



LA RUTA DEL VINO

GUANAJUATO, TIERRA FÉRTIL PARA VIDES

La entidad tiene todo para el cultivo de la vid, luz del sol, agua, aire y tierra para producir un vino exquisito. Sus viñedos más representativos se encuentran en San Miguel de Allende, y Dolores Hidalgo

PÁG 10



CORTESÍA: @FREXENET MÉXICO

AFP

PÁG 8



VIÑEDOS ORGÁNICOS
BALANCE PERFECTO
ENTRE SALUD Y SABOR
En Guanajuato, cuatro viñedos tienen producción orgánica, esto quiere decir sin aditivos químicos; a estos vinos se les conoce como "naturales".

CORTESÍA/SELENE LOZORNIO

PÁG 3



¿CÓMO LLEGA A TU MESA?
DESCUBRE EL ARTE
DE HACER VINO
Expertos del vino en el estado comparten el meticuloso y delicado proceso para la elaboración de la bebida, pues es todo un arte.

2023 FESTIVAL DE LA FRESA IRAPUATO

 Guanajuato
¡Sisabe!



Del **29** de septiembre al **01** de octubre

 **CENTRO HISTORICO**
IRAPUATO GUANAJUATO

Municipio invitado:
San Quintín, B.C.



Venta de platillos con fresa



Productores locales



Expositores Marca Gto.



Talleres



Música en vivo



EXPERTOS DEL VINO, SELENE LOZORNIO, PRESIDENTA DE LA ASOCIACIÓN DE SOMMELIERS MEXICANOS, Y CARLOS MORENO, RECONOCIDO CATADOR EN GUANAJUATO, COMPARTEN SU SABIDURIA SOBRE LA ELABORACIÓN DEL VINO

Proceso de elaboración

FOTOS: CORTESÍA SELENE LOZORNIO

INFORMACIÓN: GUSTAVO CARREÓN/EL SOL DE LEÓN
DISEÑO: CLAUDIO CHÁVEZ/EL SOL DE SALAMANCA



1. SELECCIÓN DE UVAS:
Escoger variedades de uvas adecuadas para el tipo de vino deseado.



2. COSECHA:
Recoger las uvas en su punto óptimo de madurez.



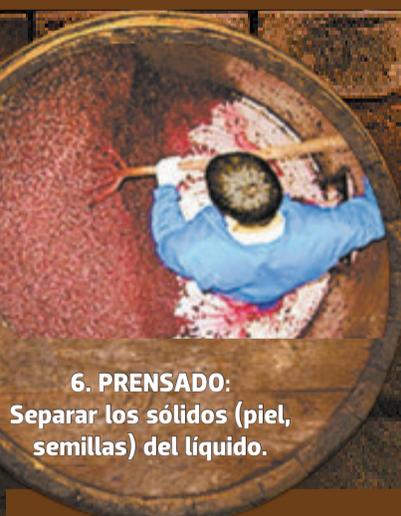
3. DESPALILLADO:
Retirar los racimos o pedúnculos de las uvas.



4. ESTRUJADO:
Romper las uvas para liberar el jugo.



5. FERMENTACIÓN PRIMARIA:
Las levaduras transforman el azúcar de las uvas en alcohol.



6. PRENSADO:
Separar los sólidos (piel, semillas) del líquido.



7. FERMENTACIÓN SECUNDARIA:
Refinar el vino y permitir que fermenten los azúcares restantes.



8. CLARIFICACIÓN:
Eliminar impurezas y sedimentos del vino.



9. MADURACIÓN Y ENVEJECIMIENTO:
En barricas de roble o tanques de acero inoxidable.



10. EMBOTELLADO:
Llenar botellas con el vino ya refinado.



11. SELLADO:
Utilizar corchos o tapas de rosca.



12. ETIQUETADO:
Pegar etiquetas con información del vino.

FOTOS: ANDRÉS TÉLLEZ



MUSEO DEL VINO DE GUANAJUATO

Acerca de la fabricación de las barricas.



Historia y el proceso de elaboración del vino.



Historia de la industria vitivinícola en la entidad.



Circuito del vino y dónde se produce.

LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA EN GUANAJUATO

- 1 HAN RECIBIDO 235** medallas los vinos de Guanajuato en concursos del mundo
- 2 MÁS DE 1 MILLÓN** 800 mil botellas de vino producen las viñas del estado de Guanajuato al año
- 3 SON 22 VINOS** los que pueden conocer los visitantes al Museo del Vino de Guanajuato

LLÉNATE DE HISTORIA Y DE VINO

ANDRÉS TÉLLEZ /El Sol del Bajío

El estado ha repuntado en la industria vitivinícola a partir del 2010, pero su historia data poco antes de la independencia

Hablar de vino, es hablar de Guanajuato y recorrer sus municipios dedicados a la vitivinícola, pero en esta ocasión te llevaremos a conocer el segundo Museo del Vino que existe en México, el cual se encuentra en la Cuna de la Independencia, en el pueblo mágico de Dolores Hidalgo, en donde te explican la historia de esta bebida y los viñedos que existen actualmente, así como ofrecerte una cata al final del recorrido para que conozcas las etiquetas que hay en el estado.

Cinthy Ducoing, directora de la Asociación Uva y Vino de Guanajuato y del Museo del Vino en Dolores Hidalgo, explicó que este proyecto nace a raíz de que

Dolores es la región más importante en materia vitivinícola del estado. Agregó que aquí en Guanajuato, fabricar vino ya tiene décadas, pero se retoma la vocación por el año del 2010.

Además, dijo que este proyecto del Museo es para difundir la cultura del vino, para que la misma gente de Dolores y sus alrededores, así como turistas, conozcan esta vocación y es lo que se hace aquí en el museo, tratar de difundir la cultura y que sepan que el vino es para cualquier momento, que no le tengan miedo, y sobre todo, que es una bebida que mucha gente piensa que es solo para ocasiones especiales, y aquí les explicamos de la producción, la historia y la cultura del vino.

DOS FORMAS DE RECORRER EL MUSEO

Hay dos formas de conocer el museo: una, es un recorrido sin guía, pero que es muy cómodo y es interactivo; la otra, es con un guía, quien explica sala por sala.

El museo es un proyecto de gobierno del estado que se hizo en conjunto con la

Asociación de Uva y Vino. Es un bosquejo que se ha venido realizando por etapas, se inició con el museo, luego el espacio donde están todas las etiquetas de vino de Guanajuato, así como un restaurante, además de que se dan pláticas y talleres a los interesados.

Agregó Cinthy que es el segundo museo aquí en México, el primero está en Ensenada con la ruta del vino que tienen ellos allá y "nosotros somos el segundo, que igual está dentro de la ruta del vino aquí en Guanajuato"; además, dijo conocer un proyecto similar que se quiere hacer en Querétaro.

CONOCE LA HISTORIA

La primera sala te presenta la historia del vino y cómo llegó a Guanajuato, ahí explican que los primeros vestigios de la vid los hallaron en la zona Caucásica y Mesopotamia, además de que fue en el segundo viaje de Cristóbal Colón cuando el vino llegó a América. En 1522 con la caída de Tenochtitlan se empiezan a plantar viñedos alrededor de la ciudad

DOLORES HIDALGO

EL MUSEO del Vino de Guanajuato es el segundo de su tipo en el país y abrió sus puertas el 3 de septiembre de 2016



Freixenet
MÉXICO



*Ven a vivir
el enoturismo*



www.freixenemexico.com.mx

México Selection by CMB en Guanajuato

Con la participación de 54 países y 450 jueces internacionales, Guanajuato será sede del México Selection por el Concurso Mundial de Bruselas del 6 al 9 de junio del 2024.

El gobernador del estado de Guana-

juato, Diego Sinhue Rodríguez Vallejo, reconoció que el concurso es un referente internacional del mundo del vino y será la segunda vez en su historia que se realizará fuera de Europa.

"En Guanajuato tenemos experiencia en eventos internacionales, el concurso será todo un éxito. Tenemos lo necesario", agregó el Gobernador.

El evento generará una derrama de 300 millones de pesos en el estado. Guanajuato se ha posicionado en el país por el impulso a la actividad vitivinícola.



HISTORIA DEL VINO EN GUANAJUATO:



La historia del vino en Guanajuato se remonta cinco siglos atrás, cuando se introdujeron las primeras vides. Aunque el desarrollo de proyectos llegó en las últimas décadas.

1521: Caída de Tenochtitlan.

1524: Ley de Carlos V. El edicto real obligó a los encomenderos a plantar 1000 vides por cada 100 indígenas concedidos.

1548: Descubrimiento de yacimientos de plata en San Bernabé y Rayas, lo que provoca el crecimiento de poblaciones en la localidad.

1550: A partir del siglo XVI Guanajuato queda integrado al Camino Real de Tierra Adentro, la ruta comercial más extensa del mundo en su época. Abarcó 2 mil 580 km.

