vinetur

“El consumidor mexicano prefiere los vinos de producción nacional”

Entrevista con Elizabeth Rojas Martínez, directora del Consejo Mexicano Vitivinícola (CMV)

viernes 3 de octubre de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Como cada 8 de octubre se celebra el día del vino mexicano que actualmente ya está presente en 17 estados productores de uvas con más de 550 proyectos vitivinícolas distribuidos en 8 rutas de enoturismo.

Elizabeth Rojas Martínez, actualdirectora del Consejo Mexicano Vitivinícola (CMV), celebra que hoy el consumo per cápita anual asciende a 1,5 litros y que 39 de cada 100 botellas descorchadas son mexicanas. A lo largo de su carrera su experiencia se ha centrado en proyectos de exportación y promoción para el sector agroalimentario, destacando por su enfoque estratégico, su capacidad de vinculación nacional e internacional y su habilidad para generar relaciones públicas efectivas con actores clave del sector público y privado.

¿Cómo se preparan para celebrar el día del vino mexicano?

Desde el inicio del año, fortalecemos la colaboración y estrechamos lazos con productores, bodegas, restaurantes y asociaciones locales en todo el país ya que nuestro principal objetivo es crear una cultura de vino mexicano para que los consumidores elijan vino mexicano y sepan que esa elección apoya a nuestro campo, vinícolas y profesionales.

A una sola voz, como industria unida, nuestros asociados se suman durante todo el mes a la campaña digital #EligeVinoMexicano que presume referentes de nuestra cultura e invita a todo el público a ser parte de este gran festejo.

De igual manera, con el apoyo de nuestros aliados, creamos experiencias que permiten descubrir la calidad, diversidad e identidad de nuestros vinos. Así que el 7 de octubre es una celebración y un homenaje a nuestro campo y productores.

¿Qué actividades tendrá el calendario de celebraciones?

Afortunadamente, este año tenemos mucho que celebrar. El calendario incluye el primer Salón del Vino Mexicano, a realizarse el 1 de octubre con la Escuela Mexicana de Sommeliers, en la que participan más de 40 bodegas expositoras que ofrecerán degustaciones y precios especiales, entre catas, antojitos mexicanos y mariachis.

Habrá también promociones exclusivas en cadenas de tiendas especializadas, como La Castellana y Bodegas Alianza, para impulsar el consumo y permitir que los enófilos surtan sus cavas a precios accesibles.

También inauguramos dos muestras fotográficas. La primera, llamada Entre las Vides de México, tomará la galería abierta del Senado de la República, del 1 al 15 de octubre. Se trata de una exposición itinerante en gran formato, que retrata la vocación agrícola del vino mexicano y que ha estado ya en las Galerías Abiertas del Bosque de Chapultepec y en el Palacio Legislativo de San Lázaro.

La segunda se titula Ruta Vino Mexicano y está dedicada al enoturismo como motor del desarrollo social y económico y se estrenará en Punto México, espacio de la Secretaría de Turismo. Los paseantes podrán visitarla del 2 al 15 de octubre.

Además, por segundo año consecutivo, la Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados (Canirac) se suma al festejo. Más de 100 restaurantes a lo largo y ancho de la República Mexicana ofrecen descorche de vino mexicano en 50, 100 o 150 pesos, y otros tantos han preparado promociones especiales como copeos a precio accesible, cortesías y descuentos en la compra de vinos mexicanos.

Los socios del CMV y representantes de las asociaciones regionales también se reunirán, en el Balcón del Zócalo, restaurante icónico de la CDMX, para brindar por un sector que hoy representa 500 mil empleos directos en el sector primario, 39% de la participación de mercado por volumen y 8 rutas enoturísticas consolidadas que generan una derrama económica de mil 600 millones de pesos anuales.

¿Qué significa para usted el día del vino mexicano?

Para el Consejo Mexicano Vitivinícola, el Día del Vino Mexicano es más que una fecha en el calendario. Es un reconocimiento al esfuerzo de un sector que ha trabajado por la excelencia; un momento para honrar la historia y la pasión de los viticultores, enólogos y de toda la cadena de valor que impulsa nuestra producción; un día para celebrar nuestra identidad y el fruto de la tierra mexicana en cada copa.



¿Cómo definiría hoy al vino mexicano?

