vinetur

“Le dijeron que era una locura”

El ingeniero biomédico que hace vino en el otro Valle de Guadalupe, en tierra de tequila

jueves 12 de noviembre de 2026

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Ingeniero biomédico, formado en UC Davis y discípulo de Hans Backhoff, Javier Emiliano Casillas Rivera plantó tres hectáreas de vid en el rancho familiar de los Altos de Jalisco. Hoy elabora un único vino que se vende bajo pedido, impulsa desde el Consejo Mexicano Vitivinícola la trazabilidad del origen de la uva y prepara la apertura de su bodega al enoturismo.

En México hay dos Valles de Guadalupe y solo uno aparece en las guías de vino. El otro está en los Altos de Jalisco, a 1.830 metros sobre el nivel del mar, en un rancho que durante más de siglo y medio vivió de la leche y el ganado. Ahí, en 2017, Javier Emiliano Casillas Rivera, ingeniero biomédico de formación, plantó tres hectáreas de vid. Después vinieron UC Davis, el Court of Master Sommeliers, el WSET, un lugar en el Consejo Técnico del CMV y un solo vino, Tierra de Origen, pensado para compartir entre amigos. ¿Si alguien en la familia pensó que era un capricho caro? “Capricho caro no; locura y tontería, sí, muchos”, responde entre risas. Y admite que todavía hoy le dicen que está perdiendo dinero. A él no le importa: el vino, asegura, ya cumplió su objetivo.

Tu bio institucional habla de UC Davis, del Court of Master Sommeliers y del WSET, pero no dice que eres ingeniero biomédico. ¿Qué de esa primera formación sigue operando cuando tomas decisiones en bodega? ¿Y qué tuviste que desaprender?

Sì, mi primera formación fue ingeniero biomédico y sigo trabajando en ese rubro. En bodega la biomédica también está presente, el orden del ingeniero, el control, la supervisión, la observación, el pensamiento estructurado del ingeniero está siempre en la bodega y en el campo. Incluso hoy en día estamos iniciando un proyecto para elaborar cosméticos para tratar piel en diabéticos y piel muy seca, a base de hollejos de uva, así que la biomédica sigue presente.

Pero si tuve que desaprender, en la ingeniería 2+2=4 SIEMPRE, en la enología es NUNCA pasa, siempre hay un… puede, pero no, debería, pero no, puede que de 4 pero depende de…. Esto fue de lo que más me costó en mis inicios de la enología, que hay un sinfín de probabilidades como resultado. A un profesor recuerdo que le pregunte, después de que todas sus respuestas siempre eran si pero… si pero depende… ¿Hay

algo que sí podemos asegurar en la enología?Sí me contestó... Lo único que tendrás seguro y fijo siempre, es que cada año, cada cálculo, cada decisión será distinta (risas).

Plantaste vid en La Ventita, el rancho de tu padre, en tierra de agave. ¿Cómo fue esa conversación con él? ¿Hubo un momento en que alguien de la familia pensó que era un capricho caro?

Capricho caro no, locura y tontería si, muchos (risas). Y varios lo siguen pensando hoy. Familia y no familia. Mi padre siempre me apoyó, para él fue una gran satisfacción que me involucrara más en el rancho familiar y el vino fue el gran puente desde entonces. Él es químico así que él también se ha involucrado en el proceso del vino hoy en día. Muchos me siguen diciendo que estoy perdiendo dinero. Para mi el vino ya cumplió su objetivo en mi vida, la relación familiar y las amistades que he hecho en este mundo del vino.

Dices que todo empezó viendo viñedos en Bernal. ¿Qué viste exactamente ese día? Y mirando hacia atrás, ¿qué fue lo que más subestimaste?

La realidad es que no vi nada. Fue un lapsus que mi cabeza de repente pensó: ¿y si lo hacemos? ¿Y por qué no? Yo creo que subestimé que hay muchísimas variables que no controlas. Dependes de la naturaleza, de tu región, de tu suelo, de tu clima y nada de eso controlas. Yo asumí en mi plan inicial, que si hacía bien las cosas, controlaría la mayoría de las variables, como pasa en otras industrias y negocios.

Tierra de Origen sigue siendo un solo vino, que se vende bajo pedido y que tú mismo definiste como un vino para compartir entre amigos. ¿Es una filosofía o es una limitación de escala que se convirtió en discurso?

Es un ideal, es un principio. Es un vino único, es un vino para los que valoran y aprecian un estilo distinto, nuevamente único, único para todos.

Las añadas 2022 y 2023 pasaron tres meses por barrica y la 2021 no. ¿Qué no te convencía de esa primera versión?

La primera añada siempre es tu primer examen. No es que no te convenza, es que no sabes qué esperar, no sabes como reaccionar a tu resultado. Pero lo que, si vi, es que la 2021 no necesitaba barrica, no era compatible con la barrica. El plan ha sido siempre desde el día uno, como hacer un vino que sepa a México, a Jalisco, que sea distinto al típico proceso de elaboración. La barrica para mi no es obligada, es complementaria si cumple el perfil buscado.



