vinetur

“Queremos que todos sepan que Nayarit sí tiene vino”

Entrevista a Gilberto Gangoiti, propietario y enólogo de Meseta del Cielo, la primera vinícola en Nayarit, México

miércoles 22 de enero de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Meseta del Cielo es el primer viñedo de Nayarit, plantado en tierra volcánica a unos 1900 msnm, en el municipio de Jala, un pueblo mágico de México, que actualmente cuenta con 4 hectáreas sembradas de vides con variedades como Syrah, Malbec y Macabeo.

Para conocer todos los detalles de esta incipiente región del vino mexicano conversamos con Gilberto Gangoiti, propietario y enólogo de la vinícola Meseta del Cielo, en Nayarit.

¿Qué características son las que definen a su terruño de Nayarit?

El viñedo de altura está ubicado a unos 1900 msnm y asentado en tierra volcánica del majestuoso volcán activo Ceboruco. Además está rodeado de maizales que ostentan el récord Guiness de ser los más grandes del mundo y que atribuyen a sus suelos arenosos y minerales tan peculiar condición.

¿Cuáles son los desafíos más grandes de elaborar vino en la meseta de Nayarit?

Entre los principales desafíos para el desarrollo del proyecto, está el evidente hecho de que, al ser el primer viñedo en el estado, se carece de una industria que soporte la problemática del día a día propia de la operación, la falta de recurso humano especializado y capacitado para asesoría e implementación, sumado a los desafíos propios de un lugar nuevo para las vides. Y en relación a la elaboración del vino, el principal reto es la carencia de equipos adecuados e insumos a la mano, algo similar a la parte de desarrollo agrícola.



¿Cómo podría describir el momento actual del vino de Nayarit?

El vino en nuestro estado está generando grandes expectativas, hay una creciente cultura pro vino y mercados cada vez más exigentes y conocedores. Así que el reto es estar a la altura de los consumidores, aunque nuestra bodega es pequeña y tenemos una producción moderada, al obtener algunos reconocimientos nacionales nos deja con el compromiso de cumplir con dichas expectativas y crecer en variedad, producción e innovación.

¿Cuáles son las fortalezas del vino de Nayarit?

Nuestros vinos tienen la ventaja de estar influenciados directamente por la cercanía con el mar, por vientos cálidos cargados de humedad y noches frías a causa de la altura de la viña que le aportan características especiales a nuestras vides. Sumado a que la bodega se encuentra en la capital del estado, Tepic, mucho más baja que el

viñedo y más cerca de la costa.

¿Cuál es el desafío más grande de posicionar sus vinos?

En un mercado tan competido como lo es el actual de los vinos, posicionar cualquier etiqueta requiere de mucho esfuerzo económico y creativo, el desarrollo de una marca boutique es una alternativa para un consumidor que busca algo más auténtico sobre el gran volumen y lo industrial.

¿Qué balance les deja el 2024?

En 2024 nuestro balance es positivo, ya que seguimos consolidando la parte enoturística donde obtuvimos un reconocimiento por parte de la revista México Desconocido como mejor experiencia turística de Nayarit y avanzando hacia lo que será la nueva bodega en el pueblo mágico de Jala, cerramos un importante acuerdo con la promotora turística Islas Marías de la Marina de México y obtuvimos dos medallas con nuestro vinos en el concurso de cata a ciegas de la revista Cava, posicionando el Syrah 12 meses entre los top 99 vinos de México.

¿Cómo proyectan el 2025?

Para este 2025, el esfuerzo será la construcción de la bodega en el pueblo mágico de Jala, consolidar el desarrollo de la parte agrícola y participar más activamente en festivales especializados en todo México.



¿Con qué comidas regionales se potencian sus vinos?

Para acompañar nuestros vinos, tenemos desde el tradicional pozole que va perfecto con el Syrah joven Gran Poeta, hasta los ostiones frescos y cocina del mar con Macabeo, para algo más elaborado, resaltemos que Nayarit es el principal productor de arroz de México, con el que recientemente realizamos un festival de paella y vino

donde el Syrah 12 meses acompañó de manera excelente las distintas variedades de paella que se elaboraron, incluyendo el famoso postre de arroz con leche emparejado con el Rosado Macabeo-Syrah.

¿Qué ofrecen como bodega a nivel enoturismo?

Actualmente tenemos recorridos por el viñedo y una terraza para degustación, estamos abiertos los sábados y domingos y organizamos por lo menos un evento especial cada mes. Esperamos pronto terminar la cocina para enriquecer la experiencia con cortes y pizzas a la leña. Recién tenemos un año abiertos al público y esperamos seguir fortaleciendo la práctica del enoturismo en Nayarit y en general, la cultura del vino, como decimos en donde vamos...#NayaritSíTieneVino.