

Reporte de Vendimia 2018 VSPT Wine Group

La temporada 2018 será recordada como una de las mejores de los últimos años. Si bien, como país productor, Chile tiene la ventaja de contar con una solidez climática, lo que conlleva a su vez una impecable consistencia en la calidad de nuestros vinos de todos los segmentos, en las últimas tres vendimias nos habíamos visto exigidos por distintos sobresaltos de la naturaleza.

Así ocurrió en 2015, una de las temporadas más frías de los últimos diez años, que originó atrasos en las cosechas de hasta 15 días. Los vinos por su parte, se caracterizaron por presentar alcoholes bajos, intenso perfil aromático y acidez vibrante en el paladar.

Luego vino la cosecha 2016, que nos sorprendió con lluvias inesperadas en abril, cuando precipitaron entre 160-190 mm en dos días en la zona central de Chile, donde se concentra gran parte de la vitivinicultura chilena. Esta situación atípica para esa época del año, conllevó máximas exigencias en las bodegas, para cosechar con agilidad en el menor tiempo posible, utilizando todos los recursos y tecnología para sacar adelante los vinos con la calidad acostumbrada. Fue un año que nos remeció como industria y a la vez nos dejó enormes aprendizajes sobre lo compleja y majestuosa que es la naturaleza.

El 2017 fue un año cálido a lo largo del país, con temperaturas máximas mayores a lo habitual, especialmente en enero y temperaturas mínimas menos frías, lo que trajo una etapa de madurez fenológica y fisiológica concentrada en menor tiempo. Las cosechas se adelantaron hasta un mes en algunos valles, y trajeron vinos de paladares voluptuosos y grasos, de buena estructura, tal vez asociados a alcoholes levemente mayores.

Y así llegamos a la vendimia 2018, la que fue prácticamente una cosecha perfecta. El clima fue fabuloso en todos los valles, con temperaturas frías y una temporada de verano donde predominaron los días nublados en los valles costeros, con una

madurez lenta en todas las cepas, y por ende, gran intensidad aromática en blancos y tintos, e intensos colores en variedades como Cabernet Sauvignon, Syrah y Carmenere. Los pH bajos en todas las cepas se tradujeron en paladares intensos, jugosos y persistentes. En general los rendimientos estuvieron dentro de lo esperado, gracias a la ausencia de heladas mayores y una buena inducción de yemas durante la temporada anterior. Es un año que nos entregará vinos de carácter, buenas concentraciones y sobretodo pureza frutal en todos los segmentos de precio.

De norte a sur, los distintos valles donde estamos presentes, destacan en los siguientes aspectos:

Valle del Elqui:

En la costa de Elqui (viñedo Las Rojas), donde tenemos Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling, Pinot Noir y Syrah, fue un año de temperaturas medias donde existió mayor humedad relativa que lo de costumbre, condición más sensible a enfermedades, especialmente para los vinos blancos. A pesar de lo anterior, la calidad general de los vinos fue buena, con mucha fruta fresca, buena acidez en boca y bajos ph.

La cosecha comenzó la segunda semana de febrero con Pinot Noir y terminó la segunda semana de mayo con Syrah, lo que es algo más temprano de lo habitual.

Valle de Casablanca

Casablanca tuvo una excelente temporada. Los meses de madurez de las uvas (enero y febrero) fueron meses nublados y de bajas temperaturas, favoreciendo una lenta madurez de las uvas. La cosecha fue 10 días más tarde que un año normal. Los rendimientos estuvieron dentro de lo esperado, beneficiándose de ser una temporada con ausencia de heladas durante la primavera. En esta cosecha especialmente destaca el Sauvignon Blanc, presentando aromas intensos y paladares con buena textura, pero además bajos pH y acidez punzante, alargando su final. Los Sauvignon de 2018 tendrán carácter y reflejo de su origen.

Valle de Leyda

Esta vendimia nos tiene muy entusiasmados en relación a su calidad, las temperaturas fueron normales para el Valle de Leyda (clima frío), la mayoría de los días fueron nublados en verano lo que es normal en este valle y favorable para la lenta maduración de la uva. Fue una cosecha 10-12 días más tarde que lo histórico, aunque no fue una temporada tan fría como la del 2015. Comparado con el 2017, fue una cosecha casi 25 días más tarde. El descenso anticipado de temperaturas en enero permitió una madurez lenta de racimos y evapotranspiraciones menores, lo que

permitió trabajar a las plantas sin problemas (estatus hídrico controlados pero sin stress).

Además las lluvias fueron concentradas en invierno e inicio de primavera, lo cual nos permitió regar tarde en la temporada, manteniendo vigores balanceados y con muy buena humedad en sus suelos hasta diciembre (primer riego de la temporada), siendo un año muy sano para la fruta.

