

### **CANADÁ: OKANAGAN VALLEY**

**Equipo Deckman's:** hoy exploramos Okanagan Valley, en la provincia de Columbia Británica, Canadá. Aunque es menos conocida que Napa o Mendoza, Okanagan se ha ganado un lugar en el mapa internacional gracias a su capacidad de producir vinos frescos, aromáticos y de alta calidad, tanto blancos como tintos. La región combina clima continental con influencia de lagos y ríos que moderan las temperaturas, creando un terroir ideal para vinos gastronómicos y expresivos.

### **Historia y desarrollo:**

La viticultura en Okanagan comenzó a mediados del siglo XIX, pero el gran salto ocurrió en los años 80 y 90, cuando productores como Mission Hill, Quails' Gate, Burrowing Owl y Cedar Creek apostaron por calidad sobre volumen. El valle tiene alrededor de 200 km de extensión y cada subregión presenta condiciones únicas de sol, altitud y suelos, lo que permite diversidad de estilos y microterroirs.

### **Uvas y estilos principales:**

Pinot Noir → elegante, fresco, aromático, ideal para carnes suaves y aves.

Merlot y Cabernet Sauvignon → estructura media, fruta roja intensa, taninos amables, perfectos para platos con grasa o carnes rojas.

Chardonnay y Sauvignon Blanc → frescos, minerales, con acidez marcada, ideales para mariscos y cocina ligera.

Syrah y Gamay → tintos aromáticos y frutales, muy gastronómicos.

Okanagan también se destaca por vinos de hielo (Icewine), dulces y concentrados, elaborados a partir de uvas congeladas naturalmente. Estos vinos son únicos y enseñan al equipo cómo el clima extremo puede generar estilos extraordinarios.

### **Puente con Baja California y Deckman's:**

Aunque Okanagan es fría y Baja es mediterránea y soleada, los conceptos se conectan perfectamente: frescura, acidez y armonía con la comida. Por ejemplo, un Sauvignon Blanc canadiense puede explicarse al cliente como paralelo a nuestros Sauvignon Blanc o Chardonnay mexicanos, listos para maridar con ostiones, ceviches, trucha y ensaladas frescas

Un Pinot Noir de Okanagan refleja lo que buscamos en nuestros Pinot Noir y ensambles tintos ligeros del Valle, perfectos para codorniz, aves y vegetales.

### **Maridaje práctico:**

Blancos frescos → ostiones, ceviches, aguachiles, trucha, ensaladas y vegetales del huerto

Tintos ligeros → codorniz, aves, verduras asadas

Tintos estructurados → rib eye, borrego, costilla braseada, solomillo

### **Tip de servicio:**

Cuando el cliente mencione Canadá o pregunte por vinos frescos y aromáticos, conecta con la carta mexicana: "Si te gusta el estilo de Okanagan, nuestro Chardonnay o Sauvignon Blanc del Valle ofrece la misma frescura y tensión, ideal para tu plato."

### **Cierre motivacional:**

Okanagan Valley nos enseña que regiones poco conocidas pueden producir vinos excepcionales si hay atención, disciplina y pasión. En Deckman's aplicamos la misma filosofía: servimos Baja California con orgullo, conocimiento y precisión, cada copa y cada mesa, demostrando que nuestro Nuevo Mundo también tiene voz propia y puede competir con los mejores del mundo.