

La cultura del vino llegó a Ecuador para quedarse

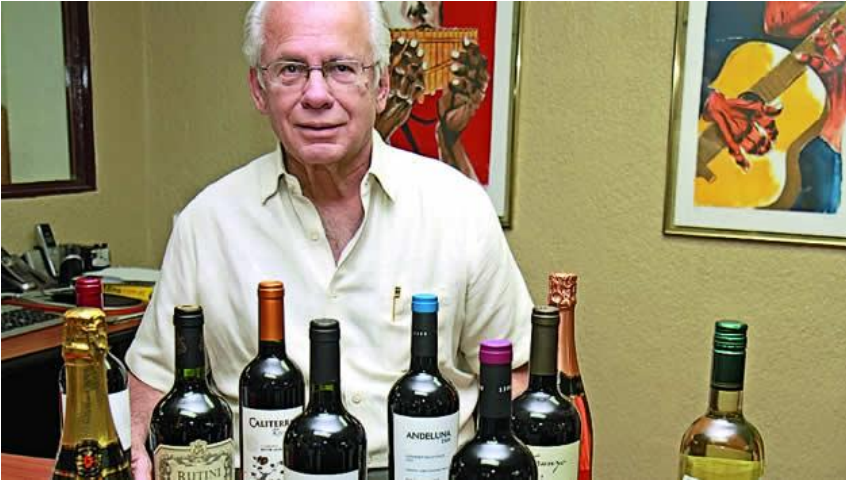
En la última década se triplicó su consumo, surgieron marcas de producción nacional e iniciativas que enriquecen el mundo de esta bebida.



El consumo de vino en Ecuador se triplicó en la última década.



Stephane Richard es experto en maridaje.



Juan José Medina maneja la cadena de tiendas de El Bodegón.



Verónica Parcero es ‘sommelière’ en el Wine Bar de Plaza Lagos.



Los viñedos de San Miguel de El Morro, cerca de Playas.



Dos operarios etiquetan manualmente las botellas de Paradoja.



Pablo Taramelli, gerente de producción de Dos Hemisferios.



Andrés Pérez degusta un vino blanco en su casa de Guayaquil.

El consumo de vino en Ecuador se triplicó en la última década.

Inés Ruiz del Árbol
ruizi@granasa.com.ec

El protagonismo de la mesa ecuatoriana ya no es exclusivo de la cerveza, la gaseosa o el jugo. Desde hace más de diez años existe un competidor de excepción.

Y es que el consumo del elixir más antiguo de la historia, venerado por culturas ancestrales, que alegraba el espíritu a los dioses griegos y desataba la inspiración de los artistas de la 'bohème' parisina, también ha cautivado los paladares ecuatorianos, compartiendo su pasión con países de larga tradición vitivinícola como Argentina, Chile, Francia o España. Hablamos, ni más ni menos, que del vino.

Este cambio, que algunos asocian principalmente a la curiosidad, a la evolución de la gastronomía o al desarrollo económico, se ha materializado en varias iniciativas que han irrumpido pisando fuerte en el mercado del ocio y la cultura. Entre ellas destaca la creación, premiada internacionalmente, de Dos Hemisferios, la primera marca de vino íntegramente ecuatoriana. De la mano, se ha desarrollado en Quito La Cofradía del Vino, cuyo objetivo es difundir las bondades de esta bebida en el país, y proliferan revistas especializadas en la materia y multitud de locales que salpican la geografía porteña y andina con sus singulares propuestas vitivinícolas.

Y es que, definitivamente, el vino ha llegado para quedarse, generando aromas, sabores y sensaciones que cada vez menos gente se quiere perder.

Amplia oferta vitivinícola en la ciudad de Guayaquil

Verónica Parceró es natural de Buenos Aires. Como buena argentina, creció rodeada de vinos y se enamoró perdidamente de su historia. Tanto, que hace ya más de diez años se recibió como 'sommelière' profesional. Desde hace un año trabaja en el Wine Bar de Plaza Lagos, en Samborombón, uno de los lugares que conforman el nuevo mapa para los amantes del vino en la ciudad, donde es posible encontrar más de 70 marcas de las bodegas más diversas: desde un Trapiche argentino a \$ 13 hasta los vinos Premium, como el Almaviva de Maipo (Chile), un cabernet sauvignon que asciende a \$ 240.

