vinetur

“El propósito del CEVIT es dignificar todas todas las labores que intervienen en la elaboración de una copa de vino”

Diana Celaya, directora del Centro de Estudios Vitivinícolas (CEVIT)

viernes 8 de marzo de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



La industria del vino mexicano cada día se profesionaliza más gracias al Centro de Estudios Vitivinícolas (CEVIT) de Baja California, el primer y único centro de estudios, dedicado exclusivamente a temas relacionados a la viña y el vino.

Para conocer cómo se profesionaliza el vino en México conversamos con Diana Celaya, quien desde 2021 es la directora del Centro de Estudios Vitivinícolas (CEVIT) del Centro de Enseñanza Técnica y Superior (CETYS) de laUniversidad en Baja California, México, en donde a partir de 2025 se dictará una maestría de vitivinicultura y negocios del vino.

¿Cuáles son los ejes más fuertes de la educación el el CEVIT?

Conscientes de que no todas las empresas tienen la capacidad de contratar expertos nacionales o internacionales o incluso de enviar a sus empleados a cursos a otros países, el CEVIT busca atraer a expertos de renombre para que el sector vitivinícola a nivel nacional pueda conocer y acceder a las mejores prácticas mundiales de producción y comercialización de vinos.

Contamos con una oferta educativa amplia dentro del departamento de educación continua. Esta oferta está enfocada en talleres, cursos y seminarios profesionalizantes. Algunos ejemplos son el Diplomado en Elaboración de Vino o el Diplomado en Higiene en Bodega y Microbiología. Contamos también con cursos, talleres y seminarios cortos, en temas tales como la producción de vinos espumosos, química básica para la bodega, manejo de poda en el viñedo, manejo de salinidad en suelos, manejo de heladas, servicio del vino en vinícolas y restaurantes, normativa fiscal y mercantil del vino, branding del vino, entre otros.

Además, a lo largo del año tenemos un calendario de charlas y conferencias gratuitas, en formato híbrido (presencial y virtual) con expertos en el mundo del vino. El propósito es poder profesionalizar al sector, dignificando todas las labores que intervienen en la elaboración de una copa de vino, desde el campo hasta su comercialización.

¿Qué cantidad de alumnos tienen?

El proyecto se inició en 2018 y entre ese año y 2022 se llevaron a cabo talleres y seminarios, muchos de ellos de manera virtual (debido a la pandemia ocasionada por el COVID-19), con más de 600 personas capacitadas en total.

Sin embargo, a partir de la inauguración del centro en noviembre de 2022 en el marco del congreso mundial de la OIV (Organización Internacional de la Viña y el Vino), la proyección de este centro ha permitido que se capaciten a más de mil personas a nivel nacional en el último año.

¿Cuáles son los proyectos de investigación más relevantes del vino de Baja California?

Uno de los principales proyectos tiene que ver con la zonificación y caracterización de las diferentes áreas vitivinícolas en Baja California. Se busca que este proyecto pueda ser replicado a nivel nacional.

En cuestiones de viticultura, las investigaciones más relevantes abordan temas sobre la respuesta de las variedades plantadas al cambio climático, el manejo de plagas y su control, uso eficiente del agua y el exceso de sales en el suelo. Por la parte enológica, las investigaciones se centran en técnicas de vinificación y mejora de las características organolépticas del vino, así como la evaluación del terroir de las diferentes regiones vinícolas de México.

En temas de sustentabilidad se está trabajando el tema del uso del agua desde varios abordajes (enoturístico, agrícola y urbano) en los valles vitivinícolas de Baja California. Por la parte comercial, existe actualmente un proyecto de investigación que busca censar el sector vitivinícola bajacaliforniano para entender, desde el punto de vista económico, la actualidad del sector y su potencial a corto, mediano y largo plazo.



¿Cuál es el objetivo del plan estratégico del CEVIT para este 2024?

