vinetur

“Las tierras de Aguascalientes están dando vinos blancos y rosados excepcionales”: Carolina Arce, ingeniera bioquímica, enóloga y miembro de la OIV

La joven enóloga es una de las personalidades más destacadas de Aguascalientes, México, en donde lidera la elaboración de vinos en más de 30 proyectos vitivinícolas en toda la región

viernes 11 de abril de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



La enóloga Carolina Arce lidera más de 30 proyectos vinícolas en Aguascalientes

Carolina Arce Acosta estudió ingeniería bioquímica en la Universidad Autónoma de Aguascalientes, México, en donde trabajó en docencia e investigación por varios años. Luego, continuó su carrera estudiando una maestría en enología en la Universidad de Borgoña, Francia. Por lo que su experiencia profesional la realizó en las regiones francesas de Borgoña, Beaujolais y Languedoc, así como en California, Estados Unidos y en Marlborough, Nueva Zelanda. En México, ha participado en la Vinícola Santa Elena y Bodegas Origen y actualmente es la enóloga y directora de producción del Centro Polivalente Vitícola de Somos Vid Aguascalientes, en donde cada año dirige alrededor

de 30 proyectos de distintos productores de la región.

Después de haber viajado y elaborado vinos en distintas partes del mundo, ¿qué la sedujo de Aguascalientes para radicarse y realizarse profesionalmente?

Soy hidrocálida, entonces el saber que mi casa. Aguascalientes, está teniendo un gran crecimiento y expresando su potencial de ser un estado sobresaliente en la industria del vino me llena de gusto y, por lo tanto, decidí regresar a mi tierra para ser parte de este cambio.

¿Cómo describiría el momento actual del vino de Aguascalientes?

En crecimiento. Aguascalientes tiene una historia vitícola desde hace décadas y tuvo un gran reconocimiento a nivel nacional en los años 70. Sin embargo, por diversas razones, hubo un receso en su producción y la nueva ola llegó hasta inicios de los años 2000, cuando se empezó a apostar por producir vino de calidad, lo cual ha originado el nacimiento de distintos proyectos y el interés de establecer a Aguascalientes como un estado destacado por sus vinos.

¿Qué variedades se adaptan mejor al terroir?

Me parece que todavía falta definir bien, experimentar y descubrir cuáles serían las mejores variedades para nuestro terroir. Por ahora, creo que las variedades blancas como el Viognier, así como tintas como el Merlot, el Cabernet Franc y las variedades italianas como el Sangiovese se han adaptado bastante bien y resultan en vinos excelentes. Igualmente, debo resaltar que, sobre todo, las tierras de Aguascalientes están dando vinos blancos y rosados excepcionales.

¿Cómo definiría a los vinos que se elaboran en Aguascalientes?

Los vinos de Aguascalientes se destacan por su acidez, la cual es una característica indispensable para un vino de guarda. De la misma forma, son vinos con buena complejidad aromática, tendiendo a las frutas maduras y tropicales, ya que por el clima cálido se desarrollan este tipo de aromas. Hay una gran variedad de tipos de vinos:

blancos, rosados, tintos, secos, dulces, y también ya tenemos algunas etiquetas de vinos naranjas.

¿Cuáles considera que son las fortalezas de la Aguascalientes vitivinícola?

Por lo mismo que es una industria en crecimiento, todavía hay mucha experimentación y flexibilidad, lo cual nos da una gran diversidad de vinos para todos los gustos. Por otro lado, tenemos el Centro de Valor Agregado (Somos Vid Aguascalientes), el cual es una incubadora de proyectos de negocio dentro de la industria vitivinícola que está dando origen a la creación de distintas marcas de vino que poco a poco irán transformándose en proyectos mayores o incluso en bodegas vinícolas.

¿Cuál es el desafío más grande del vino de Aguascalientes?

Consolidarnos como uno de los principales estados vitivinícolas del país y concretar una indicación geográfica para nuestros vinos.

¿Cómo se vivencia el cambio climático? ¿Cómo le hacen frente?

Como en muchas partes de nuestro país, el aumento del calor y las sequías han sido un gran reto en los últimos años. La cuestión es adaptarnos en las distintas áreas involucradas, especialmente en la viticultura y en la selección de variedades y técnicas que permitan obtener la mejor calidad en uvas en este clima. Igualmente, realizando el mejor diagnóstico de las cosechas obtenidas para vinificarlas de la manera más adecuada y preservar su tipicidad.

¿Cómo observa al enoturismo en la región?

También en crecimiento. Apenas hace 4 años se inició oficialmente nuestra ruta del vino y se ha mostrado un aumento significativo en visitantes y hay cada vez más interés de personas de otras partes en pasar a conocernos y probar nuestros vinos.

¿Qué maridaje regional recomienda probar para descubrir Aguascalientes en su máxima expresión?

Tomando en cuenta que nuestros vinos que más destacan son los blancos y los rosados, recomendamos ampliamente probarlos con el lechón y las gorditas locales, así como con otros platillos de otros estados como el chile en nogada y la cochinita pibil.

¿Cuáles son las expectativas para este año?

Continuar apoyando proyectos nuevos y darle el seguimiento necesario para lograr consolidar tanto las marcas existentes como las nuevas, para mejorar y mantener la calidad de nuestros vinos.