



Reporte de
Vendimia
2019

vspt.wine.group

Chile. San Pedro. Tarapacá. Leyda. Santa Helena. Misiones de Rengo.
Viñamar. Casa Rivas. Argentina. La Celia. Tamarí

“Se diluye la amenaza de El Niño y celebramos una vendimia 2019 con excelente sanidad frutal”

La vendimia 2019 comenzó con pronósticos tempranos sobre los efectos que tendría la corriente de “El Niño” durante el tiempo de cosecha, sin embargo, esta se desarrolló bajo condiciones secas, dándonos tranquilidad climática y más de alguna sorpresa en la maduración de las uvas y su calidad.

Si revisamos el ciclo de la temporada, el otoño 2018, tiempo en que se acumulan las reservas para la brotación, fue seco y de muy pocas heladas en casi todo Chile. Hasta la llegada del invierno las variables indicaban sería un muy buen año. Sin embargo, las escasas precipitaciones caídas durante el invierno, provocaron que muchos viñedos bajaran su potencial de producción, obligándonos a regar en la temporada de invierno para tener suficientes reservas en todo el perfil de suelo, al llegar la primavera.

La primavera también fue seca, pero luminosa y de buenas temperaturas, como ha sido la tónica de las últimas tres temporadas. No hubo presencia de heladas significativas, lo que permitió una buena brotación e inducción floral. En estas condiciones de primavera favorable, la floración llegó en su momento, permitiendo la cuaja del fruto de manera óptima. Cabe mencionar el corto período en que se desarrolló el fruto, pasando de la flor a la cuaja en un promedio de 15 días, lo que es bastante bueno, en comparación a lo que estamos acostumbrados.

El verano continuó seco, pudiendo separarse en dos momentos, del **20 de diciembre hasta el 15 de enero**, con temperaturas máximas moderadas, sin peaks de calor. La zona costera con pocas vaguadas matinales y sin mucha humedad asociada. Lo anterior permitió que el envero o pinta, llegara de forma temprana (cerca de 10 días antes) a normal, y al igual que la floración esta duró un período corto de tiempo, permitiendo una maduración más pareja de todos los racimos. Luego entre el **16 de enero y hasta 20 de marzo**, tuvimos una combinación de temperaturas normales para la época, alternadas por semanas más calurosas, sin ondas de calor de importancia.

Si hacemos un zoom en los valles en que VSPT está presente, de norte a sur de Chile y en Argentina, observamos lo siguiente:



Elqui Valley



Casablanca Valley



Leyda Valley

Valle del Elqui

En este extremo valle nortino de Chile, donde se logran grandes Syrah de Viña San Pedro, fue una temporada de baja pluviometría. En el viñedo ubicado a 20 km en línea recta del Océano Pacífico, las variaciones de temperatura son generalmente menores que en la zona central, sobre todo en la subregión Andes, donde no se registraron altas temperaturas de verano, como en la depresión intermedia del valle central; sin embargo sí fue un año con menos neblinas y algo más cálido que los anteriores.

Con respecto al ciclo fenológico, la brotación al igual que la floración, fue más lenta que el año anterior, durando aproximadamente dos semanas, a diferencia del Valle Central donde fue de aproximadamente un mes. En cuaja y pinta fue un año normal gracias a un verano más seco. La madurez fue más temprana en Pinot Noir y un poco más tardía en Chardonnay. El Sauvignon Blanc tuvo cuaja y pinta más temprana que el año anterior. Esta temporada 2018/2019 es un año muy similar a la temporada 2016/2017 en Sauvignon Blanc y Pinot Noir. Destacamos la sanidad de las uvas, lo que dará origen a una buena expresión de su potencial.

Valle de Casablanca

Fue una temporada algo más cálida y seca, con acumulación de grados días en general más alto que el promedio de los últimos seis años, y no hubo grandes eventos de heladas a inicio de la primavera. Las precipitaciones fueron escasas y sólo invernales. El ciclo vegetativo se desarrolló normalmente con un vigor controlado y una buena floración y cuaja, lo que permitió que las fechas de cosecha estuvieran dentro de un año normal, con un leve adelanto de días. En general, esta sumatoria de condiciones favoreció la calidad y sanidad de la fruta, sumado a que se presenta cierto “añerismo” en nuestra viña, con una producción acotada y un viñedo que se mostró equilibrado. La sanidad es un aspecto a destacar junto a una madurez homogénea, lográndose un buen equilibrio entre acumulación de azúcar y acidez total.

