vinetur

# “Coahuila ya no es una promesa, es una realidad vinícola”

Entrevista a Ángel Francisco Peraldí León, cuarta generación de la tradicional Bodegas Ferriño

viernes 4 de julio de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL




Con 165 años de historia, Bodegas Ferriño, situada en el Valle de Cuatro Ciénegas, Coahuila es una de las casas vitivinícolas más antiguas y con mayor tradición en México que actualmente no sólo honra el pasado sino que siembra el futuro del vino buscando activamente la creación de una denominación de origen para Coahuila.

Para conocer cómo más de cien años de historia conviven en el núcleo familiar de la bodega conversamos con Ángel Francisco Peraldí León quien podríamos decir que es una especie de custodio del legado vitivinícola mexicano ya que es descendiente directo de don Miguel Ferriño Lander, fundador de Bodegas Ferriño en 1860, lo que lo convierte en la cuarta generación al frente de esta emblemática bodega mexicana que conjuga identidad, arraigo y emoción.

## ¿Cuáles fueron los hitos en 165 años de legado familiar en la industria del vino?

A lo largo de 165 años de historia, Bodegas Ferriño ha construido un legado que combina pasión, tradición y una profunda conexión con la tierra de Cuatro Ciénegas. Cada generación ha aportado su visión, pero todos hemos compartido una misma convicción: hacer vino con carácter y autenticidad.

Ahora si hablamos de los principales hitos de nuestro legado tengo que mencionar que en 1860 nuestro bisabuelo, portando conocimientos de medicina y enología, llega a México y establece el negocio vitivinícola. Sus primeros productos fueron destilados de uva y brandis, sentando las bases de la bodega que perdura hasta nuestros días. En 1897 llega el momento de la expansión con la llegada del ferrocarril al municipio de Cuatro Ciénegas y así se pudo expandir el rumbo de los mercados a la Ciudad de México, Monterrey y el centro de la república. En 1900 nace Sangre de Cristo, inspirado en la tradición napolitana, que con su serenidad y estructura rinden homenaje a la usanza de su tierra de origen, Nápoles. En 1921 llega el primer relevo generacional tras el fallecimiento del fundador, sus hijos asumen la dirección de la vinícola, preservando las recetas y ampliando la tecnificación del proceso. En 1955 nace la denominación Bodegas Ferriño y de esa forma formalizamos nuestro nombre como Bodegas Ferriño, un hito que consolida nuestra identidad y marca el inicio de una etapa de crecimiento y modernización. Para finales del siglo XX llega la apertura al enoturismo. Fuimos pioneros en abrir nuestras puertas al público, ofreciendo recorridos por cavas centenarias, catas históricas y experiencias que mezclan cultura, paisaje y vino. Algo que también vale destacar es que las nuevas generaciones integran prácticas sustentables, etiquetas premium como Moscato Opera Prima y proyectos de

investigación varietal, manteniendo la esencia familiar. Y que actualmente participamos activamente en la creación de la Denominación de Origen "Coahuila" y fortalecemos nuestro liderazgo con calidad y tradición. En resumen, cada uno de estos hitos refleja nuestra convicción de honrar el pasado, innovar con responsabilidad y proyectar el vino de Coahuila hacia el futuro. Porque en Bodegas Ferriño, creemos que el mejor legado es un presente vivo y un mañana promisorio.




## Con tantos años de historia, ¿cuáles son las transformaciones más grandes que vivieron en la bodega?

La historia de Bodegas Ferriño está tejida con decisiones difíciles, momentos de incertidumbre y, sobre todo, con la determinación de una familia que ha sabido adaptarse sin perder sus raíces. Así que si reparamos la historia entre 1860 y 1920, la bodega enfrentó momentos críticos por la Guerra de Reforma, la Intervención Francesa y, sobre todo, la Revolución Mexicana. Ya que el norte del país fue escenario de luchas, desplazamientos y escasez. A pesar del caos, la producción nunca se detuvo del todo. Incluso en tiempos difíciles, se elaboraban pequeños lotes para la comunidad local. Esa vocación por mantenerse en pie sembró una cultura de tenacidad que hasta hoy nos define. Entre 1921 y 1955, con la muerte del fundador en 1921, la bodega fue dividida entre sus hijos. Por más de tres décadas, operó bajo el nombre "Testamentaria Miguel

Ferriño", entre acuerdos, disensos y distintos estilos de trabajo. Lo más valioso de ese tiempo fue que, aunque hubo caminos distintos, es que el legado no se rompió. Cada quien aportó lo que sabía y todos cuidaron lo que era de todos.
Así en 1955, siete de los hermanos tomaron una decisión histórica: consolidarse bajo una sola razón social. Así nació Bodegas Ferriño, S.A., marcando el inicio de una etapa de institucionalización y orden.

