

# Platé semi seco medalla de oro en el concurso CINVE 2020

Muchas veces, por no decir la mayoría de las veces, la **innovación** tiene que ir de la mano del **riesgo**, de la constancia y la **perseverancia** suficiente para lograr ocupar un puesto, en un gremio ya establecido desde hace siglos, como es el sector del **vino**.

Pero si vamos a lo cierto, todo tiene su razón llámese innovación o tradición, lo más antiguo, gente que le dice [caldo](#) a los vinos, ya que en otros tiempos atrás era usado para **calentarse** del frío, y nadie manejaba el **lenguaje** de temperaturas u otra exquisiteces que ha adornado el consumir vino, eso llegó con la sofisticación dirigida hacia los consumidores de **vinos** para poder hacerle una estrategia de **marketing** a ese inmenso nicho de **consumidores** y así, para darle mucha importancia casi de una manera elitesca a la idea de tomar un buen vino y, claro pagar lo que se paga hoy día por algunas referencias, **innovación**.

## Platé semi seco medalla de oro en el concurso CINVE 2020

**Canariasgourmet!** ha querido acercarse a una bodega muy particular ubicada en **El Sauzal** y, digo muy particular porque hace vino de **plátano**, hace muchos productos más, pero nos vamos a centrar en [Platé](#), vino de plátano recién galardonado con medalla de oro en el concurso **CINVE 2020** con el **Platé** semi seco, hablaremos con su creador Carlos Guevara.

**José Garavito:** Carlos ha llegado el momento de comenzar a recoger reconocimientos de la labor de todos estos años de **Bodegas Platé**, la que ha marcado un camino en lo referente al hacer de vino, se ya de uva, de **plátano** o **Maracuyá**. Cuéntanos un poco como ha sido el recorrido hasta ahora y haber obtenido dos importantes premios en el Concurso internacional de vinos

**CINVE 2020.**



**Platé semi seco medalla de oro en el concurso CINVE 2020**

Carlos Guevara: Desde el año 2012 que lanzamos al **mercado** nuestro primer **Platé**, el afrutado, ha sido un camino duro de trabajo y de dar a conocer un producto novedoso. Luego el mercado nos pidió un vino de **plátano** menos dulce y decidimos lanzar el **Platé** semi seco. En paralelo comenzamos a elaborar

las cremas de **vinagre** que en estos dos últimos años han tenido un **crecimiento** extraordinario.

**José Garavito:** Un camino difícil para poder llamar vino de plátano a **Platé**, ya que la gente del **vino** estaba acostumbrada a que el vino viene de la uva exclusivamente. Explicanos en pocas palabras cómo ha sido el cambio para la aceptación del uso de la palabra vino en el caso de Platé.



### **Christian Ramos y Carlos Guevara de Bodegas Platé**

Carlos Guevara: La verdad que ha sido difícil, de hecho aún el gobierno de España no lo acepta, al impugnar ante el constitucional la ley de calidad agroalimentaria Canaria, por el artículo 19, en donde define los vinos de fruta. Algo que en toda Europa es ampliamente aceptado, en España todavía estamos en el siglo 18, negando la existencia de los vinos de fruta.

Es importante tener en cuenta algo, cuando hablamos de vino, a

secas, siempre será una definición exclusiva aplicada los vinos de uva. En nuestro caso, se autoriza el uso de la palabra vino siempre y cuando vaya acompañada de la fruta que se esté fermentando. Por lo que para nombrar a Platé siempre se dirá que es un vino de plátano.



Algo que en toda Europa es ampliamente aceptado, en España todavía estamos en el siglo 18, negando la existencia de los

## **vinos de fruta**

**José Garavito:** La bodega no solo se ha dedicado a la fabricación del vino, están produciendo otros derivados de frutas, ¿Cuántos productos se están produciendo actualmente en Platé?

Carlos Guevara: Actualmente nuestra gama de productos se compone de 2 vinos de plátano, dos frizzantes de frutas, 5 cremas de vinagre, 2 vinagres y un dulce de plátano

**José Garavito:** ¿Cómo ha estado la producción y comercialización durante este tiempo de Covid\_19, te hago la pregunta para visualizar un poco los tiempos de producción en comparación al vino de uva?

Carlos Guevara: Durante este tiempo de covid, nuestras ventas de los Platé, han bajado debido a la caída del mercado turístico que es un mercado que tira mucho de nuestros vinos de plátano.



**Plátano de Canarias Medalla de Oro en el Concurso CINVE 2020**

Aun así hemos seguido produciendo para suplir el mercado local y para la exportación a Alemania, la cual ha crecido un 50% comparada con el año pasado, lo que nos ha ayudado mucho para enfrentar este duro año. Además del crecimiento en las ventas en cremas de vinagre que han ayudado mucho a poder mantenernos en el mercado.

**José Garavito:** ¿Uds no tienen vendimia ¿cómo funciona la bodega durante el año?

Carlos Guevara: En efecto, Platé no tiene vendimia, elaboramos a medida que lo necesitamos. Mantenemos un stock entre 500 y 2000 botellas, cuando llega a 500 botellas elaboramos de nuevo. Lo que le garantiza al consumidor que siempre tendrá un producto fresco y nuevo. Además cuando no estamos elaborando Platé, elaboramos las cremas de vinagre y el dulce.

**José Garavito:** Carlos qué significa haber sido premiado en este concurso tan reconocido en el mundo del vino, como es el Concurso internacional de vinos CINVE

Carlos Guevara: El haber ganado la medalla de oro con nuestro Platé semi seco en el concurso CINVE 2020, representa para nosotros un logro realmente extraordinario, y te explico por qué.



Platé semi seco fue catado a ciegas por un panel de expertos del mundo del vino, lo que nos puso a competir en igualdad de condiciones con más de 500 vinos de España y de otras partes del mundo. De todos esos vinos, solo 53 obtuvieron medalla de oro, Platé fue el único vino de frutas en este concurso.

**José Garavito:** ¿Qué te dice esto?

Carlos Guevara: Que nuestro vino de plátano ofrece la misma calidad, o más, que puede ofrecer cualquier otro vino de calidad. Con la gran salvedad que nuestro producto es genuinamente único. Vinos hay millones, pero vino de plátano

con la calidad que ofrecemos solo uno, Platé.

Por otra parte nuestra crema de vinagre a la pulpa de Plátanos de Canarias, ganó una medalla de plata en la categoría de vinagres, lo que también nos alegra muchísimo y te habla de la calidad de nuestras cremas de vinagre y lo ricos que están.

**José Garavito:** ¿Y qué vendrá ahora?

Carlos Guevara: Estamos trabajando en un par de proyectos que seguro van a sorprender a muchos, pero por ahora lo mantengo en secreto, ya te contaré en su momento.

**José Garavito:** Gracias por atendernos y nada que sigan cultivando muchos éxitos...