1595: El edicto real de Felipe II, prohíbe plantar nuevos viñedos, salvo cuando implique la producción de vinos para la eucaristía y otras excepciones.

1793: Instrucción de la viticultura en Guanajuato. El cura Miguel Hidalgo enseña la viticultura a los feligreses en San Felipe.

1803: Miguel Hidalgo se muda al pueblo de Dolores.

1810: Inicia el movimiento de Independencia. El ejército colonial quema los viñedos del cura Hidalgo, en el entonces pueblo de Dolores.

1870: Se instala la primer bodega en San Luis de la Paz.

1900: El Porfiriato. Durante el mandato de Porfirio Díaz (1876-1911), se plantaron un millón de vides en la Hacienda de Roque en Guanajuato.

1913: Gamba e Hijos. La Bodega San Luis Rey se transforma en Gamba e Hijos con la incorporación del inmigrante de Génova, Italia, Rafael Gamba.

1916: Angelorum. Nace en Guanajuato el primer vino fortificado autorizado por la Iglesia católica mexicana para la consagración

1960-1980: Nacen viñedos cerca de San Miguel de Allende y Dolores Hidalgo, con producción de uvas para vinos fortificados.

1978: El catalán Juan Manchón Arcas comienza a elaborar mistelas en Dolores Hidalgo.

1990: Primera siembra de Cuna de Tierra (antes Cava Manchón) en Dolores, Hidalgo.

2001: Los italianos, Ettore Apollonio y Remo Stabile inician la producción de vinos en San Miguel de Allende. Plantaron hectáreas y que dieron vida a 8 bodegas.

2015: En Guanajuato suman 250 hectáreas plantadas de vid y 18 proyectos vitivinícolas.

2016: Se construye el Museo del Vino en Guanajuato, el segundo de su tipo en México. En un año se plantan 200 hectáreas más, alcanzando las 450 ha y 45 proyectos vitivinícolas, el 75% ya produce.

2018: Guanajuato es el 4to productor de vino a nivel nacional, produce 700.000 mil botellas de 145 etiquetas.

2023: La producción anual en Guanajuato es del 1 millón 800 mil botellas, 3 mil 600 hectáreas plantadas de vid y 100 bodegas de almacenamiento.



La Ciudad de los sabores

Ven a disfrutar la gastronomía y tradición de nuestra cocina.

Una ciudad llena de sabores que encantará a tu paladar.

CELAYA
ES GRANDE POR TI

   #celayaEsGrandePorTi



EL MARIDAJE PERFECTO

COLABORACIÓN # TOMAVINODEGTO

Al ser una entidad relativamente nueva en tema de vinos, hay mucho para ofrecer en cuanto a maridajes

Maridar es la acción de acompañar con una bebida, alimentos; en esta ocasión, te recomendaremos algunos vinos que bien pueden combinarse con productos o platillos de la región.

QUESO PROVOLONE AHUMADO + PINOT GRIS

El queso provolone que usualmente consigues en el corredor de Celaya y los Apaseos, quedará fantástico con el Pinot Gris de viñedo Tierra de Luz.

Este blanco con notas secas, pero refrescante, será una opción fantástica para abrir boca o refrescarte en una tarde calurosa.

ENSALADA DE ARÚGULA Y ALCACHOFA + RIESLING

En últimas fechas, las ensaladas frescas con elementos rostizados han brillado en

las cartas de restaurantes y en los recetarios. La ensalada de arúgula con alcachofa en vinagre y coles de Bruselas rostizadas, selladas con limón amarillo y queso parmesano, serán una gran opción si lo acompañas del Riesling de Viñedo Tres Raíces.

El maridaje es fantástico. Si no logras conseguir la receta, en el restaurante del viñedo sirven una versión fantástica.

SALMÓN + BLANCS

Si eres de los que les encanta el salmón con el clásico chutney de mango, te recomendamos el Blancs de Viñedo San Miguel. La mezcla del Chardonnay, Sauvignon Blanc y Semillón será un deleite.

Si en definitivo los pescados no son lo tuyo, te recomendamos una ensalada con algún aderezo con durazno o mango.

PASTA + GUANAMÉ

Para comenzar en el mundo del vino no es



CON VINOS DE GUANAJUATO

Vino guanajuatense acompañado de los mejores platillos.

necesario hacer grandes compras. Si te gusta la pasta con tomate, estilo bolognesa, el Blend de Guanamé podrá ser la opción que buscas.

Las uvas que contiene este blend son: Malbec, Tempranillo, Syrah y Merlot; la mezcla idónea para encantar a paladares que van iniciando en el tema del vino.



Guanajuato y sus vinos.

GENARO ROQUE
CERVEZA ARTESANAL

2023 **OR GOLD** (Concours International de LYON)

2023 **ARGENT SILVER** (Concours International de LYON)

GENAROROQUE.COM 462 400 2147 @CERVEZAGENARO

SALUD Y SABOR EN CADA COPA

GUSTAVO CARREÓN / El Sol de León

En Guanajuato cuatro viñedos tienen producción orgánica, esto quiere decir, sin aditivos químicos, a estos vinos se les conoce como "naturales"

Los consumidores modernos buscan cada vez más productos que sean buenos para ellos y para el planeta. Dentro de esta tendencia, los vinos naturales se posicionan como una opción preferida por aquellos que valoran la sostenibilidad y la salud. Pero, ¿qué hace que un vino sea natural y por qué es relevante para los amantes del buen vino?

Según Selene Lozornio, Presidenta de la Asociación de Sommeliers Mexicanos, "Si sabes lo que es un producto orgánico, ya sabes todo lo que hay que saber sobre vinos naturales, es prácticamente lo mismo, aquí en México, como en muchos otros países NO está reglamentado, no hay una ley que defina lo que sí es o lo que no es orgánico." expresó.

Selene comenta que lo mejor es informarse con cada productor de vino natural sobre el porqué se definen como productores orgánicos, ya que cada viñedo puede tener variaciones en su proceso debido a la no legislación restrictiva. "Crear leyes restrictivas es como una camisa de fuerza, hay que dejar que los productores experimenten, lo positivo de que no haya regulación es que la libertad permite que se hagan muy buenos vinos" Enfatizó.

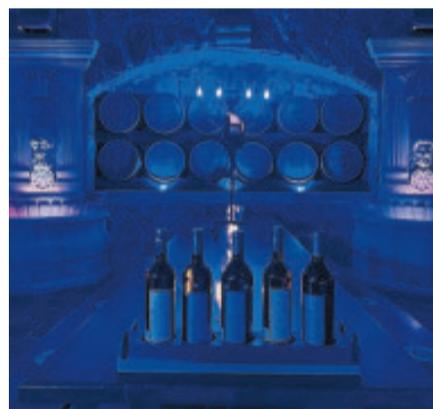
Hay ciertos "estándares" generales en la creación de productos orgánicos:

DEFINICIÓN Y REGULACIÓN

Según Lozornio, un vino se considera natural cuando las uvas con las que se produce han sido cultivadas sin el uso de pesticidas, herbicidas y fertilizantes químicos sintéticos. Más allá del cultivo, la vinificación también tiene sus propios estándares. Las regulaciones específicas pueden variar según el país, pero en general, los vinos naturales tienen límites más estrictos en términos de aditivos, como los sulfitos.

BENEFICIOS AMBIENTALES Y DE SALUD

Además de la promesa de un producto más limpio, el cultivo orgánico tiene ventajas medioambientales. La ausencia de



Un proceso de calidad.

VINO NATURAL

- CULTIVO DE LAS UVAS:** Se cultiva sin el uso de pesticidas, herbicidas y fertilizantes químicos sintéticos
- USO DE SULFITOS:** Aunque algunos vinos naturales pueden contener sulfitos, la cantidad es significativamente menor que en los vinos convencionales
- PROCESO DE VINIFICACIÓN:** Debe seguir pautas específicas durante todo el proceso de vinificación para garantizar que los productos finales reflejen sus principios orgánicos

químicos tóxicos reduce la contaminación del agua y fomenta la biodiversidad en los viñedos. Por otro lado, muchos consumidores creen que los vinos naturales son más saludables, ya que contienen menos aditivos y químicos potencialmente dañinos

CALIDAD Y DIVERSIDAD

Contrario a ciertos mitos, el vino libre de químicos no compromete la calidad. De hecho, revistas como Wine Spectator han resaltado que hay vinos naturales que compiten en sabor, aroma y cuerpo con sus contrapartes convencionales. Además, la variedad de vinos naturales disponibles en el mercado es amplia, abarcando diversas regiones y tipos de uva.

¿VIÑEDOS ORGÁNICOS?



Cumplen con ciertos estándares y obtienen certificaciones específicas.



