vinetur

“El Valle de Guadalupe, después de la Ciudad de México, es el destino con más estrellas Michelin del país”

Entrevista a Fernando Pérez Castro fundador de tres proyectos emblemáticos del Valle de Guadalupe: La Lomita, Finca La Carrodilla y Lunario

viernes 12 de septiembre de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Más allá de que el Valle de Guadalupe, México, ofrece vinos y propuestas enoturísticas innovadoras, en los últimos años también se ha establecido como un destino obligatorio enogastronómico.

Fernando Pérez Castro, viticultor desde el 2004, fundó en el emblemático Valle de Guadalupe tres proyectos de vanguardia: La Lomita, Finca La Carrodilla y Lunario. Su visión integra origen, vitivinicultura y gastronomía con un fuerte compromiso hacia la sustentabilidad y la identidad local.

Bajo su liderazgo, Finca La Carrodilla se convirtió en la primera vinícola con certificación orgánica en campo y bodega de México. Sus vinos han merecido medallas de gran oro en los principales concursos a nivel internacional y su restaurante Lunario fue nombrado el Restaurante Sustentable de Latinoamérica 2024 por la guía 50 Best San Pellegrino. Y recientemente fue reconocido con una estrella y una estrella verde de la Guía Michelin.

¿Qué características distinguen el origen de los vinos de Baja California?

Como una postal bien general, yo diría que los vinos de Baja California, al ser de tierra cálida, tienen ciertas constantes que, de manera natural, se trasladan a blancos y rosados aromáticos y con una acidez sutil y tintos de gran potencia y capacidad de guarda.

Sin embargo, otra característica, quizá la más importante de la región, es su gran diversidad y el ánimo de los productores por seguir explorando diferentes caminos tanto en la viticultura como en los procesos de vinificación. Lo más emocionante de esta región es que aún hay mucha historia por escribir.

¿Qué lo sedujo del mundo orgánico para convertirse en la primera vinícola con certificación orgánica en campo y bodega?

Primero el respeto por el entorno, nosotros hemos pregonado por mucho tiempo la importancia de proteger las zonas de conservación y preservar la vocación agrícola del valle. Por congruencia, estábamos obligados a desarrollar un proyecto vitivinícola que

fuera consciente del impacto ambiental que genera y consecuente con procurar reducir su huella al mínimo posible.

En segundo término (no por esto menos importante): la expresión de la viña orgánica, o mejor aún, agroecológica o biodinámica es la manifestación más pura del terruño. Desde que inició el proyecto, Finca La Carrodilla se propuso que la viña fuera su estandarte, que el campo hablara y que la bodega acompañara.

Finalmente, tener una finca resiliente con una energía tan linda, en donde hemos ido incorporando, poco a poco, coberteras, controles biológicos, ganado hortalizas y abejas para presenciar cómo todo se va convirtiendo en una sola unidad mientras veo correr a mis hijas entre el viñedo. Es una bendición a la que es imposible decirle que no.



¿Cómo surgió la idea de Lunario, el restaurante de La Lomita?

Al ser una finca agroecológica tenemos todo el año materia prima de altísima calidad. Así que ahí nace la idea de tener un pequeño restaurante (tenemos apenas 36 sillas), donde se pueden aprovechar todos los ingredientes que produce la finca. De ahí nace Lunario. Como una vitrina de la estacionalidad del Valle y las costas de Ensenada. Eso y el gran talento de la chef Sheyla Alvarado nos llevó al camino del fine dining donde la proximidad y trazabilidad son la columna vertebral.

¿Cómo definiría a Lunario?

Lunario fue conceptualizado desde su origen como un restaurante de vino. Cada platillo de nuestro menú siempre tiene un vino en mente. Por tal motivo la copa en que se sirve, la temperatura correcta y cómo comunicamos el vino son aspectos fundamentales. Esto se traduce en una cocina equilibrada y apasionada por el terruño de Baja California.

¿Qué prácticas sustentables son vitales en la cocina del lugar?

La cocina tiene un diálogo directo con el huerto y el corral. Actualmente más del 90% de los vegetales que se ponen en la mesa son nuestros. Lo mismo con el módulo de lácteos y cárnicos. Quesos, cremas, jocoques y mantequillas son propias. Si servimos carne roja, no es de res, sino de los corderos y cabritos de La Carrodilla. De la costa procuramos trabajar con pequeñas cooperativas y ser muy respetuosos de las vedas. Con todo aquello que no se produce en casa es importantísimo saber de dónde viene, nombre y apellido de quien lo produce.

¿Qué productos son emblemáticos de la identidad local de la gastronomía de Baja California?

La zona costa de Baja California es una maravilla. Produce los mejores vinos y aceites de oliva de México y su litoral produce langosta, aleta azul, erizo, abulón y demás ostras de la más alta calidad en el país.



La Lomita

Con todas estas fortalezas del lugar, ¿cuál considera que es el diferencial de Lunario?

Lunario es un lugar en donde estamos convencidos que el origen es suficiente para ofrecer una experiencia única a nuestros comensales. Ahí creemos que está el verdadero lujo. En lo puro. En lo que nos da la naturaleza.

¿Cuál es el desafío a nivel innovación de la cocina de Lunario?

El aprovechamiento como una herramienta para descubrir sabores y texturas. La autenticidad en Lunario radica en el reconocimiento de la imperfección de nuestro territorio y en las oportunidades que se presentan derivadas las virtudes y limitaciones del valle de Guadalupe.

¿Cómo observa la actualidad de Baja California como destino enogastronómico?

No es coincidencia que después de la Ciudad de México, el Valle de Guadalupe, con sus apenas 8000 habitantes sea el destino con más estrellas Michelin. Me parece que Baja California en términos enogastronómicos está a años luz de cualquier otra región en México. Es verdaderamente sorprendente la evolución que en apenas 30 años hemos tenido de ser un estado que prácticamente nadie volteaba a ver a ser hoy considerados una de las capitales gastronómicas del país.

¿Qué maridaje regional recomienda probar al visitar Lunario?

El menú de Lunario cambia cada mes, así que al momento que alguien lea esto seguramente ese platillo ya no estará en carta. Pero lo último que me sorprendió fue un ceviche de camarón y zarzamora con un rosé Grenache 2023 de Lomita.