

Fecha
14.08.2026

Sección
RSVP

Página
32-34

LOS ALTOS: RAÍZ VINÍCOLA, *orgullo familiar*

José Miguel Vega y Karim Hernández son esposos y fundadores de Altos Norte Vinícola, proyecto que celebra una década de arduo trabajo y compromiso con su tierra, situada en la Hacienda San José del Tepozán, en Encarnación de Díaz, Jalisco

Por Arturo Emilio Escobar

Esta historia comenzó a escribirse en 1922, cuando el abuelo de José Miguel Vega compró un rancho en Jalisco, una tierra dedicada a cultivar maíz y a la crianza de ganado lechero, prácticas agrícolas que comenzaron a dejar una profunda huella en el territorio. Ubicado en la Hacienda San José del Tepozán, en Encarnación de Díaz, entre San Juan de los Lagos y Lagos de Moreno, este proyecto toma su nombre de la región rural que lo vio nacer: Los Altos Norte.

“El papá de Miguel envidió tres veces y en total tuvo 21 hijos, entonces, cuando fue lo del reparto agrario dividió las tierras. Mi suegra siempre conservó su propiedad y dejó que su mamá la siguiera administrando. Hace 32 años, cuando falleció la mamá de mi suegra, dejó que mi esposo se hiciera cargo de todo”, recuerda Karim Hernández, cofundadora de Altos Norte Vinícola.

Desde hace más de tres décadas, enamorado del campo y la viticultura, José Miguel quiso nutrir la tierra dañada por décadas de cultivo intenso, entonces, inició un ambicioso plan de restauración ecológica que abarcó las 180 hectáreas de la finca. “Así fue mejorando las condiciones del terreno, haciendo zanjas, bordo, plantando, regenerando, construyendo presas, recuperando las especies nativas y todo lo necesario para devolver su esplendor”.

La familia Vega Hernández emprendió obras de conservación del suelo y reforestación con una

visión agroecológica, priorizando la buena salud del ecosistema y la filtración del agua. Su esfuerzo valió la pena, pues no sólo transformaron el paisaje, sino que recuperaron la rica biodiversidad de la región, al crear un refugio natural para la flora y fauna endémicas.

“La coherencia y la sustentabilidad son nuestros ejes: viticultura regenerativa, suelos vivos, cero herbicidas y productos sintéticos. La zona de Los Altos de Jalisco no es famosa por ser vinícola, sin embargo, más o menos tenemos los mismos suelos y climas que Guanajuato y Aguascalientes. Anteriormente, en la región hubo algunos viñedos de uva para mesa, que no fueron rentables y terminaron desapareciendo”, recuerda José Miguel Vega.

Al seguir un modelo agrosilvopastoril es como logran tener todos los componentes de un ecosistema holístico, integral. Por un lado está la parte silvícola; la reforestación que han implementado en todo el predio. Luego existe el segmento pastoril, que se representa por algún tipo de ganado, en su caso, primero tuvieron ovejas y ahora cuidan del ganado mayor en libre pastoreo, que más allá de ser rentable, les ayuda a controlar el crecimiento del pasto, previniendo incendios y cerrando el ciclo biológico de los pastos.

VIDES GENEROSAS

La parte agrícola es fundamental, pero necesitaban un cultivo que pudieran mantener de forma sustentable, protegiendo la ecología, garantizando el mínimo consumo de agua, porque escasea en el rancho. A partir de la pasión por la viticultura regenerativa, José Miguel y Karim fundaron el viñedo en 2016. Comenzaron con media hectárea de Tempranillo y Cabernet Sauvignon, luego, tres años después, sumaron tres hectáreas y media de Albariño y Malbec, con vides provenientes de Francia.

“Desde hace una década todo gira en torno al viñedo y las condiciones del lugar. Por la situación geográfica, el lugar donde nos encontramos, el Cabernet Sauvignon tarda muchísimo en madurar y, en lugar de ir evolucionando, fue disminuyendo, por eso lo tuvimos que quitar y se reinjertó más Tempranillo. Trini Jiménez, un viticultor muy conocido en la región, nos empezó a asesorar (desde 2016) para elegir los viciales y hacer estudios”, continúa Karim.

