

VINO CÁPSULA DEL DÍA #83 — VICTORIA: Yarra Valley y Tasmania

Equipo Deckman's: Australia no es solo vinos potentes. También tiene un lado fino, fresco y elegante, y ahí entra Victoria y su influencia “cool climate”. Hoy veremos dos referencias clave para entender el estilo australiano más gastronómico: Yarra Valley (Victoria) y Tasmania (isla al sur). Estos lugares nos enseñan algo muy importante para Deckman's: el vino puede ser ligero y profundo a la vez, y eso vende muchísimo cuando la cocina es de producto, mar y huerto.

1) Yarra Valley – elegancia cerca de Melbourne

Yarra Valley está relativamente cerca de Melbourne y es una de las regiones más importantes de clima fresco en Australia. Aquí los protagonistas suelen ser: Pinot Noir y Chardonnay, además de Sauvignon Blanc, Cabernet en zonas específicas y algunos estilos espumosos. Los vinos del Yarra no buscan “músculo”; buscan aroma, acidez, textura y balance. El Pinot Noir tiende a ser floral y rojo (cereza, frambuesa, especias finas), con tanino suave. El Chardonnay suele ser moderno: menos barrica pesada, más tensión, más mineralidad y mejor integración.

Productores relevantes para referencia internacional: Yarra Yering, Cullen, Giant Steps, Coldstream Hills, De Bortoli y Oakridge. También vale recordar que muchos productores del Yarra ayudaron a redefinir el Chardonnay australiano hacia estilos más frescos, menos “maderosos” y más gastronómicos.

¿Qué nos enseña Yarra Valley? Que el vino elegante vende cuando el servicio sabe explicarlo: “fresco, fino, para comer”. Este estilo es ideal para restaurantes como Deckman's, donde muchos platos son delicados pero intensos en sabor: mariscos, vegetales, trucha, codorniz, ensaladas, salsas fermentadas.

2) Tasmania – la gran joya fría (y burbujas serias)

Tasmania es una isla al sur de Australia y es una de las zonas más frías del país. Esto cambia todo: aquí la uva madura lentamente y conserva acidez natural. Tasmania se ha hecho famosa por tres estilos:

- Espumosos de alta calidad (método tradicional)
- Pinot Noir fino y preciso
- Chardonnay tenso y elegante

Tasmania es, en términos de estilo, el “laboratorio frío” de Australia. Y a nivel internacional cada vez se menciona más por su capacidad de producir vinos con tensión, salinidad y elegancia, algo que hoy el mercado valora mucho. Productores para tener en la mente: Jansz (espumosos), House of Arras, Pooley Wines, Josef Chromy y Dalrymple.

¿Por qué esto es útil en Deckman's si solo vendemos vino mexicano?

Porque estos estilos ayudan a explicar por qué en Baja California también debemos valorar vinos frescos, gastronómicos y con acidez. Australia “fría” nos da un idioma para hablar con clientes que buscan elegancia en lugar de potencia.

Puente Victoria/Tasmania ↔ Baja California (para vender México):

- Yarra/Tasmania = frescura por clima frío
- Baja = frescura por manejo, selección de zonas, hora de cosecha y estilo del productor
- Yarra/Tasmania = Pinot/Chard/espumosos gastronómicos
- Baja = blancos brillantes, espumosos mexicanos y tintos de cuerpo medio ideales para mar y huerto

Cuando un cliente diga: “Quiero algo ligero”, “quiero un vino fresco”, o “no quiero algo pesado”, el staff debe pensar en este concepto: frescura = gastronomía. Y eso es perfecto para Deckman's.