

Valle de Aconcagua

Equipo Deckman's: si Maipo es la tradición y Casablanca la frescura, Aconcagua es la ambición del vino chileno. Es el valle donde Chile quiso demostrarle al mundo que podía hacer vinos ícono, vinos capaces de competir con los grandes del Nuevo Mundo y del Viejo Mundo. Aconcagua simboliza visión, riesgo y excelencia.

El valle de Aconcagua está ubicado al norte de Santiago, en un corredor andino con clima cálido y mucho sol, pero con importante influencia marítima en las zonas costeras. Esta combinación crea dos caras del valle: una interior, más cálida, ideal para Cabernet Sauvignon y tintos de guarda; y una costera, más fresca, adecuada para Syrah, blancos y Pinot Noir. Esta dualidad hace que Aconcagua sea uno de los valles más completos del país.

La historia moderna de Aconcagua no se entiende sin Errazuriz, una de las bodegas más influyentes de Chile. En los años 80 y 90, Errazuriz apostó por una renovación total: vinos más concentrados, mejor manejo de bodega y un enfoque claro hacia el mercado internacional. De esa visión nacieron etiquetas emblemáticas como Don Maximiano Founder's Reserve y más tarde Señal, proyecto conjunto entre Errazuriz y Robert Mondavi (el mismo Mondavi que ayudó a poner Napa Valley en el mapa mundial). Señal fue un antes y después: un vino chileno diseñado deliberadamente como "vino ícono". Y funcionó.

Aconcagua también abrió la puerta para que Chile participara en la conversación internacional del vino fino. Más allá de Señal, hoy destacan proyectos como Errazuriz Aconcagua Costa, Montes, Von Siebenthal, San Esteban y otros que han puesto la región en la mira de críticos, Sommeliers y compradores globales. Estos vinos demuestran que Chile no solo puede hacer volumen y consistencia; puede hacer complejidad, precisión y guarda.

En cuanto a estilo, Aconcagua se identifica mucho con el Cabernet Sauvignon y los ensamblajes bordeleses. Aquí el Cabernet es más maduro que en Maipo, con notas de cassis, cedro, hierbas, grafito y chocolate, pero sin perder estructura. Los ensamblajes combinan Cabernet, Merlot, Cabernet Franc y Petit Verdot. También vale la pena mencionar el trabajo con Syrah, especialmente en la zona costera, donde desarrolla notas de pimienta, aceituna y salinidad que recuerdan al Ródano.

¿Por qué esto es importante para Deckman's y para Baja California? Porque Aconcagua introduce el concepto de vino ícono del Nuevo Mundo, un vino que no pide permiso ni perdones para aspirar a la grandeza. Baja tiene ese mismo ADN: libertad creativa, ensamblajes bordeleses, clima mediterráneo y productores que están elevando el nivel del valle.

El puente Baja ↔ Aconcagua es claro en tres dimensiones:

1. Clima mediterráneo cálido: ideal para Cabernet y blends.
2. Nuevo Mundo: libertad frente a las reglas europeas.
3. Ambición y visión: vinos diseñados para competir globalmente.

En el piso, Aconcagua sirve como referencia para clientes que valoran vinos más serios, estructurados o de "alta gama". Cuando el cliente diga: "Me gustan vinos ícono como Señal" o "Me gusta Cabernet serio chileno", podemos responder con orgullo: "Si te gustan vinos intensos y estructurados, Baja tiene ensamblajes que hablan el mismo idioma, pero con más fruta y el carácter de nuestro valle." En maridaje, piensen en vinos tipo Aconcagua con borrego, Rib Eye, costillas, jugos, reducción, grasa y brasas. La estructura del vino sostiene el plato y la fruta lo abraza. Un vino serio necesita una comida seria.