En relación a los rendimientos fue un año muy equilibrado, muchos racimos pero de menor peso a un año promedio, ya que la primavera 2017 fue de temperaturas medias, dando una muy buena inducción de las yemas (cantidad de racimos por yema), lo cual unido a las lluvias de invierno nos permitieron comenzar un año con buena humedad en los suelos (clave para un buen desarrollo radicular en los peak de otoño e inicio de primavera).

En resumen este año tendremos vinos de gran precusores aromáticos, dando como resultado vinos blancos 2018 muy aromáticos, cítricos, herbáceos y de bocas muy jugosas, frescas y vibrantes.

Sumado a lo anterior, destacamos que nuestros viñedos en Leyda han alcanzado mayor madurez. Los viñedos tienen ya diez y ocho años (El Maitén y El Granito respectivamente), por ende las plantas están más balanceadas, lo que se nota especialmente en el Pinot Noir, donde hemos logrado tener una amplia paleta aromática y bocas más tensas, nerviosas y profundas, las cuales son clave en los Pinot de clima frío costero. Adicionalmente producto de las menores temperaturas, los Pinot lograron una correcta madurez fenólica, pero menor grado alcohólico, lo que potencia y acentúa su frescor, con vinos de perfil fruta roja ácida, notas terrosas, herbáceas (que son típicas del valle) y bocas cremosas pero sobretodo intensas. Podría decir que es un año fresco, de aromas intensos y de bajos alcoholes, similar al 2015, pero de mayor boca y cremosidad asemejándolo al 2013. Se viene un año 2018 de gran calidad en el Valle.

Valle del Maipo

Las condiciones climáticas para la madurez de la uva en la temporada 2018 fueron excelentes, con temperaturas más bien bajas para una madurez lenta y controlada, salvo quizás un marzo algo más caluroso de lo ideal. Ausencia total de heladas en primavera y de lluvias durante los meses de madurez de la uva. Lo anterior permitió una madurez fenológica y fisiológica equilibrada. Las fechas de cosecha fueron ,en general, alineadas con lo histórico para todas las variedades. Las variedades que destacaron esta cosecha fueron Cabernet Sauvignon, Carmenere y Syrah. Sin embargo, en todas las variedades se resalta una cosecha de gran intensidad aromática y frutal,

junto a paladares de acidez jugosa. Otras cepas a destacar especialmente en El Rosario Estate, fueron el Malbec y Petit Verdot, originando vinos entretenidos, de gran carácter, frutosos y jugosos. En general los rendimientos este 2018 fueron levemente mayores a un año normal.

Valle de Colchagua

En nuestros viñedos de San Fernando, El Huique y Chépica, cosechamos un poco más temprano que un año promedio debido a algunas alertas de lluvias tempranas otoñales que finalmente no causaron daño, pero que nos obligaron a anticiparnos. La temporada anterior tuvo una muy buena inducción de yemas lo que se tradujo en una buena cantidad de fruta el 2018.

La calidad de los vinos obtenidos esta temporada es muy buena, destacándose las variedades Cabernet Sauvignon y Carmenere. Estos se destacan por una muy buena estructura en boca, gran concentración, buen graso y volumen, además de un excelente color.

Los rendimientos obtenidos fueron levemente superiores a las proyecciones esperadas. Definitivamente no existió el “cosechón” que se anunciaba en el mercado debido a un verano 2017 muy caluroso, donde la inducción había sido muy buena.

Valle del Cachapoal Andes

La brotación se inició con normalidad en septiembre, mostrando un crecimiento parejo y uniforme en variedades con poda, en cargadores, y una brotación más lenta en podas a pitones, sin embargo, a medida que avanzó la temporada se fue uniformando el crecimiento. La floración se presentó en fechas iguales a un año normal: segunda quincena de noviembre, y la cuaja diez días posteriores al año anterior. En este caso, encontramos mayor porcentaje de bayas por racimos y una mayor cantidad de racimos, especialmente en variedades masales.

La pinta comenzó posterior al 15 de enero, fecha tardía frente a un año normal. Respecto a las condiciones sanitarias y la calidad de uvas cosechada, la temporada se presentó sin problemas de enfermedades. Se esperan vinos de muy buena calidad.

Los kilos cosechados en el Valle de Cachapoal Andes muestra un año normal de producción llegando a los 7.500 kilos/has, sin embargo fueron mayores a los estimados y mayores a la cosecha 2017. Dentro de las cepas que destacan esta vendimia están el Petit Verdot, el Syrah y el Carmenere.

Valle del Maule:

En nuestro viñedo de Pencahue, ubicado al poniente de la ciudad de Talca donde las variedades plantadas son mayormente Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenere, Syrah y Malbec, las fechas de cosecha fueron más tarde que en 2017, tardándose un poco el alcance de madurez.

Las temperaturas de la temporada fueron significativamente más bajas que el 2017 y mayores a las del 2016.

