

El perfil informativo de los vitivinicultores en el estado de Querétaro: el cultivo de la vid.

Avances

JOSÉ MEJÍA RUIZ

Posgrado en Bibliotecología y Estudios de la Información
Universidad Nacional Autónoma de México

Introducción

Este trabajo de investigación pretende dar a conocer la infraestructura de las compañías vitivinícolas en el Estado de Querétaro, con la intención de mostrar cómo el vitivinicultor ha plasmado sus conocimientos en la producción de la vid. Por lo que se ha planteado el siguiente cuestionamiento:

¿El encargado del viñedo cuenta con información acerca de la climatología, la cantidad de agua, el viento, las distancias entre plantas, el terreno, el tipo de suelo, el talud, los tipos de uva apropiados, los injertos, y la fauna nociva?

El interés por responder a estas cuestiones se debe a los escasos datos sobre la vitivinicultura en el estado de Querétaro, y a la falta de información sobre este aspecto en sus bibliotecas públicas, se presupone que existe la carencia de información para cubrir las necesidades del encargado de los cultivos de la vid en este estado.

Retomando los objetivos del estudio tenemos que:

- Objetivo general:
 - Elaborar el perfil informativo de los vitivinicultores en el Estado de Querétaro
- Objetivos específicos:
 - Identificar las zonas vitivinícolas del Estado de Querétaro
 - Determinar la necesidad de información en relación a: climatológica, al riego, la plantación de la vid y del tipo de suelo, a la temperatura, las precipitaciones, el sol y el viento en el Estado de Querétaro
 - Especificar las necesidades de información, sobre de los tipos de uvas que son aptos para el Estado y el tipo de maquinaria adecuada
 - Determinar la información necesaria acerca de la fauna nociva que afecta el cultivo en el Estado de Querétaro

Con la información y las observaciones obtenidas en las visitas a cada compañía vinícolas, se presenta la infraestructura de las mismas.

Viñedos en Querétaro

El estado en la década de los 70 contaba con 8000

hectáreas, ahora en 2009 se cuentan con menos de 300 hectáreas para el cultivo.

El estado tiene a tres vitivinicultores que han logrado subsistir y son: Freixenet de México, Viñedos La Redonda y Compañía Vinícola San Patricio productor de Jerez Uva de Oro.

Freixenet de México

Es la compañía más grande de las tres. A mediados de la década de los ochenta, durante el siglo XX, Grupo Freixenet realizó un programa para la implantación de otros centros de elaboración de espumosos según el método tradicional champenoise con cavas propias en Penedés (Cataluña, España), Champagne (Francia), Sonoma (California USA) y Querétaro (México). En pleno corazón de la zona vinícola de San Juan del Río, en Ezequiel Montes, Querétaro, se funda Cavas FREIXENET.

Las líneas de productos Freixenet de México, cuenta con dos líneas de producto: *Vino Espumoso*, que es el 80% de la producción total y el 20% restante son *vinos de mesa*.

La compañía brinda el servicio de visitas guiadas.¹ Posteriormente se realiza un recorrido por la planta vinícolas para observar la maquinaria y el

1 Las visitas están impartidas por personal capacitado no profesional, que brinda la información en general.

equipo con el que se elaboran los diferentes tipos de vinos.

Los tipos de uva que utiliza Freixenet de México en la elaboración de sus vinos son los siguientes:

- Vinos blancos: Sant Emilion, Macabeu, Chenin, Pinot Noire y Sauvignon Blanc
- Vinos blancos espumosos: Chardonnay
- Vinos rosados: Malbec, Carbernet Sauvignon y Merlot
- Vinos rosados espumosos: Pinot Noire y Macabeu
- Vinos tintos: Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Tempranillo, Merlot y Syrah

En los viñedos se observa el gran cuidado con el que protegen sus cultivos, una barda rodea todo el viñedo, así como una maya ciclónica por encima de la barda.²

También se observa el uso de la tecnología en la vid, con aparatos que miden la velocidad del viento así como la temperatura, el aprovechamiento de esta tecnología ayuda a obtener productos de calidad.

