vinetur

# “La identidad propia del vino de Jalisco se debe a la ecología y la microbiología propias de cada viñedo”

Karim Hernández, co fundadora de la vinícola Altos Norte en Jalisco, México

miércoles 12 de marzo de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



En Jalisco, la tierra del Tequila mexicano, el vino empieza a ganar su lugar entre los consumidores locales.

Para conocer cómo trabajan en este terroir conversamos con Aida Karim Hernández quien en 2016 inició junto a su esposo José Vega, el proyecto de Altos Norte Vinícola, situada en la Hacienda San José del Tepozán, en Encarnación de Díaz, Jalisco (México). Como verdadera empresa familiar, ambos lideran día a día las labores de la vinícola junto a sus dos hijos que también están involucrados en el proyecto que actualmente cuenta con 4 hectáreas plantadas con Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Malbec y Albariño. Si algo distingue a la finca son las prácticas de viticultura ecológica regenerativa con cultivos de cobertura y vegetación silvestre en pasillos, biofertilizantes, compostas y productos compatibles con agricultura biológica.

## Como cada vez mes de marzo, se homenajea a las mujeres. En México ¿Cómo observa el rol de la mujer en el mundo actual del vino?

La mujer está sobresaliendo cada vez más en los diferentes sectores del vino mexicano; participa trabajando en viñedo y en bodega, como enólogas o winemakers , sommeliers, distribuidoras de vino o impartiendo cursos y capacitaciones.

## Si hablamos de mujeres que dejan huella, ¿a quienes considera mujeres inspiradoras de la industria en México?

La sommelier Laura Santander, la enóloga Natalia Badan, estrechamente ligada a los viñedos bajacalifornianos y defensora del oficio agrícola de Valle de Guadalupe; Paz Austin, y sin lugar a dudas Laura Zamora, la primera enóloga mexicana.

## ¿Cómo percibe que es recibido el vino mexicano entre las consumidoras del país?

El consumo de vino va en aumento entre las mujeres, se atreven a probar diferentes estilos y regiones, siempre relacionado con el gran momento que vive la gastronomía mexicana.



Altos Norte Vinícola

## Si hablamos de los vinos de su vinícola, ¿qué características distintivas tienen los vinos de Jalisco?

Son pequeños proyectos que se atreven a innovar y experimentar en un estado con una gran diversidad de terruños, que a su vez permiten obtener vinos con identidad propia.

## Y ¿cuáles son las fortalezas del terruño?

La principal fortaleza es la autenticidad que nos debe dar una identidad propia, siempre y cuando respetemos la ecología y la microbiología propias de cada viñedo.

## En la tierra del tequila ¿Cómo se posiciona el vino de Jalisco?

Son productos complementarios, en el caso del vino, haciendo sinergia con el reconocimiento internacional del tequila y su vinculación a Jalisco.

## Sabemos que están muy comprometidos con el medio ambiente ¿cómo trabajan la sostenibilidad en la bodega?

Somos autosuficientes al 100% en energía eléctrica, mediante energía fotovoltaica. Fomentamos el reciclaje de cajas de cartón y botellas, principalmente de vino espumoso, que se reutilizan en la elaboración de fermentados de orujos de uva. Además, si hablamos de sostenibilidad social, todo nuestro personal vive en la propiedad donde se encuentra el viñedo. También elaboramos compostas con los orujos, subproducto de la vinificación. Y como el 60% de la huella de carbón de un vino está en la botella, utilizamos botellas ligeras para ahorrar no sólo en materia prima sino en transporte.



Vendimia en Altos Norte

## ¿Qué impacto observan en la región con el cambio climático?

Más que cambio climático, vivimos un caos climático. Porque sufrimos la falta de horas frío en invierno que ocasiona que la planta no descanse. Además de que hay una fuerte variación en el régimen pluvial, con años con exceso de lluvia o extremadamente secos. Y por ejemplo, en mayo del 2022, en el viñedo llegamos a estar a más de 39°C, rompiendo récord de temperatura en la propiedad.

## Si hablamos de enoturismo ¿cuándo abrirán las puertas al turista del vino?

Estamos trabajando en ello ya que consideramos al enoturismo una gran oportunidad para potenciar a la vitivinicultura y vivir de cerca la cultura del vino. Más allá que nuestro viñedo todavía no está abierto al público, estamos adecuando las instalaciones para que, en su momento, podamos ofrecer una gran experiencia.

Actualmente en la Ciudad de México estamos acondicionando lo que será el "Espacio AN", nuestra embajada de marca y un lugar en donde tendremos degustaciones, capacitaciones, colaboraciones con chefs y muchas experiencias más relacionadas con la enogastronomía.

## Antes de terminar, ¿qué maridaje recomienda probar para potenciar los sabores del lugar?

Nuestro vino insignia el Zafado pet nat, un rosado espumoso natural por método ancestral marida muy bien con la comida mexicana como enchiladas, tacos al pastor, tamales chiapanecos, chiles en nogada o cochinita pibil.