

GRECIA: SANTORINI

Equipo Deckman's: hoy nos trasladamos a Santorini, la joya volcánica del Egeo, donde la viticultura ha desarrollado vinos únicos por su suelo, clima y tradición milenaria. Santorini nos enseña que incluso en condiciones extremas —suelo volcánico pobre, calor intenso y lluvias escasas— se pueden producir vinos de alta acidez, frescura y gran identidad. Esta lección es directamente aplicable a Baja California: cada valle y cada viñedo tiene su carácter propio, y nuestra tarea es expresarlo con orgullo en cada copa.

Historia y desarrollo:

La viticultura en Santorini tiene más de 3,500 años de tradición. Los habitantes aprendieron a cultivar en suelos volcánicos, utilizando técnicas únicas como los enrejados circulares llamados “kouloura”, que protegen a las uvas del viento y concentran la humedad del suelo. Durante siglos, los vinos locales fueron consumidos en Grecia y exportados a Europa, destacando por su frescura y acidez natural. Hoy, productores como Santo Wines, Gaia, Sigalas, Argyros y Hatzidakis han llevado estos vinos al mercado internacional, manteniendo la esencia tradicional mientras aplican técnicas modernas de vinificación.

Clima y terroir:

Santorini es extremadamente árida, con sol intenso y brisas marinas que regulan la temperatura. Los suelos volcánicos, ricos en ceniza y minerales, dan vinos con mineralidad pronunciada y tensión natural. La altitud y la exposición al sol permiten una maduración equilibrada, generando blancos secos con gran frescura y capacidad de acompañar la comida.

Uvas y estilos principales:

Assyrtiko: uva emblemática de Santorini, produce vinos blancos secos, minerales, con acidez viva y capacidad gastronómica.

Aidani y Athiri: aportan aromas florales y suavidad al blend de algunos blancos.

Vinsanto: vino dulce tradicional de sobremesa, concentrado y aromático.

Puente con Baja California y Deckman's:

Assyrtiko de Santorini es un excelente paralelo de nuestros Sauvignon Blanc y Chardonnay frescos de Baja California. Ambos aportan acidez, mineralidad y frescura, ideales para maridar con ostiones, ceviches, aguachiles y trucha. La lección principal es la misma: el terroir define el estilo, y nuestra tarea es transmitirlo en el servicio, generando experiencia y orgullo.

Maridaje práctico:

Assyrtiko y blancos frescos → ostiones, ceviches, aguachiles, trucha, ensaladas y verduras del huerto

Vinsanto → postres del menú Deckman's, como toffee, mousseline de queso o helados artesanales

Blancos aromáticos → platos ligeros con hierbas y cítricos, donde la acidez resalta el sabor

Tip de servicio:

Cuando un cliente mencione Grecia o Santorini, el staff puede usar el puente mexicano:

“Si te gusta el estilo fresco y mineral de Santorini, nuestro Sauvignon Blanc o Chardonnay mexicano ofrece la misma frescura y armonía con tu plato.”

Cierre motivacional:

Santorini nos enseña que incluso en condiciones extremas se pueden crear vinos excepcionales. En Deckman's aplicamos la misma filosofía: servimos Baja California con identidad, pasión y precisión, cada copa, cada mesa, transformando la experiencia del cliente en algo memorable y único.