vinetur

# “Las mujeres consumen el 55% del vino en México”

Ana María Robles, sommelier líder de Vinotelia

lunes 17 de junio de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



La vitivinicultura de altura de Guanajuato, México, hoy se distingue con más de 300 de medallas ganadas en concursos nacionales e internacionales repartidas entre las 35 bodegas vinícolas de la región.

Para conocer todos los detalles de la cuarta región productora de vino mexicano, conversamos con Ana María Robles, sommelier líder de Vinotelia, empresa líder en capacitaciones de vinos y enoturismo de Guanajuato, México.  Esta colombiana llegó hace dos décadas a León atraída por la industria del calzado pero se quedó en México totalmente enamorada del mundo del vino.

## ¿Cómo pasaste de la industria del calzado a la del vino?

Vine de Colombia a trabajar en comercio exterior en la industria del calzado y estuve trabajando durante 4 años. Y un día una empresa de calzado me invitó al Véneto, Italia, a conocer sus viñedos donde trabajé con algunos proseccos. Ese viaje fue hace 22 años y cuando regresé ni lo dudé y empecé a trabajar en la industria del vino. Ya que Guanajuato, y en especial León, es una tierra de oportunidades muy fuertes económicamente hablando, ya que he encontrado un gobierno que apoya mucho la iniciativa privada. Ya que desde mi empresa, Vinotelia, propongo proyectos para impactar en el mundo del vino. Además el gobierno de Guanajuato trabaja en la transversalidad con el sector turístico, el económico y el del agro. Y todo eso me cautivó para entender que aquí había una oportunidad de desarrollo empresarial. Y en ese momento en Guanajuato había un mercado que recién empezaba. Había un consumidor que no sabía de vinos y había restaurantes que no vendían vino. Entonces para mí había una oportunidad de quedarme en México para ayudar a desarrollar un sector que me había empezado a cautivar. Pues me vine por el calzado pero me quedé por el vino.

## ¿Cómo era la industria del vino en ese momento en Guanajuato?

Nacimos bien pequeños, para que tengan una idea hace 30 años había sólo 2 hectáreas de viñedos o sea nada. Pero tenemos una historia muy antigua en Guanajuato ya que nosotros podemos hablar de bodegas desde principios de 1900, inclusive 1800, ya que en ese entonces había algunas pequeñas bodegas. Pero la verdad es que la historia reciente de Guanajuato es muy corta. Llevamos unos 15 o 20 años en la producción del vino. Y actualmente tenemos más de 60 proyectos vitivinícolas. Algunos están en etapa inicial, inclusive algunos proyectos de plantación de viñedos están arrancando ahorita. Y orgullosamente puedo contar que somos el cuarto estado de producción del país después de Baja California, Coahuila y Querétaro. Y actualmente hay unas 450/500 hectáreas contando las plantaciones que aún no están en producción. Parece ser muy poco si lo comparamos con países que tienen plantaciones muy altas como España o Argentina pero la buena noticia es que México tiene casi 125 millones de habitantes de los cuales el consumo per cápita es muy poco, 1.25 litros, pero México es uno de los

pocos países a nivel mundial que ha tenido un consumo sostenido en incremento de vino durante los últimos 15 años. Esto significa que todo el mundo quiere estar en México vendiendo (risas). Porque es un país que no ha consumido vino y que empieza a consumir vino. Y esto se está disparando así que es una oportunidad histórica para el consumo del vino.




## ¿Cómo trabajas en Vinotelia para aportar a la profesionalización del vino de Guanajuato?

Mi empresa es una consultora y tenemos tres áreas: la capacitación, el enoturismo y los eventos. Entonces, lo que ha hecho mi empresa es desarrollar personas para que conozcan el vino de Guanajuato. En los últimos 5 años hemos tenido cerca 2600 personas de centros de consumo capacitándose en vinos de Guanajuato, probando vinos de Guanajuato, yendo a viñedos de la región... Se ha hecho una labor en el estado muy fuerte para difundir el vino de Guanajuato y la estrategia con el gobierno ha sido capacitar para que la gente del sector de consumo aprenda a servir, a vender y

a promover el vino de Guanajuato. Acá tenemos buenos vinos y ahora esperamos tener más consumidores.