Así que a partir de 1955, al convertirse la bodega en sociedad anónima, se adoptaron estatutos formales, una estructura legal y principios de gobierno corporativo. Además, se establecieron consejos, asambleas, reglamentos y procesos que dieron estabilidad operativa. Podría decir que pasamos de ser una familia que hacía vino, a una empresa con alma familiar. El apellido Ferriño seguía al frente, pero ahora con reglas claras y visión de futuro.

Esta transición permitió acceder a créditos, formalizar relaciones comerciales, expandir el mercado e integrar nuevas generaciones con preparación profesional.

Cada transformación fortaleció a Bodegas Ferriño no solo como empresa, sino como símbolo de identidad. La unión en los momentos clave, el respeto a las decisiones de quienes nos precedieron, y la capacidad de mirar hacia adelante sin olvidar el origen, han sido claves.

Hoy, la bodega es más que una industria: es una historia compartida, escrita entre cepas, generaciones y decisiones valientes.

## ¿Cómo fueron adaptando los vinos y su portafolio de productos a lo largo del tiempo?

La evolución de nuestro portafolio ha sido el reflejo de tres cosas: el diálogo con el entorno, el respeto a nuestras raíces y la sensibilidad para leer los nuevos tiempos.

Desde nuestros inicios en 1860, nuestros primeros productos fueron destilados de uva y brandys artesanales, elaborados con métodos traídos desde Europa. Eran bebidas pensadas para el entorno regional, con un fuerte apego al gusto tradicional del norte del país.

A comienzos del siglo XX, el fundador desarrolló el vino Sangre de Cristo, inspirado en la usanza napolitana, su tierra de origen. Este vino se convirtió rápidamente en un emblema, por su carácter semidulce, de cuerpo generoso y accesible, muy apreciado en celebraciones y momentos especiales.

En las últimas décadas, con la apertura del mercado nacional y el crecimiento del enoturismo, dimos pasos firmes hacia vinos de nicho, como la línea Moscato Opera Prima, donde expresamos el potencial de la uva Moscatel de Alejandría, con técnicas de vinificación mucho más cuidadas y producciones limitadas.

También atendimos segmentos más jóvenes con etiquetas más frescas y accesibles, sin perder la esencia. A su vez, conservamos vinos tradicionales, elaborados con recetas centenarias de nuestros antepasados, para honrar a quienes buscan ese sabor del recuerdo.

Hoy nuestro portafolio equilibra tradición e innovación. Nuestros vinos cuentan una historia, pero también buscan ser parte de nuevas.



## ¿Cuáles son los productos estrella de la bodega?

Nuestro portafolio tiene una historia tan amplia como nuestra bodega, pero sin duda, hay etiquetas que se han convertido en referentes, tanto por su arraigo como por su evolución.

El más emblemático es sin duda Sangre de Cristo, un vino semidulce de color rubí intenso, con notas frutales y especiadas. Fue creado a principios del siglo XX por nuestro fundador, inspirado en las tradiciones vinícolas del sur de Italia, y ha perdurado generación tras generación como un símbolo del vino coahuilense.

Otro de nuestros productos estrella es el Moscato Opera Prima, un vino blanco semidulce elaborado con uva Moscatel de Alejandría. Es un vino joven, pero con una identidad marcada: aromático, elegante y muy versátil. Representa el equilibrio entre el legado histórico y la visión contemporánea de la nueva generación de la familia. Ha sido especialmente bien recibido por nuevos consumidores y amantes de vinos frescos y florales.

También destacamos nuestros vinos generosos (tipo Oporto o Jerez), que han mantenido su lugar en el gusto del público por décadas, así como nuestros brandys tradicionales, elaborados con destilados de uva, que aún hoy se producen con esmero y bajo recetas originales.

Además, en fechas recientes hemos desarrollado líneas de vinos de edición especial, pensadas para coleccionistas y enófilos que buscan probar el alma del desierto coahuilense en versiones más complejas, con paso por barrica o cosechas seleccionadas.

## ¿Cuál es la realidad del vino de Coahuila?

Hoy en día, el vino coahuilense vive un momento de consolidación y orgullo. Lo que por años fue una labor silenciosa y de resistencia, hoy se convierte en un movimiento creciente, con más bodegas, más reconocimiento internacional y una identidad que se fortalece con cada cosecha.

Desde nuestra perspectiva en Bodegas Ferriño hemos sido testigos de cómo el vino ha pasado de ser un producto artesanal de consumo local a convertirse en un símbolo de calidad, cultura y proyección nacional e internacional.

