

JUAN DEL CAMPO, UN WHISKY DE MAÍZ HECHO EN QUERÉTARO

Escrito por: Wendy Pérez
22/07/2022

Vinos & Licores Sabrosos de México suma a su proyecto esta bebida a partir de maíces nativos de diversas zonas del Bajío y sur del país.



A través de la experimentación con 14 maíces nativos, Xaime Niembro llegó a las recetas perfectas para fundar Whisky Juan del Campo.

“Desde hace dos años y medio es que estamos haciendo whisky en la destilería que establecimos en El Marqués, Querétaro, junto a una vinícola. Es verdaderamente un centro de experimentación del que salen éste y otros productos como vinos, licores, mezcal, sidra, todos hechos con insumos 100 por ciento mexicanos, pues soy un gran admirador de lo nuestro”, cuenta el queretano y emprendedor que por más de 12 años no ha parado de crear bebidas a través de su proyecto Vinos & Licores Sabrosos de México.

“Yo siempre he conceptualizado una destilería y una vinícola como una cocina. Una cocina es un espacio físico en el que tú puedes experimentar... y en este centro es lo que hacemos”.

Para este caminar se hizo acompañar de guías como Rafael Mier, director de Fundación Tortilla y de muchas y muchos campesinos productores de maíces nativos.

“Rafa nos enseñó todo. Lo primero que hicimos al desarrollar el proyecto fue tomar el equipo el **Curso ‘Aprendiendo del Maíz’** que nos cambió el panorama; y de la mano con contactos campesinos trabajamos para elaborar un atole que se fermenta, posteriormente se somete a una doble destilación y se resguarda en barricas por dos años.



Fotografía: Whisky Juan del Campo

El primer lote de este ejercicio salió 5 meses atrás y se hizo con maíz negrito pozolero de Guanajuato, maíz huichol morado de otra zona de ese mismo estado y un ensamble de maíces queretanos que combina rosita bolita con azul.

“A lo largo de este tiempo han sido 14 los tipos de maíz con los que buscamos las recetas perfectas, entre ellos el pozolero de Guerrero; el maíz purépecha azul, otros bolitas de Oaxaca y hasta maíces amarillos [mayas](#)”.

Juan Olvera, quien cultiva en San Juan del Río, Querétaro; Jorge Rangel, en la zona guanajuatense de Tarimoro; y Shaker Sayeg, en tierras huicholes de Occidente se suman a los maestros que Xaime reconoce en su camino para concretar Whisky Juan del Campo.

“Jorge, por ejemplo, es un maestro fermentador y ha estado muy cerca de nosotros en todo el proceso”.



Fotografía: Whisky Juan del Campo

A su parecer: “los maíces del sur traen notas más dulces, mientras que los del Bajío son más secones y dan notas parecidas a un whisky más escocés o japonés en el ahumado”.

Otro maíz que completa su línea actual procede de [Chiapas](#), es amarillo, con notas dulces, y todos con la constante de

venir de semillas compartidas y cuidadas por al menos cuatro generaciones a partir de agricultura regenerativa o prácticas sustentables en el cuidado de la tierra.

“Afortunadamente encontramos a Julio Rodríguez, egresado del Politécnico de Querétaro en Maestría de Físico-Químico. Su tesis la hizo en destilados de maíces criollos de Oaxaca. Lo encontramos por esa tesis y lo invitamos a conocer el proyecto, se enamoró y ahora es quien tiene a su cargo el tema de la destilación”, añade Xaime, apasionado que no deja de viajar al menos dos veces por año para seguir explorando la grandeza maicera mexicana. “Acabamos de regresar de la Mixteca de Puebla y Oaxaca, donde hacemos el ejercicio siempre de explorar, contactar productores, conocerlos y establecer la forma de trabajo justa para ambas partes”.

Cuenta que lo hacen sin intermediarios y ante todo creen en la formalización del trabajo para darle más valor al maíz.



Fotografía: Whisky Juan del Campo

“Vemos formatos de otros catálogos (como el de **Tamoa**) para darle un valor justo a cada productor y eso es un diferencial. Muchos whiskys se enfocan en maíces de Oaxaca o Michoacán, o blancos que no son criollos y lo que queremos es ser una marca en donde puedas probar la diversidad que hay en México, incluso hicimos un lote que usamos para catas y luego ese mismo lo metimos en diferentes barricas y cada uno sabía totalmente diferente”.

Sobre el asunto de los sabores, dice que las notas minerales, a flores, especias y cítricos son las constantes en Juan del Campo. Whiskys que van perfectos para tomarlos derechos en un vaso corto y abierto y con un hielo, o bien crear mixología.

“Sin duda el mezcal y el tequila abrieron el mundo de los destilados para México y son nuestros embajadores, por ello el consumidor nacional y, sobre todo, el extranjero está muy receptivo a probar whisky mexicano, porque ya entiende lo que el terruño puede producir, y eso es básico para consolidar la categoría.

Vinos & Licores Sabrosos de México tienen tours en El Marqués, Querétaro, para que conozcas la destilería. Puedes programar tu visita u ordenar tu whisky de maíz, encuentra todos sus [datos de contacto aquí](#).



Fotografía: Whisky Juan del Campo