TENDENCIA EN AUMENTO

EL AUGE del interés en la sostenibilidad y la salud ha llevado a un crecimiento notable en la demanda de vinos naturales

VIÑAS ORGÁNICAS

- **Viñedo Dos Búhos**
El primer viñedo certificado productor de vino natural.
- **Cava Garambullo**
Situados en San Miguel de Allende, producen vinos mediante fermentación natural utilizando levaduras originarias.
- **Bodega Toyán**
Originalmente, su enfoque estaba en la agricultura orgánica, pero con el paso del tiempo incorporaron el cultivo de uvas, llevándolas del viñedo a la copa.
- **Octágono**
La primera bodega contemporánea mexicana dedicada a la elaboración de vino natural en vasijas de barro desde 2016.



LEÓN ES MAS GRANDE QUE NUNCA

**ACCESO GRATUITO A
PARQUES Y DEPORTIVAS
LOS DOMINGOS**



FRANCISCO CARMONA

@CORTESÍA VIÑEDOS SAN MIGUEL



La época de la vendimia.

SUELOS Y CLIMA, EL INGREDIENTE SECRETO



Guanajuato tiene todo para el cultivo de la vid.

¿POR QUÉ GUANAJUATO ES TIERRA DE VINOS?

ROSARIO HORTA /El Sol de León

Los nutrientes del suelo guanajuatense, su clima y su altitud, le permiten ser apto para la producción de vino

León, Gto.- Guanajuato tiene todo para el cultivo de la vid, luz del sol, agua, aire y tierra para producir un vino exquisito. Karla Fernández, estudiante eterna de sommeliers y del tema del vino por la Academia Mexicana de Sommeliers ASMAC, explicó por qué en el estado denominado Grandeza de México se ha caracterizado por contar con viñedos en municipios como San Miguel de Allende y Dolores Hidalgo, principalmente.

La experta en el tema compartió que un elemento esencial para que las vides crezcan y den buenos vinos y hagan todo su proceso natural es el terroir (término francés que se utiliza en la agricultura especialmente en la producción de vino), este se compone por la mano del hombre, el sol, el viento, las lluvias, porque muchas plantas, incluso las que dan fruto se deben estresar con el calor.

“No en toda la entidad se pueden plantar vides por el terroir que lo compone la mano del hombre, el sol, el viento, las lluvias porque muchas plantas incluso las que dan fruto se tienen que estresar con el



FRANCISCO CARMONA

calor, por eso el sol forma parte de; si una vid se estresa va esforzarse a buscar nutrientes por el subsuelo y va esforzarse para que la fruta tenga más azúcar, dé un mejor fruto y de mejor carácter”, indicó.

Karla, quien se ha dedicado a promover que se consuma vino de Guanajuato, mencionó que hay diferentes tipos de tierra, para que un viñedo se pueda dar es necesario checar el ph, arenosidad, entre otras características. En Guanajuato se pueden encontrar diversos tipos de suelo,

Guanajuato produce vinos de calidad

por ejemplo, en San Luis de la Paz en el área de Mineral de Pozos hay piedra caliza, ahí podría haber un buen lugar para plantar vides, opina la activista del vino guanajuatense.

En la parte de Dolores Hidalgo, San Miguel de Allende y Comonfort, lugar donde se encuentra la mayoría de viñedos el suelo es una mezcla entre grava y arcilla. Ese terreno se caracteriza por conformarse de partículas pequeñas, frías y ácidas, escasos de drenaje y tendencia a encharcamiento, mientras que la grava, que es de guijarros y que cubren el suelo de tipo aluvial, aporta en gran medida a la vid por retener el calor y permitir un buen drenaje.

“Para que una vid pueda dar un super fruto se tiene que estresar ¿cómo se va estresar la fruta? Poniéndola en climas extremos, que tenga mucho calor, que le falte poquita agua, entonces la planta comienza a estresarse y comienza a buscar agua hasta que llega la temporada en donde el agrónomo decide comenzar con el riego por goteo, que es el riego para los viñedos y después de estresar la raíces y la planta, es donde empieza la poda y otros cuidados”, aseguró.

Karla Fernández dijo que muchos de los nutrientes de la vid es el magnesio, nitrógeno, el calcio, el potasio, todos son fáciles de encontrarlos en la tierra guanajuatense. Además se le suma un buen clima, es decir, un clima mediterráneo que haga frío en la noche y calor en el día, esto se da hacia lado norte del estado.

RIQUEZA NATURAL

1 SUELOS GUANAJUATENSES: composición arena, arcilla y limoso. Profundos y de muy buen drenaje

2 CLIMA: semicálido subhúmedo, 18 grados es la temperatura media anual. Se tienen 1 mil 800 horas de sol al año y 450 mm de precipitación media anual

3 ALTITUD: 2 mil metros sobre el nivel del mar

TURISMO ENOLÓGICO

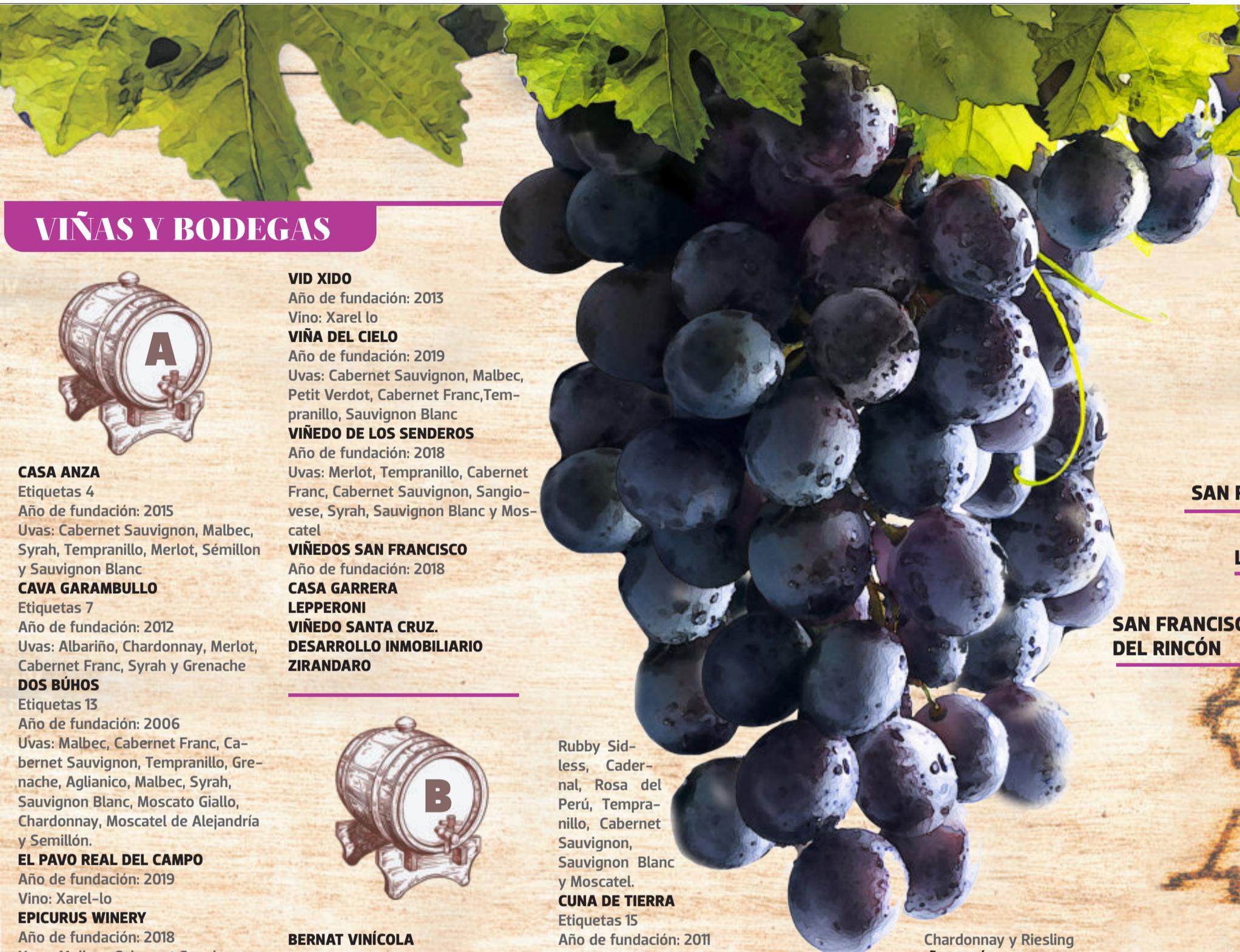
GUANAJUATO ofrece una experiencia privilegiada al caminar por un campo de vid, degustar vino de calidad y vivir el proceso de producción del vino



SAN MIGUEL DE ALLENDE



GRACIAS
SAN MIGUEL
por tu riqueza natural



VIÑAS Y BODEGAS



CASA ANZA
Etiquetas 4
Año de fundación: 2015
Uvas: Cabernet Sauvignon, Malbec, Syrah, Tempranillo, Merlot, Sémillon y Sauvignon Blanc

CAVA GARAMBULLO
Etiquetas 7
Año de fundación: 2012
Uvas: Albariño, Chardonnay, Merlot, Cabernet Franc, Syrah y Grenache

DOS BÚHOS
Etiquetas 13
Año de fundación: 2006
Uvas: Malbec, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Grenache, Aglianico, Malbec, Syrah, Sauvignon Blanc, Moscato Giallo, Chardonnay, Moscatel de Alejandría y Semillón.