2 La observación sobre este aspecto la realice desde las afueras del viñedo, debido a que no hay acceso al mismo. Tampoco se da ninguna información respecto a la vid que se tiene al momento. Al respecto de la protección al viñedo se puede optar también por una franja de árboles frutales con el fin de alejar a la fauna nociva.

Esta compañía cuenta con la maquinaria y el equipo necesarios para la producción de sus vinos, como lo es el laboratorio para la realización de pruebas, la despalilladora, la filtradora, los grandes tanques con capacidades de veinticinco mil litros, las líneas llenadoras, las encorchadoras, los tipos de botellas y las barricas para los vinos añejados.³

Todas las operaciones a las que se somete la uva para transformarla en vino, se denominan vinificación, según el tratamiento que reciban las uvas blancas o tintas, siempre constará de las siguientes etapas:

- Estrujado o prensado
- Corrección de los mostos
- Encubado y Maceración en la vinificación en tinto (fermentación alcohólica)
- Descubado o Separación del vino
- Fermentación Maloláctica en la vinificación en tinto y en blancos muy particulares
- Clarificación, Filtración, Estabilización
- Crianza
- Embotellado
- Se revisa cada proceso, atendiendo a las necesidades de las 3 principales variedades de vinos: blancos, rosados y tintos

3 Esta información en particular fue proporcionada por el Ing. Javier Nieto Flores que tiene a su cargo la dirección de producción.

La compañía cuenta con el personal profesional así como también con el personal que recibe la capacitación para la realización de las diferentes actividades.⁴

En cuanto a la cava, es una obra de ingeniería pensada en la conservación de los diferentes vinos. Esta se encuentra bajo las instalaciones a una profundidad de veinticinco metros y una temperatura constante de 14 a 15 grados centígrados.

El acomodo de las botellas en las rejillas que se localizan de pared a pared, refleja la experiencia en el manejo de los diferentes estadios del vino. Las barricas acomodadas en otro sitio demuestra la organización por parte del encargado del viñedo.

En la elaboración de los diversos vinos se utilizan diferentes tipos de uvas como se aprecia a continuación.

Entre los vinos espumosos se encuentran:

- Petillant Brut, es un vino blanco espumoso natural elaborado bajo el método champenoise (2^a fermentación en botella). Los tipos y porcentajes de uvas con el que es elaborado consta de un 70% de Sant Emilion, y un 30%

4 En esta compañía se cuenta con dos profesionales en ingeniería química, con seis elementos capacitados en diversas áreas como en supervisión, y veintitrés entre otros (mecánicos, electricistas, encargados de línea).

de Macabeu, Chenin, Pinot Noire y Sauvignon Blanc. Este vino tiene un añejamiento de 9 meses.

- Petillant Fruite Blancos es un vino blanco espumoso natural elaborado bajo el método champenoise (2ª fermentación en botella). Los tipos y porcentajes de uvas con el que es elaborado consta de un 70% de Sant Emilion, y un 30% de Macabeu, Chenin, Pinot Noire y Sauvignon Blanc. Este vino tiene un añejamiento de 9 meses.
- Petillant Fruite Rosé, es un vino rosado espumoso natural elaborado bajo el método champenoise (2ª fermentación en botella). Los tipos y porcentajes de uvas con el que es elaborado consta de un 33% de Malbec, un 33% de Carbernet Sauvignon y un 33% de Merlot en porcentajes aproximadamente iguales. Este vino tiene un añejamiento de 9 meses.
- Sala Vivé Brut, es un vino blanco espumoso natural elaborado bajo el método champenoise (2ª fermentación en botella). Los tipos y porcentajes de uvas con el que es elaborado consta de un 70 % de Chenin, Sauvignon Blanc y Pinot Noire y Macabeu, y un 30% de Sant Emilion (Ugni Blanc) este vino tiene un añejamiento de 18 meses.