Hace un año y medio hablabas de abrir el enoturismo entre 2026 y 2027, y hoy la bodega aparece vinculada a la Ruta de las Vendimias de Jalisco. ¿En qué punto está eso? ¿Cómo se abre una bodega al público sin dejar de ser “de amigos”?

Porque amigo es aquel que valora tu casa, el que le gusta visitarte, el que comparte tus ideas y filosofías. Abrir al enoturismo no choca con nuestra filosofía, puede complementar, siempre y cuando se controle y se respete lo que divulgamos. Estamos trabajando para plasmar nuestras ideas previamente. Estamos aún plasmando ideas y transmitiendo nuestra filosofía, para que el día que se abran las puertas la gente que venga, sepa a lo que viene y esté convencida de que comparte nuestra cultura.

Si el vino mexicano debe acompañar la cocina mexicana, ¿qué plato le gana a casi cualquier vino? ¿Hay alguno con el que el tuyo todavía no puede?

Yo creo que a muchos, pero más que al plato, es al gusto. Este vino va a quedar muy bien con la gente que le gusta la comida mexicana, que disfruta la intensidad y potencia de nuestra comida, que las especias, acidez, dulzor, picante, grasa, potencia están dentro de su menú.

Has asesorado proyectos en distintos estados. ¿Qué región mexicana está más subestimada?

Yo creo que todas las regiones en México están de una u otra manera subestimadas. Las 17 regiones más unas más que están por sumarse, tienen condiciones para producir vino. Si bien todas tienen retos, yo creo que no nos ha caído el 20 que en México hacemos vino y de buena calidad. Todas las regiones tienen un vino que presumir. De cada región podemos aprender algo. Historia, unidad, compromiso, calidad, resiliencia, innovación, cada región tiene algo que contarnos.

Propusiste regular y trazar el origen de las uvas por entidad. Ahora que estás en el Consejo Técnico del CMV, ¿qué tanto avanzó

esa idea? ¿Quién se resiste y por qué?

Así es, trazando el origen de la uva tendremos trazabilidad, control y repetibilidad. Al no conocer el origen de la uva, no sabes realmente que estás tomando. La iniciativa va bien, sigue caminando, estamos buscando normar esto. Hoy hay pláticas con SE, SEGOB, SER, con asesores para hacer esto realidad. Sabemos que nuestro país se mueve lento y la burocracia a veces entorpece, pero creo que vamos por buen camino.

Eres dueño de una bodega boutique de unas tres hectáreas y estás sentado en la misma mesa que casas mucho más grandes. ¿Se escucha igual la voz del pequeño productor?

Eso tratamos. Desgraciadamente no siempre escuchan por igual, pero yo creo que el objetivo no es a quien escuchen, sino que escuchen las autoridades. Si todos estamos alienados, comprometidos con el mismo fin, el resultado será el mismo sea quien sea el escuchado.

Desde tu vínculo con la OIV, ¿cómo se ve el vino mexicano desde afuera? ¿Hay algo que en el exterior se nota y que aquí no queremos ver?

Cada vez tenemos más presencia. Cada vez ganamos terreno pero es un hecho que falta mucho camino. Cada vez que un vino mexicano gana un premio internacional seguimos viendo caras sorprendidas. Yo creo que el exterior está terminando por asimilar que México es uno de los países productores de vino en el mundo y que cada vez gana terreno.

Yo creo que el tema de regulaciones, controles, restricciones, medidas tanto de apoyos como de soporte, todo esto se ve afuera, se ve que nos falta. ¡Es nuestro “pendiente por lograr! Pero creo que México sí lo tiene claro, sabemos que nos hace falta, sabemos que hay que hacer, nos faltaba unión y decisión para iniciar estos cambios y creo que el CMV está avanzando en buen camino para lograr todos estos objetivos.

Hans Backhoff te impulsó a estudiar en UC Davis y Ricardo Vega te asesoró al construir la bodega. ¿Qué consejo de alguno de los dos

no seguiste? ¿Te arrepientes?

Los dos son mis grandes maestros, a los dos les debo toda mi vida y experiencia enológica y siempre estaré agradecido con ambos. Ambos me enseñaron no solo del vino, pero de la vida y de cómo atacar los problemas a los que nos enfrentamos.

No se que consejo no seguí, creo que traté de seguir al pie de la letra cada enseñanza de ambos, si no la cumplí fue por alguna situación ajena así que no me arrepiento de nada. Hoy sigo teniendo a Hans como mentor y amigo, es una gran bendición contar aún con él. Desgraciadamente Ricardo ya no está con nosotros, pero cada día lo recuerdo con el cariño que se le tiene a la persona que nunca dudo en ayudar, apoyar y enseñar todo cuando estuviera en sus manos.

Imagina que en veinte años los Altos de Jalisco tienen denominación propia. ¿Qué te gustaría que dijera la contraetiqueta?

Vino del Valle de Guadalupe Jalisco, lugar donde las costumbres permanecen, donde la Tierra es el Origen de nuestras tradiciones. Un vino para la familia y los amigos que agradecen el trabajo y respetan la historia de nuestra tierra.