

La Region de RÍO NEGRO - PATAGONIA

Equipo Deckman's: si Mendoza representa el corazón cálido del vino argentino, Río Negro, en la Patagonia, representa su lado más fresco, elegante y austral. Río Negro es el contraste perfecto: clima frío, viento constante, viñedos de baja producción y vinos pensados para la mesa. Aquí no se busca potencia; se busca precisión, textura y delicadeza.

El valle de Río Negro se encuentra mucho más al sur que Mendoza y San Juan. El clima es frío y ventoso, con inviernos marcados y veranos secos pero moderados. La Patagonia agrupa varios valles, pero Río Negro es uno de los más importantes desde el punto de vista vitivinícola. La amplitud térmica entre el día y la noche ayuda a conservar acidez y tensión en la fruta. Todo esto favorece naturalmente uvas como Pinot Noir y Chardonnay, además de Sauvignon Blanc y estilos aromáticos.

La historia del vino en Río Negro no es nueva. Hay viñedos y bodegas históricas como Humberto Canale, que lleva más de 100 años trabajando en la región. Pero el impulso internacional llegó mucho más tarde, con proyectos modernos de muy alta calidad. Uno de los nombres más influyentes es Chacra, proyecto de Piero Incisa della Rocchetta (familia Sassicaia, Italia), quien vio en Patagonia un territorio ideal para Pinot Noir de perfil serio. También destaca Bodega Noemía, con vinos finos y elegantes que han recibido reconocimiento mundial. Más recientemente, bodegas como Aniello y otras pequeñas casas patagónicas han consolidado un estilo propio.

El estilo de Río Negro se puede describir en tres palabras: frescura, elegancia y gastronomía. El Pinot Noir es uno de los grandes protagonistas. A diferencia de muchos pinots del Nuevo Mundo, que a veces buscan color u opulencia, el pinot patagónico es más transparente, floral y delicado, con notas de cerezas, frutillas, flores, especias suaves y un tanino fino. Cuando está bien hecho, es un vino ideal para la comida. El Chardonnay y el Sauvignon Blanc de la Patagonia son precisos, tensos y salinos, sin exceso de barrica. En lugar de volumen, aportan acidez y textura. Todo esto hace que Río Negro dialogue con la gastronomía contemporánea, centrada en vegetales, pescados, acidez y técnica.

¿Por qué esto importa en Deckman's? Porque el restaurante trabaja una cocina basada en producto, huerto, vegetales, mariscos y técnicas limpias, que pide vinos frescos y gastronómicos. Cuando una mesa ordena ostiones, ceviches, ensaladas, trucha o codorniz, la referencia conceptual de Río Negro es perfecta.

Además, Río Negro y Baja California comparten una idea clave del Nuevo Mundo: la libertad. Ambos buscan expresar territorio sin miedo y sin reglas rígidas europeas. La diferencia es que Patagonia obtiene frescura desde el clima frío, mientras Baja obtiene frescura desde el manejo del viñedo, el trabajo en bodega y el estilo del productor. Dos caminos distintos hacia vinos gastronómicos.

El cliente que pide Pinot Noir o que habla de vinos patagónicos suele ser más curioso, más abierto a la elegancia y la sutileza. Para ese cliente es más fácil vender blancos y tintos bajacalifornianos de cuerpo medio y frescura marcada. No busca potencia, busca placer.

Tip práctico de servicio: si el cliente dice “quiero algo fresco, elegante o ligero”, no ofrezcan tinto pesado. Usen el puente Patagonia para recomendar vinos mexicanos que brillen en la mesa.