EL PAVO REAL DEL CAMPO
Año de fundación: 2019
Vino: Xarel-lo

EPICURUS WINERY
Año de fundación: 2018
Uvas: Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot y Cabernet Franc

PUNTE JOSEFA VINEYARDS
Etiquetas 3
Año de fundación: 2007
Uvas: Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Tempranillo y Syrah

SAN JOSÉ LAVISTA
Etiquetas 7
Año de fundación: 2009
Uvas: Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Syrah, Sauvignon Blanc y Chenin Blanc

SAN LUCAS
Año de fundación: 2016
Uvas: Pinot Noir, Merlot, Malbec, Tempranillo, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Caladoc, Sauvignon Blanc y Chardonnay

TRES NIÑAS
Año de fundación: 2022
Uvas: Nebbiolo, Cabernet Sauvignon, Petite Sirah, Malbec, Moscatel, Tempranillo y Chenin blanc

TOYAN
Etiquetas 4
Año de fundación: 2000
Uvas: Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot

VID XIDO
Año de fundación: 2013
Vino: Xarel lo

VIÑA DEL CIELO
Año de fundación: 2019
Uvas: Cabernet Sauvignon, Malbec, Petit Verdot, Cabernet Franc, Tempranillo, Sauvignon Blanc

VIÑEDO DE LOS SENDEROS
Año de fundación: 2018
Uvas: Merlot, Tempranillo, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah, Sauvignon Blanc y Moscatel

VIÑEDOS SAN FRANCISCO
Año de fundación: 2018

CASA GARRERA LEPPERONI
VIÑEDO SANTA CRUZ.
DESARROLLO INMOBILIARIO ZIRANDARO



BERNAT VINÍCOLA
Año de fundación: 2012
Vino: Grenache, Malbec, Syrah, Merlot, Muscat, Viognier y Chardonnay.

EL PARAÍSO
Año de fundación: 2015
Vino: Syrah, Malbec, Merlot, Tempranillo, Syrah y Sauvignon Blanc

LA SANTÍSIMA TRINIDAD
Etiquetas 10
Año de fundación: 2015
Vino: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Malbec, Tempranillo, Syrah y Chardonnay, Macabeo, Moscatel, Caladoc, Sauvignon Blanc

VIÑA DEL GRAN PADRE
Etiquetas 4
Año de fundación: 2015
Vino: Syrah, Pinot Noir, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot y Sauvignon Blanc

VID ELENA
Etiquetas 1
Año de fundación: 2015
Uvas: Cabernet Sauvignon, Malbec y Syrah

CAVAS MANCHÓN
Etiquetas 6
Año de fundación: 1978
Uvas: Malbec, Merlot, Syrah, Cardenal,

Rubby Sidless, Cadernal, Rosa del Perú, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc y Moscatel.

CUNA DE TIERRA
Etiquetas 15
Año de fundación: 2011
Uvas: Cabernet Sauvignon, Syrah, Malbec, Merlot, Tempranillo, Cabernet Franc, Nebbiolo Piemonte, Nebbiolo mx, Marselán, Caladoc, Petite Sirah, Aleático, Garnacha, Semillon y Sauvignon Blanc.

HACIENDA SAN BERNARDINO
Etiquetas 7
Año de fundación: 2014
Uvas: Cabernet Sauvignon, Malbec, Syrah, Cabernet Franc y Merlot

LOS ARCÁNGELES
Etiquetas 6
Año de fundación: 2016
Uvas: Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Sauvignon Blanc y Chenin Blanc.

TRES RAÍCES
Etiquetas 17
Año de fundación: 2015
Uvas: Malbec, Merlot, Caladoc, Tempranillo, Syrah, Grenache, Nebbiolo, Sangiovese, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Pinot noir y Sauvignon blanc

VIÑA GAMAR
Año de fundación: 2016
Vino: Nebbiolo, Merlot, Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Malbec,

Chardonnay y Riesling

VIÑEDO RÍO LAJA
VIÑEDO RANCHO SAN

ANDRÉS VIÑEDO SAN JOSÉ DE BADILLO
CASA VÁZQUEZ
LADY MARRIS



OCTÁGONO - VINO ANCESTRAL
Etiquetas 5
Año de fundación: 2016
Uvas: Blend de casa, Malbec, Rosa del Perú y Salvador

PÁJARO AZUL, VINOS GUANAMÉ
Etiquetas 8
Año de fundación: 2011
Uvas: Malbec, Tempranillo, Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon

JUAN ARIEL



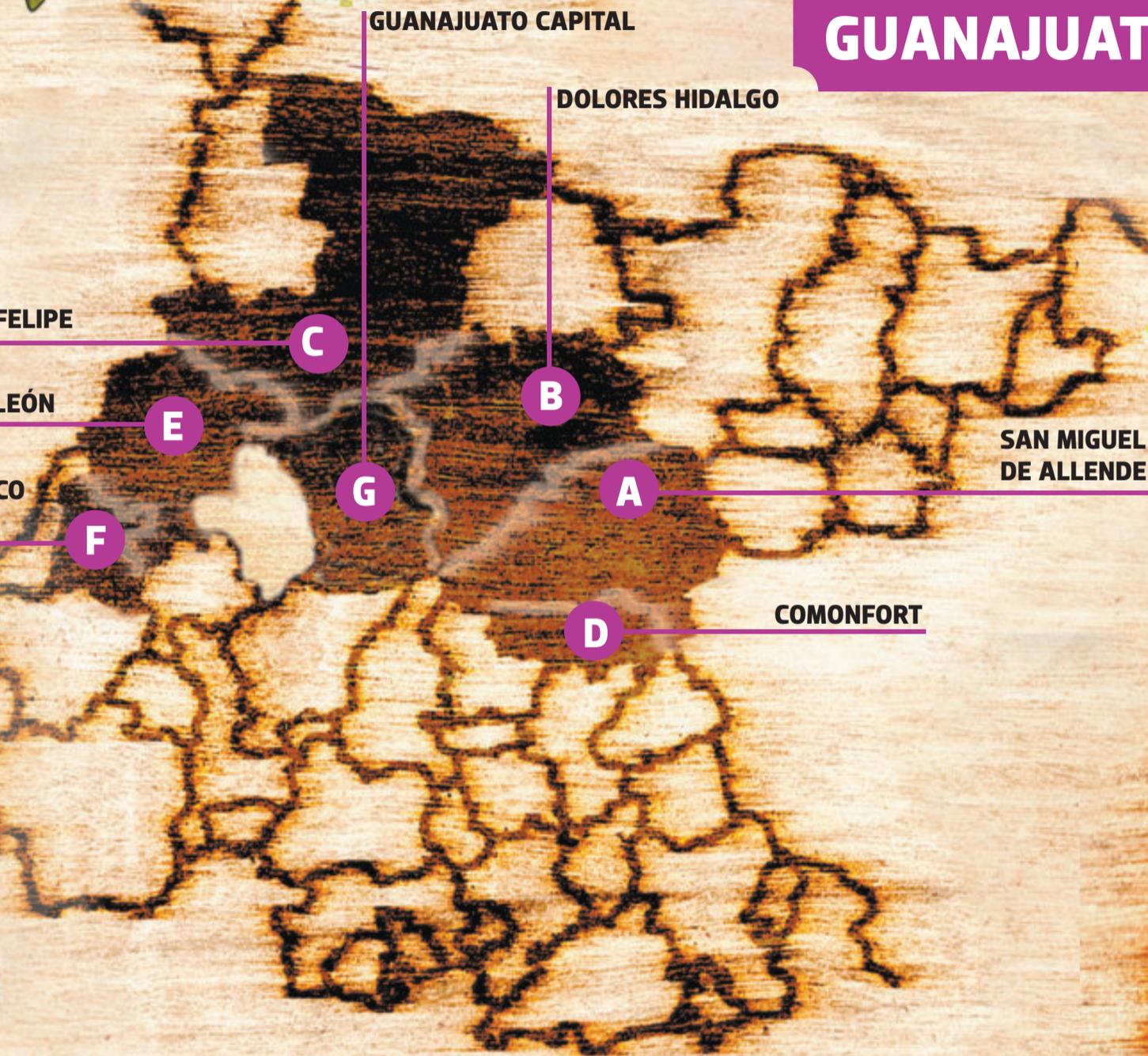
VIÑEDO SAN MIGUEL
Etiqueta 12
Año de fundación: 2010
Vino: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Chardonnay y Sauvignon Blanc

LOS REMEDIOS
Etiquetas 4
Año de fundación: 2010
Uvas: Tempranillo, Syrah, Moscatel

SAN FRANCISCO

SAN FRANCISCO DEL RINCÓN

ACTIVIDAD VINÍCOLA EN GUANAJUATO



PRESENCIA

46

PROYECTOS tiene Guanajuato, de éstos hablamos de que no solamente son bodegas para recibir visitas, sino que tienen la plantación, pero no se dedican a producir su vino. Algunos son privados

22

PROYECTOS son los que puede conocer el turista, que te venden también la experiencia de restaurantes, pisa de uva, spa.

