vinetur

Chihuahua busca batir récord de medallas en el Concurso Mundial de Bruselas

La industria del vino chihuahuense busca su consagración en el escenario internacional

jueves 2 de octubre de 2025

ESCRITO POR GABRIELA MARTÍNEZ GARCÍA



Por primera vez, Chihuahua será sede de una de las competencias internacionales más importantes de vinos, espirituosos y cervezas: el Concurso Mundial de Bruselas, en la categoría México Selection. El evento se llevará a cabo del 19 al 21 de noviembre en la

ciudad de Chihuahua, y el estado quiere aprovechar la ocasión para poner en alto su nombre.

"La meta es conseguir la mayor cantidad de medallas que jamás hayamos recibido en concursos anteriores. Queremos batir el récord aquí, en nuestra casa", afirma Julio Chávez, director de Turismo del estado. "Quisiera que fueran más de 20 medallas", añade. En la última edición, el estado obtuvo tres medallas de oro.

Se espera la participación de más de 2.000 etiquetas nacionales, que serán evaluadas por más de 60 jueces internacionales de renombre. El estado planea inscribir alrededor de 60 etiquetas locales en esta edición, detalla Chávez.

Un sector vinícola en crecimiento

La producción vinícola no deja de crecer en Chihuahua. El estado más grande de México, con un territorio equivalente a la mitad de España, cuenta con más de 50 viñedos y 200 etiquetas. Solo en 2024 produjo más de 840 toneladas de uva y 549.000 litros de vino, de acuerdo con el Consejo Mexicano Vitivinícola.

Además, el enoturismo se ha convertido en un motor clave. En agosto y septiembre, diversas bodegas locales celebraron sus fiestas de la vendimia con actividades familiares que incluyeron el tradicional pisado de uva, catas, maridajes y recorridos por los viñedos.

Uno de los principales retos del sector es aprovechar al máximo su producción. Actualmente cerca del 70% de la uva chihuahuense se envía a otros estados para elaborar vinos de otras marcas, mientras que solo el 30% se embotella en Chihuahua. "Ojalá que crezca tanto el mercado local que los empresarios decidan embotellar aquí y no enviar la uva. Eso dependerá del esfuerzo del ecosistema turístico y de atraer más visitantes para que consuman nuestro vino en Chihuahua", señala Chávez.

Sotol: de bebida prohibida a destilado de exportación

El estado también apuesta por bebidas endémicas como el sotol, cuya popularidad va en aumento y se comercializa a nivel internacional. Por ejemplo, Sotol Hacienda se exporta a Estados Unidos, mientras que Sotol Oro de Coyame ya puede encontrarse en España.

El sotol es un destilado similar al tequila y al mezcal, pero elaborado a partir del sereque, una planta endémica del estado. Su producción sigue siendo artesanal en muchas destilerías. "Tiene un sabor fuerte, ahumado, terroso", comenta Chavez, "el Sotol es de 'a traguitos". La bebida ha sido elaborada por las tribus Anasazis y Tarahumara por más de 800 años.

El sotol vivió una etapa oscura en los años veinte, cuando fue prohibido. Sin embargo, los productores, conocidos como sotoleros, continuaron destilando en secreto en lugares remotos para evadir a las autoridades.

De esta resistencia nació la tradición del "entierro del sotol", un ceremonia que simboliza la lucha contra la prohibición, así como el renacimiento de su producción. De acuerdo con Chávez, el maestro sotolero enterraba esta bebida para burlar la prohibición. Y así se dio cuenta del sabor tan único que adquiría la bebida gracias al entierro.