

El buen vino peruano

10 de Octubre de 2022



Por: Rolando Arellano
El Comercio, 10 de Octubre del 2022

“Los viticultores peruanos están ofreciendo vinos de calidad superior”.

Los problemas políticos no nos deben impedir ayudar a avanzar al sector productivo. Por ello, cerca al 12 de octubre, conviene hablar del vino peruano, bebida del viejo mundo que también se produce en esta América que hace 530 años “descubrió” Colón. Veamos.

Quien gusta del vino (este autor lo confiesa, pero sin la sofisticación de quienes saben de milésimas y fragancias) ha visto crecer mucho la oferta de ese producto. Así, a los tradicionales vinos franceses, españoles, italianos y argentinos, se le sumaron los australianos, californianos y chilenos, y hoy ya no sorprende encontrar muy buenos vinos sudafricanos, israelíes o marroquíes. Oferta variada que preocupa a la industria vinícola europea.

En este contexto, se observa una gran mejora de los viticultores peruanos que, siendo ya reconocidos por el pisco, están ofreciendo muchos más vinos de calidad superior. Así, además de los clásicos blancos, rosés y los muy populares dulces tipo borgoña, hoy se ven muy buenos productos peruanos de cepas puras o ‘blends’, reserva o más, en marcas como Tacama, Ocucaje, Rotondo, Tabernerero, Intipallka, Queirolo y otras que nos disculpamos por no nombrar. Ellos vienen en botellas contundentes, buenos corchos, elegantes etiquetas y un producto que, según mi básica apreciación, compite en valor con muchos buenos vinos extranjeros, sin ser tan baratos como para dudar de su calidad.

Por ello, hoy más personas que preferían a ojos cerrados un vino extranjero a buen precio antes que uno peruano cuya prestancia social no siempre convencía, dudan de si esa actitud se sigue justificando. Y esa duda es una buena noticia para la industria vinícola peruana, que solo podrá

avanzar si es considerada una buena opción por los consumidores.

¿Cómo apoyar al vino peruano? Primero, no excluirlo de nuestra lista de compras y fijarnos en las nuevas opciones que ofrece. Luego, no cohibirse de comprarlo y comprobar su calidad, mejor si es con amigos y conocidos. Y si, como es probable, nos sorprendiera una muy agradable experiencia, difundirla con orgullo. Paralelamente, si nuestros chefs fomentaran maridajes con vinos del país, ofrecerían una experiencia de consumo integral que haría crecer la magia que ya se le reconoce a la gastronomía peruana. Más aún cuando el Perú fue el primer país sudamericano que produjo esa bebida.

Actuando así, sin prejuicios ni complejos, podremos dar a nuestros vinos la oportunidad de crecer en el mundo, como se ve hoy con los vinos mexicanos y antes con los chilenos. Apoyándolos, junto con otros productos peruanos de calidad creciente, de los que hablaremos después, generaremos trabajo, bienestar y más autoestima para todos. Que tengan una gran semana.