235

MEDALLAS que han sido galardonadas en los concursos más prestigiosos del mundo.



TIERRA DE LUZ

Etiquetas 7

Año de fundación: 2015

Uvas: Merlot, Malbec, Sangiovese, Nebbiolo, Pinot Gris, Albariño y Semillón

HACIENDA DE SANTIAGO



EL LOBO

Etiquetas 8

Año de fundación: 2008

Vino: Malbec, Tempranillo, Syrah, Zinfandel y Merlot



CAMINO DE VINOS

Etiquetas 4

Año de fundación: 2015

Uvas: Malbec, Grenache, Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo

ESCUELAS DE SOMMELIERS EN EL ESTADO

ROSARIO HORTA /El Sol de León

Podrán conocer la historia del vino, los diferentes tipos de uva, regiones vinícolas y servicio al cliente

León, Gto.- Siempre hay un vino para el gusto de cada persona, puede ir desde ligeros como blancos jóvenes, rosados, tinto que se caracterizan por su poca densidad y aromas medios, también están los fuertes o "tánicos" hechos con uvas Syrahm Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Malbec, Tempranillo y Bobal. ¿Sabías qué para llegar a la experiencia completa debes unir la bebida con un alimento y así realzar el placer de comerlo?

Esto no es posible sin un sommelier, quien es la persona experta en maridaje, es decir recomienda la bebida o alimento que acompañe tu momento y además, es quien guía la experiencia de combinar de la mejor manera un plato con una bebida, pero además comparte su conocimiento vitivinícola con sus comensales.

Un sommelier lleva una preparación rigurosa porque debe tener amplios conocimientos debido a que sabe geografía vitivinícola, cosecha así como de su comercialización por mencionar algunos aspectos. En Guanajuato, hay cinco escuelas de sommeliers te invitamos a conocerlas.

VINOTELIA

Vinotelía, es la escuela de Vino y Cata de Ana María Arias, que inició hace siete años, ofrece diplomado en Vinos (Sommelier), cursos de cata de café, cursos de maridaje y especialidad en Enoturismo.

Ana María nació en Colombia y lleva más de 20 años viviendo en el municipio de León, ciudad donde fundó Vinotelía, los cursos que ofrece van dirigidos a toda aquella persona que quiere aprender sobre vino y profesionalizarse como sommelier.

ACADEMIA DE SOMMELIER MEXICANA

La Academia Mexicana de Sommeliers, nace en enero 2009 con presencia en Ciudad de México, Querétaro, Guanajuato, Puebla, Yucatán, Coahuila, Baja California y Quintana Roo; el objetivo de formar, actualizar y apoyar al desarrollo de los sommeliers mexicanos, y promover la cultura del vino.

La oferta académica cuenta con la modalidad presencial en la que las clases se desarrolla en las instalaciones sede, los

@FB ACADEMIA DE SOMMELIER MEXICANA



Mejorar el servicio al cliente.

EN GUANAJUATO



Un sommelier lleva una preparación rigurosa.

@FB VINOTELIA



Vinotelía, es la escuela de Vino y Cata.

estudiantes tendrán conocimiento de instrucción teórico-práctica incluyendo la cata; cuentan con modalidad en línea y modalidad híbrida.

INSTITUTO ARGENTINO DE ARTES CULINARIAS

En el Instituto Argentino De Artes Culinarias (IAAC), el estudiante conoce geografía e historia vinícola, así como técnicas que influyen en la vida del vino.

Además, incursiona en el mundo del maridaje para distinguir aromas y sabores, al terminar el curso se tendrá a cargo la selección y servicio de bebidas en un restaurante, realizar catas, degustaciones, críticas de vinos si bien lo desea, incursionar en ámbitos de la educación y la consultoría vinícola.

ORGANIZACIÓN NACIONAL DE SOMMELIERS DE MÉXICO

La Organización Nacional de Sommeliers de México (ONSOM), con la experiencia de 16 años, ofrece diplomados, talleres y cursos todo el tiempo. Tan solo en la ciudad de León, cuenta con 15 generaciones, 166 graduados y en este año en curso tiene 15 alumnos en curso.

Maestros de la ONSOM convierte tu pasión en profesión porque se encargan de promoverla a través de la historia, geografía, el contexto, la tierra, el conocimiento y técnica de cata para la evaluación objetiva del vino así como la vitivinicultura mundial, técnica de Maridaje y servicio del vino.

ACADEMIA NACIONAL DE SOMMELIERS Y GASTRÓNOMOS

La Academia Nacional de Sommeliers y Gastrónomos (ANSOG), cuenta con especialización en vinos del mundo y servicio del vino, además, tiene un convenio de colaboración con el Instituto de Gastronomía Española quien recibe a los alumnos y los asigna a distintos restaurantes de alto nivel para que realicen por tres meses su servicio.

PERSONAJE CLAVE DE LA VITIVINICULTURA

1 ASESORAR a los consumidores con respecto a etiquetas y acuerdos para facilitar la elección de un vino en vinotecas, hoteles y restaurantes

2 ESTAR INFORMADO con las últimas novedades del mercado local y conocer a profundidad las tendencias vitivinícolas internacionales

3 TENER UNA amplia experiencia en la degustación de tintos, blancos, espumantes y otros productos gourmet, como bebidas espirituosas e infusiones

SOMMELIER

DEBE TENER conocimientos especializados en lo concerniente a los vinos, las bebidas y la gastronomía.

MUSEO DE LA CERVEZA ESTARÁ EN IRAPUATO

OSWALDO DURÁN /El Sol de Salamanca

Custodiará colección de más de 200 cervezas artesanales e industriales, además de que explicará el milenar proceso para su elaboración

Irapuato, Gto.- El corazón de uno de los barrios con mayor historia de Irapuato albergará el primer Museo de la Cerveza en Guanajuato, un espacio que conjuntará la historia, tradición y actualidad de una bebida de más de tres mil años de antigüedad.

Bajo la guardia de la marca artesanal Genaro Roque es como se desarrolla el proyecto de la galería que tendrá en custodia una colección de más de 200 cervezas artesanales e industriales, tres salas interactivas, las cuales serán "De origen", "Los 5 sentidos" avocada a la producción, así como una itinerante que resguarde sus dos medallas obtenidas en el Concours International de Lyon, Francia 2023.

El Museo de la Cerveza es proyecto que nace hace un par de años, con la idea de que Guanajuato es el único estado que produce cinco bebidas: cerveza, vino, pulque, mezcal y tequila; sin embargo, desde el siglo XIX, la producción y el reconocimiento de la calidad de la cerveza en Irapuato ha sido un parteaguas que dio impulso a más de 40 productores en el estado, que hoy en día se posicionan en el gusto y la preferencia de los consumidores de esta bebida a base de agua, malta, lúpulo y levadura, cuyas recetas más antiguas provienen de los sumerios y del antiguo Egipto, desde hace más de tres mil años, hasta llegar a hoy en los países exponentes a nivel mundial como Alemania y Bélgica.

"Estamos dentro de un barrio, el más antiguo que se puede decir de la ciudad, dentro de los ocho barrios, pues en 1882 un irapatense consiguió una medalla del segundo lugar en esta exposición; con esa base, Guanajuato está tomando ese rumbo de un productor de cerveza muy bueno, con más de 40 marcas, lo cual habla de la fuerza que tiene de producción en el estado, pero sobre todo en el municipio", asentó Miguel Hernández Roque, creador de la cerveza artesanal Genaro Roque.

Además de este recorrido milenar, el museo plantea presentar la sala de "Los 5 sentidos", donde el visitante podrá detec-



Habrà salas interactivas.

LOS QUE DEBES SABER

1 GUANAJUATO es el único estado que produce cinco bebidas: cerveza, vino, pulque, mezcal y tequila.

2 EL MUSEO de la Cerveza estará ubicado en uno de los barrios más antiguos de Irapuato, el Barrio de San Cayetano.

3 TENDRÁ TRES salas el Museo de la Cerveza, una de ellas para exponer las medallas que la cerveza guanajuatense Genaro Roque ha obtenido en concursos internacionales.

tar e identificar los diferentes aromas de sus ingredientes, así como algunas notas cítricas, florales o frutales con las que puede infundir una cerveza, así como conocer el funcionamiento de un encorcholador mecánico, el cual se usa para poner la corcholata a la botella.

"La finalidad es que la gente perciba los aromas e ingredientes de nuestra cerveza estā elaborada bajo una ley de pureza de 1596, que habla de que únicamente se puede elaborar con malta, lúpulo, levadura y agua; ingredientes que los visitantes podrán palpar", agregó.