Valle de Leyda

La temporada estuvo marcada por escasas de precipitaciones, las que principalmente se concentraron en invierno, generando un déficit de agua de 50% con respecto a un año normal. En relación a los grados días, fue un año históricamente de alta acumulación, esto nos trajo un adelanto en la cosecha de diez días en relación a la temporada 2017/2018, pero diez días más tarde en relación a la temporada 2016/2017, este último recordado como un año cálido.

En cuanto a los rendimientos estos fueron normales, destacando el nivel de sanidad de la fruta gracias a las escasas lluvias. Esta temporada tendremos interesantes resultados en el Sauvignon Blanc de Viña Leyda de alta gama, los que fueron vinificados por primera vez en foudres sin tostar. Los Syrah se esperan sean elegantes y sedosos, Riesling y Sauvignon Gris de gran autenticidad varietal. Y sin duda la cepa que estamos viendo será la protagonista es el Pinot Noir.

Valle de Maipo

El Valle del Maipo tuvo un invierno con baja pluviometría. Las condiciones climáticas para la madurez de la uva en la temporada que comprende entre pinta y cosecha, fueron muy buenas, por lo que obtuvimos uvas sanas y con buena madurez al momento de la vendimia. Durante enero y febrero del 2019 se registraron altas temperaturas, pero por períodos cortos, lo que minimiza los efectos de los peaks de calor.

Las fechas de cosecha fueron las de un año normal para todas las variedades. Cabe destacar, sobretodo en esta vendimia, la alta calidad de los taninos del Maipo, particularmente de El Rosario Estate, donde se origina nuestra línea Gran Reserva Tarapacá, siendo éstos maduros, suaves y redondos. A su vez, vemos una muy buena relación acidez-alcohol-taninos, augurando un muy buen año para Cabernet Sauvignon y Carmenere.



Maipo Valley

Valle Cachapoal Andes

Inicia la temporada con tranquilidad sin grandes novedades climáticas. El invierno fue seco y frío, donde las precipitaciones acumuladas fueron un 31 % menos que la temporada anterior, y un 45 % menos que el promedio de los últimos 10 años. Las temperaturas mínimas promedio durante el invierno fueron de 4,8°C las que ayudaron a una buena acumulación de horas frío, dando lugar a una buena y homogénea brotación. Con respecto a las temperaturas máximas promedio éstas fueron de 27°C entre mayo 2018 y mayo 2019.

Luego de la brotación el desarrollo fue normal hasta noviembre, momento en que una inusual tormenta eléctrica con granizo y lluvia, generó algunos daños en hojas, brotes y racimos en algunos sectores del viñedo, lo que dificultó en parte el manejo del follaje. La floración comenzó a finales de noviembre, una semana antes que la temporada 2018, con buenas condiciones de luminosidad y temperatura, asegurando una buena inducción frutal, seguido de una buena cuaja. La pinta fue heterogénea, iniciando la segunda semana de enero con los follajes ya detenidos y casi totalmente lignificados, avanzando de manera lenta debido a las olas de calor que se produjeron durante el mes, con máximas de 38°C. Debido al episodio de granizo, al manejo del riego y las altas temperaturas, los rendimientos fueron más bajos que la temporada 2017/2018.

El periodo de cosecha se inició la segunda semana de marzo, diez días antes que la temporada anterior. La ausencia de lluvias y condiciones climáticas favorables durante la maduración, permitieron cosechar uvas muy sanas, entregando vinos de gran expresividad frutal, color y taninos elegantes.



Cachapoal Andes Valley

Valle de Colchagua

El Valle de Colchagua a diferencia de otros años no tuvo episodios de heladas. Aunque sí hubo peaks de altas temperatura en el mes de enero.

La brotación y floración se adelantaron una semana con respecto a la temporada pasada, siendo ésta última más breve que la 2016/2017. La cuaja por su parte, fue menor a la del año pasado, lo que se tradujo en racimos más livianos en algunas variedades, particularmente Cabernet Sauvignon.

La pinta y madurez fue más temprana que años anteriores. Es importante destacar la madurez anticipada en tintos, en variedades como Merlot y Cabernet Sauvignon. El Carmenere se pudo cosechar inéditamente más temprano que otras temporadas, desde principios y hasta mediados de mayo.



Colchagua Valley

Valle de Curicó

El Valle de Curicó tuvo bajas precipitaciones durante la temporada, llegando éstas a un 44% menos que en la temporada previa.