Cuando habla del vino su mirada se ilumina y desprende una pasión contagiosa que incita a descubrir más sobre esta bebida milenaria. Asegura que en el tiempo que lleva trabajando en Guayaquil, ha habido un enorme crecimiento de su consumo, que se traduce en mayores ventas y en el desarrollo de actividades para profundizar en su conocimiento. No en vano, cada quince días se realiza una cata del vino de alguna nueva bodega y se imparten cursos monográficos para sumergirse en los blancos, tintos, champañas, o conservación en robles, dirigidos tanto a profesionales como a grupos particulares. "A veces lo más complicado es

verbalizar lo que nos pasa en la boca. En las catas aprendes a ponerle nombre a eso que experimentas cuando pruebas un vino”, desvela con entusiasmo.

Pero el valor añadido que ofrece el local es que todos los vinos se pueden acompañar con un antipasto o aperitivo que potencia el gusto de la comida y de la propia bebida, en lo que los entendidos conocen como maridaje. “La principal evolución es que los clientes escogen primero el vino y luego miran cuál es la comida que encaja mejor”, sonríe satisfecha.

Precisamente en el tema del maridaje es experto Stephane Richard, jefe de cocina del Bankers Club. Asegura que hace diez años era imposible encontrar la variedad de vinos que existen hoy en día en el país y que los propios ecuatorianos, por la simple curiosidad de experimentar, ya valoran el vino como una alternativa óptima para sus comidas. “Cuando llegué aquí hace catorce años, pedías vino en un restaurante y te miraban como a un loco”, recuerda el chef de nacionalidad francesa. Hoy en día, el vino forma parte de todas las cartas y considera que la gastronomía ecuatoriana es perfecta para combinar con un buen vino: “Un seco de gallina con sauvignon blanc o un llapingacho con merlot para mí es lo máximo. Una guatita con un cabernet también es una excelente opción”, acota.

En la ruta vitivinícola de la ciudad no puede faltar la cadena de tiendas de El Bodegón, conformada por siete locales de los que Juan José Medina es el gerente general desde hace 45 años. Al principio, su producto estrella era el whisky, pero desde hace dos décadas el vino comenzó a introducirse progresivamente. “Creo que fue una moda”, asegura, alegando que muchos países que no eran productores comenzaron a consumirlo. Al principio solo vendían la marca chilena Undurraga y algunos italianos, pero tímidamente fueron añadiendo más, hasta llegar a tener las 70 marcas (dos de ellas ecuatorianas) que comercializan hoy en día.

Según Medina, el consumo también ha crecido gracias a la aportación de la mujer, que “antes no tomaba y ahora le gusta el vino y la champaña, porque son bebidas ligeras, agradables y no tan fuertes como el whisky, el vodka o el tequila”.

El sabor del vino sin las cuatro estaciones

Pablo Taramelli habla despacio y en voz baja, pero eso no merma la potencia del emprendimiento en el que lleva inmerso desde hace ya más de una década y que mantiene a él y a sus socios con la ilusión de un niño en su primer día de escuela.

Se trata de Dos Hemisferios, el primer vino de producción nacional, procedente de los viñedos de San Miguel de El Morro, a 10 minutos de Playas. Esta curiosa ubicación desmonta las teorías que defienden que el buen vino solo se produce en un clima de cuatro estaciones y con una cosecha al año. “Comenzamos a trabajar con uvas de mesa, con cepas traídas de Brasil”, recuerda Pablo, para después pasar a cepas provenientes de Argentina con origen francés: cabernet sauvignon, malbec y torrontés.

Producir vino en la latitud cero es arriesgado y si a esto se añade que está cerca del mar y solo existen dos cosechas al año, la producción se convierte en algo inusual. Por ello, en Dos Hemisferios tuvieron que trabajar con el consabido método ‘ensayo error’ (y

“tropezándonos mucho”, añade Pablo), hasta llegar a crear vinos de excelente calidad que hoy en día se plantean competir en el mercado con otros de larga tradición provenientes de Argentina, Chile o países europeos.

Y es que sí es posible sembrar una buena uva en el calor. Prueba de ello son sus Travesía, Bruma, Enigma y Paradoja, que ya han ganado más de un premio dentro y fuera de nuestras fronteras. De hecho, Enigma y Paradoja consiguieron la medalla de oro y plata en la Gala del Vino Ecuador 2009 y luego en el concurso argentino Vinandino. En 2010 ganaron reconocimientos en el festival argentino Vinus, y la guinda del pastel fue cuando en el 2010 la variedad Travesía obtuvo el Gran Oro en la competencia Gala del Vino Ecuador.

