

Reporte de cosecha 2018

Podemos clasificar a la vendimia 2018 como una cosecha seca y normal a cálida en términos de temperatura, con buenos rendimientos (que se acercaron a los históricos de la provincia). Los vinos obtenidos, tanto blancos y tintos, mostraron una excelente calidad debido a la sanidad de las uvas. En términos aromáticos y de madurez polifenólica se vio una “bisagra” o gran cambio entre lo cosechado antes del 15-20 de marzo y lo cosechado después de esa fecha, especialmente en las variedades tintas como Malbec del Valle de Uco, como explicaremos en este reporte.

Fenología

La brotación de la temporada 2017-2018 se produjo en fechas normales, y fue 10 días más retrasada que en la primavera 2016. Así los Malbec de Luján de Cuyo brotaron entre el 25 y 30 de septiembre, mientras que en el Valle de Uco las fechas de brotación fueron el 1 y 12 de octubre para Gualtallary y El Cepillo en San Carlos respectivamente para este mismo cepaje. El día 13 de octubre, en San Carlos, se produjo una helada generalizada que afectó a gran parte de los viñedos de la zona, y nuestro viñedo Los Indios (Sur-oeste de San Carlos) no fue la excepción, perdiendo un 60% de los brotes por efecto de las bajas temperaturas.

La floración se produjo en fechas normales (para Malbec mediados de noviembre en Ugarteche, Luján de Cuyo), en un año con temperaturas en primavera normales. Por otro lado, el envero también se produjo en fechas normales a mediados de enero. Sin embargo, el verano 2018 fue uno de los más secos de los últimos 30 años, a pesar de que las temperaturas fueron cercanas a los promedios históricos. En consecuencia, la madurez de las uvas blancas se adelantó unos pocos días, mientras que las tintas se adelantaron hasta 15 días con respecto a las fechas normales de cosecha. De tal forma, se acortó el periodo de cosecha lo que, sumado a una vendimia de volumen importante, puso en

apuros a las bodegas que debieron doblar sus esfuerzos para moler la uva en su momento óptimo de madurez.

Temperaturas

La primavera 2017 presentó registros de temperatura normales para la época (ver gráfico 1) y no se registraron fuertes vientos Zonda, lo cual permitió un buen cuaje de las inflorescencias. Sin embargo, el 12 de octubre se presentó un frente polar de considerable magnitud que presentó lluvias, muy bajas temperaturas en los valles y nevadas importantes sobre la cota de los 1400 msnm. La nieve presente en el piedemonte y en los cerros más cercanos a los valles cultivados generó en la madrugada del día siguiente el descenso de un manto de aire helado que dañó severamente a los viñedos más expuestos a esta brisa. Las zonas más afectadas fueron el sur de San Carlos (Altamira, El Cepillo) y Agrelo, en particular los viñedos aledaños a la R7 (camino a Chile) y a la R15. El resto de la primavera no presentó eventos de heladas de consideración. El nivel de precipitaciones fue apenas superior a la media para esta primera parte de la temporada (octubre a diciembre, 119 mm vs 100,3 mm respectivamente).

El verano se caracterizó por sus temperaturas normales para el mes de enero, más altas de lo normal en febrero y abril, y más frescas en marzo. En este último mes en particular llamó la atención la gran amplitud térmica registrada en comparación con los registros históricos (17,2°C vs 13,1°C), dada principalmente por muy bajas temperaturas mínimas. Este fenómeno respondió a las escasísimas lluvias y a la baja humedad relativa y fue uno de los responsables de la excelente calidad obtenida en esta cosecha en general en las uvas blancas y tintas. También debido a la baja ocurrencia de lluvias, los daños producidos por tormentas de granizo en los oasis del centro y norte de Mendoza fueron muy reducidos.