DESPIERTA TUS SENTIDOS

Contarán con una colección de más de 200 marcas de cerveza de todo el mundo.



Espacios dedicados a conocer la historia de la cerveza.



UBICACIÓN

EL MUSEO tendrá su domicilio en Manuel Acuña y 5 de Febrero, del barrio de San Cayetano

CORTESÍA @LA REDONDA

VIÑEDOS LA REDONDA



Los viñedos, un lugar mágico



El aroma de un buen vino.

VINO MEXICANO EN EL CORAZÓN DE QUERÉTARO

GUSTAVO CARREÓN /El Sol de León

Emblema vitivinícola de Querétaro, combina 48 años de tradición con experiencias enoturísticas únicas

León, Gto., (OEM-Infomex).- Con 48 años marcando historia, Viñedos La Redonda se erige como el viñedo más grande y antiguo de Querétaro, siendo un emblema indiscutible de la cultura vitivinícola mexicana. Fundado en la década de 1970 por los italianos Vittorio Giagetto y Gualberto Ricciardelli, esta joya ubicada en Ezequiel Montes ha logrado conquistar paladares a nivel nacional con su variedad de vinos.

"La Redonda es más que un viñedo; es una tradición y un testimonio de la pasión por el vino", menciona un visitante frecuente. El pasado 20 de agosto, se cerró



con broche de oro su Temporada de Vendimia, un evento que, con entrada libre, permite a los visitantes sumergirse en la experiencia del pisado de uvas, característica única en el país.

Más allá de sus vinos, que varían entre tintos, blancos y rosados con uvas como Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec, La Redonda se ha consolidado como un des-

Una tradición y un testimonio de la pasión por el vino.

tino enoturístico por excelencia. Los turistas pueden disfrutar desde recorridos guiados, la experiencia gastronómica en "Trattoria", su restaurante de comida fusión, hasta una tarde placentera en el Jardín Orlandi. Además, su Enoteca ofrece una variedad de souvenirs y vinos para llevar a casa.

Uno de los festivales más esperados en su calendario es el "Festival 100 Vinos Mexicanos", que celebra la diversidad vinícola del país. Y para aquellos que buscan algo diferente, el próximo evento en su agenda es un festival de Halloween a finales de octubre.

No es solo el vino o las actividades lo que hace especial a La Redonda. Su impacto en la región de Querétaro es innegable. Ha jugado un papel vital en el auge del turismo vitivinícola, impulsando el desarrollo de otros viñedos en la región y fortaleciendo la industria del vino mexicano en su conjunto.

Al hablar de sostenibilidad, es importante destacar que, como muchos viñedos en años recientes, La Redonda está dando pasos hacia prácticas más sostenibles en su producción, reflejando su compromiso no solo con el vino, sino con el medio ambiente.

Abierto de lunes a domingo, de 10:30 a.m. a 7:00 p.m., Viñedos La Redonda espera a todos aquellos dispuestos a sumergirse en una experiencia vinícola auténticamente mexicana. En palabras de un empleado, "Cada copa de vino es un brindis por la historia, la tradición y el futuro del vino en México".

VISITA LA REDONDA

1 SUMERGETE EN la experiencia vinícola cualquier día de la semana a través de una visita a la Redonda en horario de 10:30a.m. a 7:00 p.m.

2 EL PRÓXIMO evento en su agenda es un festival de Halloween a finales de octubre.

3 LOS TURISTAS pueden disfrutar desde recorridos guiados, experiencia gastronómica, enoteca o disfrutar de una tarde en el jardín Orlandi.

NACE EN 1970

FUNDADO EN la década de 1970 por los italianos Vittorio Giagetto y Gualberto Ricciardelli, ha logrado conquistar paladares



CUATRO DÉCADAS DE BRINDAR SERVICIOS DE AGUA, ALCANTARILLADO Y SANEAMIENTO: CMAPAS

La historia del agua en Salamanca ha registrado cambios continuos e importantes en materia de tecnología hidráulica.

En los años 1800 existían los llamados “aguadores”, quienes acercaban a los hogares de las personas el vital líquido con ayuda de animales de carga, por unos cuantos centavos. Para los años 40s, era administrada por juntas federales de agua potable.

En los años 80s, y para ser precisos un 8 de julio de 1983 nace Comité Municipal de Agua Potable y Alcantarillado de Salamanca, gracias a que el H. Ayuntamiento de Salamanca decide dar de alta ante el Registro Federal de Contribuyentes, como persona moral al CMAPAS.

Hoy en día, encabezado por un consejo directivo, gracias a una estricta política de servicio al usuario y al

desempeño profesional de 320 trabajadores, el organismo operador, cuenta con significativos logros y ha conformado un sistema que consta entre otras cosas, de 25 cárcamos, 17 de ellos pluviales y 8 sanitarios, 39 pozos, una planta tratadora de aguas residuales y 26 tanques de almacenamiento en uso.

Son ya cuatro décadas de retos cumplidos y grandes satisfacciones que se traducen en la experiencia que nos permitirá seguir trabajando con gran gusto y esforzándonos día a día para brindar un óptimo servicio, en tiempo y forma, con respeto, eficiencia y eficacia a una población de aproximadamente 252 mil 428 salmantinos; siempre con un enfoque sustentable y de compromiso con el cuidado del agua y del medio ambiente por el bien de esta y de las futuras generaciones.



CONQUISTADOS POR EL VINO GUANAJUATENSE

GUSTAVO CARREÓN / El Sol de León

Sommeliers reconocen y dan valor al perfil enológico de los viñedos en el estado a un nivel internacional

En el corazón de México, el estado de Guanajuato no sólo se destaca por su rica historia y arquitectura colonial, sino también por ser cuna de talentosos sommeliers que están revolucionando la escena vinícola regional. En esta nota, daremos un recorrido por las historias y trayectorias de algunos de estos expertos en vino, quienes con pasión y dedicación están elevando el perfil enológico de Guanajuato. Un sommelier es un experto en vinos, encargado no sólo de seleccionar y servir estas bebidas, sino también de asesorar a

clientes y comensales en su elección. Esta profesión va más allá del simple conocimiento del vino, ya que implica una profunda comprensión de las regiones vinícolas, las variedades de uva y la forma en que la comida y el vino se complementan entre sí. La formación y experiencia de un sommelier lo convierten en una pieza esencial en restaurantes de alta gama, donde guía a los comensales en una experiencia gastronómica enriquecedora.

CONTINUAR EN PÁGINA 20



DANIEL SANDOVAL

Daniel, además de Sommelier es dueño de uno de los restaurantes más reconocidos en la ciudad de León, "La Marisqueña", su pasión por el servicio al cliente y la industria de los alimentos, lo ha llevado a vivir en una constante capacitación, debido a esto decidió recurrir a la "Asociación de Sommeliers Mexicanos" para estudiar y convertirse en Sommelier.

"Estudí en la Asociación de Sommeliers Mexicanos porque ninguna otra institución ofrece los conocimientos que ofrecen ahí, aprendí de historia y geografía de cada país productor de vino, conocer su contexto es lo más importante para estar bien informado de todos los porqués" mencionó Daniel.



ANA MARÍA ÁRIAS

Dedicada sommelier que impulsa fervientemente la cultura vinícola en el centro de México. Brinda experiencias únicas centradas en el conocimiento y deleite del vino. Lidera la organización de eventos vanguardistas, capacitaciones, degustaciones y cenas donde el vino es el actor principal. Supervisa el Diplomado de vinos de la Escuela Española de Sommeliers. Es una apasionada defensora y experta en vinos mexicanos. Dirige Vinotelia, una distribuidora especializada en vinos mexicanos que también ofrece paquetes corporativos y productos a medida.

Ana María lleva en el mundo del vino más de 20 años, comenzó a ver oportunidades de negocios haciendo cursos para 5 o 6 personas, su pasión por enseñar a otras personas la ha llevado a trabajar en el proyecto de VINOTELIA, además de sus otras escuelas.



ELÍAS TORRES

El Director General de Vinos Guanamé y Presidente Estatal del Consejo Mexicano Vitivinícola, ha demostrado una ferviente pasión por el vino desde joven, heredada de su padre. Esta pasión llevó a Elías a dedicarse al negocio familiar, transformando su historia ganadera al mundo vitivinícola tras descubrir el potencial de las tierras en San Felipe, Guanajuato, para cultivar uvas de calidad. La empresa vinícola familiar nació en 2011, con la plantación inicial de vides de la variedad Syrah. Posteriormente, añadieron variedades como Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon y Tempranillo, logrando sacar su primera etiqueta al mercado en 2015, la GUANAMÉ SYRAH 2014.

Graduado en Administración de Empresas por el Tec de Monterrey de San Luis, y habiendo cursado capacitaciones en regiones vitivinícolas como California y Mendoza, Argentina, Elías ha aplicado sus conocimientos y habilidades en la administración y producción del viñedo familiar. Tras ganar su primera medalla en un concurso internacional de vino, se ha enfocado en agrupar a productores para agremiarse, elevando los estándares de calidad y aprendiendo constantemente sobre la elaboración del vino.

