

Reporte de cosecha 2016

Fenología

La brotación de la temporada 2015-2016 se produjo en forma muy tardía, alrededor de 3 semanas después de lo habitual. Así los Malbec de Luján de Cuyo que normalmente brotan a fines de setiembre este año lo hicieron a mediados de octubre. Este retraso se mantuvo prácticamente toda la temporada, la floración por ejemplo se produjo en nuestros viñedos en diciembre, algo que nunca había sucedido. Lo mismo sucedió con el envero tanto de variedades blancas como tintas que se registró a principios de febrero en lugar de mediados de enero. Con la cosecha sucedió algo particular: mientras que las variedades blancas mantuvieron su retraso de 3 semanas en la fecha de cosecha, las variedades tintas sufrieron un retraso menor, especialmente las uvas que en años normales son más tardías como el Malbec y Cabernet Franc del Valle de Uco. En el caso del Cabernet Franc en Gualtallary (Finca Alluvia) de hecho fue cosechado con una excelente madurez a principios de abril, 15 días antes de la fecha histórica. Finalmente debido a una cosecha un 21% menor en volumen en nuestros viñedos (43% menor para Mendoza) y por las persistentes lluvias la cosecha terminó el 23 de abril, 7 días antes del promedio de años anteriores.

Temperaturas

El atraso en toda la fenología de la planta se debió a una primavera extremadamente fría. El mes de octubre fue 5°C más frío de lo normal (ver gráfico 1), y para dimensionar esta diferencia debemos recordar que un mes con una diferencia con respecto al histórico de -1°C ya puede considerarse frío. Noviembre también fue muy frío con un promedio de -3°C con respecto al histórico, y diciembre -1°C. Durante los meses de madurez febrero fue el único mes que presentó valores superiores a los normales (+1,8°C), siendo enero, marzo y abril más fríos de lo normal. En suma la temporada fue tan particular que cambió en todas

las fincas la categoría Winkler un escalón hacia abajo, y hasta 2 escalones para el caso de la finca Alluvia en Gualtallary que este año pasó de categoría intermedio-cálida (Winkler III) a categoría fría (Winkler I).

