

Messico, il Concours Mondial de Bruxelles accende i riflettori sul vivace mondo del vino locale

scritto da Alessandra Piubello | 15/06/2024



Dal 7 al 9 giugno, nello Stato di Guanajuato, si è svolta la trentunesima edizione del CMB che mette in valutazione vini bianchi e rossi provenienti da 42 Paesi. Il nostro racconto e qualche informazione sulla storia e le caratteristiche della viticoltura messicana

Tequila, fiesta, la canzone *Mexico* e nuvole forse sono le prime semplici associazioni che ci vengono in mente se pensiamo al **Messico**. Certamente non lo collegheremmo al vino e, invece, il **Concours Mondial de Bruxelles** (CMB) ha investito in questo Stato intuendone lo sviluppo.

Nel 2017, il CMB lancia, infatti, la **México Selection by CMB**, un concorso nazionale dedicato a vini e spirits. Da allora, l'evento ha continuato a crescere, attirando ogni anno sempre più campioni. Parallelamente, nel 2020 viene aperto il primo **Wine Bar by CMB a Città del Messico** e successivamente il **Wine Corner by CMB** all'aeroporto internazionale di Città del Messico (in

collaborazione con United Airlines). Questi due luoghi di degustazione sono dedicati esclusivamente ai vini premiati al Concours Mondial de Bruxelles.

«Il profilo dei vini messicani in questi ultimi anni è cambiato molto – racconta **Manuel Negrete**, sommelier e direttore del Wine Bar by CMB – puntando più sul frutto che sulle note vanigliate da barrique. Sono aumentate le zone produttive e il consumatore compra vino di maggior qualità. Il wine lover messicano è di mentalità aperta, non ha un retaggio storico e pertanto si fa consigliare e guidare, crescendo così nella propria capacità di assaggio».



Un momento del Concours Mondial de Bruxelles 2024 (Foto © Alessandra Piubello).

Sono le donne a guidare il mercato, considerando che gli uomini hanno una tradizione consolidata verso tequila e whisky. Anche i giovani si stanno avvicinando al vino, reputandolo uno status symbol a cui ambire, sinonimo di eleganza e *savoir vivre*. Il consumo di vino in Messico dal 2003 con 225 millilitri pro capite è passato nel 2024 a 1,2 litri e le previsioni sono di arrivare a 2 litri entro il 2030.

«Il CMB si propone anche come un indicatore delle tendenze del mercato – afferma **Baudouin Havaux**, presidente del Concours Mondial de Bruxelles – per questo abbiamo deciso di investire qui qualche anno fa, convinti del potenziale messicano. La rapida evoluzione della sua realtà vinicola con centinaia di produttori di qualità dimostra che avevamo ragione. Con la trentunesima edizione del CMB abbiamo scelto di venire per la

prima volta in America, proprio in Messico e precisamente a León, Guanajuato anche per far conoscere i vini e i luoghi ai nostri 300 giudici provenienti da 45 nazionalità diverse. La nostra presenza in Messico è soprattutto un modo per far conoscere agli operatori locali la nostra professionalità, al contempo la visibilità internazionale è un aiuto per i produttori premiati a inserirsi in nuovi mercati. I campioni arrivati dagli Stati messicani sono stati 650 su un totale di 7.500 vini bianchi e rossi, provenienti da 42 Paesi nel mondo».

Anche la nostra **Italia ha partecipato con circa 1.200 etichette**, provenienti soprattutto dalla Toscana e dalla Sicilia.

Il vino in Messico, una storia iniziata nel 1493

La vite arriva in Messico **nel 1493** con il secondo viaggio di **Cristobal Colón**, ma fu nel 1524 con l'editto (ordinanza del buon governo) del governatore **Hernán Cortés** nel quale si stabiliva che si dovessero piantare dieci viti per ogni schiavo indio presente nelle tenute, che il vigneto aumentò. Ma **nel 1595** il re di Spagna Filippo II ordina la rimozione dei vigneti esistenti, temendo la concorrenza con la Spagna. I missionari continuarono la loro opera, esclusivamente per i vini da messa.