En su papel como Presidente Estatal del Consejo Mexicano Vitivinícola, Elías trabaja para el crecimiento y reconocimiento mundial de la industria vitivinícola nacional. La colaboración con el gobierno del estado ha sido clave para potenciar a Guanajuato como un lugar estratégico en el mundo del vino. Su filosofía se basa en que detrás de cada vino hay una historia que contar, un legado familiar y un amor profundo por la tierra y su producto.



SELENE LOZORNIO

Actualmente, Selene es la Presidenta de la Asociación de Sommeliers Mexicanos Capítulo Guanajuato, Coordinadora Regional de la Academia Mexicana de Sommeliers y Vicepresidenta de la sección especializada en enología, sumillería y enoturismo de la Cámara Nacional de Comercio, Servicios y Turismo de León.

Su misión es: Promover la cultura del vino y los destilados con ética y responsabilidad a través de catas, conferencias, cursos, talleres, diplomados, así como capacitación y consultoría al sector turismo y restaurantero.

Fue ganadora del segundo lugar en el concurso nacional: "Mejor Sommelier Junior de México".



CARLOS MORENO

Es un reconocido Sommelier leonés, destacado gestor de la academia de gastronomía en la Universidad Tecnológica de León y profesor en la Universidad de la Salle en las materias de Mixología y Fundamentos de Vitivinicultura.

Su travesía por el mundo del vino comenzó en 2003 durante su licenciatura en gastronomía y se solidificó con un diplomado en la Asociación De Sommeliers Mexicanos en 2012.

Su pasión por los vinos guanajuatenses le llevó a presentar su primera ponencia en el GASTRONOMICON en 2017.



LUZ ADRIANA ENRÍQUEZ

Es la fundadora y propietaria de "Tierra de Luz" Hacienda Vinícola, una bodega situada en un histórico punto de confluencia entre Guanajuato y Jalisco, específicamente entre Lagos de Moreno y León.

Luz Adriana aspira a mantener una producción de calidad, sin necesidad de expansión masiva, y en una década desea que "Tierra de Luz" sea reconocida no solo en México, sino también en el extranjero. La esencia de la hacienda radica en su energía única, siendo un lugar donde los visitantes pueden relajarse, disfrutar de su historia y de los vinos de calidad que producen

TENGA EN CUENTA

1 EL SOMMELIER, es el encargado de desarrollar el listado de vinos y compra de los mismos. Es importante que conozca la zona en la que se encuentra el negocio, ya que es crucial contar con vinos de la comarca

2 EL PAPEL del somiller en la hostelería ha crecido y evolucionado mucho en las últimas décadas. De hecho, hoy en día cuenta con premios a nivel nacional e internacional, reconociendo así la importancia de esta figura



ALEJANDRA ARROYO

Cocina desde los 4 años y medio, sus abuelas son su inspiración y primera maestras que la enseñaron a cocinar, Chef y Cocinera tradicional del Estado de Guanajuato, catadora de tequila, experta en maridajes, su principal misión es crear maridajes.

Es una de las 8 cocineras tradicionales del estado, aparece en canal Gourmet España, La Hora Nacional, ha tenido sus propios programas de televisión, dónde cocina para una audiencia sus recetas mexicanas, haciendo maridajes con tequila.



Viñedos LaRedonda®

El vino de Querétaro®



Viñedos La Redonda tiene cuarenta y ocho años de tradición y éxito. Su historia se caracteriza por producir vinos mexicanos de gran calidad que conquistan todos los paladares a nivel nacional. El viñedo más antiguo y grande de Querétaro es un referente del Estado y símbolo de la cultura vitivinícola en México.

El pasado 20 de agosto, La Redonda concluyó su Temporada de Vendimia, la cual se realiza año con año, comenzando en el mes de julio. La entrada es libre, característica principal de este festejo, ya que es el único viñedo en México que pone a disposición de todos, la experiencia del pisado de uvas sin costo.

Conocer Viñedos La Redonda es indispensable cuando viajas a tierras queretanas, ya que ofrece diversas actividades enoturísticas como:

- Recorridos guiados
- Experiencia gastronómica en el restaurante del viñedo llamado "Trattoria", que ofrece comida fusión para todos sus clientes.
- Zona Wine Bar para adquirir y degustar tu vino favorito.
- El Jardín Orlandi, un espacio al aire libre con mesas para compartir con familiares y amigos.
- La Enoteca, el lugar especial para la compra de souvenirs y vino.

El horario de Viñedos La Redonda es de 10:30 de la mañana a 7 de la tarde y puedes visitarlo de lunes a domingo.

Como parte de las actividades especiales que se tienen a lo largo del año, La Redonda realiza festivales dentro del viñedo. El próximo será Halloween, que se llevará a cabo a finales de octubre.

Para tener más información puedes revisar continuamente sus redes sociales y sitio web: laredonda.com.mx, ya que encontrarás otros atractivos turísticos que pueden complementar tu visita. Además, puedes adquirir tu vino favorito en la tienda en línea.

Sin duda, La Redonda siempre será un lugar especial en el corazón del Estado.



LaRedonda® ORLANDI®

ALTIPLANO® *Sierra Gorda®*

laredondavinos.com [vinoslaredonda](https://www.instagram.com/vinoslaredonda)



JUAN MANCHÓN

Enólogo prominente en el mundo vitivinícola de Guanajuato, ha tejido su historia entre viñedos y bodegas, dejando una huella indeleble en la industria del vino mexicano. Desde joven, Juan estuvo rodeado de uvas y vinos, influenciado fuertemente por su padre, Juan José Manchón. Este legado familiar, que se remonta a cinco generaciones, le otorgó a Juan una pasión innata y un profundo respeto por la enología. Recuerda con cariño cómo, siendo apenas un niño, tiraba racimos de uva y los pisaba, jugando entre las vides y aprendiendo las tradiciones familiares, como la elaboración de la "Mistela", un vino de postre que se utilizaba en las fiestas patronales del rancho.

Después de terminar la preparatoria, Juan se graduó con estudios en Ingeniería Industrial, pero el llamado del vino fue más fuerte. Optó por especializarse en enología y viajó a España para estudiar una maestría en la Universidad Politécnica de Valencia. Allí, además de adquirir conocimientos formales, trabajó en una bodega de Utiel Requena, aprendiendo de la mano de un enólogo francés. Su dedicación y esfuerzo fueron tales que incluso fue becado para realizar un doctorado sobre la calidad de las burbujas en los vinos espumosos. A su regreso a México, compró vino en Zacatecas y realizó su primera vinificación, marcando el inicio de una brillante carrera.

La trayectoria de Manchón en Guanajuato es impresionante. Co-fundador de la bodega Cuna de Tierra, ha sido instrumental en el reconocimiento de los vinos de Guanajuato en el ámbito internacional. Con más de 185 medallas ganadas, 140 de ellas correspondientes a Cuna de Tierra, y 45 a Viñedos San Miguel, Juan no solo destaca por sus habilidades enológicas, sino también por su visión y liderazgo. A pesar de todos estos logros, siempre ha sido humilde, reconociendo constantemente a su equipo de trabajo y reafirmando su amor por los viñedos. Para Juan, la enología no es solo una profesión, sino una forma de vida, una pasión que ha llevado en la sangre desde su infancia y que ha compartido con el mundo a través de cada botella de vino.

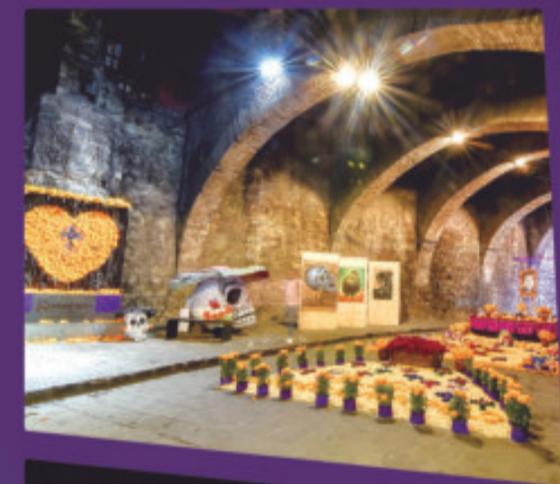
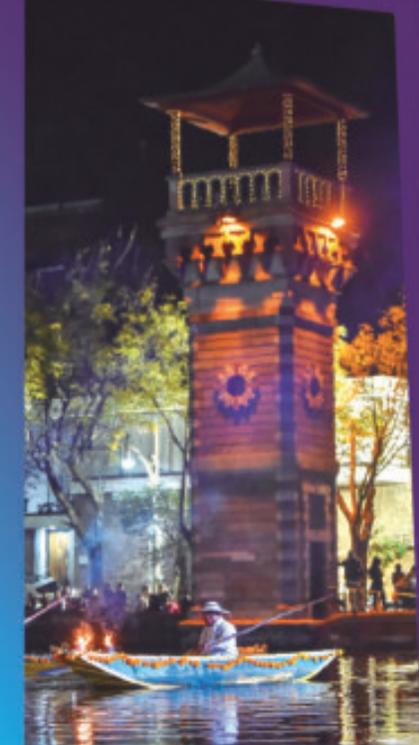


RAMÓN VÉLEZ

Esá ligado al mundo vitivinícola, destaca la riqueza inigualable de los vinos en componentes saludables y su carácter socializante. Vélez, que dejó el grupo Domecq hace 15 años, decidió iniciar su proyecto Cuna de Tierra en Dolores Hidalgo, Guanajuato, aprovechando sus condiciones agroclimáticas ideales para la producción de vinos distintivos y elegantes. Este viñedo, a 2000 metros sobre el nivel del mar, produce vinos que reflejan un clima fresco y una acidez única. Para Ramón, el vino es para compartir y celebrar, y ve con entusiasmo el crecimiento del consumo de vino mexicano, aunque resalta la necesidad de incrementar la producción para satisfacer la demanda creciente.

