

Valle de Casablanca

Equipo Deckman's: si Maipo y Rapel representan el lado cálido y mediterráneo de Chile, Casablanca representa la frescura. Es un valle costero que cambió para siempre la imagen del vino chileno en los años 90 porque demostró que Chile no solo podía hacer tintos serios, también podía hacer blancos vibrantes, aromáticos y gastronómicos, perfectos para la mesa.

Casablanca está ubicado entre Santiago y Valparaíso, muy cerca del Pacífico. La influencia fría del mar es tan fuerte que la niebla entra al valle todas las mañanas y baja la temperatura. Este fenómeno permite maduraciones lentas, acidez natural alta y vinos con tensión. En un país conocido por Cabernet y Carmenere, Casablanca abrió la puerta a variedades como Sauvignon Blanc, Chardonnay y Pinot Noir, y más recientemente a estilos aromáticos como Gewürztraminer y Riesling.

La historia moderna del valle arranca a finales del siglo XX. Productores pioneros como Casablanca, Veramonte, Matetic, Indómita, Montes, Leyda y Garcés Silva apostaron por un modelo costero, más en la línea de California y Nueva Zelanda que del Chile andino. Con el tiempo, estos vinos encontraron mercados internacionales donde la frescura es prioridad. El Sauvignon Blanc de Casablanca se convirtió en un referente para compradores, Sommeliers y consumidores jóvenes del Nuevo Mundo.

El estilo de Casablanca se puede resumir, en una palabra: gastronomía. Los blancos no son dulces ni pesados; son secos, aromáticos y salinos. El Sauvignon Blanc suele ofrecer notas de lima, pasto, ruda, maracuyá y mineralidad. El Chardonnay es más sutil, con fruta blanca, acidez marcada y un uso moderado de barrica. El Pinot Noir costero de Casablanca no busca potencia, busca elegancia: fresas, cerezas, flores y notas herbales, con cuerpo medio y tanino suave.

¿Por qué esto importa para Deckman's y para Baja California? Porque aquí tenemos mariscos, huerto, vegetales, ostiones, ceviches, ensaladas, trucha y cocina limpia y salina. La cocina del Mogor habla el mismo idioma que los vinos costeros. Cuando el cliente diga "quiero un vino fresco" o "quiero algo para mariscos", Casablanca funciona como referencia conceptual. Es mucho más útil compararnos con Casablanca que con Burdeos, por ejemplo.

El puente es muy directo:

- Chile tiene la corriente fría de Humboldt.
- Baja California tiene el Pacífico y brisa marina.
- Chile usa Sauvignon Blanc, Chardonnay y Pinot Noir.
- Baja trabaja muy bien Chardonnay, Sauvignon Blanc y blancos mediterráneos.
- Ambos son Nuevo Mundo, ambos vinifican con libertad, ambos priorizan frescura para la mesa.

La diferencia la da el clima: Chile es más frío, Baja más cálida. Eso hace que los vinos bajacalifornianos tengan más fruta y textura, mientras Casablanca preserva más acidez y "electricidad". Para el cliente eso es perfecto: la fruta abre, la acidez limpia, el plato agradece.

En maridaje, piensen en Casablanca cuando la mesa ordene: ostiones, ceviche, almejas, ensaladas, vegetales del huerto, pescados, aguachiles y platos ligeros con acidez. Es aquí donde el vino fresco se vuelve herramienta de venta. El blanco bien ofrecido abre la comida, da ritmo al servicio y genera confianza en el comensal. Cuando escuchen "Quiero un blanco chileno" o "Me gustan los blancos frescos tipo Casablanca", digan con seguridad: "Si te gusta ese estilo, Baja también hace blancos brillantes y gastronómicos, perfectos para mariscos y verduras".