

Reporte de cosecha 2017

Fenología

La brotación de la temporada 2016-2017 se produjo en forma muy anticipada, alrededor de 2 semanas antes de lo habitual. Así los Malbec de Luján de Cuyo que normalmente brotan a fines de septiembre este año lo hicieron en la primer semana de ese mes. El día 6 de septiembre las plantas más adelantadas sufrieron una helada generalizada que afectaría los rendimientos, como explicaremos más adelante. El adelanto del ciclo fenológico se mantuvo prácticamente toda la temporada, la floración por ejemplo se produjo en nuestros viñedos a principios de noviembre, unos 10 días antes de lo normal. Si bien el envero se produjo en fechas normales, las altas temperaturas de enero y febrero provocaron que la madurez se desarrollara a una mayor velocidad y en consecuencia la cosecha de las uvas tintas se adelantó y se superpuso con la de las blancas. En la primer quincena de marzo una buena parte de los Malbec de Luján de Cuyo ya tenían la madurez necesaria para la cosecha y en la segunda quincena de este mes se comenzó a cosechar los Malbec del Valle de Uco, en ambos casos con adelantos de unos 15 días con respecto a las fechas históricas.

Hay que decir también que la rápida madurez de las uvas ha sido potenciada también por los bajos rendimientos generales que se están observando en toda la provincia de Mendoza, especialmente en las variedades Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Malbec y Pinot Noir. La caída en la producción de estas variedades está entre el 40 y el 70% con respecto a una producción normal. La caída en los rendimientos se puede atribuir a una deficiente formación de los primordios de racimos en la temporada anterior que fue muy fría (primavera de 2015), como también a las fuertes heladas registradas en septiembre cuando ya las yemas se encontraban hinchadas y a punto de brotar o brotadas. Los racimos esta temporada se presentan más pequeños de lo normal, con menor número de granos e incluso con granos más pequeños. Al día de hoy (4 de abril) la cosecha sigue su curso, pero ya se sabe que va a ser muy escasa, similar a la 2016 que fue la cosecha de volumen más bajo en los últimos 50 años. Se espera que hacia mediados de abril las últimas uvas estén ingresando en las bodegas, cuando lo normal es que esto suceda a fin de mes.

Temperaturas

El adelanto en la brotación se produjo por las altas temperaturas experimentadas en agosto de 2016 que registró 12 días con temperaturas máximas superiores a los 20°C en la zona de Luján de Cuyo. A partir de septiembre y el resto de la primavera presentó temperaturas normales o algo inferiores a las históricas (ver gráfico 1). Los meses de enero y febrero sin embargo fueron más cálidos de lo habitual lo que provocó, como se mencionó anteriormente, una rápida madurez de las uvas. En estos meses en Gualtallary, a modo de ejemplo, se registran históricamente 5 días con temperaturas superiores a 32°C (lo que representa un estrés térmico) mientras que en el 2017 se presentaron 15 días con estos registros. Marzo sin embargo ha sido un mes fresco y lo mismo se espera para lo que resta de abril.