El viñedo guanajuatense tiene una historia rica y revolucionaria. En el siglo XIX, los viñedos de la región, incluidos los que rodeaban la Parroquia de Dolores, fueron quemados por orden de la Real Audiencia, después de que el cura Miguel Hidalgo y Costilla desobedeciera la orden de destruirlos. Hidalgo, defensor de la viticultura, enseñaba a sus feligreses a cultivar viñedos como una forma de generar ingresos.

Sin embargo, como el mítico ave fénix, el viñedo resurgió. La Bodega Cuna de Tierra comenzó su renacimiento en 1995 con la plantación de varias variedades de uvas. No fue sino hasta 2008 que lanzaron su primera producción comercial, "Cuna de Tierra". Bajo la supervisión de los enólogos Juan Manchón y Ramón Vélez, la bodega se ha propuesto elaborar vinos de alta calidad, buscando expresar al máximo el carácter distintivo de la región.



VENDIMIA

PUERTA DEL LOBO

MÚSICA EN VIVO PISADO DE UVA ACTIVIDADES Y TALLERES PARA NIÑOS
SPOTS DE FOTO MARIDAJE VIP EN RESTAURANTE SARMIENTO
¡Y MUCHO MÁS!

✉ info@puertadellobo.mx

☎ 442 454 54 70

📍 Carretera la Griega, El Lobo
Km 4.5, El Marqués, Querétaro.



@puertadellobo

TE ESPERAMOS ESTE
15, 16 Y 17
DE SEPTIEMBRE



PUERTADELLOBO.MX

FOTOS: FRANCISCO CARMONA



"TIERRA DE LUZ"

Un lugar para disfrutar de la naturaleza.



Esta hacienda te lleva a sumergirte por la historia.



Septiembre el mes de la vendimia.



Para beber un excelente vino.

CICLOS DEL VIÑEDO

- **ENERO**
Poda en Invierno.
- **FEBRERO**
Lloro, abono orgánico.
- **MARZO – ABRIL**
Inicio de ciclo, brotación, riego.
- **ABRIL, MAYO Y JUNIO**
Floración y cuajado. Formación, rastrear, fumigación, riego.
- **JULIO – AGOSTO**
Envero. Deshierbe, seguimiento de la maduración de la uva, cata de uva.
- **SEPTIEMBRE**
Vendimia.
- **OCTUBRE – NOVIEMBRE**
Caída de la hoja. Retirar mallas para granizo.
- **DICIEMBRE**
Reposo de la vid.

AMOR POR LA TIERRA Y EL VINO

GUSTAVO CARREÓN / El Sol de León

Vñedos "Tierra de Luz": Tradición, Historia y Excelencia en la Viticultura Mexicana que destaca por su pasión y amor a la tierra

León, Gto..-Situado en la carretera León-Lagos de Moreno, el viñedo Tierra de Luz emerge no solo como una joya vinícola, sino como un santuario que invita a la introspección y al encuentro con la naturaleza. A lo largo de los años, ha mantenido una firme misión: "Ser la tierra que nos ofrece un espacio donde relajarnos, conectarnos con nosotros mismos y con la naturaleza, beber un excelente vino, disfrutar de comida agradable y compartir en buena compañía", según se afirma en sus declaraciones institucionales.

Con sus puertas abiertas desde mayo de 2015, Tierra de Luz Hacienda Vinícola nace de un profundo amor y pasión por la tierra. Apostando firmemente por vinos de calidad, la hacienda subraya su compromiso con el medio ambiente y el respeto hacia el entorno que les rodea. "Amamos la tierra y queremos compartirla con ustedes", expresan con fervor.

Pero más allá de su producción contemporánea, este viñedo es un recorrido por la historia de México. Está ubicado en Hacienda Jaramillo de Abajo, una de las ex-haciendas más antiguas del país, que data del año 1550. Los manuscritos antiguos revelan una historia fascinante: la hacienda surgió de un regalo de tierra otorgado por el virrey de la Nueva España, don Antonio de Mendoza, al conquistador de Tenochtitlán, Juan Jaramillo, esposo de la icónica doña Marina o La Malinche, intérprete de Hernán Cortés.

La ubicación geográfica del viñedo,

junto a la sierra, favorece un microclima continental. La alternancia entre las temperaturas diurnas y nocturnas propicia una óptima maduración de la uva, que crece a una altitud de 1,983 metros sobre el nivel del mar.

Entre sus caldos más destacados se encuentran el ROSADO DE MERLOT 2018, con una producción de 1,100 botellas. Un vino "limpio y brillante de color rosa franco, ataque suave y acidez fresca", describe su enólogo. Por su parte, el VINO TINTO MALBEC 2017, del que se producen 1,300 botellas, es alabado por su "color violeta intenso y reflejos violáceos, aroma a frutos rojos maduros con notas de caramelo y tabaco".

En palabras del poeta Rumi, "Antes de que en el mundo hubiera jardín, vid o uva; nuestra alma estaba embriagada de vino inmortal". Y es en Tierra de Luz donde ese vino inmortal, cargado de historia, pasión y tradición, se convierte en una realidad tangible.

LA HISTORIA

TIERRA DE Luz Hacienda Vinícola vive en una de las Ex-Haciendas más antiguas de México, Hacienda Jaramillo de Abajo data de 1550.

UNA ARMONÍA DE SABORES

DYLAN RENÉ /El Sol de Irapuato

Crear sensaciones nuevas, tanto en la degustación del vino como de la comida con la que se acompaña

Irapuato, Gto. Hay mucho más en el maridaje que las combinaciones de vinos tintos y blancos, pues cerveza, café y prácticamente cualquier bebida puede empatarse con el alimento perfecto.

Pero, ¿cómo es un buen maridaje? Hablar de buena comida es hablar de maridaje, pues éste va más allá de sólo combinar una bebida con algún alimento, pues se busca llevar el menú a un nivel completamente distinto respecto a la forma de apreciar ingredientes, sabores, texturas e incluso, sentimientos.

Si bien las normas no escritas hablan de que hay combinaciones que ya los amantes al maridaje ya disfrutan, tal es el caso de las combinaciones clásicas, por ejemplo, vinos tintos con carne, vinos blancos con pescado. Pero, ¿a qué se debe esto?

El factor principal es la acidez del licor, que generalmente resalta el sabor de un alimento. Los vinos ácidos son principal-



Chef Marco Antonio Ramirez.

mente los blancos; su consistencia ayuda a contrarrestar un platillo cremoso o salado, como los que contienen crema o queso.

Por otra parte, los vinos tintos, tienen un sabor más amargo, lo cual los vuelve ideales para platillos ahumado, de ahí que siempre hagan mancuerna con carnes rojas.

Sin embargo, el buen maridaje no sólo se puede lograr con vinos, pues expertos mencionan que incluso puede realizarse



FOTOS: JOSE LUIS CERVANTES

MARIDAJE PERFECTO

El maridaje es el arte de empatar una bebida y un alimento de tal forma que se complementen entre sí y uno realce los sabores del otro.



La bebida correcta puede hacer que cualquier comida tenga un mejor gusto.

con cerveza o café.

Al respecto, Marco Antonio Ramírez, chef del restaurante Mi Lindo Sinaloa, dijo que cualquier momento que implique comer y beber es digno de pausar para encontrar la combinación perfecta; es decir, que el maridaje es más por un gusto; "Quien desee inmiscuirse en el mundo del maridaje debe estar abierto a cualquier experiencia culinaria".


Lindo Sinaloa
 SEAFOOD & GRILL

Lo mejor del Pacífico

Boulevard a Villas #1936

462 285 54 57



NOMINA & VOTA



Presentado por:
México desconocido

**DEL 22 DE AGOSTO
AL 25 DE SEPTIEMBRE**



lomejordeguanajuato.com