Para este segundo año buscamos colaborar a nivel nacional con el resto de los estados productores de vino, acercando nuestros servicios a cada región, de acuerdo a sus necesidades. Esto lo haremos a través de la diversas colaboraciones y vinculaciones con gobiernos estatales, asociaciones vitivinícolas y con el apoyo del Consejo Mexicano Vitivinícola.

¿Cuáles son los ejes más fuertes de la promoción del vino de Baja California?

La sostenibilidad, es decir, impulsar prácticas responsables en el viñedo y la bodega, posicionando a Baja California como líder en producción vitivinícola sostenible.

En segundo lugar, la educación continua, para capacitar a profesionales del sector en las últimas tendencias vitivinícolas, fortaleciendo la calidad del vino bajacaliforniano.

La vinculación para fomentar la colaboración entre el sector productivo, los proveedores y la academia a nivel nacional e internacional.

Y las tendencias mundiales para adaptarse a las nuevas demandas del mercado, innovando en la producción y comercialización del vino.

¿Cómo está posicionado hoy comercialmente el vino de Baja California, tanto en el mercado interno como externo?

En el mercado interno, el vino de Baja California es el productor del 70% del vino mexicano, lidera con una participación dominante del 35% del vino comercializado a nivel nacional, seguido de cerca por los vinos españoles y chilenos. En el mercado externo, el vino mexicano debe asegurar el crecimiento en la producción vitícola.



¿Cuáles son para usted los atributos más destacables del vino de Baja California?

Es bien sabido que las condiciones climáticas de la región juegan un papel esencial en producir uva de excelente calidad. Afortunadamente, Baja California cuenta con un balance adecuado entre madurez fenólica y producción de azúcares, ya que la cercanía con el mar produce corrientes de aire fresco que ayudan a mantener temperaturas moderadas en los viñedos.

Además de esto, el estado cuenta con diferentes microclimas que ayudan a cultivar diferentes variedades de vid, lo que amplía las características organolépticas en los vinos resultantes otorgando mucha variedad en cuanto a la producción de vinos.

Si hubiera que elegir tres atributos, destacaría la diversidad de las uvas, la calidad de sus vinos (reconocida a nivel internacional a través de medallas obtenidas año con año en concursos de renombre mundial) y el liderazgo de los vitivinicultores en la innovación productiva y comercial.

¿Cómo describe el balance del vino de Baja California en 2023?

El año 2023 fue particularmente favorable para la industria vitivinícola de Baja California en lo que a clima se refiere, 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. En lo que se refiere a consumo de vino, México ha aumentado de 450 a 950 mililitros de vino per cápita. Sin embargo, considerando que la producción vitícola (de uva vinificable) no ha crecido significativamente en los últimos 10 años, se debe promover, desde gobierno, academia y empresa, el establecimiento de nuevas áreas productivas, enfocadas en variedades que tengan un potencial para adaptarse al cambio climático en los siguientes años.

¿Cuáles son los desafíos para este 2024?

La industria en México enfrenta desafíos productivos y comerciales al igual que el resto de las regiones vitivinícolas a nivel mundial. En Baja California, los principales desafíos se relacionan directamente al uso eficiente del agua y al control de plagas, problemas que también se acentúan por el cambio climático. A nivel nacional, los desafíos se relacionan a la transferencia de conocimientos, mejores prácticas y mejoramiento en el establecimiento de viñedos acorde a las características edafoclimáticas de cada región.

Por lo tanto, en el CEVIT, estamos en constante aprendizaje y comunicación con la industria vitivinícola. Nuestro propósito como institución es conocer los desafíos a los que se enfrenta el sector, los cuales se convierten en nuestros desafíos. Somos el primer y único centro de estudios, dedicado exclusivamente a temas relacionados a la viña y el vino, por lo que tenemos la responsabilidad de apoyar a la industria nacional en temas de educación, producción y transferencia de conocimiento, así como ofertar servicios técnicos oportunos, de calidad y accesibles para el sector.