

Valle del Maipo

Equipo Deckman's: si hay un valle chileno que define la imagen del vino en ese país, es Maipo. Es considerado el “corazón histórico” del vino chileno y el gran referente del Cabernet Sauvignon del Nuevo Mundo. Así como Napa representa el Cabernet estadounidense y Burdeos el francés, Maipo representa el chileno.

El Valle del Maipo está ubicado cerca de Santiago. Es una zona cálida y seca, con influencia andina y suelos aluviales que retienen bien el agua y facilitan raíces profundas. Aquí el sol y la amplitud térmica permiten una madurez completa del Cabernet. El resultado son vinos con estructura, fruta madura, notas de cassis, tabaco, hierbas y un tanino firme pero amable. El estilo general es serio, clásico y muy consistente.

Maipo tiene una enorme importancia en la historia del vino chileno. Aquí nacieron las primeras bodegas modernas del país y se instalaron familias que impulsaron la industria. Grandes referentes como Concha y Toro, Santa Rita, Carmen, Cousiño-Macul y Undurraga han trabajado el Cabernet de Maipo durante décadas, definiendo un estilo reconocido mundialmente.

A partir de los años 90, Maipo vivió un salto cualitativo. Entraron proyectos más ambiciosos que apostaron por vinos “de clase mundial”, con foco en técnicas bordelesas. Aquí nacieron colaboraciones como Almaviva (Concha y Toro + Château Mouton Rothschild), uno de los vinos ícono de Chile. Estos proyectos demostraron que Chile podía competir con cualquier región del Nuevo Mundo en vinos de guarda.

El prestigio de Maipo no solo se basa en el Cabernet, aunque es su estandarte. También destaca por ensambles bordeleses (Cabernet + Merlot + Cabernet Franc + Petit Verdot), con un lenguaje muy internacional. Maipo no es una región de experimentos: es una región de seriedad, tradición y solidez, donde el objetivo es producir vinos tensos, estructurados y con perspectiva de guarda.

Ahora, ¿por qué le sirve esto al equipo en Deckman's? Porque muchos clientes conocen Maipo o han tomado vinos chilenos alguna vez. Chile fue durante años uno de los países que más vino exportó a México. En el piso del restaurante, esto es una ventaja. Cuando alguien diga: “Me gustan tintos chilenos” o “quiero algo con carácter tipo Maipo”, no decimos “no hay”, decimos “claro, el estilo Maipo es Cabernet con estructura; Baja California hace ensambles con Cabernet y Merlot con más fruta y sol, perfectos para la carne.”

Maipo y Baja tienen puentes naturales:

1. Clima: ambos son cálidos y secos.
2. Uva reina: en ambos el Cabernet Sauvignon funciona.
3. Ensamblados: tanto Maipo como Baja producen blends bordeleses.
4. Nuevo Mundo: ambos tienen libertad creativa sin reglas estrictas.

La diferencia está en el estilo:

- Maipo → más clásico, herbal, tabaco, cassis, un toque europeo.
- Baja → más fruta, más mediterráneo, más densidad, pero también estructura.

Cuando la mesa pide carne roja, Maipo sirve como referencia conceptual. En Deckman's, piensen en ensambles bajacalifornianos para solomillo, costilla braseada, papada de cerdo, borrego y cortes con grasa y jugo. El tanino limpia el paladar y la fruta acompaña.