

LOS GRANDES VINOS DE BURDEOS

Equipo Deckman's: si Borgoña es la escuela de la elegancia, Burdeos es la escuela de la estructura. Es una de las regiones vinícolas más importantes del mundo porque aquí nació el concepto del vino serio: vinos pensados para la mesa, para acompañar comida, para envejecer bien y para construirse con equilibrio. Burdeos no busca vinos simples ni explosivos; busca vinos completos.

Burdeos se encuentra en el suroeste de Francia, cerca del océano Atlántico. Su clima es más fresco y húmedo que el nuestro, con lluvias frecuentes y veranos moderados. Dos ríos, el Garona y el Dordoña, forman el estuario del Gironde, que divide la región en zonas con suelos muy distintos. En Burdeos, el suelo es tan importante como la uva, y esa combinación define el estilo del vino.

A diferencia de otras regiones, Burdeos no se basa en una sola uva. Aquí el protagonista es el ensamble. Las uvas principales son Cabernet Sauvignon, Merlot y Cabernet Franc. Cada una cumple una función clara. El Cabernet Sauvignon aporta estructura, tanino y longevidad; es el esqueleto del vino. El Merlot aporta suavidad, fruta madura y redondez; es la parte amable. El Cabernet Franc aporta frescura, aromas y elegancia. Un gran Burdeos no es fuerte por sí solo, es equilibrado porque cada uva hace su trabajo.

Por eso Burdeos es tan influyente: enseña que el vino no es fuerza, es balance. Y este concepto conecta perfectamente con Baja California, donde muchos de nuestros mejores vinos también son mezclas. Aquí usamos el sol y la madurez del Valle para lograr fruta y textura, pero cuando el productor trabaja bien, mantiene estructura y frescura. No copiamos a Burdeos: hablamos el mismo idioma, pero con acento bajacaliforniano.

En Burdeos se habla mucho de dos estilos. La llamada "margen izquierda" se apoya más en Cabernet Sauvignon y produce vinos más firmes, serios y estructurados. La "margen derecha" se apoya más en Merlot y produce vinos más suaves y sedosos. No es necesario memorizar nombres ni mapas; basta entender la idea: Cabernet es estructura, Merlot es suavidad. Eso es todo.

¿Para qué nos sirve esto en el piso? Para vender con seguridad. Muchos clientes dicen: "Me gusta un tinto francés", "Me gusta Burdeos" o "quiero algo para la carne". Aquí no vendemos Francia, vendemos Baja California, pero usamos Burdeos como referencia. La respuesta correcta es clara y segura: "Si le gusta el estilo Burdeos, tenemos ensambles del Valle con esa misma idea de estructura y balance, pero con el carácter de Baja".

Burdeos es vino de mesa por excelencia. Piensen en este estilo cuando la mesa ordene rib eye, costilla braseada, solomillo o borrego. El tanino limpia la grasa, la estructura aguanta el plato y el vino acompaña sin estorbar. Un buen ensamble bajacaliforniano funciona perfecto con este tipo de cocina.

Tip práctico de servicio: no den una clase, den una frase con convicción. "Este vino del Valle es nuestro estilo Burdeos: estructura para la carne, pero con fruta y sol de Baja".

Burdeos nos enseña estructura y balance. Deckman's exige actitud y consistencia. Hoy vendemos vino mexicano con orgullo, conocimiento y un servicio que se construye mesa por mesa.