

Fermentación en Acero Inoxidable vs Concreto vs Ánfora de Barro

Imagina que el mosto es como un lienzo en blanco y el recipiente donde fermenta es el pincel que le da personalidad. En el **acero inoxidable**, todo es control: temperatura exacta, limpieza total, nada interfiere. El resultado: vinos puros, fruta brillante, aromas limpios. Perfecto para un Sauvignon Blanc que quiere gritar cítricos o un rosado que busca frescura total.

El **concreto** es como un abrazo mineral. Los huevos o tanques de concreto dejan que el vino respire poquito, las lías se mueven solas por la forma ovalada y aportan textura cremosa sin sabor a madera. En el Valle, muchos Chenin o Viognier fermentan aquí y salen con volumen, notas de piedra mojada y fruta madura.

El ánfora **de barro** es la tradición que vuelve. Sin poros sellados, permite microoxigenación natural, pero sin ceder sabores. El vino gana mineralidad, tensión y un toque terroso. Ideal para un Grenache ligero o un blanco con piel que busca pureza ancestral.

En el servicio, haz que el cliente toque la diferencia. Di: “Este Sauvignon fermentó en acero: puro limón y toronja, pruébelo con ceviche y sentirá la explosión”. O “Este Chenin en huevo de concreto tiene cuerpo y mineralidad, perfecto con pescado a la parrilla”. Para el ánfora: “Este rosado en barro huele a fruta y tierra, ideal con tacos de mariscos”.

Muestra las copas: acero brilla cristalino, concreto da textura sedosa, ánfora aporta vibra viva. Invita a oler: “Cierre los ojos: ¿siente la fruta limpia, el abrazo mineral o la voz del terruño?”.

Para vender, celebra la diversidad: “En el Valle usamos el recipiente como herramienta”. Ofrece catas comparativas: tres copas, tres mundos. Sugiere botellas: “Llévese el de acero para mañana, el de concreto para la semana, el de ánfora para recordar”. Resalta que cada fermentación es una elección de estilo, hecha con pasión mexicana.