

SONORA – El Desierto Fértil

"Más allá de la Carne Asada: Vinos de Sol y Arena"

Equipo Deckman's: Cuando pensamos en Sonora, pensamos en carne asada, tortillas de harina y... ¿vino? ¡Sí! Aunque Sonora es famoso por producir la mayor cantidad de uva de mesa y uva para brandy en México, existen proyectos valientes que están haciendo vino de alta gama en condiciones desérticas muy específicas, cerca del mar de Cortés o en la altura de Cananea.

Antecedentes Históricos: Sonora siempre ha sido un gigante agrícola. Durante décadas, regiones como Caborca y Hermosillo han alimentado a México de uva y brandy. Pero la viticultura de *calidad* (vino fino) es un fenómeno reciente, impulsado por familias que quisieron demostrar que en su tierra también se pueden hacer tintos de concurso, aprovechando microclimas específicos.

Datos Duros (El Terreno de Juego):

- Superficie de Viñedo: Miles de hectáreas para uva de mesa, pero para vino de calidad son pocas, apenas unas 100 a 150 hectáreas dedicadas exclusivamente a esto.
- Producción: Producción "Boutique" y de nicho. Aproximadamente 30,000 a 50,000 cajas.
- Número de Vinícolas: Apenas 4 o 5 proyectos enfocados en alta gama.
- Vinícolas Relevantes: *4 Sierras* (en Cananea, la referencia de calidad), *Uvas de Altura, Bodega 500*.

Personajes Clave:

- Raúl Romo Trujillo (4 Sierras): Pioneros en vinificar en la zona alta de Cananea, demostrando que la altitud corrige el exceso de calor del desierto sonorense.

Situación Actual: El vino de Sonora sorprende. En lugar de ser "mermelada caliente" (como uno esperaría por el calor), los viñedos plantados en altura (Cananea está a 1,600 msnm) dan vinos frescos y minerales. El suelo, rico en cobre y minerales (zona minera), aporta un perfil terroso único. Están teniendo éxito con Tempranillo, Cabernet y Mourvèdre.

"Este es el vino para el cliente 'curioso' o 'colecciónista'. Tener un vino de Sonora en la mesa es una rareza y un tema de conversación. 'Es un vino del desierto alto, con notas minerales muy marcadas por el suelo minero de Cananea. Sorprendentemente fresco y perfecto para acompañar la cocina de fuego'".