No por nada, la cifra de venta de Dos Hemisferios ha ido ascendiendo hasta llegar a 50.000 botellas anuales en promedio. Sin embargo, Pablo reconoce que la demanda comienza a ser mayor que la oferta. No en vano en el año 2011 el consumo de la marca creció en un 323% en restaurantes y en un 80% en supermercados. Ese es uno de los motivos por los que se ha decidido ampliar la cosecha y, para este año, existe el proyecto de aumentar el terreno de 9 a 30 hectáreas, así como construir la bodega en la misma hacienda.

¿Qué es lo que caracteriza a este vino? “Algunos hablan de su carácter oceánico, pero creo que eso no es más que poesía”, sonríe Taramelli. Lo que realmente hace a este vino especial es que, al no tener una producción industrial, pueden darse ciertos lujos que el consumidor agradece. “No molemos la uva directamente, sino que la ponemos en cámara de frío durante 48 horas antes de molerla”, asegura. Otra de las pautas que marcan la diferencia es que, durante la fermentación alcohólica, todos los tanques se vacían y los vinos terminan su proceso en bodega.

Taramelli asegura que, aunque todavía no están listos para competir con otros países, sí está entre sus planes abrirse mercado en otros lugares como, por ejemplo, Estados Unidos. Sea como sea, el vino ecuatoriano está conquistando un espacio único y particular en los paladares de los buenos catadores.

La cultura del vino y sus iniciativas

La mejor ejemplificación del asentamiento del vino en el país es La Cofradía del Vino, que se fundó en octubre de 2002 como organización sin ánimo de lucro. En ella los cofrades comparten experiencias y perfeccionan sus paladares. Además reciben mensualmente una botella de vino, informes sobre lo que hay en el mercado y descuentos para los seminarios que se imparten de forma bianual. Actualmente hay 1.100 socios adscritos, distribuidos en varias ciudades a nivel nacional, con mayor énfasis en Quito, Guayaquil, Cuenca y Machala.

Pablo Conselmo es el etnólogo asesor y confiesa, satisfecho pero con humildad, que el trabajo de la cofradía ha tenido mucho que ver con el crecimiento exponencial del vino en el país. Tanto así que desde hace cuatro años imparten una certificación oficial de ‘sommelière’ de forma conjunta con la Universidad San Francisco de Quito, avalada por la Universidad Maza de Mendoza y la Sociedad de Catadores Profesionales de Ecuador.

De manera paralela, desde la cofradía, aplican el programa llamado ‘Wine Fidelity’ destinado a reconocer a aquellos hoteles, clubes y restaurantes que manejan una política de precios amigables con el vino. “Lo normal en la restauración es que el precio se multiplique por tres y a veces hasta por cuatro. Nosotros sugerimos, publicitamos y recomendamos, a través de nuestra web, a aquellos locales que cumplen con las condiciones de precios razonables”, explica Conselmo.

Precisamente el tema de los precios es lo que más preocupa a Andrés Pérez, catador profesional, que opina que las alzas arancelarias con las que se ha castigado al vino en los últimos años, han dificultado las cosas. Sin embargo este experto en vino, considerado por muchos el más entendido de la urbe porteña, asegura que las importaciones siguen creciendo. No hay más que ver la evolución de las cifras desde el año 2000, cuando se importaban 1.873 toneladas, frente a las 6.128 toneladas de vino importadas en el 2013, según datos del Banco Central del Ecuador.

Andrés se ha sumado a esta oleada impulsando un nuevo proyecto vinícola llamado “Viña María”, cuyo estandarte son las tres ‘B’: bueno, bonito y barato. “Consiste en hacer una especie de cacería de caldos, probarlos y hacer un vino con ellos. Para esto vamos al sur de Chile y Argentina una vez al año”, señala. El resultado es un vino con excelente relación calidad-precio, del que se venden cerca de 280.000 botellas al año. Además de este negocio, Andrés es coleccionista de vinos, llegando a tener más de 1.600 botellas en su propia bodega. ¿El más caro? “Un Petrus de Francia, que costaba \$ 2.200. Con la primera copa nos demoramos una hora, las demás las tomamos con jamón de jabugo y pan”. Pero asegura que es posible encontrar óptimas marcas por menos de 200 dólares, aunque que sin duda lo más importante es el valor de poder saborear, en compañía, la historia y los recuerdos que traen al paladar los aromas de un buen vino.