Coahuila ya no es una promesa: es una realidad vinícola. Hoy existen más de 40 proyectos activos y, cada vez, son más los jóvenes que apuestan por quedarse en la región para trabajar la vid. Las medallas que obtienen los vinos coahuilenses en concursos internacionales no son casualidad, sino fruto de décadas de esfuerzo, adaptación y pasión.

Sin embargo, también hay retos importantes: seguimos enfrentando condiciones climáticas extremas, escasez de agua, altos costos de producción y una carga fiscal que limita la competitividad del vino nacional frente al importado. Además, aún falta fortalecer nuestra presencia en el mercado interno, donde el consumo de vino per cápita sigue siendo bajo.

A pesar de ello, en Bodegas Ferriño creemos firmemente en el futuro del vino de Coahuila. Lo vemos en el enoturismo que crece cada año, en el interés de nuevas generaciones y en la fuerza con la que la región está buscando su denominación de origen, algo que reforzará nuestra identidad como productores del desierto con carácter, historia y calidad.



## ¿De qué forma están trabajando para proyectar a futuro el liderazgo del vino de Coahuila?

En Bodegas Ferriño creemos que el liderazgo no se impone sino que se construye con coherencia, constancia y calidad. Nuestra historia, que se remonta a 1860, nos compromete no solo con la tradición, sino con el impulso de un futuro sólido para el vino coahuilense.

Por eso actualmente estamos trabajando en varios frentes. Uno de ellos es elevar la calidad en cada etapa del proceso, desde el manejo de la vid hasta la crianza en bodega, apostando por prácticas sustentables, precisión enológica y respeto por la expresión de nuestras uvas.

Otro frente se centra en impulsar el enoturismo como una herramienta de conexión cultural. Porque queremos que quien nos visite no solo conozca un viñedo, sino que viva una experiencia integral: que entienda el valor del desierto, el esfuerzo detrás de cada cosecha y la riqueza histórica de una bodega con más de 160 años de legado.

También participamos activamente en iniciativas que buscan fortalecer el prestigio colectivo de la región, como la creación de una denominación de origen para Coahuila. Este paso es clave para proteger nuestra identidad, posicionar nuestros vinos en el mercado nacional e internacional y diferenciarnos como una región de carácter, tradición y resiliencia.

Por lo tanto, en Bodegas Ferriño, nuestro compromiso es claro: honrar el pasado, responder con calidad al presente y sembrar con visión el futuro del vino de Coahuila.

## ¿Cuáles son los desafíos más grandes de elaborar vino en Coahuila?

Elaborar vino en Coahuila y específicamente en Cuatro Ciénegas, es una tarea tan apasionante como desafiante. Esta es una región con enorme tradición vitivinícola, pero también con condiciones extremas que nos exigen creatividad, adaptación y mucha pasión.

Uno de los principales desafíos es, sin duda, el clima. Enfrentamos veranos intensos con temperaturas que pueden superar los 40 °C, heladas tempranas o tardías y una marcada sequía que nos obliga a gestionar el agua con precisión quirúrgica. El riego tecnificado, como el goteo, ya no es una opción: es una necesidad.

También está el tema del suelo, que si bien es favorable en muchas zonas por su composición calcárea, carece de materia orgánica y requiere un manejo agrícola responsable, con prácticas regenerativas que nos permitan sostener la fertilidad a largo plazo.

Otro gran reto es el manejo sustentable, tanto en el viñedo como en la bodega. Cada vez más consumidores valoran el respeto por el medio ambiente y la producción ética. Esto implica replantear procesos, reducir insumos, optimizar energía y repensar incluso el embalaje del producto.

En el plano humano, no podemos dejar de mencionar la falta de mano de obra calificada en campo y bodega, sobre todo en zonas alejadas de los centros urbanos. Por lo que la capacitación constante se vuelve indispensable.

Y finalmente, un desafío constante es el posicionamiento comercial. Aunque Coahuila produce vinos de altísima calidad y reconocimiento internacional, aún compite contra regiones más conocidas o países con menores cargas fiscales. El vino mexicano y particularmente el coahuilense, necesita más apoyo institucional, incentivos fiscales y una mejor narrativa hacia el consumidor nacional e internacional.

Aun con todos estos retos, los que elaboramos vino en Bodegas Ferriño lo hacemos con orgullo. Aquí no solo cultivamos uvas: cultivamos una identidad que se ha mantenido viva durante siglos.

## ¿Qué objetivos de sustentabilidad trazan en la bodega y en la región?

Para una bodega como la nuestra, con más de 160 años de historia en el corazón de Coahuila, la sustentabilidad no es una opción: es un compromiso con la tierra, con nuestra gente y con las futuras generaciones.