## ¿Qué tendencias observa a nivel producción y/o consumo de vino en Guanajuato?

Acá se está hablando mucho de nuevos empaques para consumidores nuevos. Porque la botella tradicional tiende a no cautivar al mercado millennial o centennial entonces hay diferentes tendencias sobre vinos en lata, tapa a rosca, algunos sistemas de corcho novedosos, como uno que no precisa descorchador sino que se jala el corcho y se abre la botella más rápido. También se vienen los vinos con menor alcohol ya que los productores están buscando mayor posicionamiento de la experiencia. En México trabajamos mucho el tema del posicionamiento de los enólogos, porque acá es muy importante saber quién es el enólogo de la bodega y hay otra cosa muy importante para el mercado mexicano y es que en la etiqueta venga el nombre de la uva. Que en Europa no era tan importante porque la gente sabía lo que era Rioja o un Chianti, pero para el mercado mexicano es muy importante conocer la uva. También hay vinos más jóvenes, vinos sin tanto paso por barrica, que es la tendencia internacional. Y nosotros estamos poniendo el foco en hacer vinos más económicos y más fáciles de tomar. Y algo para destacar es que hay un interesante consumo de mujeres: el 55% del consumo del vino de México lo consumen las mujeres.

## Y siguiendo las tendencias más saludables, ¿qué presencia tiene el vino sin alcohol?

Acá nos encanta el alcohol (risas). Hay muy poco consumo de vino desalcoholizado porque creo que aún estamos en la curva creciente de tomar vino con alcohol. Porque nuestro consumidor todavía está empezando a entender el tema del vino.

## ¿Qué variedades son las más elegidas por los consumidores?

Actualmente la uva que más recuerda el consumidor mexicano es la Merlot. Y después viene el Chardonnay y el Cabernet Sauvignon. Estas son las tres uvas de recordación más alta y esa tendencia va a ir cambiando a medida que la gente aprenda sobre

diferentes tipos de uva. Y puntualmente en Guanajuato se trabaja muy bien la Malbec, la Cabernet Franc y la Syrah. Estas tres son las uvas que más se están dando en Guanajuato.



## Como experta en enoturismo de la región ¿cuáles son los highlights enoturísticos de Guanajuato?

Estamos súper desarrollados en México en enoturismo. Inclusive algunas bodegas que empezaron hace poco con el tema vitícola ya abrieron su área de enoturismo porque nosotros tenemos una oportunidad muy buena. Ya que tenemos al estado de México

que son 20 millones de habitantes a 3 horas. Así que tenemos un mercado cautivo muy fuerte que no tiene viñedos. Y al estar en el centro del país estamos a una hora y media de Querétaro y a dos horas de Guadalajara. Somos un punto estratégico. Tenemos 30 millones de habitantes a máximo 4 horas de manejo. Así que tenemos un mercado muy interesante para desarrollar.

Afortunadamente los empresarios han entendido que el enoturismo puede generar muy buenos ingresos por venta en bodega y por creación de marca.

Así que actualmente tenemos unos 7 restaurantes importantes en los viñedos, hoteles y una cantidad de atractivos para el turista que son importantes. No son proyectos pequeños, son proyectos muy costosos para atraer al turismo.

Por ejemplo, al lado de San Miguel de Allende, uno de los focos más importantes de turismo del país, tenemos 30 proyectos entre Dolores Hidalgo y San Miguel, que están cerca de San Miguel de Allende. Si no aprovechamos esos turistas, no estamos aprovechando nada. Entonces lo que estamos haciendo en Guanajuato es aprovechar y desarrollar.

## ¿Qué cantidad de turistas del vino visitan al año Guanajuato?

En 2021 recibimos unos 120.000 visitantes enoturísticos. En 2022 180.000 y en 2023 todavía no están las cifras exactas pero sí están por arriba de 200.000. La tendencia es muy vertiginosa. Así que se está trabajando en convertir a Guanajuato en un destino enoturístico y eso lleva años pero ahorita todas las bodegas ofrecen catas, paseos a caballo, spa y una cantidad de experiencias muy fuertes e interesantes para el viajero.

## ¿Qué se viene en la agenda?

En agosto se viene la sexta edición de Vinum que es un conversatorio enoturístico. Durante 5 años hemos traído expertos internacionales para que nos hablen solamente a los productores a nivel nacional sobre el enoturismo. Porque queremos que los productores aprendan que hay una oportunidad en el enoturismo y que pueden sacar provecho económico y desarrollar marca y región.