

ARGENTINA (Historia + Wine Facts + Estilos)

Equipo Deckman's: Argentina es uno de los países más fascinantes del vino del Nuevo Mundo. No porque sea el más antiguo de Sudamérica, ni el más grande, sino porque aprendió a combinar historia, tradición europea, territorio sudamericano y visión moderna. Argentina encontró su identidad no copiando a Europa, sino expresando sus propios paisajes.

La historia del vino argentino comienza en el siglo XVI con los españoles que llevaron uvas al continente. Pero el verdadero desarrollo vino mucho más tarde, con inmigrantes italianos y franceses en los siglos XIX y XX. Estas comunidades trajeron técnicas, uvas, hábitos de consumo y sobre todo la idea del vino como parte cotidiana de la mesa.

Durante gran parte del siglo XX, Argentina producía vino para consumo interno. No pensaba en exportar. Eso explica por qué durante décadas Argentina consumía más vino per cápita que casi cualquier país del mundo. El vino era parte de la vida diaria, como el pan o la pasta. Esas raíces marcaron el estilo: vinos amables, frutales, directos y gastronómicos.

El cambio llegó en los años 80 y 90, cuando el país decidió mirar hacia afuera. Mendoza se convirtió en el motor del vino argentino. Se invirtió en tecnología, riego, selección de clones y trabajo de precisión. Productores como Catena Zapata, Zuccardi, Trapiche, Norton, Salentein, Rutini y Achával Ferrer impulsaron un cambio profundo y llevaron el vino argentino a la mesa internacional.

Aquí aparece un concepto clave: vinos de altura. Mientras Chile miraba al mar, Argentina miraba a los Andes. Las viñas se plantaron cada vez más alto: 800, 1000, 1300, 1500 e incluso hasta 2000 metros en zonas como el Valle de Uco. La altura otorga algo extraordinario: luz intensa + noches frías + madurez lenta, lo que permite vinos con fruta madura, pero fresca natural. En un país cálido y seco, la altura fue la solución inteligente.

Argentina se hizo famosa por el Malbec, una uva francesa de Cahors que encontró en Mendoza su mejor versión: fruta oscura, violeta, textura suave, tanino amable y un carácter seductor que el consumidor internacional entendió rápido. Pero Argentina es mucho más que Malbec. Hoy se habla con fuerza de Cabernet Franc, Pinot Noir patagónico, Chardonnay de altura, Bonarda y Torrontés salteño. Es un país diverso y moderno.

Como Chile, Argentina es Nuevo Mundo, pero con un estilo distinto: más mediterráneo que atlántico, más solar que costero, más alto que marino. Ahí está el puente con Baja California. Cuando el cliente diga "me gusta el Malbec argentino", el equipo puede responder con seguridad: "Si te gustan vinos amables y frutales, Baja tiene ensambles con más sol y carácter mediterráneo, perfectos para carne."

Los vinos argentinos dialogan muy bien con la gastronomía de Deckman's. Malbec, Cabernet Franc o Bonarda funcionan con borrego, res, cerdo y brasas, mientras Torrontés y blancos de altura funcionan con ensaladas, aguachiles, trucha y mariscos.

Tip práctico de servicio: el cliente que pide vino argentino normalmente busca fruta + suavidad + disfrute, no austeridad. Es un estilo muy vendible para Baja.