Los rendimientos de uva fueron alrededor de un 7% superior a lo esperado, con muy buenas calidades especialmente en Carmenere y Cabernet Sauvignon. Muy buenos colores, mucha intensidad frutal en la nariz y bocas de buena estructura y largo.

Valle de Uco:

Durante periodo de crecimiento de las uvas de la temporada 2017-2018, se observaron que las temperaturas medias y máximas fueron similares a las del promedio histórico de los últimos 19 años en la región. Sin embargo, las temperaturas mínimas fueron sensiblemente inferiores al promedio histórico, especialmente en primavera, donde la helada dejó su marca y afectó cuantitativamente el sector de la finca en Paraje Altamira. La fenología desde esa fecha en adelante estuvo atrasada. Respecto a las temperaturas máximas, tuvimos dos olas de calor (temperaturas máximas mayores a 33°C) en los meses de enero y febrero. Sin embargo, el racional manejo de la canopia, aportó frescura a los vinos.

Dado lo descrito anteriormente, hubo un adelanto significativo en la madurez de nuestras uvas: nueve días en la fecha de la parada de carga comparado con los períodos 2010-2018 y muy similar a la temporada anterior, con dos días de atraso.

También se observó una disminución en el promedio de precipitaciones. Los milímetros llovidos entre octubre 2017 y abril 2018, fueron inferiores al promedio histórico 2008-2018 en 30%, lo que aseguró uvas en perfecto estado fitosanitario.

El potencial cualitativo de nuestras uvas y posteriormente de nuestros vinos, fue similar a la temporada anterior 2016-2017 y superior a las anteriores (2013-2017), básicamente debido a la mayor tasa fotosintética y con ello a la mayor síntesis de los componentes tales como: azúcares, aromas y color.

Nuestros registros muestran que la concentración de taninos y antocianinas fue semejante al histórico de nuestra finca. Sin embargo, debido a estas olas de calor, hubo un pequeño freno en maduración de taninos de semilla, por lo cual durante la vinificación, las maceraciones tuvieron menor tiempo de contacto.

Ha sido un año excelente para Malbec y Cabernet Franc, cosechados en perfiles frescos y también maduros; con buen balance polifenólico y una acidez equilibrada. Las notas florales y de fruta roja en el sector de nuestra finca de La Consulta ha sido una constante, siendo Eugenio Bustos muy bondadoso en graso y como es característico, Paraje Altamira aportando elegancia y filo en sus vinos.

Desde el año 2013 a la fecha, hubo una inflexión en los momentos de cosecha, que se han ido adelantando a los históricos de la región y La Celia no ha sido ajena a esto. Esto se ve reflejado en el resultado final de nuestros vinos, ya que éstos muestran el lugar de dónde provienen: mayor frescura y autenticidad, crianza más prolongada con ayuda de madera de roble de tostados menos intensos, menor graduación alcohólica, una cosecha con madurez de fruta en perfiles frescos, y una menor extracción tánica.

NOVEDADES DE LA TEMPORADA-PRIMERA VENDIMIA EN VALLE DE MALLECO

Un hito importante fue la primera vendimia en el Valle de Malleco, ubicado en Purén a 30 kms del Océano Pacífico, en la ladera oriente de la Cordillera de Nahuelbuta y a 600 kms al sur de Santiago, donde iniciamos un proyecto colaborativo junto a la Comunidad de Buchahueico. Esta temporada cosechamos las cinco primeras hectáreas plantadas de Pinot Noir, correspondiente a dos viñedos de 2,5 has pertenecientes a dos familias mapuches.

La vendimia fue liderada por las familias de la Comunidad y el equipo agrícola de Viña San Pedro, luego de una ceremonia mapuche para agradecer a la Ñukemapu (madre tierra).

La temporada 2018 en Malleco fue fría, con un enero y febrero fresco y un mes de marzo con neblinas, por lo que la madurez fue lenta y pausada. La ubicación de Buchahueico goza de una condición interesante donde influyen dos factores en su clima frío: la latitud (38°) y la distancia al mar. Comparándolo con otros valles fríos y costeros de Chile, la madurez llegó 20 días después (comparando con igual selección clonal plantado en San Antonio), y en particular este 2018 costó alcanzar la acumulación de azúcares o grados Brix. Sin embargo, los vinos que se obtuvieron esta cosecha son vinos de colores intensos, muy frescos, jugosos y con bajo pH.

En general se aprecia que Malleco origina Pinot de notas herbales con un marcado carácter de boldo y paico, siendo algo propio del Valle. A su vez la condición de suelo granítico rojo con incrustaciones de cuarzo (dado que Buchahueico está emplazado en la cordillera de la costa) genera vinos de una espectacular vibrancia y energía en boca,

característica que es fundamental en los Pinot Noir de calidad, logrando reflejar las características únicas de Malleco.