Continúa en siguiente hoja



Página 1 de 4
\$ 82680.00
Tam: 1378 cm2

Fecha	Sección	Página
14.08.2026	RSVP	32-34

Los primeros tres años vinificaron en el Centro de Valor de la Universidad Tecnológica del Norte de Aguascalientes, pero José Miguel no se detuvo ahí, tomó varios cursos y recorrió toda la República para conocer los procesos de vinificación. Además, Branko Pjanic, de Cava Garambullo, comenzó a asesorarlos sobre el desarrollo de su viñedo.

Cada año es diferente y deciden qué hacer de acuerdo a cómo madura la uva. Hoy, su especialidad son los vinos espumosos con más acidez y poca azúcar. "El suelo alcalino y las condiciones climáticas de la región han demostrado ser ideales para la producción de vinos espumosos".

A partir de 2021 comenzaron a elaborar los vinos en su propiedad, con fermentación espontánea, mediante levaduras silvestres. Así han logrado que sus etiquetas cumplan con todas las expectativas de un vino natural. Si algo distingue a la finca son las prácticas de viticultura ecológica regenerativa con cultivos de cobertura y vegetación silvestre en pasillos, biofertilizantes, compostas y productos compatibles con agricultura biológica.

"Nuestra vinícola es autosuficiente al 100% en energía eléctrica, mediante energía fotovoltaica. Fomentamos el reciclaje de cajas de cartón y botellas, principalmente de vino espumoso, que se reutilizan en la elaboración de fermentados de orujos de uva. Además, si hablamos de sostenibilidad social, todo nuestro personal vive en la propiedad donde se encuentra el viñedo. También elaboramos compostas con los orujos, subproducto de la vinificación. Y como 60% de la huella de carbón de un vino está en la botella, utilizamos botellas ligeras para ahorrar no sólo en materia prima, sino en transporte".

Cada vendimia se decide en función de la madurez y la acidez: el vino responde al pulso del tiempo. José Miguel Vega, ingeniero civil de formación, enólogo autodidacta por vocación, con estudios en la EVA (Escuela de Vino del Altiplano), interpreta la uva como quien traduce una lengua ancestral

La fermentación se lleva a cabo con levaduras silvestres presentes en el viñedo, asimismo, sus vinos no se clarifican, ni se filtran, tampoco se estabilizan o sulfitan. Nada se fuerza, sólo hay que saber esperar el paso del tiempo, nutrir la tierra y tener las condiciones precisas para permitir que la uva exprese todo su potencial.

Actualmente, su vinícola produce alrededor de 15 mil botellas al año y exportan a Estados Unidos. Además, forman parte del Consejo Mexicano del Vino, la Asociación de Viticultores de los Altos de Jalisco (de la que José Miguel Vega es presidente fundador) y la Asociación de Viticultura Regenerativa, con el fin de obtener la certificación RVA (Regenerative Viticulture Alliance).



Altos Norte es un proyecto familiar donde mis hijos José Manuel y Catalina también participan. Somos la primera vinícola de Jalisco en obtener la certificación orgánica por ECOCERT México y Estados Unidos, pues el cuidado de la tierra es una práctica cotidiana."

Karim Hernández



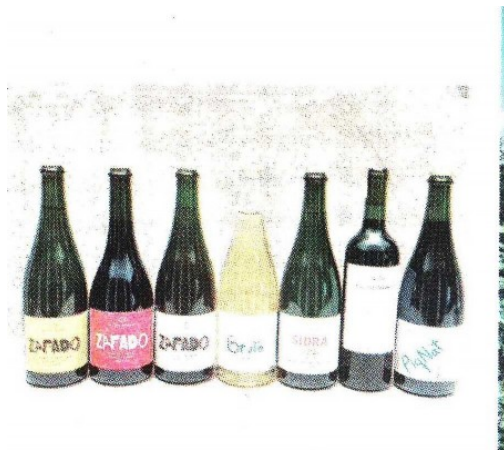
Continúa en siguiente hoja

Página 2 de 4

Fecha	Sección	Página
14.08.2026	RSVP	32-34



Fotos: Cortesía Altos Norte Vinícola



Continúa en siguiente hoja

Página 3 de 4

Fecha	Sección	Página
14.08.2026	RSVP	32-34



José Manuel Vega, Karim Hernández