

Con el fin de aprovechar los excedentes de los frutos destinados a procesado, los hermanos Antonio y Joaquín Lancaster Jones González decidieron crear BerryMe, el primer vino de **berries** producido exclusivamente en Jalisco, México.



“La idea de producir BerryMe fue por el acercamiento que tenemos con la producción de **berries** en la zona sur de Jalisco, México”, indicó Joaquín Lancaster Jones González, socio fundador de BerryMe, en entrevista con Portalfruticola.com.

“Desde hace 10 años hemos vivido tanto el crecimiento de la zona en la producción como sus necesidades, y fue ahí donde detectamos una oportunidad de crear un valor agregado que no existiera en nuestro país y que generara un impacto beneficioso en la industria”, añadió.

De este modo, los empresarios comenzaron a investigar y generar información de mercado y sobre la fermentación de las frutas para comenzar a analizar la viabilidad del proyecto.

“Esto fue todo un reto ya que al no encontrar mucha información pública sobre las cualidades de la fruta en México, así como de su proceso de fermentación o vinificación, el desarrollo fue basado en la experimentación -descubrimientos y errores- en el año 2012”, detalló.

A raíz de lo anterior, en 2013, los hermanos Lancaster comenzaron con la producción de 4.000 botellas, buscando la estandarización del producto y su “comportamiento en cantidades mayores”, para después aumentar el volumen de producción.

Según indicó Lancaster, al momento de crear BerryMe consideraron varios puntos importantes, basados en las necesidades de la industria.

“Antes que nada [consideramos] la problemática o necesidad de que el consumo de vino ha estado evolucionando constantemente. Ahora se buscan vinos más afrutados y sabores o aromas similares a los **berries**, por lo que nos dijimos ¿Por qué no crear un vino que sea directamente de **berries** y que cumpla con todo lo que pide el mercado?”, dijo.

Otro factor fue “la pasión y fascinación que tenemos por los **berries**, tanto por su sabor como por su producción”, lo cual sumado a su gusto por el vino y, por último, la intención de generar un producto diferente e innovador en el país, los llevó a “crear una nueva industria”.

Cabe señalar que, actualmente, BerryMe sólo produce vino de **arándano** [mora azul]. Sin embargo, los empresarios se encuentran desarrollando y formulando vinos de **frutilla**, **frambuesa** y **mora** [zarzamora], para así ampliar su oferta de productos.

“Realmente, el proceso es el general de la vinificación. Generamos una molienda para crear un mosto del fruto, después realizamos una fermentación controlada hasta llegar al volumen alcohólico de 11% y después solamente generamos un ligero reposo del vino para crear cuerpo en él. Pero, realmente, es un vino joven donde mantenemos el sabor afrutado natural del **arándano**”, detalló Lancaster.

Consultado sobre los principales mercados de destino, el socio fundador de BerryMe indicó que EE.UU. destaca como el más importante, debido a que los consumidores se muestran más abiertos a probar nuevos productos, y el se caracterizan por su alto consumo de **berries**.

“Hay factores importantes [en EE.UU.], la apertura al consumo de productos diferentes a los convencionales, la existencia de cierta cultura de consumo de vino diferentes a la uva -de forma tradicional o casera- y el boom del consumo de los **berries**. Además, tenemos la ventaja de estar [nosotros] en México y tener cercanía con uno de los países de mayor consumo [de estas frutas] en el mundo”, destacó.

De este modo, Lancaster señaló que destinan sólo un 30% de la producción de vino al mercado local mexicano.

Asimismo, y en relación a las expectativas de producción, el socio fundador de BerryMe indicó que esperan generar alrededor de 100 mil a 120 mil botellas de vino en 2014, cifra que esperan duplicar para 2015.

“Nuestras proyecciones son muy alentadoras. Cada vez hemos visto mayor crecimiento a nivel mundial y mayor apertura a productos considerados gourmet, por lo que estamos con la visión de producir en el año 2015 entre 200 mil y 300 mil botellas de BerryMe, creciendo entre un 100% a un 200% la producción”, detalló.

Finalmente, y con respecto a la recepción del vino, Lancaster señaló que “como cualquier innovación, realmente ha costado introducir el producto al mercado, ya que existen ciertas complicaciones en los niveles de comercialización para arriesgarse y comercializar un producto nuevo, en donde -como toda empresa en sus inicios- no se tiene un gran capital para invertir en publicidad”.

“Pero aún así existen distribuidores, comercializadores y tiendas dispuestas a apostar en BerryMe, creando socios muy importantes. También hemos tenido un gran apoyo del Gobierno a nivel nacional, estatal y el Municipio de Zapopan”, añadió.

Y es que, a nivel nacional, los empresarios se han enfocado en el posicionamiento del producto, poniendo énfasis en que es un vino de **berries** de México, hecho en Jalisco, y que es creado de **arándanos**, aprovechando el boom que hay en el consumo.

Actualmente, los hermanos están poniendo la mira en Centroamérica y ya han comenzado a explorar el mercado Chino.

www.portalfruticola.com