vinetur

“En los restaurantes de México el desafío más grande fue trabajar la categoría de vinos vs la de cerveza” Georgina Salazar, sommelier

Conversamos con la sommelier responsable de la curaduría para beber en la Corporación Mexicana de Restaurantes para conocer los desafíos que atraviesa el vino mexicano

lunes 13 de noviembre de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Si hay algo que caracteriza a Georgina Salazar es la pasión. Pasión por el vino y por la comida. Como ella dice, pasión por las cosas lindas de la vida que la han llevado a dedicar su vida a descubrir las apasionadas historias que hay en el trabajo, en la tierra y en la elaboración de cada vino. Y eso es lo que ella intenta reflejar cada vez que elige un vino para que acompañe la comida de un restaurante. Y bien lo hace. De hecho recientemente fue galardonada por la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC) con el premio al mérito empresarial como sommelier del año 2023.

¿Cuál es el desafío más grande de posicionar el vino mexicano?

Creo que en estos tiempos ya hay una mayor aceptación del vino mexicano en comparación a 5 años atrás. La calidad que los productores mexicanos han logrado, ha favorecido mucho a que el vino mexicano logre un lugar y reconocimiento que antes era acaparado por los vinos del viejo mundo.

Además, últimamente ha habido un gran interés por apoyar lo local, lo mexicano y eso sin duda favorece al consumo de nuestro vino mexicano.

¿Qué debe tener un producto para que decida incorporarlo a sus cartas de vino?

Primero que nada, me fijo en el tipo de comida, para lograr excelentes maridajes, en el target de precio del consumidor y, por supuesto, en la calidad de cada vino que elegimos, su historia, enólogo, zona, etc..

¿Cómo fue el proceso de trabajo con los restaurantes para poco a poco ir sumando etiquetas mexicanas?

Más allá de las etiquetas mexicanas el trabajo más grande fue trabajar la categoría de vinos vs la de cerveza, para que sea considerada como una estrategia para hacer crecer el ticket promedio, crear maridajes, experiencias y que más consumidores per cápita pidan vino. Posterior, fui sumando más zonas vitivinícolas de México, viajé a cada zona y sobre todo participé como juez en el México Selection by Concours Mondial de Bruxelles, me ha hecho viajar a cada región vitivinícola del país, para conocer cómo los productores están invirtiendo en la industria, el potencial que tenemos y la calidad de nuestro suelo. Por supuesto que esto da para ir sumando a nuestros restaurantes y sorprender a nuestros invitados.



¿Cuál fue el feedback con los consumidores?

Con el vino mexicano ya en las mesas, no solo las etiquetas clásicas y de las más antiguas bodegas, sino de nuevas bodegas... el consumidor se atreve a pedir más vino y el feedback = ventas mejora de rentabilidad en las cartas

¿Cuál cree que es la fortaleza más grande del vino mexicano? ¿Y la debilidad?

En cuanto a fortaleza pienso que es nuestro nacionalismo de consumir nuestro vino, además de que productores han mejorado y elevado la calidad y que nuestro vino está pensando para nuestra gastronomía y que nos da orgullo ver como hasta el nivel internacional nuestros vinos son galardonados en el resto del mundo.

En cuanto a las debilidades, considero que una de las más notables está relacionada con el IEPS (Impuesto Especial sobre Producción y Servicios) y que todos los vinos en México deben pagar, lo que podría resultar en un aumento del precio de la botella en hasta un 53%.

¿Cómo observa la actualidad del vino mexicano?

Con gran futuro, no solo el vino, sino el turismo enológico, lo que derrama trabajo en nuestras regiones. Trabajo, industria y derrama económica, hay mucha fuente de trabajo del campo, de los productores, de los que venden vidrio, etiquetas, cajas... ¡el vino genera industria y trabajo!

¿Cuáles son las joyas del vino mexicano que recomienda descubrir?

Hay unas bodegas orgánicas en San Miguel, como Barrigón o Dos Búhos. En el centro, en Aguascalientes, está Casa Quesada o Vino Piscis. En Ensenada es imperdible la Vinícola El Cielo, Carrodilla, Lechuza o y los clásicos como Domecq o Xanic. Y en Coahuila me está gustando mucho la Vinícola Parvada, la Hacienda Florida o la Hacienda Encinillas.

¿Qué maridajes regionales recomienda probar?

Comida típica yucateca, oaxaqueña, con vinos rosados de Ensenada y Aguascalientes. Comida del pacífico y costeña con todos nuestros vinos blancos y espumosos de Querétaro y Ensenada. Todos nuestros cortes ya sea de ganado nacional o importado, con los grandes vinos de Coahuila y de Ensenada