vinetur

“7 de cada 10 vinícolas de Provino tienen algún tipo de programa de sustentabilidad”, Wenceslao Martínez Payán, presidente de Provino Baja California, México

Baja California elabora actualmente el 70% del vino mexicano y para este 2024 tendrá el foco puesto en los vinos de menor graduación alcohólica y en las opciones sustentables

jueves 11 de enero de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Wenceslao Martínez Payán, presidente de Provino Baja California, México

Oriundo de la ciudad de Ensenada, Baja California, Wenceslao Martínez Payán realizó sus estudios en el Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, México. Por más de 10 años estuvo a cargo de la dirección general y la elaboración de los vinos de Relieve Vinícola, una empresa familiar que se ha convertido en un destino obligado a visitar, situada en las laderas del Valle de Guadalupe. A partir de 2024, se incorpora como el nuevo presidente de Provino Baja California para seguir con la labor de promoción del vino mexicano a nivel nacional e internacional.

¿Cómo resumiría el balance del comportamiento del vino mexicano en el mercado interno?

En el mercado interno, el vino mexicano continúa liderando con una participación dominante del 35%, seguido de cerca por los vinos españoles y chilenos. El año 2023 ha sido particularmente favorable para la industria vitivinícola, especialmente en Baja California, donde se observó un aumento notable en la producción. Este crecimiento se debe en gran medida a una temporada de lluvias más beneficiosa, lo que ha tenido un

impacto positivo en la cosecha de uva. Se estima que la producción total alcance cerca de cinco millones de cajas para finales de 2023, lo que representa un incremento significativo en comparación con los cuatro millones de cajas (aproximadamente 40 millones de litros) registrados en 2022. Finalizando el 2023, el consumo per cápita en México se llegó a los 1.4 litros, reflejando una tendencia constante en la preferencia y consumo de vino entre los mexicanos.

¿Y en el externo?

El comportamiento del vino mexicano en el mercado externo muestra un potencial significativo de crecimiento en las exportaciones, con un impulso notable debido al aumento en la producción y una diversificación en los tipos de vino. Previo a la pandemia de COVID-19, las exportaciones estaban experimentando un crecimiento ascendente de dos dígitos. A pesar de la retracción causada por la pandemia, desde 2023, la situación se ha estabilizado y se espera un crecimiento continuo en 2024. En particular, la presencia del vino mexicano en el mercado estadounidense ha mostrado un crecimiento significativo en los últimos cinco años, marcando una expansión importante en este mercado clave.

Además, el vino mexicano está ganando cada vez más reconocimiento a nivel internacional, obteniendo numerosos premios en concursos internacionales.

¿Qué hitos destacables les deja el 2023?

El 2023 fue un año notable para la industria vitivinícola de Baja California, destacándose por récords de precipitaciones que impulsaron una producción de mayor cantidad y calidad. Además, los vinos de la región obtuvieron 268 medallas y 3 reconocimientos especiales en competencias internacionales, sumando 761 medallas en tres años. Estos logros subrayan el liderazgo y la reputación mundial de Baja California como una región productora de vinos de alta calidad.

¿Cuáles considera que son las fortalezas de la promoción de la cultura del vino de Baja California?

Baja California se destaca en la promoción de la cultura del vino gracias a sus cuatro rutas enoturísticas y siete valles vitícolas, junto con eventos destacados como las fiestas de la vendimia, con más de 30 años de tradición. La región es pionera en México con 'La Ruta del Vino' en el Valle de Guadalupe, conocida por su diversa oferta de visitas a vinícolas, gastronomía excepcional, alojamiento y bellezas naturales. Además, la Antigua Ruta del Vino al sur de Ensenada y la Ruta del Queso y del Vino en el Valle de Ojos Negros ofrecen experiencias únicas, incluyendo la primera cava de quesos de Latinoamérica. En Tecate, el Valle de Tanamá ofrece una experiencia integral que combina bienestar, cultura y enogastronomía, fortaleciendo la reputación de Baja California como un destino enoturístico líder.

¿Cómo observa al enoturismo en la región?