Nei secoli il vigneto messicano subisce altri scossoni: **nel 1810**, durante la guerra d'indipendenza, molte vigne furono bruciate. Inoltre è in questo periodo storico che il vino termina il suo ruolo di bevanda alcolica quotidiana per diventare elitario.

La storia è lacunosa e frammentata ma si è a conoscenza del fatto che **nel XIX secolo arrivarono varietà francesi**, sotto il governo di **Porfirio Díaz**. **Nel 1948** fu fondata l'**Associazione Nazione dei Viticoltori**, oggi **Consejo Mexicano Vitivinícola**, per promuovere e sostenere il mondo del vino messicano.



Nel 1948 fu fondata l'Associazione Nazione dei Viticoltori.

Gli Stati messicani dove si produce vino

Sono diciassette gli Stati produttori di vino: **Baja California**, la più rinomata, **Coahuila**, **Querétaro**, **Chihuahua**, **Aguascalientes**, **San Luis Potosì**, **Guanajuato**, (i primi stati a investire nella vitivinicultura), poi **Sonora**, **Durango**, **Zacatecas**, **Baja California Sud**, **Nuevo León**, **Nayarit**, **Jalisco**, **Michoacán**, **Hidalgo** e **Puebla**, con nuovi stati che presto produrranno come Tamaulipas e Tlaxcala.

Numeri del vino messicano

Attualmente gli **ettari vitati sono più di 8.600** e le varietà coltivate sono molte, circa una cinquantina. Nel 1996 esistevano solo sette **aziende produttrici**, **oggi sono più di 400**, che producono 80.600 tonnellate di uva.

Ciò che colpisce, negli ultimi tempi, è la crescita del consumo interno pro capite e l'aumento della quota relativa al mercato interno di oltre il 20 per cento: si è passati dal 10 per cento del 2003 al 34 per cento. **Il consumo di vino è in continua crescita**, tanto che la produzione totale mira a essere assorbita, per metà, dal mercato interno. **Il valore di mercato è di circa 2,4 milioni di dollari.**

Guanajuato, lo Stato ospitante il CMB con una lunga tradizione vitivinicola

È il quarto stato produttore in Messico, con 500 ettari vitati che, secondo *Manuel Negrete*, direttore del Wine Bar by CMB, diventeranno mille in un paio d'anni. **L'altitudine dei vigneti è tra i 2000 e**

2400 metri con notevoli sbalzi termici. I suoli sono argillosi, sabbiosi e calcarei. È composto di 12 zone produttive: San Felipe, San Diego de la Unión, San Luis de la Paz, Dolores Hidalgo, León, Guanajuato, Silao, San Francisco del Rincón, San Miguel de Allende, Comonfort, Yuriria e Salvatierra. **Dolores Hidalgo** ospita dal 2016 uno dei due musei del vino messicani, dove sono illustrati la storia vitivinicola e i processi di vinificazione.

Dal punto di vista storico, citiamo qualche data importante: **nel 1793** viene introdotta l'arte della viticoltura nello stato di Guanajuato grazie a Miguel Hidalgo, che la insegna ai contadini di San Felipe. **Nel 1810** con l'indipendenza del Messico dalla Spagna i vigneti furono distrutti. **Nel 1870** si ricomincia a produrre vino a San Luis de la Paz.

Non solo vino a Guanajuato ma anche argento e cultura

Guanajuato è stato uno dei primi territori colonizzati dagli spagnoli, nel 1520, attratti dalle ricche miniere d'argento che ancora oggi sono fra le più produttive a livello mondiale. Nello Stato si trovano anche giacimenti di oro, rame, stagno, piombo, mercurio e opale. Situato nel cuore del Messico, Guanajuato ha un ricco patrimonio culturale, storico e architettonico che attira milioni di visitatori ogni anno.

