vinetur

Un estudio revela que solo el 2% de los consumidores saben que el vino nació en Georgia

El mismo estudio revela que muy pocos consumidores saben que es un país de Europa

jueves 18 de abril de 2024



Tiflis capital de Georgia

Descubrir los orígenes del vino es como descorchar una botella de historias que datan de miles de años. En un mundo donde la mayoría asocia el vino con países como Francia, Italia o España, hay un rincón de Europa que, aunque no sea el primero en venir a la mente, sostiene con fuerza sus raíces vinícolas profundamente arraigadas en la historia: Georgia.

Georgia, más allá de ser solo una nación con paisajes pintorescos y una rica cultura, reclama su título como la cuna del vino. Investigaciones arqueológicas indican que la producción vinícola en esta región podría remontarse a alrededor del 8000 a.C., lo que hace a Georgia un lugar fascinante para cualquier amante del vino que se precie.

A pesar de esta rica herencia, un estudio reciente de Mortar Research para Tbilvino reveló que solo el 2% de los 2.000 bebedores internacionales encuestados identifican a Georgia como el lugar de nacimiento del vino. Este dato es sorprendente, considerando que las ventas de vino georgiano han aumentado un 100% en un período de ocho años. Parece que, aunque el vino de Georgia se está haciendo un hueco en el mercado, el conocimiento de su historia y su origen aún tiene un largo camino por recorrer.

El mismo estudio arroja luz sobre un desconocimiento generalizado: solo el 29% de los encuestados sabe que Georgia es un país en Europa, y casi el 19% aún cree que forma parte de Rusia. Además, algunos participantes ubicaron a Georgia en lugares tan dispares como Sudamérica e incluso el Triángulo de las Bermudas, mientras que cerca del 62% desconocía que su capital es Tiflis.

Con aproximadamente 500 variedades de uvas autóctonas, Georgia no solo se enorgullece de su antigüedad sino también de su diversidad. Entre estas variedades se encuentra la Saperavi, descrita por Tbilvino como el "nuevo Malbec", que ha comenzado a ganar reconocimiento internacional, reflejado en la exportación de alrededor de 120 millones de botellas de vino georgiano el último año.

Uno de los métodos más distintivos y tradicionales de Georgia para la elaboración del vino es el uso de qvevris, grandes recipientes de barro enterrados en el suelo. Esta técnica, que no imparte sabores propios como podría hacerlo la madera, es fundamental para el desarrollo de aromas frutales y taninos, añadiendo una complejidad de sabor y textura que es única en el vino georgiano. Sin embargo, el

estudio reveló que solo el 19% de los bebedores conocía la posibilidad de hacer vino en recipientes de barro.

La apertura hacia nuevos sabores es evidente, ya que el 98% de los encuestados expresó su disposición a probar nuevos vinos. Esto presenta una oportunidad dorada para que Georgia no solo promueva sus vinos únicos, sino también eduque al mundo sobre su rica historia vinícola. Con el tiempo, quizás más amantes del vino levanten su copa en honor a Georgia, la histórica cuna del vino, descubriendo en cada sorbo una historia que ha sobrevivido y florecido a lo largo de los milenios.