vinetur

Cristina Pino: “El mayor desafío en México es hacer frente al cambio climático de manera resiliente”

Conversamos con la enóloga española de la compañía Santo Tomás, la bodega más antigua de Baja California (México), para adentrarnos en los detalles de esta renombrada zona vitivinícola

martes 12 de septiembre de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Más allá que Cristina Pino Villar hoy es una de las mujeres más renombradas del vino mexicano, su relación con el vino empezó casi de casualidad ya que ella soñaba con ser arquitecta. Pero las vueltas de la vida hicieron que comience sus estudios como ingeniera agrónoma y que al terminar la carrera obtenga una beca de investigación en viticultura. "Eso fue el detonante para llenarme de pasión y amar esta profesión" recuerda emocionada Pino quien desde el 2011 trabaja en la industria vitivinícola mexicana.

Si hacemos un *racconto* vale la pena destacar que en 2013 se incorporó como parte del comité técnico de PROVINO y en el 2015 del consejo asesor de expertos a nivel técnico en el Consejo Mexicano del Vino (CMV). Además, en el 2017 se acreditó como miembro de la delegación de expertos de México ante la Comisión II (Enología) de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) y en el 2018 la nombraron vicepresidenta de la comisión de Microbiología de la OIV (cargos que sigue ejerciendo

hasta la fecha).

Además, es cofundadora y enóloga en los proyectos de vino espumoso en el Valle de Guadalupe: 3para1 (desde 20016) y Micha Micha (2021) y tiene un proyecto de colaboración con Llano Colorado con el vino Bixo un Pet nat de la variedad verdejo (desde 2022). Actualmente ejerce de enóloga en Bodegas de Santo Tomás, la vinícola más antigua de Baja California, México.

¿Cómo observa la vitivinicultura actual en México?

Definitivamente está en auge. Hay un gran interés por el consumidor en los vinos mexicanos, cada año de mayor calidad, por lo que las empresas vitivinícolas están creciendo y se están desarrollando nuevos proyectos año con año. De hecho, hay una proyección a 10 años de crecer un 100% el viñedo.

¿Cuáles son los desafíos más grandes de elaborar vino en México?

Como en todo el mundo, el desafío mayor en México es hacer frente al cambio climático de manera resiliente. Buscar medidas preventivas y correctivas a los fenómenos ambientales que están por venir, de manera que haya una consistencia y calidad en los vinos elaborados. Siempre de la mano de la sustentabilidad y respeto por el medio ambiente.

¿Cómo afecta el cambio climático la vitivinicultura en Baja California?

Mucho, el tiempo de dormancia de la planta está cambiando, las horas frío-invernales no son suficientes, las primaveras son inciertas, cada vez hay más fenómenos Santana (con vientos muy secos y de alta temperatura) y, además, la escasez de agua.

Es un gran desafío. Debemos prepararnos desde el campo con nuevos patrones, variedades, ubicación de los viñedos, sistema de conducción, riego, etc.



¿Cómo describiría el presente del vino en Ensenada, Baja California?

Es muy excitante y enriquecedor. Cada vez hay más proyectos que combinan la tradición con la tecnología punta. Hay una búsqueda continua por la calidad, mejora de los procesos y modernización de los portafolios según las tendencias de mercado. Se pueden encontrar desde vinos tranquilos, espumosos en lata, Pet nat, orgánicos, etc. También hay mucha conciencia social y ambiental, que dignifica el trabajo y a los trabajadores tanto del campo como de la bodega. Hay una conexión con la tierra y el entorno.

¿Cuáles son las variedades qué mejor se expresan en el lugar?

De las blancas la Sauvignon Blanc, Chenin Blanc y Colombard son las estrellas para mí; aunque en las condiciones idóneas la Viognier, Verdejo y Chardonnay, también dan mucho de qué hablar. De las tintas hay mayor diversidad, por ejemplo: Syrah, Barbera,

Misión, Tempranillo, Nebbiolo, Carmenere... son unas luchadoras natas.

¿Qué vinos recomendaría probar para sumergirse en el vino de Baja California?

Hay un universo de opciones. Entre los espumosos se puede empezar por uno 100% Chardonnay elaborado por el método tradicional, otro 100% Sauvignon Blanc envasado en lata y, para los más curiosos, un Pet nat de la variedad Verdejo.

En cuanto a los blancos tranquilos, la Sauvignon Blanc, Chenin Blanc y Viognier son las estrellas, seguidas de la Chardonnay con un paso por barrica.

La mayoría de los rosados se elaboran con Garnacha, aunque también se pueden encontrar de Sangiovese, Syrah y Tempranillo, entre otras.

Y, por último, los vinos tintos. Con ellos hay infinidad de posibilidades, desde vinos monovarietales, como mezclas bordelesas, italianas y españolas. Jóvenes o con crianzas más o menos largas.



¿Cómo observa la presencia de las mujeres en el mundo del vino en México?

Estamos muy presentes en todos los ámbitos. Desde el mundo de la investigación, viticultura, enología, marketing y venta del vino. Las sumillers también hacen una gran labor y son unas grandes voceras de la industria.

¿Qué maridaje regional es la mejor carta de presentación del vino y gastronomía mexicana?

Sauvignon Blanc con ostiones, un rosado con codornices a las brasas y un Syrah con un pato en tres cocciones, todos ellos de Baja California.