PRACTICA VINOMEX.

La practica fue realizada en las instalaciones de la empresa Vinomex en donde nos recibió el señor y renombrado gerente, que nos dio una gran explicación de le que consiste su empresa.

Fueras de las instalaciones nos percatamos de la presencia de muchas plantas de sotol estas son traídas de el monte con el fin de que las personas conozcan la planta del sotol y que es una bebida regional de muy alta calidad. Luego pasamos a una especie de sembradíos en donde hacen pruebas con las plantas del sotol para su domesticación, también se encargan de extraer la semilla de la planta para trasplantarla en la sierra cuando esta puede defenderse sola del extremoso clima y de los animales que se alimentan de ella.

Las instalaciones eran anteriormente de una empresa que producía vino, lo cual fue muy favorable ya que la mayoría de las instalaciones se reutilizaron ahorrando en gastos de modernización de infraestructura.

Nos mostro unas pilas de aproximadamente 4 metros de profundidad en donde anteriormente guardaban el jugo de la uva, ahora se almacena ahí el agua con el cual se prepara el sotol. De ahí nos mostro los hornos en donde se cose la planta del sotol para que se ponga blandita y poder extraer sus jugos, de ahí eran pasados a por una banda transportadora que llevaba hasta una trituradora en donde también se exprimía todo el jugo de la planta.

De ahí se pasa a calentar el jugo obtenido para obtener el grado de alcohol necesario y no toxico. Luego se lleva a las barricas en donde reposa el vino por determinado tiempo dependiendo de la clase de sotol que se quiera obtener. Por ultimo se pasaba a embotellar y a etiquetar a mano.

Es una gran empresa, aunque le falta mucha limpieza. Y yo pienso que podrían utilizar su maquinaria cuando no la utilizan para embotellar agua o reciclar la cascara sobrante de la planta para hacer sustratos para invernaderos podrían ser grandes oportunidades de crecimiento.

REPORTE DE PRACTICAS: VISITA A VINOMEX

225535 Villalobos Gracia Irma Arisbel

Esta práctica se llevo a cabo el día miércoles 8 de febrero en la empresa Vinomex, la cual se dedica a procesar el sotol para obtener una bebida alcohólica denominada también sotol.

La empresa se encuentra establecida en un edificio un poco antiguo situado al sur de la ciudad de Delicias Chihuahua.

En el lugar nos atendió amablemente el gerente de la empresa, quien nos dio un recorrido por el interior de la empresa y nos explico su funcionamiento y el proceso para obtener esta bebida llamada sotol.

Al iniciar el recorrido el gerente nos llevo a ver plantas de sotol de diferente desarrollo y nos explico que para que los sotoles puedan ser considerados unas plantas adultas deben tener alrededor de 30 años. Se nos explico también que los sotoles que se están usando para producir son traídos del campo, y que las plantas que se siembran ahí son trasplantadas al campo una vez que tiene 10 años de edad, ya que se piensa que en el futuro se tendrá que recurrir a su siembra.

El interior de la planta esa mi parecer muy antiguo, hay tanques subterráneos en los cuales hay agua, se utilizan unos hornos para cocer las cabezas de sotol muy antiguos y unas maquinas para su procesamiento no muy modernas.

En si el proceso de convertir el sotol en alcohol es algo complicado, ya que son muchos los procesos a los que tiene que ser sometido el jugo del sotol, como ese en el cual se separan los alcoholes tóxicos de la bebida, lo cual me tiene impresionada pues yo pensaba que era un proceso muy sencillo el producir esta bebida alcohólica.

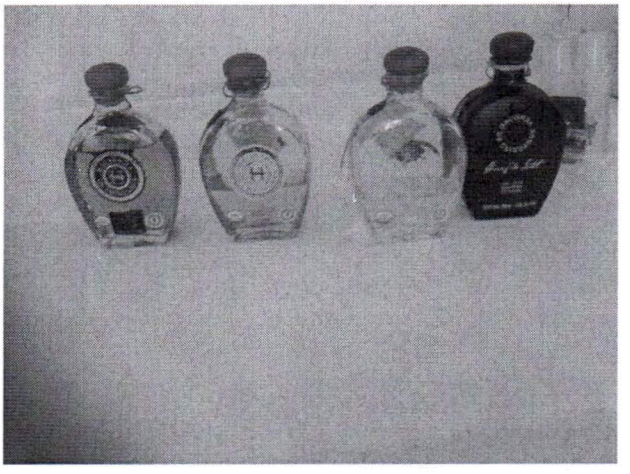
En general yo pienso que esta empresa tiene muchas ventajas competitivas, ya que la bebida que produce es de una planta de la región, es una materia prima que es considerada orgánica, aparte de esto la planta no representa mucho costo ya que se da sola en el campo.

Llamo mucho mi atención el hecho de que tratan el agua de la llave y por medio de varios procesos queda lo suficientemente pura para ser usada.

A mi parecer hicieron bien en apostarle a su venta como una bebida de lujo, ya que en la región tenía muy mala fama el sotol, como algo corriente por así decirlo.

Es impresionante la aceptación que la bebida ha tenido en otros países, ya que yo pensaba que solo era exportado a Estados Unidos y aquí nos explicaron que se exporta a varios países de Europa e incluso a China, lo cual es muy impresionante y un orgullo que un producto regional sea tan bien aceptado en otros países.

No podía faltar la degustación de la bebida, en la cual nos dieron a probar también la rica crema de sotol, la cual es incluso mejor que algunas marcas reconocidas en el mercado.



Me gusto mucho esta visita, ya que resolví muchas dudas que tenia respecto de la producción de esta bebida.