Por eso nuestros objetivos de sustentabilidad se enfocan en tres grandes pilares: medio ambiente, comunidad y legado productivo. En lo ambiental, trabajamos constantemente en el uso eficiente del agua, un recurso cada vez más escaso en el norte de México. Implementamos sistemas de riego por goteo, monitoreo climático y prácticas agrícolas que ayudan a conservar la humedad del suelo y proteger la biodiversidad local.

En bodega, buscamos minimizar nuestra huella energética y reducir residuos. Esto implica la reutilización de subproductos del vino como composta o abono. También estamos avanzando hacia el uso de materiales de empaque más ligeros y reciclables, sin comprometer la calidad de presentación que nuestros vinos merecen.

Otro objetivo clave es el fortalecimiento de nuestra relación con la comunidad. Esto incluye ofrecer empleo justo y estable, capacitar continuamente a nuestro equipo y abrir nuestras puertas al enoturismo como una forma de compartir la cultura del vino y generar desarrollo local.

Y finalmente, trabajamos para garantizar que nuestras prácticas permitan que el viñedo siga produciendo con calidad en los próximos 100 años, sin agotar los recursos que nos permiten hacerlo. Para nosotros, la sustentabilidad significa mantener el equilibrio entre tradición y futuro.

Y como en Bodegas Ferriño creemos que el mejor vino es aquel que respeta su origen; cada decisión que tomamos está inspirada en una pregunta simple pero poderosa: ¿esto cuidará la tierra y la historia que hemos heredado?




## Siendo pioneras en enoturismo, actualmente ¿cuál considera que es el diferencial de la bodega en materia de enoturismo?

Una bodega antigua tiene un valor enoturístico único e irrepetible. Su gran diferencial es que ofrece mucho más que vino: ofrece historia viva, memoria sensorial y una conexión emocional profunda con el visitante.

Bodegas Ferriño, es una bodega con siglos de historia que habla por sí sola. Cada muro, cada tonel, cada etiqueta antigua cuenta una historia que se entrelaza con la cultura local y con las generaciones que han dedicado su vida a la vid.

El visitante no solo recorre instalaciones, sino que camina por el tiempo. Puede tocar una prensa centenaria, oler los aromas de una cava que ha envejecido miles de botellas, y entender el proceso del vino desde una perspectiva más humana, más artesanal, más auténtica.

Además, Bodegas Ferriño tiene un valor patrimonial que la hace muy atractiva para experiencias sensoriales, eventos culturales o turismo fotográfico. Es una bodega en donde el vino no solo se produce, se vive. Es así que Bodegas Ferriño no solo te ofrece vino, también identidad, arraigo y emoción.

## ¿Cuál es el highlight enoturístico de la bodega?

En Bodegas Ferriño creemos que cada evento es una oportunidad para conectar con nuestra historia, nuestra tierra y nuestros visitantes. Por eso, hemos diseñado una actividad enoturística permanente que sintetiza lo que somos como casa vinícola: tradición viva, amor por la tierra y una vocación por compartir.

Esa actividad se llama "Esencia Ferriño", y es mucho más que una visita guiada: es una inmersión sensorial y emocional en el corazón de nuestra bodega; pensada para quienes buscan una conexión auténtica con el vino y su origen. "Esencia Ferriño" se compone de tres momentos clave: el recorrido inicia al aire libre, entre las hileras de vid que rodean nuestra bodega. A bordo del remolque "Padula", nuestros visitantes conocen de primera mano las variedades que cultivamos, el ciclo de la vid y cómo influyen el clima desértico, la altitud y el suelo calcáreo del Valle de Cuatro Ciénegas en el carácter de nuestros vinos.

Después del contacto con la tierra, el visitante se adentra en el interior de nuestras instalaciones centenarias. En este recorrido, se visitan los espacios originales de la bodega —algunos con más de 160 años de historia—, donde se conservan documentos, herramientas y relatos que dan cuenta de nuestro papel en el nacimiento de la enología mexicana.

La experiencia culmina entre barricas de roble donde maduran nuestros vinos más representativos. Aquí, nuestro enólogo guía una cata cuidadosamente seleccionada, que incluye etiquetas como el Reserva de la Casa, el Moscato Opera Prima y vinos que han sido símbolo de la bodega a lo largo del tiempo.

"Esencia Ferriño" está disponible todo el año, exclusivamente con atención previa y bajo reservación. Esta experiencia es una pieza esencial de nuestra estrategia de enoturismo y representa fielmente lo que somos: una casa vinícola con pasado, presente y futuro.