vinetur

“Nuestra producción actual de vino aún no satisface completamente la demanda del mercado local”

Ana Paula Robles, directora General del Consejo Mexicano Vitivinícola

martes 15 de octubre de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Ana Paula Robles, directora General del Consejo Mexicano Vitivinícola

Con la excusa de la celebración del día del vino mexicano -el pasado 7 de octubre- conversamos con la directora general del Consejo Mexicano Vitivinícola.

Ana Paula Robles antes de incorporarse al Consejo Mexicano Vitivinícola (CMV) colaboró en la administración pública en la Subsecretaría de Educación Superior de la Secretaría de Educación Pública y en la Dirección de Proyectos Estratégicos, donde implementó distintos proyectos relacionados con cultura de paz, cambio climático, internacionalización solidaria y proyectos de la industria de la alta tecnología.

Su conocimiento en marketing y promoción, así como su experiencia en la organización de eventos y campañas, son de gran valor para impulsar la visibilidad y el crecimiento del sector vitivinícola en México.

¿Cómo se celebró el día del vino mexicano?

En el marco del día del vino mexicano, el Consejo Mexicano Vitivinícola, en colaboración con la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC) y la Asociación Nacional de Vinos y Licores (Andivyl), lanzamos la campaña nacional Elige Vino Mexicano, con el objetivo de promover el consumo de los vinos producidos en México, impulsando así el reconocimiento de la calidad de nuestra vitivinicultura tanto a nivel nacional como internacional.

¿Por qué eligieron octubre?

En 2023, el Gobierno de México declaró el 7 de octubre de cada año como el "Día del Vino Mexicano", en reconocimiento al desarrollo del sector vitivinícola del país, su impacto económico y social en la generación de divisas y empleos, además del posicionamiento de esta bebida en los mercados nacional e internacional, por su calidad y prestigio. Refiere que el vino ocupa el tercer lugar de las bebidas alcohólicas más consumidas en el mundo, por lo que esta situación representa una oportunidad para fomentar el consumo del producto nacional y posicionarlo en los mercados.

¿Qué actividades se celebraron?

En torno a esta celebración, se realizaron diversas acciones en el marco de la campaña Elige Vino Mexicano, para promover el consumo de vino nacional, el enoturismo, la vocación agrícola de los productores y los aromas y sabores de México.

El proyecto Pasaporte del vino mexicano incluyó 39 bodegas de diversas regiones que participan en la primera edición de esta iniciativa. Con él, los aficionados al enoturismo pudieron descubrir y recorrer vinícolas desde Baja California hasta Querétaro y obtener sellos, promociones y descuentos especiales.

De Aguascalientes participaron las Vinícolas El Secreto, Vinícola Santa Elena, Vinícola Cuatro Soles, Bodegas Origen. De Baja California Bodegas de Santo Tomás, Bodegas Domecq, Casta de Vinos, Chateau Camou, Concierto Enológico, El Cielo, Sierra Vita. De Chihuahua Vinícola Amelia. De Coahuila Bodega Los Cedros, Bodegas Capellanía, Bodegas Ferriño, Bodegas Punto Norte, Casa Náufrago, Hacienda Florida, RGMX, Sierto, Vinícola Parvada, Viñedo San Juan de la Vaquería. De Guanajuato Bodegas Guanamé, Cavas Manchón, Dos Búhos, Tierra de Luz Hacienda Vinícola, Viñedos Azteca, Museo del Vino Guanajuato. De Hidalgo Viñedo El Refugio. De Jalisco Bodegas Tierra de Origen. De Nayarit Meseta del Cielo. De Querétaro Puerta del Lobo, San Juanito, Sala Vivé Freixenet México, Viñedos Donato, Bodegas Vaivén, Viña del Cielo. De San Luis Potosí Cava Quintanilla y Pozo de Luna.

Por otro lado, Elige el vino mexicano también estuvo presente en los restaurantes a través de la colaboración con CANIRAC; Los establecimientos participantes ofrecieron a sus comensales descorches y copeos de vino mexicano a precios especiales, además de descuentos, cortesías y promociones exclusivas para quienes elijan disfrutar del vino mexicano.

También hubo promociones y activaciones en tiendas especializadas gracias al apoyo de Andivyl, las unidades de Bodegas Alianza y La Castellana. Fueron más de 230 tiendas especializadas a lo largo y ancho de la República Mexicana que se suman a esta celebración del vino nacional.

Además, a través de la alianza con el Museo del Perfume, durante el mes de octubre, se presentará una experiencia olfativa única que entrelaza el mundo de las fragancias con el vino mexicano, permitiendo a los asistentes descubrir y comparar las notas características de ambos universos. Este recorrido sensorial destacará la esencia y el patrimonio cultural que comparten nuestros vinos y perfumes.