- Sala Vivé Semi Seco, es un vino blanco espumoso natural elaborado bajo el método champenoise (2ª fermentación en botella). Los tipos y porcentajes de uvas con el que es elaborado consta de un 70% de Chenin, Sauvignon Blanc, Pinot Noire y Macabeu, y un 30% de Sant Emilion (Ugni Blanc). Este vino tiene un añejamiento de 18 meses.
- Viña Doña Dolores Brut Nature Gran Reserva, es un vino blanco espumoso natural elaborado bajo el método champenoise (2ª fermentación en botella). Los tipos y porcentajes de uvas con el que es elaborado consta de un 40% de Sant Emilion, un 15% de Chenin, un 40% de Macabeu y un 5% de Pinot Noire. Este vino tiene un añejamiento de 24 meses.
- Viña Doña Dolores Semi Seco, es un vino blanco espumoso natural elaborado bajo el método champenoise (2ª fermentación en botella). Los tipos y porcentajes de uvas con el que es elaborado consta de un 40% de Sant Emilion, un 15% de Chenin, un 40% de Macabeu y un 5% de Pinot Noire. Este vino tiene un añejamiento de 12 meses.
- Viña Doña Dolores Rosé, es un vino rosado espumoso natural elaborado bajo el método champenoise (2ª fermentación en botella). Los tipos y porcentajes de uvas con el que es

elaborado consta de un 90% de Pinot Noire y un 10% de Macabeu. Este vino tiene un añejamiento de 18 meses.

- Viña Doña Dolores Chardonnay Brut Nature, es un vino blanco espumoso natural elaborado bajo el método champenoise (2ª fermentación en botella). El tipo de uva con el que es elaborado consta de un 100% de Chardonnay. Este vino tiene un añejamiento de 12 meses.

Entre los vinos tranquilos se encuentran:

- Vivante Blanco Seco, es un vino Tranquilo Blanco. Los tipos y porcentajes de uvas con el que es elaborado consta de un 70% de Macabeu, Chenin y Pinot Noire, y un 30% de Sant Emilion. Este vino, sale de las cavas, listo para ser consumido.
- Vivante Blanco Dulce, es un vino Tranquilo Blanco. Los tipos y porcentajes de uvas con el que es elaborado consta de un 70% de Macabeu, Chenin y Pinot Noire, y un 30% de Sant Emilion. Este vino, sale de las cavas, listo para ser consumido.
- Vivante Rosado, es un vino Tranquilo Rosado. Los tipos de uva con el que es elaborado consta de 50% de Cabernet Sauvignon y 50%

de Malbec. Es un vino joven afrutado y aromático donde no se aconseja el añejamiento, sino el consumo temprano.

- Vivante Tinto, es un vino Tranquilo Tinto. El tipo y porcentaje de uva con el que es elaborado consta de un 100% de Malbec. Este vino, sale de las cavas, listo para ser consumido.
- Viña Doña Dolores Chardonnay, es un vino Tranquilo Blanco. El tipo y porcentaje de uva con el que es elaborado consta de un 100% de Chardonnay. Este vino tiene de 1 a 3 meses en barrica.
- Viña Doña Dolores Sauvignon Blanc, es un vino Tranquilo Blanco. El tipo y porcentaje de uva con el que es elaborado consta de un 100% de Sauvignon Blanc. Este vino tiene de 2 a 4 meses en barrica.
- Viña Doña Dolores Merlot, es un vino Tranquilo Rosado. El tipo y porcentaje de uva con el que es elaborado consta de un 100% de Merlot. Es un vino joven afrutado y aromático donde no se aconseja el añejamiento, sino el consumo temprano.
- Viña Doña Dolores Crianza, es un vino Tinto Tranquilo. Los tipos y porcentaje de uvas con el que es elaborado consta de un 60 % Cabernet Sauvignon y 40% de Malbec. Este vino tiene 8 meses en barrica de roble blanco americano y 8 meses en botella.

