vinetur

“El vino mexicano está tratando de encontrar su identidad y sus estilos”: Mauricio Cantú, presidente de Provino

Entrevista exclusiva con el presidente de Provino en Baja California, México

jueves 5 de octubre de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Mauricio Cantú Barajas, presidente de Provino en Baja California, México

Con la excusa de la celebración del día del vino mexicano -el 7 de octubre- conversamos con el presidente de Provino en Baja California, México.

Originario de Nogales, Sonora con estudios en Ingeniería Industrial en la Universidad Autónoma de Guadalajara, Mauricio Cantú Barajas,incursionó en la elaboración de vino en el año 2004 y en 2007 junto a cuatro amigos fundó Cava Aragón 126 (Madera 5) encargándose de la gerencia comercial de la bodega desde entonces.

Entre 2020-2021 participó en la Mesa Directiva de Provino Baja California en el cargo de secretario y actualmente lleva la presidencia del organismo. Su gestión se ha enfocado en generar vinculación y alianzas estratégicas con los diferentes sectores: académico, científico, empresarial y gubernamental, con el foco puesto en el fomento de lazos en pro del sector vitivinícola de la región. De igual manera, forma parte de la mesa directiva del Consejo Mexicano Vitivinícola para el período 2023-2025 en el cargo de tesorero.

¿Por qué el día del vino mexicano se celebra el 7 de octubre?

La elección del día del vino mexicano no es aleatoria, sino que se buscó un momento estratégico: el fin de la cosecha y el inicio del ciclo de transformación de la fruta en vino.

¿Qué significa para usted el día del vino mexicano?

Como organismo promotor vitivinícola, el Comité Provino Baja California forma parte del Consejo Mexicano Vitivinícola y nos llena de orgullo este reconocimiento al desarrollo de nuestro sector hoy conformado ya por 15 regiones productoras, así como de su impacto económico y social en la generación de divisas y empleos. El día del vino mexicano representa un elemento clave para su fortalecimiento, además de una oportunidad para posicionar esta bebida en diferentes mercados y continuar fomentando la cultura del vino a nivel nacional.

¿Cuáles considera que son las fortalezas más grandes del vino mexicano?

En el caso de Baja California, al tener las condiciones climatológicas y del terruño, contamos con 7 valles vitivinícolas, cada uno con características propias, donde se producen vinos de la mejor calidad los cuales representan el 70% de la producción del país, convirtiendo a este estado en el líder indiscutible de la cultura del vino mexicano. Y no solo eso, contamos con una corriente gastronómica muy fuerte que rinde homenaje al ingrediente local y le da sentido para generar una sintonía con la vitivinicultura celebrando así el producto de origen.

Entonces, ¿qué maridaje sugiere para disfrutar el día del vino mexicano?

Sin lugar a dudas, ostiones de Baja California con vino blanco.

Volviendo al mercado mexicano, ¿cuáles son los desafíos más importantes de elaborar vino en México?

El cambio climático está teniendo un impacto importante sobre la población en general y de la misma forma sobre la actividad agroindustrial. Ante ello, se ha estado trabajando arduamente en buscar soluciones, diversas vinícolas han adoptado metodologías para adaptarse a las nuevas condiciones naturales e implementar estrategias que permitan promover una vitivinicultura sustentable.

¿Cómo observa la vitivinicultura actual en México?

Hoy día todas las regiones que fueron productoras de vino están emergiendo de nuevo y la comunidad está muy orgullosa de los productos nacionales, tenemos un consumo per cápita anual de 1.2 litros y existe una gran área de oportunidad para seguir creciendo fomentando la cultura del vino a través de experiencias enológicas para conectar con nuevos mercados. De igual manera es importante que se implemente un reglamento que se desprende de la Ley de Fomento a la Industria Vitivinícola, donde nuestro gobierno le de la importancia que tiene nuestra agroindustria y donde las

condiciones del sector puedan cambiar al generarse programas en todo el país.

¿Hacia dónde va el vino mexicano?

El vino mexicano como todas las regiones jóvenes, está tratando de encontrar su identidad y sus estilos. Actualmente hay "demasiada"experimentación, lo cual se debe acelerar el encontrar para qué somos buenos y para qué no tanto. En lo que debemos de trabajar mucho en cada región es en identificar las características de nuestro terruño y por consiguiente qué uvas debemos utilizar porque así logramos su máxima expresión y tipicidad.

¿Cómo vaticina que serán los vinos 2023? ¿Cómo fue la vendimia?

En Baja California sin lugar a dudas esta cosecha será de las más interesantes en los últimos 15 años y la producción será alta. Las brotaciones fueron tardías por la cantidad de agua y frío que recibimos durante invierno y primavera; además tuvimos un verano muy corto, no hubo golpes de calor y en la etapa de maduración final estamos teniendo días templados y noches frías, lo que nos traerá fruta muy sana y aromática.

Para terminar, ¿qué vinos recomendaría probar para celebrar el día del vino mexicano?

Para un paladar que no está tan familiarizado con el consumo de vino, lo ideal sería poder comenzar por vinos jóvenes con baja tanicidad así como con vinos blancos y rosados sin barrica.