Vanta ben **due città Patrimonio dell'Umanità** (la capitale Guanajuato e San Miguel de Allende), sei **Pueblos Mágicos** (piccole cittadine dove la popolazione mantiene da secoli la tradizione) visitatissimi (Dolores Hidalgo, Salvatierra, Jalpa de Canovas, Yuriria, Mineral de Pozos e Comonfort) e **cinque siti archeologici**, centri cerimoniali legati alle culture mesoamericane (Cañada de la Virgen, El Coporo, Arroyo Seco, Peralta e Plazuelas). Guanajuato è famosa anche per il **Festival internazionale di Cervantes**.

La visita a Bodegas Guanamé

Attraversando per un pezzo la **Ruta del Mexcal**, ci siamo imbattuti in un paesaggio aspro e selvaggio, con i classici cactus, le agavi, qualche sparuto albero e tanti arbusti. Terra rossa, a tratti più chiara e rocce. Qualche asino, pochi cavalli, ogni tanto dei campi coltivati. Poi ruderi e baracche. Sembravamo persi in un paesaggio disabitato fuori dal mondo. Poi siamo arrivati a **San Felipe**, nel ranch **Pájaro Azul**, dove ci hanno accolto con tipica ospitalità messicana Elias, Alexandro e Juan Pablo Torres Barrera, i proprietari, con la loro **enologa Alexandra Cordero**.



San Felipe, nel ranch Pájaro Azul (Foto © Alessandra Piubello).

I ventitré ettari vitati sono stati piantati a partire dal 2011, arrivando poi a produrre la prima etichetta nel 2014 di syrah, alla quale si aggiungeranno altre derivanti dai vitigni malbec, merlot, cabernet sauvignon, tempranillo, sauvignon blanc, moscatel. La produzione si attesta sulle 95mila bottiglie.



I vini dell'azienda Bodegas Guanamé (Foto © Alessandra Piubello).

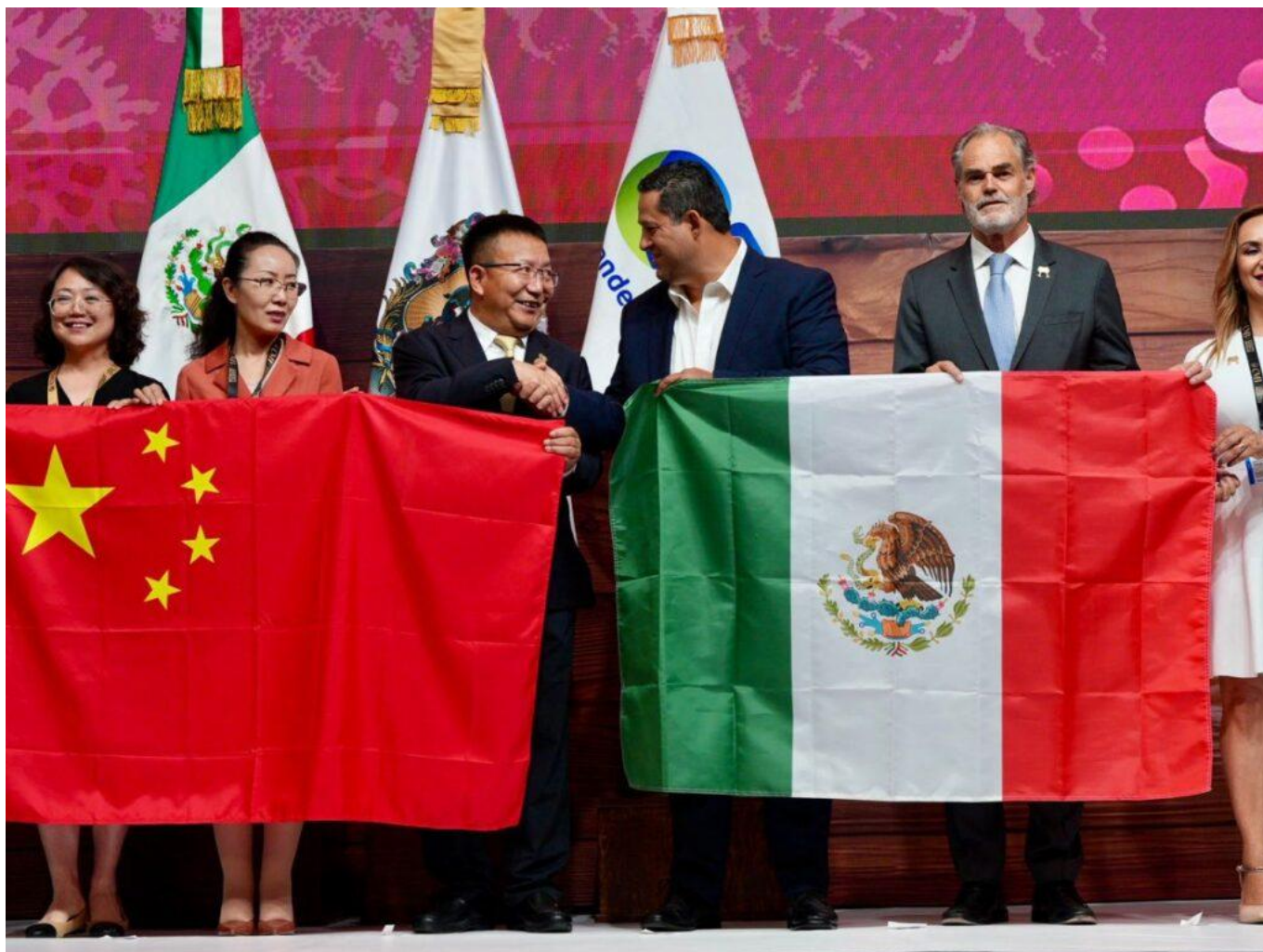
Siamo in un'impresa familiare, che ci fa sentire calorosamente benvenuti nella loro casa. In realtà, come vediamo salendo a bordo di un tipico carro trainato da un trattore, il ranch è molto grande, ci sono mucche, cavalli, ovini. Infatti sono anche un caseificio. Ci hanno preparato un pranzo tipico messicano, con musica locale ed esibizione di cavalli. La simpatia e la passione dei tre fratelli Torres Barrera ci resterà impressa.