- Viña Doña Dolores Gran Reserva, es un vino Tinto Tranquilo. Los tipos y porcentaje de uvas con los que es elaborado consta de un 60% de Cabernet Sauvignon Blanc y un 40% de Malbec. Este vino tiene 14 meses en barrica de roble blanco americano y 10 meses en botella.
- Viña Doña Dolores 4 Regiones, es un vino Tinto Tranquilo. Los tipos de uvas con los que es elaborado consta de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Tempranillo, Merlot y Syrah. Este vino tiene 4 meses en barrica nueva de roble francés y americano.⁵

La venta de los vinos la realizan en la tienda que se encuentra en las instalaciones. No cuentan con el servicio de distribuidor, ya que se enfocan primeramente en atender las necesidades de su comunidad y estados circunvecinos. La publicidad la manejan por medio de folletos y actividades como festivales o eventos particulares. La compañía cuenta con una página en Internet donde brinda la información básica de la empresa y sobre sus actividades.⁶

5 Esta información fue recopilada en la página de Internet de la compañía.

6 Freixenet de México. Disponible en [<http://www.freixenetmexico.com.mx/Freixenet/Index.html>]

Con esto damos paso al siguiente productor que es Viñedos La Redonda.

La Redonda

El enólogo italiano Vittorio Bortoluz, originario de Treviso en 1972 desarrollo del rancho “La Redonda”, ubicado en el Municipio de Ezequiel Montes y que en aquel entonces no formaba parte de ningún corredor vitivinícola, pero quedo convencido del microclima de esas tierras.

Hoy en día, el cultivo de varios tipos de uva Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Malbec, Chenin Blanc, Trebbiano y Sauvignon Blanc entre otras menos conocidas pero complementarias.

La compañía brinda el servicio de visitas guiadas⁷ donde se puede apreciar el viñedo y sus diversas etapas en la que se encuentra: 1^a. Etapa. Definido el producto que se necesita, se procede a seleccionar el sarmiento adecuado, así como el pie que se unirán para formar la nueva planta. 2^a. Etapa. La vid injertada y enraizada en vivero, se planta en el terreno escogido para que brote y forme la futura planta. Esta tarda un año para su desarrollo e inicio de su etapa de formación. 3^a. Etapa. La vid está lista para su formación y estará de acuerdo a la

7 Las visitas están impartidas por personal capacitado no profesional, que brinda la información en general.

producción al sol deseada, con el fin de obtener uva de calidad. 4^a. Etapa. La vid se forma en espaldera, a la altura del primer alambre, pudiendo ser de uno o dos cordones. 5^a. Etapa. Al tercer año la vid empieza a producir, y se puede apreciar finalmente el fruto. La producción es del 20% de lo que debe producir al sexto año. 6^a. Etapa. La vid se poda anualmente para determinar su formación, y balancear adecuadamente la producción, de acuerdo a su desarrollo vegetativo. 7^a. Etapa. La vid normaliza su producción entre el quinto y sexto año de ser plantada. Se poda, fertiliza y cuida; en particular contra enfermedades como: Botrytis, Oidio, Mildiu, Nematodos, etc. 8^a. Etapa. Al final de su vida productiva (25 años), la vid se caracteriza por perder parte de su corteza, los brazos se deforman, la madera muere parcialmente, y su producción declina significativamente.

Posteriormente se realiza un recorrido por la planta vinícolas para observar la maquinaria y el equipo con el que se elaboran los diferentes tipos de vinos.

En los viñedos se observa el gran cuidado con el que protegen sus cultivos, una cerca de árboles frutales que rodea todo el viñedo, con esto se impide que aves, roedores o insectos afecten el producto de

la vid.⁸

Los tipos de uva que utiliza La Redonda en la elaboración de sus vinos son los siguientes:

- “La Redonda” (blanco y tinto) y “Orlandi” (blanco, tinto y espumoso)
- Vino Blanco: Viura, Chenin Blanc, Trebbiano, Verdona y Sauvignon Blanc.
- Vino Rosado: Malbec y Cabernet Sauvignon.
- Vino Tinto: Malbec, Ruby Cabernet, Cabernet Sauvignon y Merlot.
- Vino Espumoso: Chenin, Verdona y Trebbiano.

