vinetur

“El crecimiento en la ruta del vino de Aguascalientes ha sido más que veloz”

Gloria María Romo, Secretaria de Turismo del estado de Aguascalientes

miércoles 5 de junio de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Para descubrir los encantos de Aguascalientes, México, conversamos conGloria María Romo, Secretaria de Turismo del estado de Aguascalientes.

Si bien Gloria María Romo no es originaria de Aguascalientes, ya que nació en la Ciudad de México, ha vivido allí por varios años, más específicamente en el municipio de Calvillo, donde tomó la dirección del hotel La Gloria de Calvillo, una empresa familiar ubicada en la entrada de este Pueblo Mágico.

Su labor dentro de la rama empresarial la ha llevado a incorporarse a Mujeres Empresarias Mexicanas AC, una asociación civil de Aguascalientes dedicada a impulsar la actividad económica de las mujeres en la entidad.

También es escritora y editora, tiene tres libros publicados y el más reciente, de 2022, es "Patrona".

¿Qué significa el enoturismo para Aguascalientes?

Es el tercer producto turístico del estado y el resurgimiento de la tradición en el cultivo de la vid, que ha dado prosperidad durante muchos años a esta región localizada en el centro del país. Hoy, además de la gran feria de San Marcos, el visitante tiene otras oportunidades para descubrir Aguascalientes del campo a la mesa.

Hay varios proyectos vitivinícolas y 200 etiquetas que nos dan un valor más que interesante. De hecho, ya hemos identificado que la gente pregunta sobre los vinos de Aguascalientes y las propuestas enoturísticas del estado nos ayudan a que el vino sea nuestro embajador, a que se conozca nuestra plaza, a aterrizar nuestras propuestas en nuevos mercados y segmentos.

Así que felizmente puedo asegurar que el crecimiento en la ruta del vino ha sido más que veloz. En los últimos cuatro años el enoturismo ha cobrado gran fuerza; incluso, el reconocimiento por innovación en la gastronomía le fue entregado por el Tianguis Turístico a una de nuestras vinícolas.



¿Cuáles son las fortalezas enoturísticas de Aguascalientes?

Dormir en un viñedo al norte del estado para amanecer y caminar entre vides. Ya que Aguascalientes es un gran lugar donde se puede disfrutar la naturaleza rodeado por cerros con un clima fresco por la mañana que se va calentando por la tarde.Además, se puede visitar el campo bravo o un cortijo para hacer la conjugación del vino y la tradición taurina y terminar el día con una tarde flamenca.

¿Cuáles son los maridajes clásicos que recomienda probar?

Cordero, conejo, cerdo y los moles que se hacen en las comunidades rurales con diversa variedad de vinos tintos, incluso blancos y rosados, van de forma espectacular.

Los tintos quedan bien con los quesos de Pueblos Mágicos, como Calvillo, San José de Gracia y Real de Asientos.

Además, en busca de democratizar el vino, hacemos catas urbanas para llevar nuestras etiquetas a los cuatro barrios de Aguascalientes, donde se mezcla la cocina tradicional y urbana, con esos antojitos que encuentras por la tarde-noche en los distintos barrios y se llevan muy bien con vinos blancos y rosados. ¡Nada mejor que una torta de lechón con vino rosado!

¿Qué iniciativas han impulsado para potenciar el consumo del vino de Aguascalientes?

Han sido distintas fases. La primera, estar súper al pendiente de las convocatorias nacionales e internacionales y levantar la mano para dar a conocer los vinos de Aguascalientes. Ya que desde la secretaría apoyamos a los productores a que participen y presenten sus etiquetas porque eso ha generado visitantes y es un esfuerzo que se enlaza dentro de una cadena favorable.



¿Qué resultados han obtenido?

Últimamente hemos estado presentes en las ferias turísticas, Hicimos una cata maridaje en el Tianguis Turístico en la que sumamos el cacao de Tabasco y la gastronomía de Puebla con nuestros vinos. Además, de participar en la Feria del Queso y el Vino, en Tequisquiapan, con catas maridaje para vincular Aguascalientes y Querétaro.

En la parte de restaurantes hemos impulsado la propuesta de descorcha a un peso en la que los restaurantes permiten llevar una botella de vino hidrocálido.

También tenemos un programa que se llama Soy Anfitrión, que es una capacitación donde se fomenta la cultura, el conocimiento y el servicio del vino. Está destinado a meseros, concierge, guías de turistas, hoteleros, wedding planners... para que aprendan a ofrecer el vino de Aguascalientes.

Y si tengo que destacar algo ¡las catas urbanas fueron un éxito el año pasado! Así que este año se harán antes de las vendimias.

¿Cómo implementaron la presencia de ludotecas en algunas bodegas para enseñar a los niños el valor de la uva?

Todo empezó cuando la familia propietaria de Casa de Quesada no sabía a dónde llevar a sus hijas para pasar una tarde agradable. Entonces, crearon un primer pabellón infantil donde le explican a los niños el proceso de la uva desde la tierra hasta la mesa.

En paralelo, la Secretaría de Turismo identificó sus productos turísticos más importantes, por ejemplo, el Festival Cultural de Calaveras, la Feria de San Marcos y las Vendimias de la Ruta del Vino. Entonces implementamos pabellones infantiles donde, a través de ejercicios de conocimiento, aprendizaje y experiencias se comparte esta cultura con los niños para que recolecten uvas, coloreen y hagan llaveros con corchos.

¿Cuál es el desafío más grande de posicionar el enoturismo de Aguascalientes?

Ser líderes en toda la región y aumentar el número de visitantes en la Ruta del Vino. Tenemos proyectos de alta calidad enoturística y buscamos seguir creciendo para que nuestros vinos sean reconocidos a nivel internacional.



¿Cuáles son los objetivos para este 2024?

Aliar a la parte académica y productiva con la gobernanza. Es una inspiración que nos ha dejado nuestra gobernadora: escuchar a los que tienen experiencia, trabajar en equipo y lograr nuestros objetivos en la Ruta del Vino.

Y antes de terminar, ¿cuáles son los highlights del calendario enoturístico de Aguascalientes de este año?

Las catas urbanas en julio, las vendimias de la Ruta del Vino, del 23 de agosto al 15 de septiembre, en las que tenemos programado un paseo a caballo para la gente que le gusta montar y después terminar disfrutando con una gran comida.