vinetur

Eusebio Goyeneche: “Nuestro objetivo es aumentar la superficie de viñedos un 60% y la obtención de la IGP”

El Presidente del Clúster Vitivinícola de Querétaro planea un crecimiento anual de hasta 10% en la producción de vinos

lunes 21 de agosto de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Eusebio Goyeneche, Presidente del Clúster Vitivinícola de Querétaro (México)

Conversamos con el presidente del Clúster Vitivinícola de Querétaro (CVQ) para conocer todos los detalles de esta afamada zona -situada en el centro norte de México- que se destaca no solo en la elaboración de vinos sino también de quesos.

¿Cómo observa la actualidad del vino en Querétaro?

El vino queretano hoy es uno de los más reconocidos y apreciados de México y se caracteriza por su calidad, exclusividad y diversidad. Gracias a las condiciones climáticas y geográficas de la región, que permiten el cultivo de diferentes variedades de uva. Además, Querétaro es el primer productor y exportador de vino espumoso de México con una producción de 1.5 millones de botellas y un total de 4 millones de botellas por año en todos sus tipos. Y también se ha posicionado como el segundo productor de vinos a nivel nacional. Cuenta con 600 hectáreas plantadas de diferentes variedades de uva distribuidas en 8 municipios del estado. Con todo esto puedo afirmar que el vino queretano está pasando por su mejor momento. Así que los productores agrupados en el Clúster Vitivinícola de Querétaro tienen hoy grandes oportunidades para dar a conocer su producto como un producto con gran calidad, digno representante del vino mexicano y continuar el desarrollo de nuevos productos.

¿Cómo podría resumir la actividad del primer año del clúster?

La actividad del CVQ ha sido muy dinámica y diversa desde su creación en 2022. Y en el primer año algunas de las acciones que ha realizado fueron organizar y participar de eventos de promoción de forma interna en cada viñedo y vinícolas como las fiestas de la vendimia, eventos del sector como nuestro festival del vino queretano y en eventos a nivel nacional e internacional en los que hemos representando al estado y su región de vinos.

También hemos firmado alianzas importantes con el gobierno y la academia para el desarrollo de proyectos de investigación y desarrollo de alto valor para la industria, como es el caso de la zonificación de valles, lo que nos permitirá avanzar hacia la Indicación Geográfica Protegida (IGP) y lo que reforzará la identidad del vino queretano

en México y el mundo.



¿Cuáles son los principales objetivos del clúster hacia adelante?

En primer lugar,lograr un crecimiento anual de hasta 10% en la producción de vino; aumentar la superficie de viñedos en un 60% para el 2028, obtener la IGP de Querétaro; consolidar a Querétaro como una zona vitivinícola con una propuesta gastronómica y turística de calidad; fortalecer la competitividad y la rentabilidad de los productores; fomentar la cultura y el consumo del vino queretano entre los consumidores locales nacionales e internacionales; e impulsar la innovación y la sustentabilidad en el sector vitivinícola.

¿Qué acciones considera fundamentales para que el vino de Querétaro sea más ecológico?

Para que el vino queretano sea más ecológico es importante aplicar acciones clave como utilizar abonos naturales para los viñedos, en lo posible generados por la propia biomasa de los cultivos, evitar al máximo el uso pesticidas, herbicidas y fungicidas

químicos y optar por métodos naturales de control de plagas y enfermedades, adaptándolas a las condiciones climáticas y geográficas de la región.

En nuestra estrategia como Clúster Vitivinícola de Querétaro está el promover la sustentabilidad en todos los procesos de la elaboración del vino y la consecuente certificación ecológica de los vinos, para garantizar su calidad y su respeto al medio ambiente. La Organización Mundial de la Viña y el Vino en sus lineamientos sugiere y establece ciertas prácticas enológicas para el sector vitivinícola a nivel mundial a las cuales estamos alineados. Algunas de estás prácticas son: limitar el uso de sulfitos a un máximo de 100 mg/l para los vinos tintos y 150 mg/l para los vinos blancos y rosados; utilizar únicamente levaduras seleccionadas que cumplan con los requisitos de la agricultura ecológica; utilizar únicamente productos enológicos que cumplan con los requisitos de la agricultura ecológica; indicar en la etiqueta la mención "vino procedente de la agricultura ecológica" o su equivalente; indicar el nombre del producto, el grado alcohólico, el volumen nominal, el país de origen y el nombre o razón social del productor o embotellador; indicar la denominación de origen protegida o la indicación geográfica protegida, si procede; indicar los alérgenos presentes en el vino, como sulfitos o proteínas de origen animal; e indicar cualquier otra información obligatoria según la legislación nacional o regional aplicable.



¿Cuáles son las características del vino de Querétaro?