Posterior a la pandemia registramos un gran repunte regional y nacional, al ser un destino que mantuvo una gran calidad y experiencias únicas para los visitantes, en 2023 identificamos qué destinos enoturísticos emergentes en el país, así como destinos y grandes capitales fuera del país, fueron muy atractivos para los visitantes, registrándose una contracción vs los volúmenes post-pandemia. Para 2024 visualizamos que estaremos manejando un incremento vs 2023 motivado por ajustes en calidad, valor, nivel de experiencia, por citar, ya que las inversiones en cuanto a capacidad hotelera, modernización de salas de degustación y equipos de transporte se mantienen en crecimiento, así como una fuerte campaña de promoción en colaboración con Secretaría de Turismo del Estado.

¿Cuáles son los imperdibles del calendario de eventos 2024?

Todo el calendario de eventos es muy atractivo, el cual abarca de abril a noviembre, y busca conectar con diferentes segmentos y audiencias, a través de las diversas experiencias que se ofrecen en cada evento... Los eventos insignia son el Festival de Conchas y Vino Nuevo el 12-13 de abril, y las tradicionales Fiestas de la Vendimia, en su edición 34 y que se han programado del 31 de julio al 18 de agosto.

Provino cuenta con un club de vinos para difundir la vitivinicultura, ¿cómo seleccionan los vinos?

Es una combinación entre una selección de vinos de alta gama, intermedios y comerciales, ya que contamos con tres niveles de membresía, y se busca ofrecer vinos exclusivos, reconocidos, ganadores de medallas y, a la vez, vinos o añadas nuevas, todos ellos catados por nuestro comité técnico del vino, para asegurar la calidad del vino que nos caracteriza

¿Cuáles son los objetivos 2024 de Provino?

Estamos iniciando con un cambio de mesa directiva y de presidente del organismo, dando continuidad a procesos y proyectos clave, y planteando nuevos retos para desarrollar el sector. Dentro del plan de trabajo se establecen cinco temas estratégicos, que serán los ejes rectores para el desarrollo de nuestras actividades, que son el fortalecimiento, la educación y vinculación; los eventos, promoción y comunicación; la calidad y excelencia; y la sostenibilidad, a fin de mantener a Baja California líder nacional en producción.

¿Cómo se alinean las bodegas a la sustentabilidad del vino?

Hoy en día, 7 de 10 vinícolas miembros de Provino tienen implementados algún tipo de programa de sustentabilidad, motivados por nuestra responsabilidad con el medio ambiente, y en respuesta al marcado cambio climático que hemos registrado en la zona. Es un tema estratégico con grandes retos, y que seguiremos promoviendo con las bodegas para adoptar esquemas más integrales. Al mismo tiempo, en 2024 hemos establecido un eje rector en materia de comunicación, orientado a promover y desarrollar una "agricultura sostenible", que se refleje en la calidad de nuestros vinos, y en medidas innovadoras que generen más beneficios a nuestro entorno y a las comunidades que nos rodean.

¿Vislumbra alguna tendencia de consumo particular para el 2024?

Para el 2024 se anticipa que en el mercado del vino mexicano prevalezcan tendencias como la preferencia por vinos con menor graduación alcohólica, un interés creciente en vinos blancos, rosados y espumosos, y una inclinación hacia opciones sustentables. Además, se espera que los blends o mezclas de uvas continúen siendo populares, especialmente entre los consumidores jóvenes, quienes están definiendo nuevas direcciones en el consumo de vino en México.

¿Cómo definiría a los vinos que se elaboran en Baja California?

Baja California es el referente del vino mexicano en el mundo. Sus valles vitícolas se ubican entre los 30 y 32 grados de Latitud Norte dentro de la conocida "Franja del Vino", que sumado a la orografía de la zona y la influencia de las corrientes marinas del Océano Pacífico ofrecen condiciones ideales para obtener uvas óptimas para la elaboración de vinos de calidad. Generalmente encontramos vinos con gran estructura, buena extracción de color y excelente capacidad de guarda, características que han llevado a Baja California a posicionarse como la región más prolífica de la vitivinicultura en México, produciendo el 70% del vino nacional.