Il Concours Mondial de Bruxelles e la prossima tappa in Cina a Yinchuan, Ningxia



Yinchuan ospiterà l'edizione 2025 (Foto © Alessandra Piubello).

La **tradizionale cerimonia del passaggio delle consegne è avvenuta** alla presenza di una delegazione del governo di Yinchuan e le autorità governative dello stato di Guanajuato, che hanno espresso il loro orgoglio nell'aver ospitato il CMB. Con 18.000 ettari di vigneti, 72 aziende vinicole, una produzione annua di 75 milioni di bottiglie di vino e un valore complessivo di quasi 4 miliardi di euro, Yinchuan, ai piedi dei Monti Helan, in Ningxia, si prospetta una meta interessante.



La cerimonia del passaggio delle consegne (Foto © CMB).

I giudici al Concours Mondial de Bruxelles, serietà e professionalità nelle valutazioni

Oltre alle attestate capacità professionali di degustare alla cieca vini provenienti da tutto il mondo, bisogna sapersi mettere ulteriormente alla prova. Il CMB seleziona i giudici partecipanti attraverso un programma statistico che analizza per ogni degustatore la severità o generosità, la ripetibilità della valutazione (lo stesso vino viene presentato più volte), la coerenza rispetto alla giuria.

Ogni assaggiatore deve digitare sulla tastiera i commenti per ciascun vino, oltre ad inserire il punteggio. **L'Intelligenza Artificiale è in grado di assorbire le informazioni fornite dai giudici in sette lingue diverse** e di produrre un ritratto gusto-olfattivo del vino, una ruota degli aromi o un diagramma della struttura del vino.

«L'obiettivo - spiega **Baudouin Havaux** - è aggiungere sempre più valore a una medaglia, dando ai produttori tutta una serie di informazioni come feedback della loro partecipazione al concorso».



I giudici partecipanti sono selezionati in tutto il mondo (Foto © Alessandra Piubello).

Ogni anno una meta diversa per questo concorso itinerante, che però offre solide radici organizzative e promozionali. Per ulteriori approfondimenti sul Concorso: concoursmondial.com.