vinetur

“El vino queretano es frescura, altura y elegancia”: Gino Parrodi, Presidente del Clúster Vitivinícola de Querétaro

Conocé por qué la región de Querétaro, México, obtuvo la primera Indicación Geográfica del país

martes 6 de mayo de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Gino Parrodi, Presidente del Clúster Vitivinícola de Querétaro

Si algo seduce del terruño de Querétaro, México, es que puede dar vida desde un frutal Merlot, pasando por un aterciopelado Malbec hasta un especiado Syrah, aunque dicen que la Marselan ya se está consolidando como la variedad emblemática de la región. Lugar de viticultura extrema debido a las condiciones climáticas y con una heliofanía envidiable: ya que gozan de 2800 horas de sol al año.

Para conocer cómo esta región se convirtió en la primera en obtener una indicación geográfica en México conversamos con Gino Parrodi, presidente del Clúster Vitivinícola de Querétaro.

¿Cómo fue el proceso para obtener la Indicación Geográfica?

La Asociación de Vitivinicultores de Querétaro se formó en el año 2010 con el objetivo de promover y difundir el vino queretano. A lo largo de los últimos 15 años esta asociación (hoy Cluster Vitivinícola de Querétaro, CVQ), se ha encargado de desarrollar proyectos en conjunto en pro del vino queretano y hoy representa poco más del 85% de la producción del estado. Uno de estos proyectos en el año 2018, fue crear un vino representativo del estado de Querétaro sin el protagonismo de ninguna casa vitivinícola, lo que es hoy nuestro Vino Q. Este importante ejercicio colaborativo dioo paso a la creación del comité técnico, que engloba a los enólogos, agronómos y técnicos de todas las casas vitivinícolas. En el año de 2021 este mismo comité decidió llevar a cabo el proyecto de zonificación de nuestra región de vinos para entender desde un punto de vista técnico todo lo que hace a nuestra región muy particular como la altura, la diferencia de climas, amplitud térmica, composición de suelos, entre otros. Para poder llevar a cabo este proyecto se tuvo un acercamiento con la Universidad Arkansas quien a través de la investigadora Soledad del Río y del Comité Técnico del CVQ encabezado en ese entonces por Lluis Raventós. Fue aquí donde nos dimos cuenta que podíamos convertirnos en cluster, un modelo económico estratégico de triple hélice implementado en el estado de Querétaro donde convergen el gobierno, la academia y la iniciativa privada. Y fue así como el 27 de abril del 2022, Querétaro se convierte en el primer Clúster Vitivinícola de México. Una vez concluido dicho estudio y ya habiéndonos convertido en el séptimo cluster estratégico del estado de Querétaro, nos acercamos con la Secretaría de Desarrollo Sustentable para manifestarle nuestro interés de obtener la primera Indicación Geográfica Protegida del vino en nuestro país. La dependencia liderada por el Ing. Marco del Prete Tercero accedió y nos dió la aprobación y el apoyo y empezamos a revisar con el IMPI todo lo que se requería. Fue un trabajo de casi 3 años en donde participaron productores, enólogos, investigadores, academias, gobierno, etc. hasta que el 10 de marzo del 2025 finalmente sale la declaratoria en el Diario Oficial de la Federación. Siendo el 24 de marzo cuando el Dr. Santiago Nieto, titular del IMPI nos entrega de manera oficial la Indicación Geográfica protegida, siendo esta la primera del vino en México.



Más allá del gran recorrido institucional, ¿cuáles son los atributos del lugar que hacen que hoy sean la primera IG de México?

El estado de Querétaro se ubica entre los paralelos 20° y 21° de latitud norte, al sur del trópico de cáncer. Podríamos decir que es una de las regiones del mundo diferenciadas por estar fuera de la franja del vino, en la que es quizá una de las regiones vinícolas más próximas a la línea del Ecuador. Para la industria del vino, lo habitual es cultivar los viñedos hasta 800 metros sobre el nivel del mar En el caso de Querétaro se encuentra a 2000 msnm por lo que se presume ser una de las regiones vinícolas más altas del mundo. El promedio de precipitación anual es entre 550 y 600 mm y los suelos son franco arcillosos lo cual le da una tipicidad única a los vinos de la región. Todo esto se refleja en los vinos locales con frescura, altura y elegancia.

Tras el trabajo de zonificación que realizaron ¿qué subzonas son las principales de Querétaro que otorgan características distintas

a los vinos de los diferentes viñedos de la región?

Son 8 de 18 municipios los que hoy son productores de vino en el estado. Siendo los principales Tequisquiapan, el Marqués y Ezequiel Montes seguidos de Colón y San Juan del Río, posteriormente Huimilpan, Cadereyta de Montes y Pedro Escobedo en ese orden. Después del estudio de zonificación a través de machine learning nos arroja que existe una fuerte correlación en 4 regiones principales de la región vitivinícola.



Uno de los objetivos del clúster es que el 100% de los proyectos vitivinícolas sean sustentables ¿cómo están trabajando la sostenibilidad con las bodegas de la región?

Actualmente se está realizando una encuesta a cada uno de los socios del CVQ para medir su propia huella de carbono en todo el proceso desde el campo hasta la mesa, para así saber en dónde estamos en materia de sustentabilidad y a dónde queremos llegar. Trabajamos de la mano con la red de clústeres del estado y con la academia con la que tratamos de acercar a todas las bodegas proyectos de economía circular que

puedan beneficiar al medio ambiente.

¿Cómo evolucionó la industria del vino en Querétaro en los últimos años?

Contemplando que la Asociación de Vitivinicultores se creó hace casi 15 años con prácticamente 4 socios y hoy son 32, consideramos que el crecimiento ha sido exponencial. Actualmente contamos con 600 hectáreas plantadas de viñedo, somos el estado número 1 en producción y exportación de vino espumoso, contamos con más de 350 etiquetas y más de 400 medallas a nivel internacional. Somos el número uno en cuanto a enoturismo ya que recibimos alrededor de 1 millón de visitantes anuales.

¿Qué otros objetivos tienen como Clúster en Querétaro para este 2025?

Motivar a los productores agrícolas a que planten más viñedos en la entidad; incentivar la cultura del vino queretano a nivel local y nacional; compartir experiencias, técnicas, proveeduría, compras en común y contactos entre los asociados; impulsar la producción de vino en el estado; proteger y mejorar la calidad de los productos vitivinícolas, obtener las primeras botellas con el sello de la IGP.



Son uno de los principales destinos enoturísticos del país ¿en qué se diferencian con las otras regiones mexicanas para atraer tanto a los enoturistas?

Nuestra ubicación es sin duda una gran fortaleza, estamos ubicados a menos de dos horas de 40 millones de posibles consumidores de distintos estados lo cual hace que los visitantes puedan llegar vía terrestre fácilmente. También la diferenciación de

experiencias en todos los proyectos hace a esta región muy atractiva al visitante y la creación y sofisticación de muchos servicios dentro de los mismos proyectos como son la gastronomía de viñedo, hospedajes temáticos, spa y turismo wellness, catas, recorridos y más experiencias.

Si tuviera que recomendar 5 actividades innovadoras en la región ¿cuáles elegiría?

Hospedarse y/o casarse en un viñedo. Vivir y experimentar una fiesta de la vendimia de junio a octubre. Volar en globo sobre un viñedo. O experiencias como embotellar tu propio vino o disfrutar las multisensoriales "cantando vinos".