de la que ya platicamos, hasta la parte de bodega, donde estamos trabajando en la trazabilidad de nuestros vinos; inventarios, información de nuestros visitantes y sus consumos, la parte comercial, cuentas por cobrar y nuestra presencia y desempeño digital, tanto en la página como en redes sociales. Y quizá dicho así no suena particularmente novedoso, porque los ERP y los CRM existen desde hace muchísimos años.

El problema es que históricamente construir algo realmente a la medida de una empresa como la nuestra tenía una barrera de entrada muy alta. Terminabas adaptando tu negocio a las herramientas disponibles, cuando lo que nosotros estamos intentando hacer es exactamente al revés: que la herramienta se adapte a la manera en que funciona nuestro negocio.

Pero creo que la diferencia más interesante viene con el trabajo agéntico de inteligencia artificial. Ya no se trata solamente de tener toda la información en un mismo lugar o poder hacerle preguntas a los datos; estamos empezando a permitir que el sistema ejecute tareas y automatice procesos que antes eran talacha para distintos miembros del equipo. Eso nos permite quitarles trabajo de poco valor para que puedan dedicar más tiempo a aquello donde realmente aportan valor. Y hacia donde queremos llevarlo es a que todas esas áreas tampoco vivan aisladas: poder relacionar lo que está pasando en el viñedo con la bodega, la bodega con los inventarios, los inventarios con ventas y visitantes, o nuestro desempeño digital con lo que finalmente ocurre comercialmente.

Creo que ahí es donde la inteligencia artificial empieza a ser mucho más interesante que un simple dashboard: cuando deja de ser solamente un lugar donde ves información y se convierte en una herramienta capaz de conectar lo que está pasando en distintas partes del negocio, ayudarte a entender por qué está pasando y, eventualmente, actuar sobre ello.

¿Ves un límite entre lo que la tecnología puede optimizar y lo que, en tu visión, debe seguir dependiendo del criterio humano y la intuición del enólogo?

¿Le entregaríamos la autoría del vino a la máquina? Creo que estamos en una época muy interesante, en donde justamente vamos a estar probando dónde se encuentran esos límites, mucho va a ser prueba y error, y muy probablemente vamos redibujar esas fronteras varias veces en los próximos años; pero sí, creo que va a haber puntos muy particulares en donde el criterio humano tiene que continuar presente. Hace un momento hablamos de la cercanía y calidez en el trato al hablar de las experiencias enoturísticas, pero también en el campo y en la hechura del vino.

Con el tiempo y los avances, seguramente descubriremos que varias de las decisiones que al día de hoy tomamos las personas también pueden estar asistidas por la tecnología y no nos cerramos a eso. Pero una cosa es que una máquina puede ayudarte a hacer un mejor vino, y otra muy distinta es preguntarnos si queremos que sea la máquina la que decida qué vino queremos hacer o qué vino queremos tomar. Y seguramente no es la máquina quien deba de decidir qué es lo que queremos expresar.

Definís al vino mexicano como capaz de competir por calidad, pero también de diferenciarse por sus historias y territorios. ¿Qué lugar ocupa San Juanito, específicamente, en esa narrativa más amplia del vino mexicano?

Me gusta pensar que nos tocó llegar en un momento extraordinario a una región con una historia que viene de mucho antes que nosotros y que hemos sido bendecidos con la oportunidad de escribir nuestro capítulo en esa historia.

La historia de nuestra región es muy rica y extensa y pienso que no la hemos contado lo suficiente como para estar presentes en la mente de aquellas personas que disfrutan el tema del vino. Veo a San Juanito como un participante de esa historia en un momento espectacular: el renacimiento de Querétaro como región de vinos, es una narrativa que por el tamaño y peso histórico me gusta mucho y de la cual estoy muy

orgulloso! Si decidimos alejar el zoom y remontarnos al origen de la vitivinicultura en México y en América descubrimos que esta región tiene una historia mucho más profunda de lo que normalmente imaginamos. Hoy nos toca ser parte de esa historia y participar activamente en su renacimiento.

Por otro lado, y ya de forma particular, veo la historia de San Juanito como una historia de empuje, resiliencia y sobre todo de contrarios. Simplifico muchísimo la historia, pero plantar un viñedo en un lugar en donde tus propios asesores técnicos te dijeron que no iba a ser posible producir uvas de calidad y en consecuencia grandes vinos, para después ver que los vinos de tu primer cosecha regresaban galardonados de concursos en Europa y Estados Unidos es algo que me llena de orgullo y es una historia que considero digna de contarse

¿Considera que le falta algo al Valle de Bernal —y a Querétaro en general— para consolidarse como una región vitivinícola de referencia, más allá de los proyectos individuales?

Creo que no. El año pasado, el IMPI reconoció los vinos de la región vitivinícola de Querétaro con la primera indicación geográfica protegida para el vino en México, es decir, actualmente Querétaro es la única región del país que cuenta con una figura de protección que reconoce formalmente un origen geográfico y características asociadas a ese territorio.

A eso le sumaría que Querétaro es el 3er productor de vino en México por volumen, 1ero en espumosos y probablemente también 1ero en cantidad de visitantes, entonces yo creo que podríamos empezar a pensar en Querétaro como una región vitivinícola consolidada a la que quizá le hace falta comunicarlo mejor. Con esto no quiero decir que ya hayamos terminado y todo el mundo deba de irse a la hamaca, todavía tenemos mucho por donde crecer. Personalmente me encantaría ver mucha más superficie plantada. Hoy tenemos productores extraordinarios pero todavía tenemos relativamente pocas hectáreas de viñedo, y, me encantaría que ese crecimiento en la industria transformara también el paisaje; que, cuando alguien recorra las carreteras de Tequisquiapan y del Valle de Bernal, no necesite un letrero que le diga que está en

una región de vinos, sino que se lo diga el paisaje.

Si tuvieras que resumir en una frase lo que aprendieron de apostar por un lugar en el que "el pronóstico no era bueno", ¿cuál sería?

El mal pronóstico no necesariamente significa estar equivocados; puede significar que todavía no entendemos la pregunta. Hay que ser necios para intentarlo, trabajar lo para darle una oportunidad y humildes para reconocer cuando la providencia hizo el resto.