vinetur

“Mi principal objetivo es poner en alto el nombre de Coahuila”

Jesús María Ramón, presidente de la asociación del comité vitivinícola de Coahuila

miércoles 8 de mayo de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Para conocer todos los detalles de la región de Coahuila, situada al norte de México, conversamos con Jesús María Ramón Aguirre, presidente de la asociación del comité vitivinícola de Coahuila.

Originario de la ciudad de Acuña, Jesús María Ramón es ingeniero agrónomo zootecnista, diplomado en alta dirección de empresas. Actualmente es presidente de la división de construcción de Parques Industriales Amistad, presidente del Rodeo Fest Coahuila y presidente de la asociación de vinos de Coahuila. Además, tiene su propia empresa vitivinícola: Rancho El Fortín, donde une su pasión por los animales y el vino.

¿Cuáles son las características distintivas del territorio de Coahuila?

Los viñedos y bodegas de la asociación Vinos de Coahuila cuentan con una característica e identidad propia, es una historia de gran pasión y amor por nuestra tierra. Hay una gran heterogeneidad de climas: de secos, a semisecos, pasando por templados y cálidos. Y si hablamos de suelos los hay arcillosos, calizos y arenosos. Es un territorio que presenta diversos niveles, combinando altitud con latitud, que da como resultado espacios naturales ricos en microclimas. Incluso esta variación se percibe de un municipio a otro, teniendo considerables diferencias de temperaturas que caracterizan a los diferentes valles y planicies, donde se aprovecha la vocación del terreno para establecer o plantar la vid.



Rancho El Fortín

¿Cómo se conforma el mapa del vino de Coahuila?

Las superficies vinícolas de Coahuila se encuentran ubicadas en 9 municipios: Torreón, Parras, General Cepeda, Saltillo, Arteaga, Ramos Arizpe, Cuatro Ciénegas, San Buenaventura y Guerrero, que van desde los 700 hasta 2.650 msnm, ideales para el cultivo de la vid y con una tradición vitivinícola de más de 426 años de historia.

Algo para destacar es que en diciembre del 2013 nació el Comité Vitivinícola de Coahuila en el que 11 productores se unieron para formar y constituir esta asociación, actualmente somos 27. Nuestra meta es consolidar a Coahuila como la región vitivinícola de mayor calidad en la producción de vinos en México. Y como primera acción creamos la marca de Vinos de Coahuila, su logotipo y eslogan, siendo una idea pionera en México, única en su tipo.

¿Qué variedades se adaptan y expresan mejor en este lugar?

Dentro de las tintas tenemos Cabernet Sauvignon, Shiraz, Malbec, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir, Tempranillo, Zinfandel, Ruby Cabernet, Nebbiolo, Tannat, Mourvedre, Grenache, Petit Verdot, Cariñena, Garnacha, Caladoc y Touriga. Y en blancas tenemos presencia de Chardonnay, Semillón, Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Gewürztraminer, Moscatel de Alejandria, Verdejo, Riesling, Palomino y Tokay (Pinot Gris).



¿Cómo podría resumir al vino de Coahuila en números?

Hoy tenemos más de 1.000 hectáreas de vid establecidas en los diferentes municipios de Coahuila. Y en el estado existen 38 proyectos vitivinícolas, de los cuales 27 están incorporados a la asociación de Vinos de Coahuila con una producción de 5 millones de botellas por año y más de 190 etiquetas de las diferentes empresas vitivinícolas, produciendo vinos tintos, blancos y rosados.

Y quiero resaltar que a la fecha, México ha obtenido más de 3000 premios, de los cuales más de 1.400 han sido para los Vinos de Coahuila, esto habla de la calidad de los vinos elaborados en Coahuila.

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

Poner en alto el nombre de Coahuila por la calidad de sus vinos a nivel nacional e internacional y ser reconocida como la región vitivinícola más dinámica y de excelencia en México.

¿Qué hitos destacables les deja el 2023?

En primer lugar el crecimiento en el número de empresa vitivinícolas en Coahuila, en segundo lugar el compromiso de cuidar el agua y el medio ambiente por el cambio climático y por último pero no por ello menos importante, posicionar al vino de Coahuila a nivel nacional e internacional por su calidad.

¿Cuáles son los objetivos del vino de Coahuila para este 2024?

Diría que impulsar la producción, formación, investigación y desarrollo de la vid, así como la sustentabilidad a mediano y largo plazo con el cuidado del agua, además de promocionar las empresas vitivinícolas basándonos en la calidad de sus vinos y de sus instalaciones.

¿Cuáles son las actividades enoturísticas destacadas de la región?

Los viñedos y bodegas de los vinos de Coahuila y los íconos paleontológicos representan la historia y características de nuestra tierra, por lo que se creó la "Ruta de Vinos y Dinos e Iconos Paleontológicos" posicionando a Coahuila, dentro de las 4 Rutas Enológicas reconocidas a nivel mundial. Somos un referente turístico único en el mundo, unimos la historia de la vitivinicultura y la paleontología.



La ruta inicia con 11 casas vitivinícolas en el desierto, desde el municipio de Parras de la Fuente, General Cepeda, Saltillo y hacia la montaña, en Arteaga. En los próximos meses se unirán los municipios de Torreón, Ramos Arizpe y Cuatro Ciénegas. Actualmente se llevan a cabo actividades propias del turismo enológico, dentro de estos municipios, como son los recorridos por las bodegas y viñedos, así como de íconos paleontológicos con los que cuenta cada una de sus bodegas.

A ello se suma una amplia oferta de festivales y eventos ligados al vino a lo largo del año, como las fiestas de la vendimia en Parras, General Cepeda, Ramos Arizpe y Arteaga durante los meses de julio a octubre. Cada una de las fiestas de la vendimia son organizadas por las casas vinícolas, animadas con danzas, fuegos artificiales, molienda, presentaciones artísticas, degustación de vinos y gastronomía.



Así, los turistas pueden visitar los viñedos, bodegas y casas productoras para vivir las experiencias de la producción del cultivo de la vid y los procesos de transformación de la uva a vino dentro de sus bodegas, etiquetado personalizado de sus vinos, así como la cata maridaje de sus etiquetas.

Para resumir, recorrer las regiones vinícolas de Coahuila nos permite adentrarnos a los Pueblos Mágicos, donde existen paisajes y una diversidad gastronómica acompañada de un vino de Coahuila, que enamora a los turistas.

¿Qué maridajes regionales recomienda probar?

Para los que prefieren tintos como Cabernet Sauvignon, Shiraz o Pinot Noir pueden disfrutarlos con asado de puerco o diferentes cortes de carne, rib eye, costilla al horno, costilla a las brasas. Si les gusta el Malbec ideal con cabrito y el Merlot con costillas de puerco a la barbecue. Para los que gustan de Chardonnay, Chenin Blanc o Verdejo, camarones al ajillo, pulpo zarandeado, filete de pescado o tostadas de atún. Y para lucir los rosados de Zinfandel, Tempranillo, Cabernet Franc, Garnacha o Merlot,salmón,

pescado a la crema o filete a la pimienta.