

JALISCO Y PUEBLA – Volcanes y Lagos

"Las Nuevas Fronteras: Vinos Exóticos"

Equipo Deckman's: Cerramos nuestro viaje por México con dos estados inesperados. Nadie piensa en Jalisco (tierra de Tequila) o Puebla (tierra de camote y mole) como zonas vinícolas. Pero gracias al cambio climático y a la búsqueda de nuevos terruños, estas zonas están emergiendo como las "joyas raras" del vino mexicano.

JALISCO:

- La zona: Ribera del Lago de Chapala y Los Altos.
- El Terroir: Clima templado por el efecto termorregulador del lago más grande de México. Suelos volcánicos y fértiles.
- Vinícolas: *Altos Norte, Quinta Fabiana*.
- Estilo: Vinos muy frutales, ligeros y fáciles de beber. Tempranillo y Syrah jóvenes.
- Dato curioso: ¡Es la tierra del mariachi haciendo vino!

PUEBLA:

- La zona: Las faldas del volcán Popocatepetl (Cholula, Atlixco).
- El Terroir: Suelo Volcánico. Esto es clave. El suelo tiene ceniza, piedra pómez y minerales que dan una nota "ahumada" o "salada" al vino, muy buscada por aficionados y expertos. Clima frío por la altura.
- Vinícolas: *Casa Miguel, Entre erres*.
- Estilo: Vinos con acidez alta, muy gastronómicos.
- Dato curioso: Están recuperando viñedos que existían en la época colonial antes de que se prohibieran.

Situación Actual de ambos: Son regiones "experimentales" pero serias. Producen muy poquito (apenas unos miles de cajas entre los dos), pero están en las cartas de los mejores restaurantes de CDMX por su singularidad. Son vinos que cuentan una historia diferente a la de Baja o Coahuila.

Estos vinos son el 'As bajo la manga' para el cliente que dice 'ya probé todo'.

- Puebla: 'Vino de las faldas del Popocatepetl. Tiene una nota de ceniza volcánica y mineralidad que hace un eco fascinante con el humo de la cocina de leña'.
- Jalisco: 'Es un vino de lago, suave y frutal, ideal para quienes encuentran los vinos de Baja muy fuertes o salados. Perfecto para empezar la tarde'.