

**COAHUILA – La Cuna de la Viticultura Americana**

"Donde todo comenzó: Historia, Oasis y Nogales"

Equipo Deckman's: Hoy viajamos al lugar donde nació el vino en todo el continente americano. Si Baja California es la "fuerza actual", Coahuila es la "fuerza histórica". Estamos hablando del Valle de Parras, un oasis verde en medio del desierto, lleno de agua, nogales (árboles de nuez) y parras viejas. Aquí, el vino no es moda, es una tradición de más de 400 años.

Antecedentes Históricos: Todo inicia aquí. En 1597, el Rey de España otorgó la merced para fundar la Hacienda de San Lorenzo, hoy conocida como Casa Madero, la bodega más antigua de América operando ininterrumpidamente. Coahuila mantuvo viva la llama del vino en México durante siglos, sobreviviendo guerras, revoluciones y leyes secas, protegiendo variedades que se creían extintas.

**Datos Duros (El Terreno de Juego):**

- Superficie de Viñedo: Es el segundo estado más plantado de México, con cerca de 1,200 hectáreas.
- Producción: Se producen alrededor de 4.5 millones de botellas al año. Es una potencia en volumen y calidad.
- Número de Vinícolas: Cerca de 30 a 35 proyectos consolidados.
- Vinícolas Relevantes: *Casa Madero* (el gigante), *Rivero González* (vinos muy finos y elegantes), *Don Leo* (famosos por sus viñedos "Kosher" y de altura), *Parvada* y *Bodegas del Viento* (en la Sierra de Arteaga, clima muy frío).

**Personajes Clave:**

- Francisco Rodríguez: Enólogo leyenda de Casa Madero, quien ha vinificado más cosechas que casi cualquier otro en México.
- Familia Madero: Guardianes de la tradición que han sabido modernizarse tecnológicamente sin perder su esencia.

Situación Actual: Coahuila tiene dos caras. Parras (clima cálido, desértico, oasis) produce vinos maduros, suaves y con notas de nuez y frutos secos. Arteaga (montaña alta, bosque) produce vinos fríos, Pinot Noir y Chardonnays crujientes que compiten con los mejores del mundo. La región ha ganado muchísimos premios internacionales recientes, demostrando que la historia también sabe a futuro.

Coahuila es un maridaje natural. Sus Cabernet Sauvignon y Shiraz suelen ser muy amables, con taninos dulces y notas de fruta madura (como higo o dátil). Si el cliente busca 'tradición y elegancia' en lugar de la 'potencia y estructura' de Baja, recomienden un vino de Coahuila. Es beberse 400 años de historia.