

AGUASCALIENTES – El Renacer de la Tradición

"Más allá del Brandy y la Fiesta"

Equipo Deckman's: Quizá escuchen Aguascalientes y piensen en la Feria de San Marcos. Pero ojo, esta región fue durante décadas el motor de la uva en México. Antes hacían Brandy (como el Viejo Vergel o Azteca de Oro), pero hoy están haciendo vinos de mesa serios, elegantes y con una relación calidad-precio increíble.

Antecedentes Históricos: Aguascalientes tiene la tradición vitivinícola moderna más continua del centro. En los años 70 y 80, miles de hectáreas estaban plantadas con uvas para destilar. Cuando el mercado del Brandy cayó (por el Whisky y el Tequila), arrancaron muchas viñas. Pero a partir de 2005, productores visionarios rescataron viñedos viejos y empezaron a vinificar con calidad premium.

Datos Duros (El Terreno de Juego):

- Superficie de Viñedo: Cerca de 1,000 hectáreas totales (aunque ojo, no todas son para vino de calidad, muchas siguen siendo para mesa o jugos/destilados). Para vino premium es menor, unas 200-300 ha.
- Producción: Variable, pero con un enfoque creciente en calidad.
- Número de Vinícolas: Unas 20 a 25 bodegas.
- Vinícolas Relevantes: *Vinícola Santa Elena* (la referencia de calidad actual), *Origen*, *Hacienda de Letras* (histórica), *Cuatro Soles* (volumen masivo).

Personajes Clave:

- Ricardo Álvarez: Fundador de Santa Elena, quien demostró que Aguascalientes podía hacer vinos de clase mundial, alejándose del estigma del vino barato.
- Pablo Alonso: Sommelier y promotor que ha ayudado mucho a posicionar marcas hidrocálidas en CDMX.

Situación Actual: Están encontrando su identidad. Se han dado cuenta de que la uva Malbec y la Nebbiolo se dan increíblemente bien allí, pero en un estilo diferente al nuestro. Allí son más florales (violetas) y suaves. También la Chenin Blanc y French Colombard dan blancos muy frescos.

"¿Tienen un cliente que quiere un tinto pero que no sea tan potente o alcohólico como uno de Baja? Una buena opción puede ser un Malbec o Nebbiolo de Aguascalientes. Son vinos más amables, suaves y muy perfumados. Excelentes para el cerdo o las codornices".