Todas las operaciones a las que se somete la uva para transformarla en vino, se denominan vinificación, según el tratamiento que reciban las uvas blancas o tintas, siempre constará de las siguientes etapas:

- Estrujado o prensado
- Corrección de los mostos
- Encubado y Maceración en la vinificación en tinto (fermentación alcohólica)

8 La observación sobre este aspecto la realice en el viñedo, debido a que hay acceso al mismo. Se da información respecto a la vid que se tiene al momento.

- Descubado o Separación del vino
- Fermentación Maloláctica en la vinificación en tinto y en blancos muy particulares
- Clarificación, Filtración, Estabilización
- Crianza
- Embotellado
- Se revisa cada proceso, atendiendo a las necesidades de las 3 principales variedades de vinos: blancos, rosados y tintos.⁹

Maquinaria y equipo:

La compañía cuenta con la maquinaria y el equipo para la producción del vino, como lo es el laboratorio para la realización de pruebas, la despalilladora, la filtradora, los tanques, las líneas llenadoras, las encorchadoras, los toneles y las diferentes botellas de acuerdo al tipo de vino.

La compañía cuenta con el personal profesional así como también con el personal que recibe la capacitación para la realización de las diferentes actividades.

La Redonda elabora una gran variedad de vinos.

A continuación, se menciona el nombre del vino, el tipo de vino y el porcentaje de los tipos de uvas que los componen.

9 Esta información en particular, fue proporcionada por una edecán, que tiene conocimientos de la producción.

- La redonda Vinos de mesa:
 - La Redonda vino blanco seco, es un Vino joven de alta calidad. Los tipos y porcentajes de uvas con el que es elaborado consta de un 70% de Viura y Chenin Blanc y un 30% de Trebbiano.
 - La Redonda vino blanco semiseco. Los tipos y porcentajes de uvas con el que es elaborado consta de un 70% de Trebbiano y un 30% de Verdone.
 - La Redonda vino rosado semiseco. Los tipos y porcentajes de uvas con el que es elaborado consta de un 85% de Malbec y un 15% de Cabernet Sauvignon.
 - La Redonda vino tinto joven de alta calidad. El tipo de uva con el que es elaborado consta de un 100% de Malbec.
 - La Redonda tinto dulce Ruby Cabernet. El tipo de uva con el que es elaborado consta de un 100% de Ruby Cabernet. Este vino es fermentado a baja temperatura para guardar las características propias del fruto.
 - La Redonda vino espumoso dulce. Los tipos de uvas con el que es elaborado consta de Chenin, Verdone y Trebbiano. Este vino esta añejado por 12 meses.

- Orlandi vinos varietales:
 - Orlandi Blanco Seco Sauvignon Blanc. El tipo y porcentaje de uva con el que es elaborado consta de un 100% de Sauvignon Blanc.
 - Orlandi Rosado Seco Cabernet Sauvignon. El tipo y porcentaje de uva con el que es elaborado consta de un 100% de Cabernet Sauvignon.
 - Orlandi Tinto Cabernet Malbec. Los tipos y porcentajes de uvas con el que es elaborado, consta de un 50% de Cabernet Sauvignon y un 50% de Malbec. Este vino tiene 8 meses de crianza en roble.
 - Orlandi tinto Merlot Cabernet vino de amplio sabor, de taninos bien integrados, es equilibrado. Los tipos y porcentajes de uvas con el que es elaborado, consta de un 75% de Merlot y un 25% de Cabernet Sauvignon. Este vino tiene 15 meses de barrica de roble americano.
 - Orlandi Vino Espumoso Semiseco. Este vino tiene un añejamiento en botella de 18 meses en las cavas.
 - Orlandi Espumoso Brut Nature Gran Reserva. Este vino tiene un añejamiento mínimo de 24 meses en las cavas.

