

La Región de MENDOZA

Equipo Deckman's: si Argentina es un país de vino, Mendoza es su capital. Aquí se produce cerca del 70% del vino argentino y es el lugar donde el país encontró su identidad moderna. Mendoza no es solo volumen; es diversidad, altitud, creatividad y visión internacional. Es el gran escenario donde Argentina mostró que podía hacer vinos finos sin copiar a Europa.

Lo que distingue a Mendoza es la combinación de desierto + altura + riego + Andes. Mendoza es una zona árida, con menos de 200 mm de lluvia al año. Sin riego —antiguamente canales coloniales y hoy riego por goteo— no habría viñedos. La altitud juega un papel decisivo: viñedos entre 600 y 1500 metros, con sol intenso durante el día y noches frías. Esa amplitud térmica permite madurez sin perder acidez. Aquí los vinos tienen fruta + frescura + textura.

Mendoza no es uniforme; está dividida en subregiones que expresan estilos distintos:

Luján de Cuyo es la zona histórica del Malbec clásico: fruta negra, violeta, textura suave, tanino fino y un carácter seductor. Aquí surgieron bodegas clave como Catena Zapata, Norton, Luigi Bosca, Nieto Senetiner, Lagarde y Chandon. Luján fue el primer distrito argentino en posicionarse internacionalmente, en parte porque el consumidor conectó rápido con el Malbec.

Más al sur está el Valle de Uco, una de las regiones más emocionantes del Nuevo Mundo. Su corazón está en Tupungato, Tunuyán y San Carlos, donde las viñas suben por las laderas andinas. Aquí aparecen productores como Zuccardi, Salentein, Rutini, Domaine Bousquet, Catena Zapata (Adrianna), Huarpe, Sopenia y DiamAndes. El estilo del Valle de Uco es más moderno: malbecs tensos, cabernet franc vibrantes, chardonnay de altura y pinot noir serios. Uco llevó a Argentina a una conversación más sofisticada con el mundo.

En las últimas dos décadas, Mendoza también desarrolló vinos blancos con mucha energía. Chardonnay de altura y Sauvignon Blanc están ganando terreno, junto con Pinot Noir patagónico, que, aunque viene del sur, se entiende como parte de una Argentina más fresca y gastronómica. El futuro del país no es solo Malbec; es diversidad.

En términos de productores importantes, además de Catena, destacan Zuccardi (hoy un referente mundial del Valle de Uco), Trapiche (proyecto de mucha amplitud), Achával Ferrer (malbecs serios y concentrados), Salentein (Uco y arquitectura), Rutini (historia técnica), Norton (clásico y consistente) y Chandon (espumosos del Nuevo Mundo). Estos nombres son útiles para el equipo porque construyen referencias internacionales.

Ahora, ¿qué hace útil a Mendoza en el piso de Deckman's? Tres cosas:

1. Conexión con carne: los tintos mendocinos —Malbec, Cabernet Franc y blends— son vinos naturalmente gastronómicos. En Deckman's, el puente con borrego, solomillo, costilla y papada de cerdo es directo.
2. Nuevo Mundo: Mendoza y Baja hablan el mismo idioma que Napa y Chile: libertad + fruta + textura + ensambles. Aquí no hay reglas rígidas europeas; hay creación.
3. Orgullo territorial: Mendoza ganó prestigio internacional sin renunciar a su territorio. Baja está en ese camino.