

Tintos de Italia: El Espejo de nuestra Potencia y Elegancia

Equipo Deckman's: Hoy nos medimos con los pesos pesados: Chianti, Brunello y Barolo. Estos nombres representan la cúspide de la elegancia mundial. Aunque no forman parte de nuestra cava, son la referencia perfecta para explicarle a un cliente por qué nuestros tintos de Baja tienen esa estructura que tanto les gusta.

Los Referentes de Estilo (Lo que el cliente reconoce):

- Chianti (Toscana): Basado en la uva Sangiovese. Es famoso por su fruta roja brillante, acidez vibrante y taninos suaves. Es el vino que "limpia" el paladar.
- Brunello di Montalcino (Toscana): 100% Sangiovese, pero con una potencia descomunal. Notas de cereza negra y especias, diseñado para guardarse por décadas.
- Barolo (Piamonte): Hecho de uva Nebbiolo. Es conocido como el "Rey de los vinos" por su aroma a rosas y trufas, con taninos firmes que exigen una buena carne.

El Desafío Global (2025): Al igual que nosotros en el Valle, las regiones de Toscana y Piamonte enfrentan sequías que impulsan el riego sostenible. En 2025, el foco es la "viticultura heroica" y el respeto al ciclo natural, algo que vivimos día a día en nuestro proyecto sostenible.

¿Cómo usar a Italia para vender Baja California? Cuando un cliente busque profundidad o elegancia, usen estos puentes:

1. Si el cliente busca la finura de un Chianti: "Si le gustan los vinos equilibrados y con buena acidez como un Chianti, tiene que probar nuestro Sangiovese de Casa Magoni. En Toscana lo usan para resaltar las especias; aquí es el compañero ideal para nuestro borrego al horno".
2. Si el cliente busca la potencia de un Brunello: "Esa estructura que busca en un Brunello la encontrará en nuestro Mogor Badan. Es un ensamble con una capacidad de guarda y una elegancia que evoca los grandes tintos toscanos".
3. Si el cliente es fanático del Barolo: "El Barolo y nuestro Valle comparten algo clave: la amplitud térmica. Para esa experiencia de taninos sedosos y profundos, le sugiero el Nebbiolo de Henri Lurton o el Punto 3 de VPYA; es la elegancia italiana expresada con el sol de Baja".

Tip de Venta: No vendan solo el vino, vendan el maridaje de "fuego vivo". Digan: "Este tinto tiene la estructura de acero necesaria para cortar la grasa de nuestro tuétano o nuestros cortes con marmoleo".

¡Motivación! El tiempo crea magia en los tintos italianos, y nuestra pasión crea magia en cada botella de Baja. Usen este conocimiento para que el cliente sienta que está en las mejores manos. ¡A brillar en el servicio!