- Orlandí Espumoso Rosado Semiseco. Los tipos y porcentajes de uvas con el que es elaborado, consta de un 50% de Cabernet y un 50% de Malbec. Este vino tiene 12 meses de crianza en botella.¹⁰

La venta de los vinos la realizan en la tienda que se encuentra en la entrada del rancho. No cuentan con el servicio de distribuidor, ya que se enfocan primeramente en atender las necesidades de su comunidad y estados circunvecinos. La publicidad la manejan por medio de folletos y actividades como festivales o eventos particulares. La compañía cuenta con una página en Internet, en donde brinda la información básica de la empresa y sobre sus actividades.¹¹

Con esto damos paso al siguiente productor que es Compañía Vinícola San Patricio.

Compañía Vinícola San Patricio

Inicia sus funciones en noviembre de 1999, su propietario el Ing. Químico Alberto Rodríguez González de origen mexicano.

10 Esta información fue recopilada en la página de Internet de la compañía.

11 La redonda. Disponible en [<http://www.laredonda.com.mx/>]

Finca sin cava, viñedo aparte en Ejido Santillán entre Tequisquiapan y Ezequiel Montes, cuenta con 11 hectáreas (julio de 2008).

La compañía brinda el servicio de visitas guiadas.¹² Posteriormente se realiza un recorrido por la planta vinícolas para observar la maquinaria y el equipo con el que se elaboran los diferentes tipos de vinos

Los tipos de uvas que utiliza la compañía para la elaboración de sus vinos son los siguientes:

- Vinos tintos: Malbec y Cabernet
- Vinos blancos: Chenin blanc y Uniblanco
- Jerez: Globo, Cabinai y Revier

Tipos de vinos y uvas

- Vino blanco Santiago apóstol. Los tipos de uva con el que es elaborado consta de 50% de Chenin blanc y 50% de Uniblanco.
- Vino tinto Santiago apóstol. Los tipos de uva con el que es elaborado consta de 50% de Cabernet y 50% de Malbec.
- Jerez uva de oro. Los tipos de uva con el que es elaborado consta de Globo, Cabinai y Revier.

12 Las visitas están impartidas por personal capacitado no profesional, que brinda la información en general.

Para su producción de vinos, adquieren uvas de los productores de los alrededores y de otros estados como Zacatecas y Aguascalientes.

Las 11 hectáreas se encuentran en proceso de preparación para la implantación de los viñedos.

Maquinaria y equipos

La compañía cuenta con la maquinaria y el equipo para la producción del vino, como lo es el laboratorio para la realización de pruebas, la despalilladora, la filtradora, los tanques, las líneas llenadoras, las encorchadoras y las diferentes botellas de acuerdo al tipo de vino.

Todas las operaciones a las que se somete la uva para transformarla en vino, se denominan vinificación, según el tratamiento que reciban las uvas blancas o tintas, siempre constará de las siguientes etapas:

- Estrujado o prensado
- Corrección de los mostos
- Encubado y Maceración en la vinificación en tinto (fermentación alcohólica)
- Descubado o Separación del vino
- Fermentación Maloláctica en la vinificación en tinto y en blancos muy particulares
- Clarificación, Filtración, Estabilización
- Embotellado

- Se revisa cada proceso, atendiendo a las necesidades de las 3 principales variedades de vinos: blancos, tintos y el jerez

La compañía cuenta con el personal profesional así como también el personal que recibe la capacitación para la realización de las diferentes actividades.

La venta de los vinos la realizan en la tienda que se encuentra en la parte baja de las oficinas. No cuentan con el servicio de distribuidor, ya que se enfocan primeramente en atender las necesidades de su comunidad y estados circunvecinos. La publicidad la manejan por medio de sus propios clientes quienes recomiendan sus productos.

