

LOS VINOS DEL VALLE DE PARRAS: DEL TERRUÑO A LA MESA



UN RECORRIDO POR CINCO SIGLOS DE HISTORIA VITIVINÍCOLA EN MÉXICO, LOS MEJORES CALDOS DE UNO DE NUESTROS VALLES Y LA MEJOR MANERA DE DISFRUTARLOS. SALUD.

TEXTO Y FOTOGRAFÍA: AZUCENA PACHECO.

EL VALLE DE PARRAS, Coahuila, es la cuna del vino en el Nuevo Mundo. A finales del siglo XVI, un grupo de conquistadores, en busca de metales, se topó con un oasis en el desierto, plétórico de vides silvestres. Decidieron quedarse y establecieron la Hacienda de San Lorenzo, hoy Casa Madero, que desde 1597 ha producido de forma ininterrumpida. En estos días vuelve a ser pionera, pero en una nueva forma de producción basada en la cooperación para el crecimiento mutuo. Worldwide Education Experiences nos mostró este nuevo modelo de una forma por demás sibarita.

Cuando hablamos de vino mexicano, de inmediato viene a nuestra mente el Valle de Guadalupe. No es para menos, pues son el bastión en producción vinícola y enoturismo de nuestro país. Sin embargo, el Valle de Parras se reusa a dejar atrás su puesto como el pionero vinícola del Nuevo Mundo, y Casa Madero está orquestando importantes apoyos para 17 productoras, con el fin de convertir este valle en una alternativa enológica y enoturística robusta y sustentable, además de conseguir la Denominación de Origen.

EL TALLER SENSORIAL EN LA CIUDAD DE MÉXICO

El prólogo a este viaje tuvo lugar en la CDMX con un taller impartido por nuestro anfitrión, Worldwide Education Experiences, dedicada a vincular la academia con la industria a través de cursos vivenciales y dinámicos, dentro y fuera del país. Ahí aprendimos los pasos para catar un vino: pruebas de aroma y sabor a ciegas para sensibilizar olfato y paladar; ideales para imbuirnos desde cero. Su fundadora, María Gutiérrez Aguilar, junto con Adriana Pérez Salmerón, Certified Wine Professional by CIA in Napa Valley CA, crearon el curso *Del terruño a la mesa* para conocer y entender la importancia del vino en la zona de Parras, primer Camino Real de Latinoamérica, representado por la tradición de Casa Madero y las vinícolas a las que apoya y asesora.

SAN JUAN DE LA VAQUERÍA

Pasamos el primer día en el Valle del Derramadero, Saltillo. Gerardo Aguirre arrancó hace 10 años y ya cuenta con su primera etiqueta: El Vino de la Casa. Tras visitar los magníficos viñedos, pasamos la tarde en la Antigua Hacienda de San Juan de la Vaquería, (S. XVII), donde la historiadora María Teresa Mora nos contó parte de la fascinante historia vinícola de la zona y degustamos el tradicional cabrito. San Juan de la Vaquería, con 10 mil m² de viñedos, está recibiendo de Casa Madero asesoría enológica.

Cabernet-Sauvignon 2014

Vista: tonos rubí, brillante, estructura media alta.
Olfato: frutos rojos, especias, herbáceo, madera, vainilla.
Gusto: frutal, taninos firmes, equilibrado, permanencia media a alta, madera, bien estructurado.
Maridaje: quesos maduros y pato.



Rivero González Blanco 2013

Vista: dorado, limpio y brillante.
Olfato: cítricos, durazno y lácteos.
Gusto: acidez pronunciada y equilibrada, buen cuerpo y estructura, amplio retrogusto.
Maridaje: platillos con salseados ligeros, pescados y mariscos, platillos con picor suave.



VIÑEDOS DON LEO

Arturo Mendel es pionero en la producción de Pinot Noir en nuestro país. En 2000, Don José Milmo notó condiciones favorables para la producción de vid en sus 35 ha rodeadas por montañas. Casa Madero los apoya en el procesamiento de la uva y los vinos reposan en bodega propia. Su enólogo es Luis Rosas, y se trata de la única vinícola que ha conseguido que la Pinot Noir prospere en condiciones óptimas en nuestro país.

Pinot Noir 2012

Vista: rubí con toques violeta.
Olfato: frutos rojos y negros, coco, trufa y aromas herbáceos.
Gusto: confirma aromas en boca, sabor delicado, acidez baja.
Maridaje: carnes grasas y de caza menor, como perdices o codornices, pato y quesos medios.



RIVERO GONZÁLEZ

Después de 20 años, cuenta con su propio viñedo, bodega y enólogo, Juan Francisco Mejías, quien aún trabaja con Paco Rodríguez. José Antonio Rivero Correa cuenta con 44 ha de viñedo y elabora caldos artesanales y gourmet. Su estrella es el Blanc de Noirs, vino blanco elaborado con Cabernet-Sauvignon. Aquí disfrutamos de una deliciosa cena amenizada por los Matachines, bailarines que danzan alrededor del fuego y, en conjunto con el pisado de las uvas y la representación del Dios Baco, auguran el éxito de la vendimia.

CASA MADERO

Esta vinícola y Paco Rodríguez, su enólogo por 40 años, no necesitan presentación. Es la productora mexicana con más medallas en concursos internacionales, primera en el nuevo mundo y responsable de arraigar 44 cepas europeas. Visitar este espacio es una verdadera delicia: recorrer los añosos pasillos de la hacienda, la vinícola y conocer los antiguos enseres para preparar el vino, degustar su deliciosa comida y contundentes vinos. ¡El cierre perfecto para esta increíble experiencia! 🍷