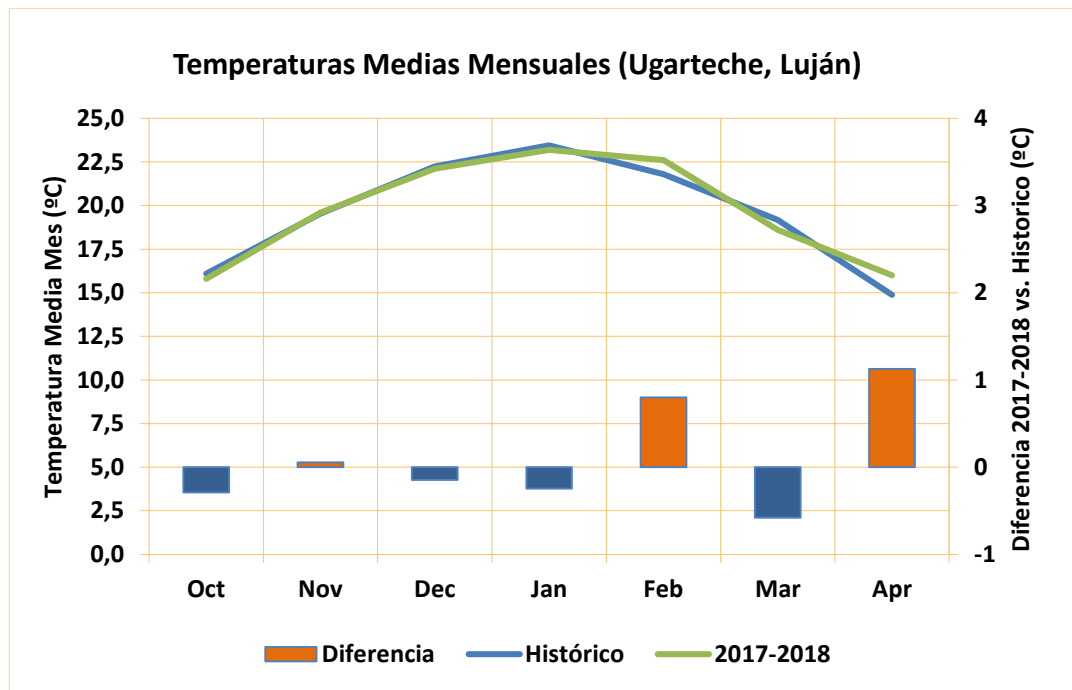


Gráfico 1: temperaturas medias mensuales durante el ciclo

Lluvias

El total de lluvias registradas en la temporada entre los meses de octubre y abril sitúan a la cosecha 2018 como una temporada muy seca. Y si consideramos las lluvias de verano (enero a abril) podemos decir que es uno de los años más secos de los últimos 30 años (ver gráfico 2). Como consecuencia del verano extraordinariamente seco la sanidad de las uvas ha sido excelente y nos ha permitido cosechar prestando atención exclusivamente a la madurez. Debido a la baja humedad relativa y a los períodos de restricción hídrica resultantes, la madurez de las uvas se aceleró, en especial en las tintas que se cosecharon entre 7 y 10 días antes de las fechas históricas. Así al finalizar el mes de Marzo ya se había cosechado más de la mitad de los Malbec del Valle de Uco, y para el 10 de abril se había terminado la cosecha de esta variedad en esa región, un par de semanas antes de lo habitual.

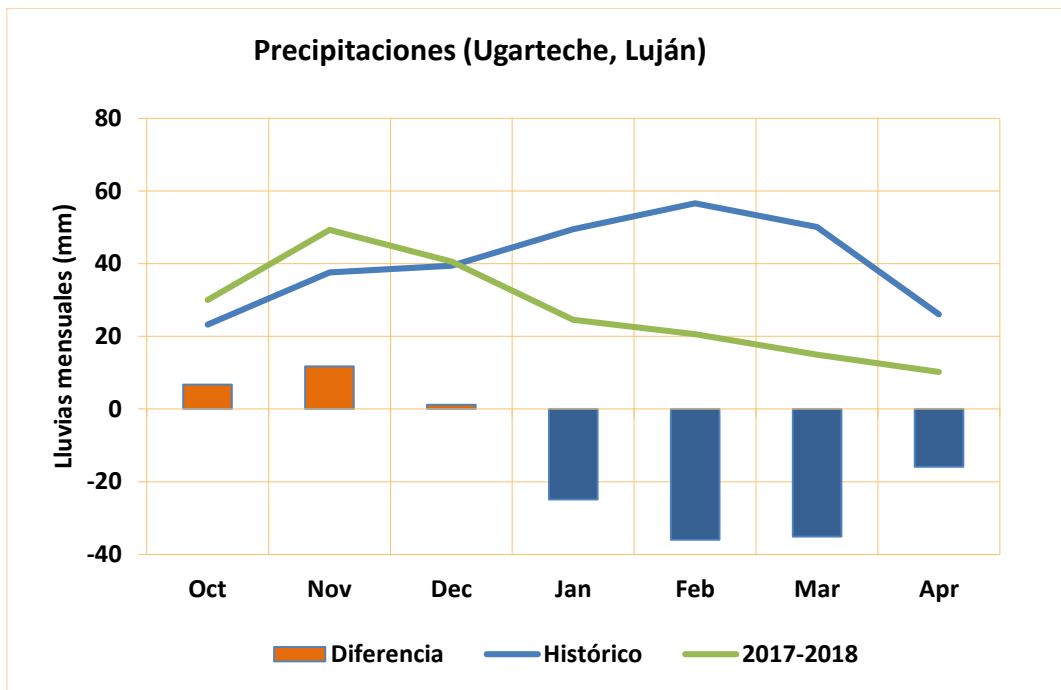


Gráfico 2: precipitaciones medias mensuales durante el ciclo 2017-2018.

Vinos

Luján de Cuyo

Blancos: al principio la madurez se mostraba unos 10 días atrasada y luego con las temperaturas de enero ésta se aceleró e hizo que los aromas evolucionen hacia las familias más tropicales típicas de años cálidos, pero manteniendo a la vez una elevada acidez natural.

Tintos: esta zona fue una de las más beneficiadas en términos de rendimiento (kg/ha) y si sumamos esto al análisis de la marcha climática podemos decir que se obtuvieron vinos bien balanceados de concentración media con gran intensidad y complejidad aromática ya que se combinan aromas de frutas rojas frescas con aromas de frutas negras maduras. En boca se encuentran en general taninos muy sedosos, aterciopelados y redondos.

Valle de Uco

Blancos: las variedades blancas en el Valle de Uco fueron beneficiadas por la marcha climática del 2018 mostrando vinos muy frescos con gran intensidad aromática y excelente acidez que los hace frescos en boca.

Tintos: los vinos cosechados antes del 20 de marzo se muestran con una excelente relación acidez v/s alcohol y muestran una gran frescura aromática hacia las familias de aromas florales o frutas rojas frescas con taninos reactivos y firmes. Los tintos cosechados más tarde muestran aromas más maduros de frutas negras, menor acidez y taninos redondeados y amables.

Conclusiones

La cosecha 2018 será recordada por la recuperación del volumen de cosecha luego de las magras cosechas anteriores y por la gran calidad de los vinos obtenidos, tanto blancos como tintos. Esta gran calidad se debió principalmente a un verano inusualmente seco y a un mes de marzo caracterizado por una gran amplitud térmica dada por sus noches muy frescas.