

EL VINO MEXICANO (1)

El vino no es solo una bebida, roja, rosada o blanca que se toma sin más.

Es parte de una experiencia personal que se puede dar a solas, pero que va mucho mejor cuando estás acompañado.

Te permite no solo admirar su color y su aroma, sino la charla y el momento con alguien más.

Eso es lo verdaderamente valioso de una buena copa, la compañía y el momento que te brinda.

Hoy hablamos del vino mexicano.





A partir del año 2000 la zona de Valle de Guadalupe empieza a florecer con diferentes vinícolas. Se incrementa el número de etiquetas de vino a nivel nacional y el promedio de consumo nacional se duplica.

Es también este momento en el que México comienza a destacar en competencias internacionales.

En 2018, gracias a la labor del Consejo Mexicano Vitivinícola, se decretó oficialmente la Ley de Fomento a la Industria Vitivinícola el 26 de mayo de 2018, la cual ayudará a tener políticas públicas que impulsarán el desarrollo económico de este sector.

Para disfrutar de un buen vino mexicano hay que esperar al embotellado, el momento justo en el que su enólogo decide que está listo para ser degustado.

Hoy el vino mexicano está presente en la mesa de cada vez más hogares, no sólo en nuestro país sino en el mundo.

Actualmente se produce Vino Mexicano en 14 estados de la república y hay que saber que la industria vitivinícola mexicana sigue cosechando éxitos, medallas y grandes vinos de calidad a nivel mundial.



Una ruta además del Valle de Guadalupe



Hacienda Encinillas, Chihuahua, Vinos recomendados: Megacero y Hacienda de Encinillas. <https://vinosencinillas.com>

Casa Madero, Coahuila. Vinos recomendados: Shiraz Casa Grande y Reserva V. <https://madero.com>

Tierra Adentro, Zacatecas. Vinos recomendados: Merlot Rosado y Mezcla Bordalesa. <https://www.vinostierraadentro.net>

Cava Quintanilla, San Luis Potosí. Vinos recomendados: Laberinto Cabernet-Merlot-Tempranillo. <https://cavaquintanilla.com>

Cuna de tierra, Guanajuato. Vinos recomendados: Pago de Vega y Torre de Tierra. <https://www.cunadetierra.com>

Freixenet, Queretaro. Vinos recomendados: Espumoso dulce y Chardonay. <https://www.freixenetmexico.com.mx>

Bueno y hablar de vino y no mostrar la ruta del Valle de Guadalupe sería como no hablar. Aquí una imagen que puede servirte de base de planeación, para ir o para investigar y pedir.

