

## Vinificación Moderna vs Natural

En el Valle conviven dos filosofías opuestas. **Moderna-tecnificada:** tanques de acero inoxidable, control exacto de temperatura, levaduras seleccionadas, filtrados, sulfitos moderados. Resultado: vinos limpios, consistentes, fruta brillante, sin sorpresas. **Natural-rústica:** levaduras nativas, ánforas de barro o tinajas, cero sulfitos añadidos, mínima intervención. Resultado: vinos vivos, a veces turbios, con funk, acidez volátil y alma salvaje.

Un Chardonnay moderno es tropical, limpio, consistente; uno natural puede oler a sidra, pan, manzana oxidada. Un Nebbiolo tecnificado es preciso, taninos pulidos; uno natural, terroso, vibrante, impredecible.

En el servicio, sé guía neutral: “Este Grenache natural fermentó en tinaja con levaduras del viñedo; tiene esa vibra funky que corta la grasa del taco”. O “Este Cabernet moderno es puro cassis y roble controlado, ideal con filete”. Ofrece catas paralelas: “Pruebe los dos y elija su bando: ¿pulido o salvaje?”.

Para vender, celebra la diversidad: “En el Valle cabe todo”. Propón copas dobles, botellas para curiosos y maridajes según el estilo: natural con comida picante, moderno con platos refinados. Resalta que cada vino es una elección personal, hecha con libertad y orgullo mexicano.