vinetur

“El proyecto del vino en lata acerca al consumidor porque facilita la comercialización del vino”

Entrevista a Carlos Quintanilla, enólogo y fundador de Cava Quintanilla en San Luis Potosí

lunes 25 de noviembre de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



A más de 1500 msnm, en el centro de México, se encuentra la vinícola Cava Quintanilla, pionera en el cultivo de la vid en el Altiplano Potosino, donde la vitivinicultura recién está empezando a transitar sus primeros pasos.

Cava Quintanilla se encuentra en el municipio de Moctezuma, San Luis Potosí, México, a unos 1.630 metros sobre el nivel del mar en la región del Altiplano Potosino. El proyecto comenzó hace unos once años con tan sólo 20 hectáreas y actualmente la vinícola tiene el viñedo más grande de la región, con una superficie de 120 hectáreas, cuando en San Luis Potosí hay unas 150 hectáreas. El parque varietal blanco está compuesto por Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Torrontés riojano

argentino; y entre las tintas destacan el Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec, Tempranillo, Grenache y Giras.

Para conocer todos los detalles de esta región incipiente conversamos en exclusiva con Carlos Quintanilla, enólogo y fundador de Cava Quintanilla en San Luis Potosí.

¿Cuáles son los vinos que distinguen a su terruño?

Lo que más está distinguiendo en este momento es el Chardonnay seguido por el Sauvignon Blanc y el Cabernet Sauvignon. Han sido vinos que nos han abierto la puerta al mercado, ya que son vinos expresivos, con mucha fruta y con mucho carácter.

¿Qué características son las que definen a su terruño?

Las características que definen el terruño son la poca pluviometría, ya que estamos hablando de 400 milímetros de lluvia al año, lo que es muy bajo. La zona donde está Cava Quintanilla es un semidesierto y contamos con muy buena amplitud térmica. Tenemos una amplitud térmica de 15 grados centígrados entre el día y la noche. Y el suelo es arenoso y arcilloso en toda la zona del altiplano. Por otro lado, la insolación también es importante, por eso podemos llegar al ciclo de maduración completo y tenemos muy buena maduración polifenólica, que es lo que necesitan los vinos tintos para expresarse de mejor forma y dar taninos suaves, estructurados y aromáticos.



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

Los desafíos más grandes de la zona son, más que todo, hacer muy buenos trabajos en el viñedo. Poder trabajar de forma bien planificada y a conciencia, porque la insolación es importante en la zona y podemos llegar a quemar los racimos. Y por otro lado, el manejo del suelo. Ya que tener un suelo vivo y manejarlo correctamente es muy complicado porque hay mucha parte catiónica, lo que da vinos de pH muy alto, entonces sabiendo manejar el suelo podemos mejorar esa parte del pH. Afortunadamente, la planta duerme muy bien, a diferencia de muchas zonas de México donde la planta en invierno no duerme. Entonces eso nos da una muy buena salud y

hace que año a año los vinos sigan saliendo de muy buena calidad.

¿Cómo podría describir el momento actual del vino de San Luis Potosí?

Es uno de los proyectos estatales más nuevos y nosotros somos una de las bodegas pioneras. Es cierto que hay otra bodega que junto con nosotros inició el tema del vino en San Luis Potosí. Pero originariamente el estado es de vocación minera y agrícola y actualmente ha tenido un desarrollo en la industria de la tecnología automotriz muy importante, pero definitivamente creo que con la llegada de Cava Quintanilla, que es la primera bodega en forma comercial, le abrió las puertas a otras bodegas. Así que yo diría que San Luis Potosí es un estado que juega un nuevo papel en la vitivinicultura nacional. De hecho, la gente se sigue cuestionando si se hace vino en San Luis Potosí, pero creo que empezamos con una muy buena referencia, ya que estamos en una zona de altura desértica y con lluvia moderada, lo que nos permite tener vinos con buena acidez y buena estructura. También creo que aprovechamos muy bien la saturación de etiquetas que tienen otros estados y justo llegamos en el momento que la gente quiere probar nuevas y distintas.

¿Cómo reciben los consumidores mexicanos la propuesta del vino en lata?

Yo creo que falta mucha información sobre el vino en lata. Algunos siguen pensando que es para beber directamente de la lata y no le encuentran una utilidad profunda. Por eso nosotros lo que estamos tratando de hacer es comunicar las ventajas de tener el vino en lata, sobre todo en ciertos momentos y en ciertos segmentos. Pero nos ha costado identificar el target del vino en lata, aunque creo que vamos avanzando muy bien. Justamente este proyecto en lata va a abrir las puertas a nuevos consumidores, porque nos permite llegar, por ejemplo, a cadenas donde antes no se vendía vino, ya que evita la merma y se vuelve accesible. Y también creo que el proyecto de la lata acerca al consumidor al vino porque facilita la comercialización del vino.

¿Qué ofrecen como bodega a nivel enoturismo?

El enoturismo en nuestra bodega es precario por un tema básico: la deficiente infraestructura en el poblado donde estamos. Eso hace que tengamos muchas limitantes, por ejemplo, no hay hoteles alrededor. Para que tengan una idea los hoteles más cercanos están a casi dos horas de la ciudad y aunque nosotros tenemos habitaciones en donde podemos recibir algunos invitados, no es propiamente un hotel. Tampoco hay restaurantes, ya no llamemos formales, ni siquiera semi formales alrededor y entonces realmente tenemos muy poco enoturismo, pero estamos convencidos de que en la medida de que los poblados desarrollen un poco más este tipo de infraestructura, nos vamos a ver beneficiados con un mayor flujo de enoturistas.



¿Con qué comidas regionales se potencian sus vinos?

Hablando de maridaje local, nosotros somos productores de agrocultivos y tratamos de mostrar mucho eso en los maridajes que hacemos en la vinícola. Somos productores de higos, también producimos pimientos, principalmente jitomate y entonces nuestros

vinos rosados los acompañamos con una crema de jitomates rostizados o con una ensalada caprese. También utilizamos nuestro Chardonnay para acompañar tacos de escamoles que además son locales. También tenemos un poco de ganado, algunas ovejas y algunas reses. Como nos gusta mucho comer carne en el rancho, nuestros cortes van de maravilla con el Cabernet Franc, nuestro reserva blend o el Malbec.