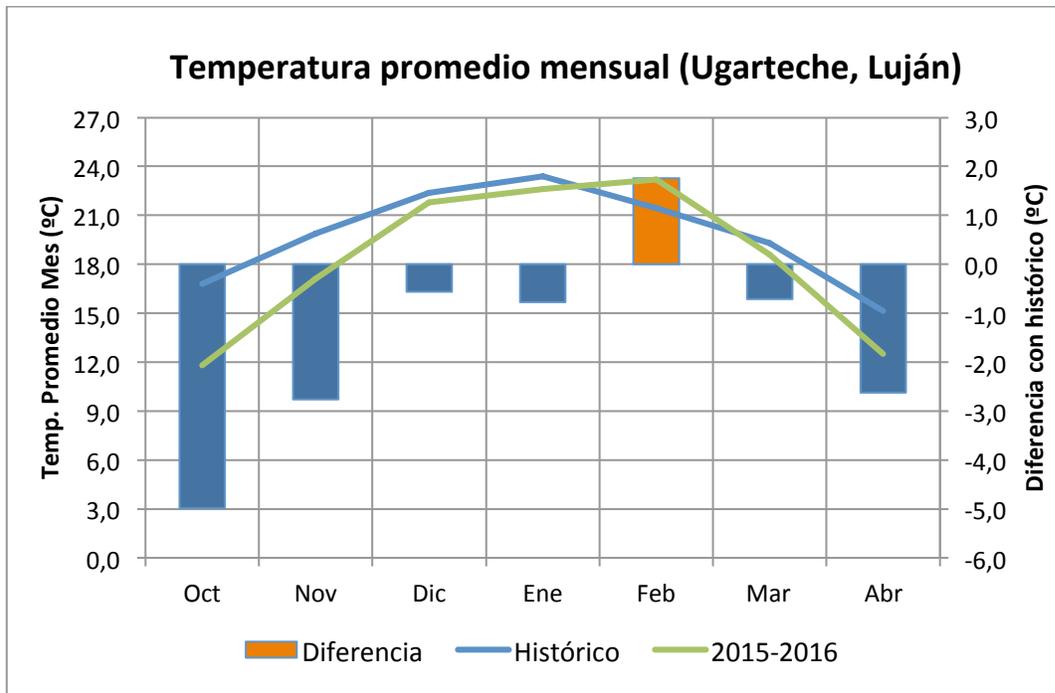
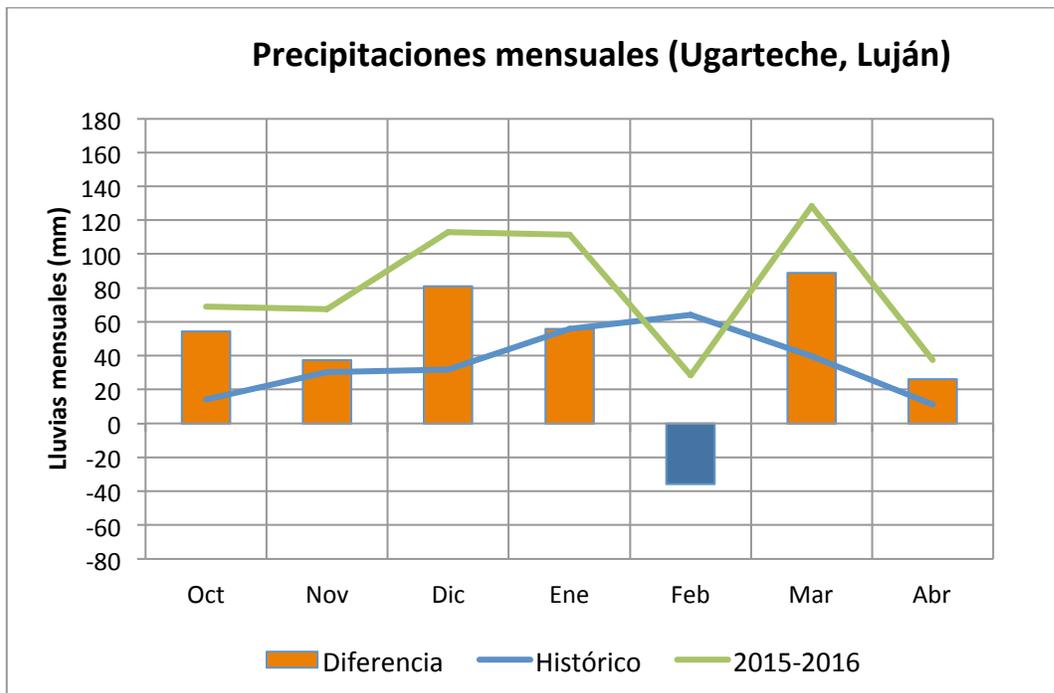


Gráfico 1: temperaturas medias mensuales durante el ciclo

Lluvias

Este año fue inusualmente húmedo. El Fenómeno Del Niño fue uno de los más fuertes de los que se tengan registros, lo que se tradujo en alta humedad relativa y la ocurrencia de lluvias con mayor frecuencia. En el gráfico 2 puede observarse que durante el ciclo vegetativo (de octubre a abril) todos los meses fueron más lluviosos de lo normal, excepto febrero que fue marcadamente seco.



Vinos

Variedades Blancas:

Sauvignon Blanc: se observa gran intensidad aromática, tipicidad y frescura por la acidez y menor graduación alcohólica que otros años.

Chardonnay: buen volumen de boca, frescura y aromas de manzana verde y florales.

Variedades Tintas:

Malbec: en general se observa una gran intensidad del color y tipicidad aromática como frutas rojas, ciruela y violetas. La graduación alcohólica es más baja que años anteriores por los fríos pero a su vez presentan gran concentración de taninos

Cabernet Sauvignon: excelente calidad con gran complejidad aromática con aromas especiados y frutos rojos como guindas. En la boca presentan taninos sedosos, balanceado y de largo final.

Conclusiones

La cosecha 2016 se puede resumir con 3 palabras: escasa, tardía y muy buena. Escasa, porque los fríos de la primavera retrasaron toda la fisiología de la planta un promedio de 3



semanas. También por los fríos, el cuaje de algunas variedades como el Malbec y el Chardonnay se vio especialmente afectado, reduciendo notablemente los rendimientos. Los racimos presentaron menos granos y esto se nota sobre todo en el momento de pesar los camiones con la uva. Las lluvias representaron un gran desafío para el avance de las labores culturales y en algunos casos, como el Syrah, tuvieron algún efecto sobre la sanidad de las uvas y la calidad final del vino. Sin embargo en términos globales la calidad obtenida ha sido muy buena, y en algunas regiones como Gualtallary la cosecha se puede clasificar de excepcional, color de los vinos, marcada acidez y fruta muy expresiva.