vinetur

Baja California, la toscana mexicana

El auge del enoturismo en México: 14 estados, 35 mil hectáreas y 64 millones de litros atraen a viajeros en busca de sabor y cultura.

lunes 2 de octubre de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



México hoy cuenta con 14 estados productores de vino de los cuales se destinan más de 35 mil hectáreas dedicadas al cultivo de la vid para producir 64 millones de litros en 400 bodegas. Todo esto seduce a turistas del mundo entero que buscan no sólo descubrir una cultura y paisajes exóticos, sino sabores, viñedos y bodegas. Hoy el

enoturismo se convirtió en una de las grandes excusas para viajar.

México es sinónimo de una intensa vida cultural, tradiciones milenarias, playas de arenas blancas, bosques tropicales, volcanes activos, yacimientos arqueológicos, una gastronomía autóctona a puro sabor y una floreciente industria vitivinícola. Para elegir cuándo y a dónde ir, qué visitar o dónde hospedarse imperdibles son las guías de viaje elaboradas por el Petit Futé.

Entonces, si andamos con ganas de conocer la zona de mayor producción de vinos en la tierra de Diego Rivera y Frida Kahlo sin lugar a dudas el destino elegido será **Baja California**, elegida por más de 750 mil visitantes al año y donde hoy en día se producen alrededor de 2 millones de cajas de vino.

¿Por qué Baja California, México, genera semejante interés no sólo en el turista internacional sino en el local, ya que es el segundo destino favorito de los mexicanos? Porque allí se produce el 90% del vino mexicano y se concentran **más de 150 casas vinícolas**. Además, la ruta del vino propone distintos caminos que los llevarán desde el Valle de Guadalupe, pasando por San Antonio de las Minas a Ojos Negros, La Grulla o Santo Tomás y San Vicente. Los viñedos rodeados de naturaleza seducen a primera vista, de hecho, el mismísimo Anthony Bourdain describió a esta región como "una pequeña Toscana".

Y si queremos adentrarnos en el vino mexicano sin lugar a dudas tendremos que visitar la capital de Baja California, **Ensenada**. Allí las propuestas de enoturismo ofrecen la posibilidad de conocer desde la historia del vino mexicano, probar vinos directamente desde las barricas, pasando por visitas a viñas en bicicleta, caballo o motocicleta hasta degustaciones en viñedos sobre una carreta. Hay degustaciones para todos los gustos, desde las más clásicas hasta experiencias para elaborar blends o actividades súper sensoriales con armonizaciones de chocolate y vino o cata de vinos criados en distintos tipos de barricas.



Viñedos en San Antonio de las Minas, Ensenada (Baja California, México)

¿Qué visitar? En el Valle de Guadalupe, **Monte Xanic**, la vinícola liderada por Hans Joseph Backhoff con conducción en bodega del enólogo Óscar Gaona. Algunas de sus variedades más emblemáticas son Cabernet Franc, Malbec, Nebbiolo, Merlot o Syrah. ¡Imperdible es el Gran Ricardo, el primer vino ultra premium de México, elaborado con Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot y Cabernet Franc!

También en el Valle de Guadalupe se encuentra **La Lomita**, un emprendimiento vitivinícola de punta inaugurado en el marco de las fiestas de la vendimia del 2009. Su viticultura regenerativa se centra en variedades como Sauvignon Blanc, Chardonnay, Tempranillo, Merlot, Garnacha o Cabernet Franc. También tienen La Lomita natural, el vino certificado orgánico y sus trendy vinos en latas elaboradas para Shake Shack Mx con opciones de Grenache Rosé, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon y Sauvignon Blanc.

Clos de Tres Cantos, viticultura de consciencia, es un proyecto holístico que amalgama la viticultura, la enología, la gastronomía, la música y las artes plásticas. Actualmente elaboran una amplia gama de vinos que incluye un blanco, un rosado,

algunos tintos monovarietales y ensambles únicos, así como un espumoso Brut Nature y un Pet-Nat. Todos elaborados con una "mínima invasión", llenos de aromas y sabores que expresan la sabiduría del Valle de Guadalupe.

Bruma crea sus vinos con la intención de generar una experiencia para todos los sentidos, desde el nombre y diseño de las etiquetas hasta la selección de materiales finales y colores.

Casa 8 es el hospedaje en bodega, un B&B conformado por 8 habitaciones-suites unidas por la casa principal que cuenta con cocina, sala, alberca y deck, así como outdoors living room con una vista directa al viñedo.

También cuentan con 15 villas que proponen vivir una experiencia de lujo total protagonizada por una arquitectura inteligente con espacios diseñados especialmente para cambiar la perspectiva y entrar en sintonía con la naturaleza.

Fauna es el restaurante de Bruma, que invita a disfrutar un menú 100% experimental y lúdico con el alma puesta en el producto seleccionado y cocinado por el chef David Castro Hussong y con pastelería a cargo de Maribel Aldaco Silva.

El Cielo es uno de los viñedos ubicados en el corazón de la ruta del vino de Valle de Guadalupe que busca elaborar vinos de la más alta calidad respetando el medio ambiente. Cuentan con un resort de estilo toscano-californiano rodeado de espectaculares vistas ideales para contemplar los coloridos atardeceres. Una parada obligada son los restaurantes en el viñedo de El Cielo Resort que ofrecen la más alta gastronomía de la zona con propuestas que van del campo a la mesa, con quesos, charcutería, parrillas al aire libre y platos de fusión.

El dato: Hasta el 30 de septiembre se podrá disfrutar las propuestas de fiestas de la vendimia en las diferentes vinícolas.

Imperdible: Museo de la vid y el vino, un lugar en el que podrán conocer todos los detalles de la cultura vitivinícola regional. En las distintas salas se puede apreciar desde el origen en los primeros productos elaborados en la zona, pasando por los procesos de elaboración hasta conocer las diferentes expresiones artísticas en la galería de arte y enología.