vinetur

“El objetivo de Querétaro es que el 100% de los proyectos vitivinícolas sean sustentables”

Entrevista a Eusebio Goyeneche, presidente de Clúster Vitivinícola de Querétaro

lunes 22 de julio de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Eusebio Goyeneche, presidente del CVQ

Para adentrarnos en una de las regiones vitivinícolas más afamadas del centro de México, conversamos con Eusebio Goyeneche, presidente del Clúster Vitivinícola de Querétaro (CVQ).

¿Cuáles son los principales objetivos del clúster vitivinícola de Querétaro?

En el Clúster Vitivinícola de Querétaro tenemos un plan estratégico trazado a 5 años desde 2022 y para el cual tenemos objetivos claramente definidos. Hemos considerado para ello, una visión global del sector vitivinícola tanto a nivel internacional como del país para avanzar hacia la consolidación de la región de vino de Querétaro.

Algunos de los principales objetivos son, incrementar la superficie de viñedos en un 60% y generar los mecanismos que nos lleven a que el 100% de los proyectos vitivinícolas sean sustentables, así como continuar con el desarrollo del conocimiento de suelos, climas y calidad de procesos agrícolas, basado en la innovación y los estudios de zonificación para asegurar la calidad de las uvas cosechadas.

Otro objetivo en el que estamos enfocados es en garantizar la calidad de los vinos elaborados en Querétaro e incrementar la producción un 10% anual. Hoy el vino de Querétaro ha alcanzado un excelente nivel al competir con los mejores vinos del mundo y buscamos constantemente incentivar el crecimiento de bodegas productoras en la región para la elaboración de vinos a través de procesos sustentables.

Es por ello que hoy estamos en el proceso de consolidarnos como región con Indicación de Origen de vino en México y con esto garantizaremos el origen y calidad de nuestros vinos.

También, vamos a continuar con programas de capacitación, especialización y alianzas para el sector que nos permita mejorar significativamente los servicios y experiencias de los visitantes consumidores de vino y con ello, atraer cada día a un mayor número de visitantes a la ruta del vino en Querétaro, la cual se conforma de más de 500 atractivos y actividades para el visitante y con ello, consolidar a Querétaro como una zona vitivinícola con propuesta enogastronómica y turística de calidad.

¿Cuáles son los principales logros del clúster?

Considero que uno de los más importante es orientar todos nuestros esfuerzos al modelo de clusterización alineado a una política pública que permite formar parte de una red de industrias reconocidas como sector estratégico para el desarrollo económico del estado. Lo anterior crea una plataforma para que cada objetivo, estrategia y actividad que llevamos a cabo sea gratamente recibida y apoyada por los principales actores del Gobierno y la Academia para trabajar de la mano de especialistas y promotores de la innovación y competitividad que impulsen el logro de los objetivos de nuestro sector.

La unión de la industria que fortalece nuestro desarrollo así como la formación de nuestros diferentes comités: técnico, promoción y académico con protagonistas en los diferentes temas.



Querétaro se prepara para una de sus mejores cosechas

¿Cómo se posiciona actualmente en el mercado interno del vino de Querétaro?

Para los queretanos es un orgullo el que cada vez más vinos que se producen en el estado sean premiados y tengan un reconocimiento nacional e internacional.

La valoración y posicionamiento que hemos ido alcanzando en el mercado interno ha sido notable y estamos muy orgullosos por ello. Aunque algunos estudios de mercado indican que la tendencia del consumo ha ido a la baja debido a la diversidad de oferta y los hábitos de las nuevas generaciones de consumidores, el consumo de vino mexicano en México ha aumentado y el vino de Querétaro es un gran referente de vino nacional.

Uno de los factores clave para este posicionamiento es la gran alianza y acuerdos de colaboración que hemos construido a través del tiempo con organismos como la Cámara de Restauranteros (CANIRAC), la Asociación Queretana de Hoteleros y la Asociación de Hoteles Boutique, cuyo liderazgo ha sido fundamental para que en establecimientos y centros de consumo del estado esté siempre presente el vino de Querétaro. Y hoy estamos trabajando con todos ellos para generar cartas de vinos exclusivas de vinos queretanos.

¿Y en el mercado externo?

Creemos que incursionar en el mercado externo representa una gran oportunidad para el vino mexicano que sin duda va en crecimiento y particularmente la oferta exportable de vino de Querétaro ha encontrado muy buena aceptación en mercados como Estados Unidos, Canadá, Japón, Corea (apreciado como producto exótico), Alemania, Bélgica, Panamá y Guatemala. También estamos con algunas pruebas de exportación hacia China y en proceso para países de Centro y Sudamérica.

¿Cuáles son las fortalezas de los vinos de la región?

El vino queretano es un producto típico de la región de Querétaro, uno de los estados con mayor tradición y consolidación vitivinícola de México, que se caracteriza por tener una viticultura extrema debido a nuestras condiciones climáticas. Tenemos una pluviometría de 350-600 mm/ año en suelos francoarcillosos y calcáreos, y una

amplitud de entre 7 y 20 grados centígrados, con temperaturas mínimas de 2 grados y máximas de 35. Además, en Querétaro gozamos de 2800 horas de sol al año.