El vino queretano es un producto típico de la región de Querétaro, México que se caracteriza por tener una viticultura extrema debido a nuestras condiciones climáticas, con una pluviometría de 350-600 mm/ año, con unas 2800 horas de sol al año, en un suelo franco arcilloso, y calcáreos, amplitud de entre 7 y 15 grados centígrados y en unas temperaturas mínimas de 2 grados y máximas de 35. Además tenemos producción de vino espumoso, tinto, blanco y rosado, de características seco, semi seco y dulces. Son vinos muy aromáticos, frutales y estructurados. Las variedades blancas más usadas son el Sauvignon Blanc, Xarel-lo, Macabeau, Chardonnay, Moscatel, Albariño, Riesling y Verdejo. Y en tintos tenemos Merlot, Syrah, Malbec, Marselan, Tempranillo, Garnacha, Nebbiolo, Caladoc, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc.

¿Cuáles considera que son sus mayores fortalezas de la región?

La región de vino de Querétaro ofrece una gama muy variada de vinos para todos los gustos, la principal fortaleza es la unión del sector vitivinícola en este clúster que tiene como misión "Promover la competitividad y la innovación de las empresas vitivinícolas

de Querétaro y el ambiente ideal para el desarrollo del sector a través de la unión de sus asociados y la colaboración triple hélice y el fomento de las mejores prácticas en viñedos, bodegas de vino y servicios enoturísticos". Además nuestra ruta del vino es la más importante región enoturística de México y tenemos el propósito de que sea una de las más visitadas a nivel mundial.

¿Y las debilidades?

Creemos que en el proceso en el que nos encontramos estamos trabajando por generar mayores alianzas con restaurantes y sectores de consumo. También estamos trabajando en mejorar la institucionalización de las empresas vitivinícolas con procesos de producción y sistemas de gestión certificables.

¿Cómo considera que es valorado el vino de Querétaro?

Para los queretanos es un orgullo el que cada vez más vinos que se producen en el estado sean premiados y tengan un reconocimiento nacional e internacional. Por otro lado, en el mercado externo tenemos un vino que se exporta a países como Estados Unidos, Canadá, Japón, Corea (apreciado como producto exótico), Alemania, Bélgica, Panamá, Guatemala, con algunas pruebas de exportación hacia China y en proceso para países de Centro y Sudamérica por parte de algunas vinícolas queretanas.

¿Cuáles son los principales desafíos del vino de Querétaro?

El principal reto es que somos una región muy joven en el tema del vino, aunque de siglos de tradición en la producción de brandy. En cuanto a vino tenemos apenas unos 20 años en que se ha ido conformando como una región con cada vez mayores proyectos vitivinícolas. Así que el reto es conocernos como región, entender el clima, adaptarnos, conocer sobre los suelos, las distintas zonas de Querétaro y los varietales que mejor se adaptan, el perfil de vinos que es el idóneo para la región y con ello, producir vinos de calidad.



Querétaro es muy valorado por su ruta gastronómica ¿cuáles son los principales sabores del lugar?

Sin duda los sabores que se desprenden de los frutos del desierto -como cactáceas, nopales tunas xoconostle, garambullos, huamiches, que es el fruto de la biznaga. También tenemos muy buenos pulques producto del agave, que son utilizados en diferentes preparaciones culinarias y también los insectos de los mezquites son propios del entorno geográfico. Por herencia cultural nos define mucho la cocina de influencia española como los estofados, platillos elaborados con carne de ganado menor (cordero y cabra y de allí lo exitoso de los quesos) combinados con chiles pasilla, ancho y guajillo (bandeño) y el chile cascabel. Querétaro cuenta con una larga historia y desde el virreinato comenzó a desarrollar los mejores productos que se usan hasta nuestros días en la extraordinaria gastronomía queretana.

Cuentan con 11 queserías artesanales ¿cuáles son los quesos típicos del lugar? ¿Con qué vinos de Querétaro armonizan mejor?

En Querétaro existen queserías de cada vez mayor especialización en la producción de quesos principalmente de vaca, oveja y cabra. También hay una variedad de quesos de búfala que se produce de forma artesanal en las distintas queserías del estado. Así que podría decirse que no hay un queso típico específicamente, lo verdaderamente digno de resaltar es que el conocimiento de métodos suizos, franceses e italianos ha llevado a las queserías a la especialización en la maduración de quesos que van desde 3 a 7 meses en cavas controladas. Que dan como resultados quesos únicos y muy representativos de la región.

Respecto a los quesos que más armonizan con el vino podría comentar que para los quesos frescos y suaves van con los vinos blancos y rosados -espumosos y tranquilos- y para los quesos maduros son ideales los vinos tintos más robustos .

En el caso de los vinos dulces de Querétaro se pueden maridar muy bien con quesos madurados de oveja, de vaca o inclusive de cabra con corteza florecida y crecimiento de hongos verdes y azules.