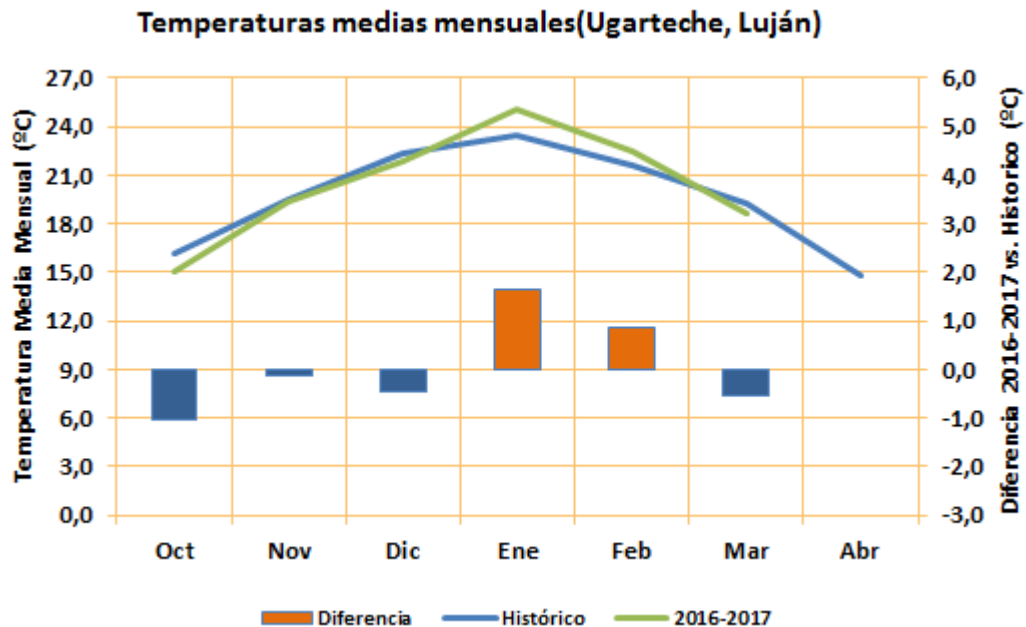


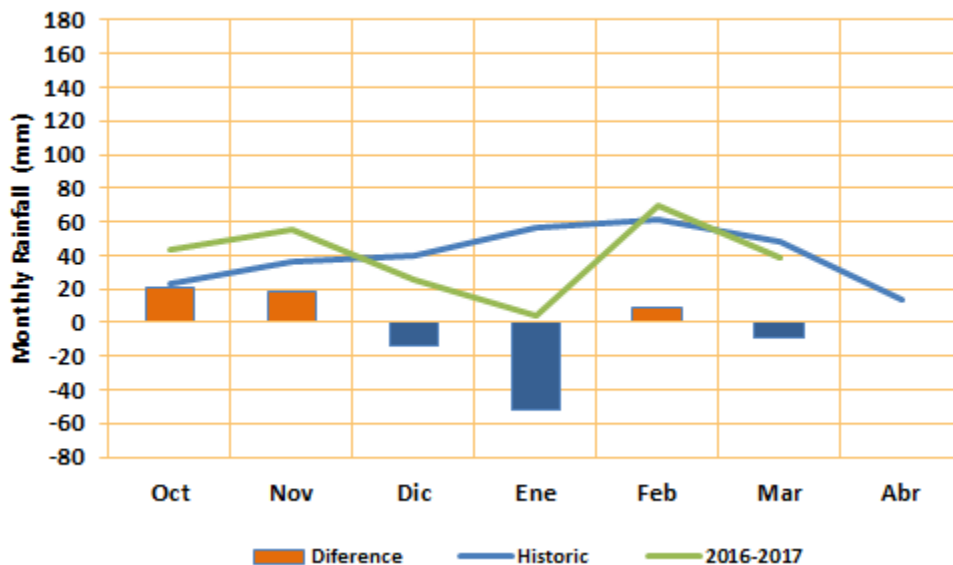
Gráfico 1: temperaturas medias mensuales durante el ciclo

Lluvias

El total de lluvias registradas en la temporada hasta principios de abril está dentro de los promedios históricos (245 mm) sin embargo la distribución en la temporada presentó una primavera húmeda al inicio, diciembre algo más seco y enero inusualmente seco. Los

meses de febrero y marzo han estado muy cercanos al promedio histórico (ver gráfico 2). Como consecuencia del verano seco la sanidad de las uvas ha sido excelente y nos ha permitido cosechar prestando atención exclusivamente a la madurez de las uvas.

Precipitaciones (Ugarteche, Luján)



Vinos

Variedades Blancas:

Sauvignon Blanc: Este año se destaca la sanidad y excelente madurez.

Organolépticamente se observa mayor influencia de aromas tropicales que otros años debido a las altas temperaturas de Enero, a su vez gran intensidad aromática. En boca se destaca un buen volumen, graso y largo final acentuado por una equilibrada acidez.

Chardonnay: También se cosechó en excelentes condiciones de sanidad y madurez lo que arroja una gran tipicidad varietal con aromas de manzana, durazno y peras. En boca presenta buena concentración y un largo final muy elegante.

Riesling: Ha sido un año particularmente único para este varietal, mostrando las bondades del carácter varietal. Se aprecian intensos aromas de flores florales blancas como jazmín, hidrocarburos típicos y miel. Gran frescura en boca por la acidez y gran medio de boca que lo hace sedoso.

Variedades Tintas:

Malbec: Debido a los bajos rendimientos y excelentes condiciones de madurez es asombrosa la gran concentración de taninos y color muy intenso. Los típicos aromas como frutas rojas, ciruela y violetas están muy presentes. Debido a la estructura por los taninos, en esta vendimia hemos logrado vinos que llenan toda la boca y podemos anticipar que van a tener una gran capacidad de guarda.

Cabernet Sauvignon: Los calores de enero hicieron que se coseche unos 15 días antes que lo habitual pero en excelentes condiciones de calidad. Se destacan aromas especiados y frutos rojos como guindas y cerezas. En la boca presentan taninos sedosos, balanceado y de largo final.

Syrah: Sin dudas es uno de los mejores años para este temprano varietal. Muestra gran intensidad de color. En nariz se conjugan los frutos rojos con los típicos aromas cárnicos que otorgan gran complejidad. En boca encontramos sedosidad y elegancia.

Petit verdot: Se observan profundos y sorprendentes colores violetas y negros. Encontramos intensidad aromática y complejidad con violetas y grosellas. En boca también muestra una excelente elegancia y concentración de taninos.

Tannat: Excelente varietal para utilizar en Blends, particularmente este año ha logrado una gran estructura por los firmes taninos. En la nariz sobresalen aromas de té y especias.

Bonarda: Es la nueva estrella de El Alto, ya en su cuarto año de producción y con las condiciones de esta vendimia encontramos un vino de gran calidad. Sorprende la intensidad de frutos rojos y negros que se han desarrollado como frambuesas, cerezas y arándanos. A su vez es concentrado, gran cuerpo y final amable.



Conclusiones

La cosecha 2017 será recordada por su gran calidad y bajo volumen. Los fríos de las últimas dos primaveras se combinaron y se tradujeron en racimos de bajo peso. Sin embargo la concentración y la calidad general de las uvas han sido excepcionales como consecuencia del excelente estado sanitario, del buen clima en la época de madurez y de la menor cantidad de uva por planta.