vinetur

“Cada botella de nuestro vino es el resultado de una pasión inigualable”

Felipe Magaña Carvallo, director de la vinícola 'El Refugio' en Hidalgo

lunes 23 de diciembre de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



La vinícola El Refugio, que se encuentra a 2240 msnm y es el primer viñedo en el estado de Hidalgo, México, cuenta con más de la mitad de las hectáreas plantadas en la región con un parque varietal a pura diversidad: Colombard, Cabernet Franc, Petit

Verdot, Tempranillo, Merlot y Viognier. Para conocer todos los detalles de este nuevo terruño conversamos con Felipe Magaña Carvallo, director de la vinícola.

¿Qué es lo más importante para la bodega?

En El Refugio la base es el respeto sobre la naturaleza y la cultura hidalguense, por eso hay un coyote en nuestro logotipo, ya que el coyote es un animal emblemático y mítico de la cultura otomí o hñahñu que recorre grandes extensiones. Como él nosotros buscamos llegar a muchos lugares con nuestros vinos. Y es un animal que se adapta a diferentes hábitats como nosotros que tratamos de elaborar vinos para todos los paladares.

¿Cuáles son los vinos que distinguen a su bodega?

Actualmente tenemos dos líneas de vinos, jamädi (agradecer) en la que se destaca el blanc de noir de Colombard y Verdejo, el Grenache / Malbec, el Tempranillo / Merlot y un Syrah / Cabernet Sauvignon. Son todos vinos frescos y equilibrados para cualquier paladar. En la línea dänsu (honor) tenemos un vino franco y elegante, un Cabernet Franc / Malbec con 12 meses de barrica en roble francés, húngaro y americano.

¿Qué características son las que definen a su terruño de Hidalgo?

Su altura ya que tenemos una amplitud térmica de unos 12 a 15 grados, lo que hace que la piel tenga un mayor grosor, por ende tendremos mayor color y frescura. También tenemos heladas tardías, precipitaciones en verano muy marcadas y por el tipo de suelo (franco arcilloso) hemos decidido bajar la producción para tener una mejor maduración.



¿Cómo podría describir el momento actual del vino de Hidalgo?

Un gran reto y oportunidad a la vez, reto por establecer una nueva zona vinícola, y poder entender el mundo del vino. Para mí el vino va más allá de una botella. Recordemos que es un producto que se elabora de un ser vivo (vid) y por ende debemos entender que la planta se alimenta, respira y se estresa, en fin le pasa todo lo que conlleva a entender a un ser vivo. Entonces nosotros luego transmitimos el vino como el compañero que nos lleva a celebrar ya sea en compañía con seres queridos, disfrutar con nosotros mismos o en una reunión de negocios, etc. Y te preguntarás por qué comente todo esto, porque nosotros tenemos que educar al paladar mexicano, ya que somos altos consumidores de azúcar y también somos malinchistas y preferimos consumir vinos que provienen de otros países porque creemos que son mejores. Además están a precios más bajos y de alguna manera impide el crecimiento del vino mexicano. Por eso en Hidalgo se está trabajando en consumir productos locales e impulsar a los productores. Creo que ese es un gran avance.

¿Cuáles son las fortalezas del vino de Hidalgo?

Fuimos la primera vinícola en incursionar en el estado lo que nos otorga una ventaja en conocimiento del terroir y un profundo arraigo con la tierra. Además tenemos un alto enfoque en la calidad, ya que cada botella de nuestro vino es el resultado de una pasión inigualable y una dedicación a la excelencia. Por eso seleccionamos cuidadosamente las uvas, empleamos técnicas de vinificación tradicionales y modernas y sometemos nuestros vinos a rigurosos controles de calidad.

Y por último, el Valle del Mezquital, donde se encuentra nuestro viñedo, ofrece condiciones climáticas y geográficas excepcionales que se traducen en vinos con características organolépticas únicas y distintivas.

¿Cuál es el desafío más grande de posicionar sus vinos?

Creo que radica en dos pilares fundamentales: la construcción de una sólida identidad de marca y la consolidación de la confianza del consumidor. Como productores mexicanos, debemos cultivar un profundo convencimiento en la calidad de nuestros vinos, transmitiendo este orgullo a cada botella. Esto implica no solo una excelente elaboración, sino también una narrativa convincente que resalte nuestro terroir, nuestras tradiciones y nuestra visión. Paralelamente, debemos ser persistentes en educar al mercado sobre las características únicas de los vinos mexicanos y resilientes ante los desafíos que inevitablemente surgirán en este camino.

¿Cómo llegó un dupla enológica argentina a la bodega?

Nuestros enólogos, Fabricio Hernández y Agostina Astegiano, son una pareja de enólogos argentinos con una trayectoria destacada en la industria vitivinícola. Su llegada a nuestra bodega fue el resultado de una búsqueda exhaustiva de profesionales altamente calificados que compartieran nuestra visión y nuestros valores.

Lo que más nos atrajo de ellos fue su combinación de experiencia técnica y creatividad. Ambos cuentan con una sólida formación en enología y viticultura, lo que les permite abordar los desafíos de la elaboración del vino con un enfoque científico y riguroso.

¿Con qué comidas regionales se potencian sus vinos?

La gastronomía de Hidalgo, rica en tradiciones y sabores ancestrales, encuentra en nuestros vinos el complemento perfecto para maridar. Un ejemplo perfecto de esto es la barbacoa, los escamoles, chinicuiles y ates.



¿Qué ofrecen como bodega a nivel enoturístico?

Soy veracruzano, tierra de brujos, y crecí en un restaurante que se mantuvo durante 45 años. Por eso entendí que una fortaleza de viñedo es el refugio del amor. Tan importante porque vamos a un restaurante por las razones que sean, buscamos que nos den un rápido y buen servicio, que todo esté limpio, etc. Pero yo creo que en el fondo buscamos ese calor de hogar, ya que la mejor comida del mundo para cada uno de nosotros era o es la de nuestra madre, hecha siempre con amor. Entonces las cosas que ofrece el viñedo El Refugio son sus vinos, el lugar que tiene una misticidad única y la atención de nuestro equipo: Luz la sommelier, Didier la hostess y Estela y Diana en cocina.