

QUERÉTARO – El Gigante de las Burbujas

"Viticultura Extrema en el Trópico"

Equipo Deckman's, si Baja California es el rey del vino tinto en México, Querétaro es indiscutiblemente el rey del Vino Espumoso. Está ubicado en una zona geográfica que técnicamente no debería producir uva (por estar tan al sur, casi en el trópico), pero gracias a su altitud (aprox. 2,000 msnm) y su clima semidesértico, logran vinos con una acidez increíble.

Antecedentes Históricos: La historia aquí es antigua y moderna a la vez. Los españoles plantaron viñas en el siglo XVI, pero la verdadera explosión ocurrió en los años 70 y 80. Una marca cambió todo: Freixenet. Esta famosa casa española de Cava buscaba un lugar en América para hacer espumosos y eligió el Valle de Ezequiel Montes. Ellos trajeron la tecnología y la cultura de las burbujas que hoy define al estado.

Datos Duros (El Terreno de Juego):

- Superficie de Viñedo: Aproximadamente 600 a 800 hectáreas plantadas.
- Producción: Es el segundo productor nacional después de Baja California. Se producen cerca de 3 millones de botellas anuales, siendo la gran mayoría vino espumoso (cerca del 50% de su producción total es burbuja).
- Número de Vinícolas: Alrededor de 40 a 50 proyectos activos.
- Vinícolas Relevantes: *Finca Sala Vivé (Freixenet)* es el monstruo comercial. Pero para vinos de mesa de calidad, tenemos que mirar a *De Cote*, *La Redonda*, *San Juanito* (famosos por su Syrah y Malbec) y *Puerta del Lobo*.

Personajes Clave:

- Lluis Raventós: Parte de la familia fundadora de Freixenet en México, clave en el desarrollo de la región.
- Antonio Treviño: Enólogo que ha impulsado mucho la calidad de los vinos tranquilos (tintos y blancos) en la región.

Situación Actual y "La Ruta del Arte, Queso y Vino": Querétaro es el campeón del Enoturismo. Reciben más de un millón de visitas al año porque están muy cerca de la Ciudad de México. Su reto actual es convencer al experto de que no solo hacen buen espumoso, sino también buenos tintos. Han encontrado que uvas como la Malbec, Syrah y la Tempranillo se dan muy bien, aunque son vinos más ligeros y ácidos que los nuestros en Baja.