Con todo este contexto en Querétaro tenemos una gran fortaleza en la producción de vino espumoso. Nos distinguimos por ser la región del país como mayor producción y exportación de vino espumoso pero también gracias a las características del suelo, el cuidado y la dedicación de la gente del campo hemos generado excelentes propuestas en vinos tintos, blancos y rosados, tanto secos, semi secos y dulces.



Un destino enoturístico imperdible para los amantes del vino

¿Qué variedades son las más emblemáticas?

Actualmente tenemos muy buenos resultados con la Merlot, el Malbec y el Syrah, así como la Marselan que se va manifestando como una variedad que puede consolidarse en el futuro como otra representativa de la región

También encontrarán en los vinos blancos, tranquilos y espumosos de Querétaro variedades como Sauvignon blanc, Xarel-lo, Macabeu, Chardonnay, Moscatel, Albariño, Riesling y Verdejo.

Y Tempranillo, Garnacha, Nebbiolo, Caladoc, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc entre las tintos.

A nivel enoturismo ¿qué vinícolas recomienda visitar para descubrir la región?

En Querétaro hay una gran cantidad de opciones para hacer enoturismo, la gran mayoría de los viñedos y bodegas abren sus puertas para recibir a los turistas y visitantes nacionales extranjeros, quienes podrán disfrutar de extraordinarios escenarios naturales, actividades al aire libre, recorridos por bodegas, paseos por viñedos y una gran cantidad de actividades para toda la familia en torno al vino y a su cultura. Dentro de esta oferta, se encuentran algunos que tienen excelentes instalaciones para eventos sociales, corporativos, grupos familiares y privados con reservación especial.

Quienes integran el Clúster Vitivinícola de Querétaro brindan en conjunto unas 500 experiencias distintas para todos los gustos, y podrán encontrarlos en sus sitios web a través de la página del CVQ. Algunas de ellas son Casa Vegil, Cava 57, Hacienda Amazcala, La Redonda, Vinos del Marqués, Viñedos Azteca, Puerta del Lobo, Tierra de Alonso o Viñedos Silvestres.

¿Cuáles son los principales desafíos de elaborar vino en Querétaro?

El principal reto es que somos una región muy joven en el tema del vino, aunque hay siglos de tradición en la producción de brandy. En cuanto a vino tenemos apenas unos 20 años en que se ha ido conformando como región con cada vez mayores proyectos vitivinícolas.

El reto es conocernos como región, entender el clima, adaptarnos, conocer sobre los suelos, las distintas zonas de Querétaro y los varietales que mejor se adaptan, el perfil de vinos que es el idóneo para la región y con ello, producir vinos de calidad. Es por ello que hemos trabajado en investigación para generar un estudio de zonificación de nuestro terroir durante dos años y medio que hoy nos ayuda en la toma de decisiones y

seguimos generando análisis y estudios que nos ayudan a avanzar rápidamente.

Nos hemos ido adaptando a los retos que nuestra tierra nos ha presentado para lograr la elaboración del vino jóvenes a estructurados, con mucha expresión aromática, frescos y frutales.

¿Qué actividades se vienen para celebrar la vendimia 2024?

Las vendimias representan el fin de un ciclo de trabajo y dedicación en el cultivo de la vid, tiempo de agradecer el fruto que será cosechado para la producción de un vino de gran calidad como es el vino de Querétaro.

Durante el tiempo de cosecha abrimos las puertas a todos los amantes del vino que quieran compartir de esta gran tradición, conocer las nuevas etiquetas de vino y aquellas que en el año fueron merecedoras de medallas en los concursos de vino más importantes a nivel nacional e internacional y disfrutar de todas las actividades que son preparadas especialmente para la ocasión.

Las vendimias queretanas representan en su conjunto las fiestas más emblemáticas de nuestra región de vinos y, este año, los viñedos que integran el Clúster Vitivinícola de Querétaro celebran la tradicional fiesta de la vendimia con más de 35 eventos hasta septiembre en los que encontrarán mucha diversión y actividades como bendición de la cosecha, el tradicional pisado de uva, catas maridaje, talleres, conciertos, espectáculos musicales y diversas expresiones artísticas y culturales. Y cada año en el mes de octubre tenemos el Festival del Vino Queretano como evento que marca el fin de la temporada de vendimias.

¿Cómo vaticinan que será esta cosecha?

A Querétaro se le aproxima una de las mejores vendimias. Se pronostica una cosecha de muy buenos rendimientos, en lo que respecta a sanidad y sobre todo calidad debido a las condiciones climáticas que se han tenido este año (altas temperaturas, lluvias escasas, por lo que tuvimos poca presencia de enfermedades).

El calor inusual que se ha presentado este año en México ha ocasionado un fruto más uniforme y las lluvias han permitido recargar los mantos y evitar la maduración rápida permitiendo que nuestra materia prima llegue a una madurez adecuada acorde con el objetivo de cada vinícola. Esperamos una cosecha muy sana y con un buen vaticinio en cuanto a toneladas por hectárea que van de las 8, 10 y hasta 12 según variedad y proceso en campo.