

Concepto: Historia del Valle de Guadalupe

La historia del Valle de Guadalupe es una narrativa de transformación, desde un asentamiento misionero en el siglo XIX hasta convertirse en la región vinícola más famosa de México, con más de 100 bodegas que producen vinos elegantes e innovadores. Este valle, bendecido con suelos graníticos y clima mediterráneo, encarna la fusión de tradiciones indígenas y europeas, atrayendo a enólogos globales y turistas enológicos.

Origen y Evolución Histórica:

Fundado en 1834 por el sacerdote dominico Félix Caballero, quien estableció la Misión de Nuestra Señora de Guadalupe del Norte, el valle inicialmente fue habitado por indígenas kumiai, kiliwas y pai pai.

Las primeras viñas llegaron con inmigrantes rusos molokanes en 1906, quienes plantaron uvas para consumo local.

El primer viñedo formal se plantó en 1917 por Jorge Afonin, marcando el inicio de una producción más estructurada.

El verdadero auge vinícola comenzó en los 1990s, con bodegas pioneras como Monte Xanic en 1987, fundada por Hans Backhoff, transformando el valle en prósperos proyectos vitivinícolas.

Este crecimiento se aceleró con la llegada de enólogos de Francia, España, Suiza, Chile, Argentina, quienes adaptaron técnicas tradicionales al terroir local, consolidando al valle como un epicentro de innovación vinícola.

Relevancia en Baja California:

Como epicentro de la Ruta del Vino, el valle abarca 1,200 hectáreas. Su falta de regulaciones estrictas ha fomentado la creatividad, permitiendo experimentos con variedades diversas y mezclas de uvas innovadoras, logrando convertir al valle en un destino turístico clave que combina historia con sostenibilidad.

En 1906, los molokanes rusos introdujeron prácticas agrícolas que sentaron las bases vinícolas, y desde los 1970s, el valle ha crecido exponencialmente, con más de 150 bodegas hoy en día. Produce vinos premiados, fusionando estilos diversos y varietales variados en un terroir único, y su proximidad a Ensenada ha facilitado el desarrollo de una cultura gastronómica que complementa su oferta vinícola.