

La Region de SAN JUAN

Equipo Deckman's: si Mendoza es la gran vitrina del vino argentino, San Juan es su lado más cálido, potente y mediterráneo. Es una región con sol extremo, vientos secos y suelos pobres que producen vinos llenos de energía, fruta y carácter. San Juan representa la versión más intensa del vino argentino y es un gran ejemplo de cómo el clima define el estilo.

San Juan está ubicada al norte de Mendoza y es la segunda región vitivinícola más importante de Argentina en volumen. Su clima es semiárido y caluroso, con veranos muy secos y gran amplitud térmica entre el día y la noche. La radiación solar es alta, lo que favorece concentración y madurez. Aquí la vid no sufre por falta de sol; sufre por falta de agua. El riego es esencial y viene principalmente del deshielo andino.

Históricamente, San Juan estuvo asociada a vinos simples, de alto volumen y destinados al consumo interno. Pero en los últimos 25–30 años la región vivió una transformación. Productores más ambiciosos apostaron por Syrah, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Tannat y ensambles potentes, y demostraron que San Juan podía salir al mundo con vinos de personalidad clara.

Uno de los ejes más interesantes de San Juan es la Syrah. Mientras Mendoza se hizo famosa por el Malbec, San Juan encontró en la Syrah una uva que responde bien al clima cálido: fruta negra, pimienta, hierbas, carne, aceituna y una textura redonda pero estructurada. También lo hizo con Bonarda, una uva poco conocida internacionalmente, pero muy querida en Argentina por su suavidad y fruta. Y con Tannat, que aporta músculo y estructura.

Entre las bodegas relevantes del valle destacan nombres como Colomé (que, aunque hoy también trabaja en Salta, tiene raíces en San Juan), Callia, Graffigna, Finca Las Moras, Zuccardi San Juan (en su etapa de expansión), El Esteco (más tarde proyectado hacia el norte) y proyectos más modernos orientados a vinos de zona cálida. Son importantes para el equipo porque ponen a San Juan en el mapa del Nuevo Mundo.

El estilo de San Juan es directo: sol, fruta, potencia y textura. No busca sofisticación europea ni delicadeza extrema. Busca autenticidad. En el contexto internacional, San Juan se parece más a Sudáfrica cálida, Australia mediterránea o California interior, que a Francia o Alemania. Es un vino que abraza la cocina y no pide permiso.

¿Por qué hablar de San Juan en Deckman's? Porque el puente con Baja California es muy útil para vender vino mexicano. Baja es también una región cálida, mediterránea y con mucho sol. Nuestras uvas —Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon y ensambles mediterráneos— funcionan con la misma lógica que San Juan: vinos que se sientan cómodos con carne, brasas, grasa y hierbas.

El cliente que conoce Argentina suele tener un paladar que busca fruta + carácter + suavidad, no austeridad. San Juan es un excelente referente conceptual para explicar por qué los vinos de Baja funcionan tan bien con la cocina de Deckman's. Ambos saben conversar con borrego, solomillo, costillas y papada de cerdo, donde la grasa pide tanino y la carne pide textura.

Tip práctico de servicio: si el cliente menciona Australia, Sudáfrica, Argentina o “vinos potentes”, pueden responder con seguridad:

“Si te gusta ese estilo mediterráneo con carácter, Baja tiene vinos increíbles para la carne y el borrego.”

Ese puente convierte conocimiento en venta.