

**LOS GRANDES VINOS DE BORGOÑA (BOURGOGNE)**

Equipo Deckman's: hoy viajamos a Borgoña, Francia, una región pequeña en mapa, pero enorme en prestigio. Borgoña es la "universidad" del vino fino porque nos enseña una idea clave: en el vino no se trata de presumir, se trata de expresar un lugar. Y eso conecta perfecto con lo que hacemos aquí: en Deckman's el protagonista es Baja, su tierra, su huerto y sus vinos

1) ¿Qué hace especial a Borgoña?

En Borgoña mandan dos uvas: Chardonnay (blancos) y Pinot Noir (tintos)

Pero lo más importante no es la uva, sino el viñedo: un mismo pueblo puede tener parcelas con estilos muy diferentes. Por eso Borgoña es famosa por su precisión y elegancia: vinos con frescura, textura y balance, pensados para la mesa (no para "golpear" el paladar).

2) La clasificación de "Cru" (explicado fácil)

En Borgoña, Cru significa "crecimiento / viñedo de calidad". La clasificación es como una escalera:

Grand Cru: la cima. Viñedos legendarios, súper limitados. Vinos profundos y longevos.

Premier Cru: un paso abajo, pero altísima calidad. Muchos son la mejor compra por equilibrio.

Village: vinos que llevan el nombre del pueblo (por ejemplo, "Pommard" o "Meursault"). Reflejan el carácter del lugar.

Regional: Borgoña "general" (Bourgogne). Entrada al estilo, más sencillo, pero con identidad.

Lo importante para ustedes: la palabra Cru no es "fancy" por sí misma. Es una guía de origen y consistencia. En Baja no usamos esa jerarquía formal, pero sí podemos hablar de zonas, suelos y proyectos que están elevando el nivel.

3) Borgoña vs Baja California: el puente para vender vino mexicano

Borgoña es más fría; Baja es más soleada.

Borgoña: más acidez, más sutileza.

Baja: más fruta, más amplitud, pero también mucha calidad cuando hay balance.

Cuando un cliente diga: "Me gusta lo francés" o "Quiero algo elegante", NO se intimiden. Ustedes pueden responder con orgullo:

"Borgoña es famosa por vinos finos y gastronómicos; aquí en Baja tenemos etiquetas con esa misma filosofía: frescas, elegantes y perfectas para la comida."

Eso es exactamente el espíritu de nuestras cápsulas: hablar de origen, organolépticos y maridaje para vender con confianza

4) Maridajes estilo Borgoña en Deckman's (sin vender Francia, vendiendo Baja)

Piensen "Borgoña" cuando la mesa ordene cosas delicadas y con textura:

Aguachile de almeja chocolata, ceviche, o platos de mar: busquen blancos mexicanos frescos.

Trucha al horno o codorniz: estilos elegantes funcionan increíble.

Si quieren tinto fino, piensen en tintos de cuerpo medio, aromáticos, que no tapen el plato

Una frase, una sonrisa, una recomendación.

No den clase. Den seguridad: "Te va a gustar por esto". Como dicen nuestras cápsulas: servicio claro, profesional y enfocado en experiencia. **La elegancia no está en el acento francés: está en cómo servimos. Hoy vendemos Baja California con orgullo, detalle y actitud.**