El vino mexicano es garantía de calidad, reflejo de un sector dinámico e innovador. Cada etiqueta expresa su origen, refleja de forma única la unión de tradición vitícola e innovación vinícola. Cada botella fusiona lo mejor de nuestro campo con el talento de una nueva generación de enólogos en los 17 estados productores.

¿Cómo observa la actualidad del vino mexicano?

Está en un momento de gran crecimiento y dinamismo. El consumo per cápita ha aumentado, la calidad es reconocida en competencias internacionales y, lo más importante, el consumidor nacional prefiere los vinos de producción nacional. Así que somos un sector en constante evolución, consolidándose y ganando terreno en diversos mercados.

¿Hacia dónde va el vino mexicano?

A consolidar su identidad y prestigio, a ofrecer nuevas propuestas para el consumidor, por los caminos de la sostenibilidad, la innovación tecnológica y el fortalecimiento de nuestra presencia en los mercados tanto nacionales como internacionales.

¿Cómo considera que es valorado internamente el vino mexicano?

La respuesta tiene varias aristas, pero grosso modo podemos señalar que es una valoración muy positiva. Hemos logrado un crecimiento importante en tiendas especializadas, autoservicios, hoteles, restaurantes y bares. El consumidor mexicano aprecia los vinos mexicanos porque entiende cada vez más el factor agrícola y humano, la historia detrás de cada botella y la autenticidad de un vino elaborado en su propio país.

¿Qué tendencias de consumo observa con más fuerza en el mercado interno?

Observamos un marcado interés por los tintos jóvenes y frescos, así como un avance en el consumo de rosados y blancos. Hay también un notable crecimiento en la categoría de vinos espumosos. La búsqueda de autenticidad y productos de pequeña escala han impulsado el consumo de variedades de uva menos conocidas.

¿Y en el mercado externo?

En el mercado externo, el vino mexicano aún es considerado de nicho, pero con gran potencial. En Estados Unidos, Japón, Canadá y algunos países europeos se valora su autenticidad y calidad. Es visto como un producto de alta gama, diferenciado de las propuestas tradicionales del Viejo y Nuevo Mundo.

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

Sin duda, en el contexto actual existen varios desafíos para los productores. En tema de cambio climático, el uso de recursos no renovables como el agua; en el contexto económico y de comercio, la carga fiscal; así como la generación de políticas públicas. En cuanto a inversión, debemos seguir impulsando la investigación y el desarrollo para mantenernos a la vanguardia.

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

La mayor fortaleza es nuestra diversidad de terruños, desde los climas mediterráneos de Baja California hasta los semidesérticos del Altiplano, que nos permiten producir una gran variedad de estilos. A esto se suma el espíritu innovador de los productores y un importante factor enoturístico, que atrae a miles de visitantes a las 8 rutas del vino.

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

Uno que celebre la riqueza gastronómica de México, que haga sentir a cada uno orgulloso de sus vinos y platillos locales, desde Baja hasta Querétaro tenemos un crisol tan variado de expresiones y productos de la tierra, que me quedaría muy corta si digo solo uno (risas).

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

Los que te hagan sentir esa proximidad con la tierra, nuestras raíces e identidad; los que te lleven en un viaje por los 17 estados productores. Desde un robusto Cabernet Sauvignon o un Nebbiolo del Valle de Guadalupe hasta un espumoso de Querétaro pasando por un Shiraz de Coahuila, un Malbec de Guanajuato, un Albariño de Jalisco, un Viognier de Zacatecas, un Gewürztraminer de San Luis Potosí, un rosado de Aguascalientes.



17 estados
productores de uva
53% de las entidades federativas

+500,000
empleos
en el sector primario

ELIGE VINO MEXICANO

33.7%
cuesta -$300



46.7%
la carga fiscal

+550
proyectos
vitivinícolas

39 de cada **100**
botellas descorchadas
son mexicanas

9,477
hectáreas
de uva industrial

Desde 2017,
los vinos nacionales encabezan la participación de **mercado**

1.5 litros
el consumo
anual per cápita

Cada 7 de octubre,
desde 2023,
festejamos el
Día del Vino Mexicano

8 rutas
enoturísticas
consolidadas

1,600 mdp
la derrama económica
generada por
enoturismo

28 Pueblos Mágicos
en rutas del vino o a
30 min de un viñedo

Descubre las iniciativas para celebrar la Semana del Vino Mexicano y únete a la conversación en redes #eligevinomexicano