Habrá también una exposición fotográfica llamada Entre las Vides de México realizada en colaboración con la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. Así el 4 de noviembre se inaugurará en el Programa de Galerías Abiertas de las Rejas de Chapultepec, una exposición con 60 fotografías en gran formato, que mostrarán la vocación agrícola y el impacto social del sector vitivinícola en México, celebrando su desarrollo y sus raíces.

Y en los wine bars y sitios especializados, los enófilos regulares también se podrán sumar a la Semana del Vino Mexicano con una variedad de promociones que van desde copeos a precio especial hasta catas y talleres dedicados al vino nacional, ofreciendo a los asistentes la oportunidad de disfrutar y aprender más sobre la riqueza y calidad de los vinos mexicanos. En Somma Wine Bar (CDMX) habrá copeos a precio especial y toda la semana tendrán únicamente vino mexicano. La Mantequería (Jalisco) ofrecerá copeos a precio especial; SiMón Vinos Mexicanos alista ya la impartición de catas y talleres sobre Vino Mexicano. Local 1 tendrá descuento del 15 al 20% en todas las botellas y copeos de vino mexicano. Y Cuvée09 ofrecerá promociones, descuentos, catas y talleres.

Por último, lanzamos la tienda de vino mexicano en Amazon. El 7 de octubre se estrenó esta plataforma de gran alcance para la promoción y venta de vinos mexicanos que facilitará a que los consumidores descubran y adquieran una amplia variedad de etiquetas nacionales y contribuirá a elevar la visibilidad de las bodegas mexicanas en un mercado global.

¿Qué significa para usted el día del vino mexicano?

Este día del vino mexicano es una oportunidad para celebrar nuestros logros, pero también para reflexionar sobre el potencial que tenemos como país productor de vinos de clase mundial. Nuestra diversidad geográfica y climática nos permite crear vinos únicos que capturan el espíritu de México en cada botella

¿Cuáles considera que son las fortalezas más grandes del vino mexicano?

Sin duda, la pasión y el compromiso de nuestra industria vitivinícola mexicana por producir vinos de clase mundial, que reflejan la diversidad y excelencia de nuestros terruño. Creemos firmemente que el vino mexicano se dirige hacia un crecimiento sostenible, con una mayor diversificación regional y con nuevas tendencias con apuesta por más hectáreas plantadas y en búsqueda de cada vez más ofrecer alta calidad e innovación, y un enfoque en fortalecer tanto el mercado interno como su presencia internacional.

¿Qué maridaje sugiere para disfrutar el día del vino mexicano?

En el Consejo Mexicano Vitivinícola creemos que la riqueza de la gastronomía mexicana encuentra su perfecto complemento en los vinos de nuestro país. Para demostrarlo, presentamos tres maridajes de street food: tacos de lengua con vino tinto, tacos al pastor con vino rosado y tacos de cochinita con vino rosado.



¿Cuáles son los desafíos más importantes de elaborar vino en México?

Los actores que participamos en este sector mexicano, tenemos desafíos importantes para guiar el futuro de la industria vitivinícola mexicana: fomentar la unidad y la colaboración entre todos los actores de la industria para fortalecerla y hacerla más resiliente. Además de un gran compromiso con la sustentabilidad ambiental y económica y el impulso al crecimiento del sector mediante la expansión de las hectáreas de vid en México, buscando la calidad por encima de la cantidad.

¿Cómo observa la vitivinicultura actual en México?

Nuestra industria ha logrado posicionarse como un referente de excelencia, obteniendo reconocimientos y premios en competencias internacionales. Actualmente tenemos 17 estados produciendo vitis vinífera. Además, 1 de cada 3 botellas que se consumen en México son de origen mexicano, con ello queda claro que estamos haciendo marca.

El consumo de vino en México ha experimentado un aumento constante en los últimos años, alcanzando un promedio de 1.3 litros per cápita anuales. Sin embargo, nuestra producción actual de alrededor de 38 millones de litros al año aún no satisface completamente la demanda del mercado. Esto nos presenta una oportunidad para seguir creciendo y explorando nuevas fronteras.

¿Hacia dónde va el vino mexicano?

El vino mexicano está en un momento de crecimiento y reconocimiento tanto a nivel nacional como internacional. Las bodegas mexicanas están mejorando sus procesos enológicos, invirtiendo en tecnología y capacitación, lo que se refleja en la creciente cantidad de premios y menciones en concursos internacionales.

Sin duda el futuro de la industria vitivinícola mexicana es prometedor y emocionante, con el apoyo del consumidor y el compromiso de todos los involucrados en esta industria, estamos seguros de alcanzar nuevas alturas y dejar una marca indeleble en el mundo del vino.

¿Qué vinos recomendaría probar para celebrar el día del vino mexicano?

En México tenemos 17 regiones que producen vino y este año hemos ganado más de 370 medallas internacionales, así que es el momento perfecto para probar un vino mexicano, pues cualquiera es referente en la producción de vinos de alta calidad y en México tenemos opciones para todos los paladares.