En primavera las temperaturas máximas y mínimas fueron más bajas que el año anterior, por lo que podemos decir que los estados fenológicos de la planta se atrasaron por lo menos en diez días.

En enero y febrero de 2019, las temperaturas subieron a peaks que llegaron a los 39°. Las tres primeras semanas de febrero no hubo grandes oscilaciones térmicas entre el día y la noche, lo que se reflejó en una temprana maduración en todas las variedades. En algunos casos se observó una acumulación de azúcar en forma lenta, lo que generó cosechas con bajo grado alcohol y buena madurez tánica.

En general la temporada fue de baja humedad relativa y casi sin precipitaciones, por lo que el estado sanitario de la uva fue muy bueno.



Curicó Valley



Maule Valley



Malleco Valley

Valle del Maule

Esta temporada se caracterizó por una primavera con temperaturas moderadas, inferiores a 25°C, libre de precipitaciones y con humedades relativas inferiores al 66%. La brotación se dio en condiciones normales, con crecimientos regulares, condición que se extendió hasta mediados de diciembre de 2018.

Durante el período de cuaja, las temperaturas oscilaron entre los 12°C y 25°C, con peaks de temperaturas de pocas horas. Así pasamos abruptamente a una estación de verano calurosa, extensamente seca, con baja humedad relativa y con temperaturas máximas históricas hacia la segunda quincena de enero y la primera quincena de febrero. En este período se registraron máximas históricas superiores a 39°C, con un registro de 14 días con temperaturas máximas sobre 33°C, que se mantuvieron por seis horas diarias.

En cuanto a la pinta, ésta comenzó tardíamente (después del 22 de enero), pero debido a las alzas de temperatura se normalizó rápidamente.

En relación al período de pre cosecha y cosecha, es importante mencionar que se mantuvo seco, con baja humedad relativa y libre de precipitaciones hasta fines del mes de abril. Con estos indicadores tuvimos un período de baja incidencia de enfermedades.

Valle de Malleco

Este año tuvimos la segunda cosecha de nuestro proyecto de vino mapuche en Buchahueico, donde participaron los dos viñedos de las primeras familias mapuches del proyecto: Los Curin y Los Huentecona.

En este extremo valle del sur de Chile, la temporada fue fresca, con algunos períodos de temperaturas altas en enero, seguidos por un marzo más frío y con neblinas, por lo que la madurez fue lenta y pausada comparada con otros valles fríos de Chile. Esta zona tiene doble efecto en el frescor: el efecto latitud (ubicado en el 38° Latitud Sur) y el efecto costero (se encuentra a 38 km del Océano Pacífico). Si comparamos con otros valles fríos y costeros de Chile, la madurez llegó 20 días después (comparando con igual selección clonal). Los vinos que se obtuvieron en esta temporada son vinos de colores intensos, muy frescos, con el carácter herbal muy marcado y bocas jugosas, con alta acidez natural y bajos alcoholes. La cosecha se llevó a cabo desde el 22 de marzo, terminando el 8 de abril.



Uco Valley

Valle de Uco, Argentina

Durante el ciclo vegetativo de la temporada 2018/2019, se observaron temperaturas máximas menores a las del promedio histórico, de los últimos 20 años en la región; y las temperaturas mínimas y medias, estuvieron en línea con lo histórico. El desarrollo térmico fue muy estable, sin las típicas “olas de calor”, por lo que el inicio de la vendimia se retrasó respecto al año anterior en 13 días.

El pronóstico de riesgo de “El Niño” en otoño, afortunadamente no ocurrió como tal, aunque sí hubo mayores precipitaciones en primavera. No obstante lo anterior, el estado sanitario de la vendimia fue óptimo. Las temperaturas moderadas en diciembre y enero, generaron que las evapotranspiraciones estuvieron por debajo de las medias de años anteriores, con menor necesidad hídrica.

La madurez fue lenta y pareja, lo que favoreció en especial a las variedades tintas cosechadas en perfiles frescos y maduros. Observamos notas florales y de fruta roja en La Consulta, siendo Eugenio Bustos muy bondadoso en graso y Paraje de Altamira con buenas características de elegancia y nervio en sus vinos. El potencial de nuestras uvas y de nuestros vinos muestra muy buena calidad, con excelente balance de rendimientos cualitativos-cuantitativos entre azúcares, ácidos y polifenoles.



[vspt.wine.group](https://www.vspt.wine.group)

Chile. San Pedro. Tarapacá. Leyda. Santa Helena. Misiones de Rengo.
Viñamar. Casa Rivas. Argentina. La Celia. Tamarí