

Introducción

La Vendimia 2016 será recordada en el tiempo como una vendimia “complicada”, debido a lo atípica en términos climatológicos y a las lluvias ocurridas al final de la cosecha.

La temporada estuvo marcada por el “Fenómeno del Niño”, el cual se intensificó a finales del invierno y comienzos de la primavera de 2015 ocasionando lluvias tardías, las cuales se concentraron principalmente en los meses de Julio, Agosto, Septiembre y Octubre.

Lo anterior nos hizo pensar que estaríamos frente a una cosecha por sobre lo normal en términos de volumen de producción, pero debido a la alta humedad y bajas temperaturas ocurridas durante la mayor parte de la primavera, la cuaja se vio afectada y finalmente terminamos con racimos más sueltos y más livianos (En Viu Manent por este motivo tuvimos una baja promedio de 12,8% en las cepas tintas y no se registraron mayores variaciones en cuanto a cepas blancas). Adicionalmente a nivel nacional se observó una mayor incidencia de enfermedades, específicamente oídio y botritis temprana, lo cual afortunadamente no afectó a nuestros viñedos.

Si bien el verano comenzó más fresco que de costumbre, se tornó muy caluroso a fines de enero y febrero, teniendo incluso varias olas de calor durante el mes de febrero, hoy catalogado como uno de los más cálidos de los últimos años. Por el contrario, el mes de marzo fue un mes marcado por días nublados y temperaturas más bajas de lo normal, lo cual retrasó las madureces, llevándonos a comenzar la cosecha 10 días más tarde de lo normal.

En abril tuvimos un par de eventos importantes de lluvias (la primera del 14 al 16, y la segunda, del 23 al 25), acompañado de altas temperaturas. Lo anterior aumentó la presión de hongos, obligándonos a acelerar el ritmo de cosecha para entrar con la uva a la bodega lo más rápido posible, evitando de este modo un posible daño posterior en los vinos.

A nivel general se puede hablar de tres momentos de cosecha:

- Lo cosechado antes de la primera lluvia: uvas y vinos sanos de gran color, intensos aromáticamente, de muy buena acidez y alcoholes moderados. En esta etapa se cosecharon principalmente los viñedos plantados en cerros o en sectores con lomajes suaves con bajo rendimiento. Si bien hay que esperar para hacer la evaluación final, se podría adelantar una calidad media alta.
- Lo cosechado entre lluvias: Uvas de cerros, más planos que no se alcanzaron a cosechar antes de la primera lluvia, lomajes suaves y plano. Vinos correctos, con algo de dilución dependiendo de la variedad, en general calidades medias y buenas.

- Lo cosechado después de las dos lluvias de abril: a excepción de los Carménère que aguantaron bien, la calidad de la uva se vio afectada. En esta fecha se cosechó principalmente Carménère, más los saldos existentes de otras variedades todavía no cosechadas. La calidad de los vinos será más complicada, salvo excepciones de viñedos bien manejados con uva que resistió la lluvia, seguido por un manejo adecuado en bodega.

Una buena noticia para el consumidor eso sí, será la menor graduación alcohólica de los tintos 2016, sumado a los buenos niveles de acidez y equilibrio, muy distinto a lo que estamos acostumbrados en Chile con alcoholes en torno a 14%, aportándole a los vinos un carácter más gastronómico.



Viñedo San Carlos de Cunaco

Debido a las lluvias tardías de primavera las plantas comenzaron su desarrollo vegetativo con mucha fuerza lo cual nos llevó a atrasar los manejos en verde para poder compensar este mayor vigor. Tanto la desbrota, como la enreja, chapodas y raleos se realizaron en promedio 10 a 15 días más tarde de lo normal.

A diferencia de años anteriores, la cosecha comenzó con Chardonnay, el 29 de febrero, debido principalmente a que presentó rendimientos muy bajos, lo cual equiparó el atraso general existente en la madurez. Posteriormente los días 3 y 4 de marzo cosechamos el Malbec destinado para vino rosé de la línea reserva. Recién el día 6 de marzo se dio inicio a la cosecha de Sauvignon Blanc para la línea reserva, con alrededor de 2 semanas de atraso en comparación a la fecha normal en que suele ser cosechado. En general pienso que es un buen año para estos tres vinos, los cuales presentan aromas intensos y frutales, con alcoholes similares a otros años, y con mucho mejor balance y frescura en boca.

La cosecha de Viognier, por su parte, comenzó a partir del 10 de marzo, obteniéndose un vino de calidad interesante para la línea Secreto.

Respecto de las variedades tintas comenzamos cosechando Malbec el 30 de marzo. Nos preocupamos especialmente de cosechar todo antes de la primera lluvia, debido a que es una variedad que reacciona rápidamente a la presencia de agua, la cual puede ser absorbida de forma muy rápida con el riesgo de producir una gran dilución, además de posibles daños y heridas en sus bayas debido a la hinchazón producida por aumento del tamaño. El Malbec fue la variedad más afectada durante la cuaja y sus rendimientos se redujeron en un 41%.

El Merlot se cosechó a partir del 6 de abril, y el Cabernet Sauvignon a partir del día 12 de abril. Los vinos tintos hasta el momento se muestran muy frescos, con buena intensidad aromática y muy balanceados.

Viñedo La Capilla

En este viñedo solamente tenemos plantado Cabernet Sauvignon y Carménère.

Desde un comienzo se presentó un atraso en los estados fenológicos y posteriormente en la madurez de entre 7 a 10 días, lo cual incluso se incrementó más tarde debido a la gran cantidad de días con neblina y alta humedad existentes durante el mes de marzo en esta zona, comparable a lo que normalmente se observa en valles más fríos como Casablanca.

Al igual que los años anteriores la cosecha de Cabernet Sauvignon, se realizó en polígonos, lo cual tuvo vital importancia este año debido a lo desuniforme y atrasada que venía la madurez. Este manejo permitió seleccionar las uvas provenientes de los sectores con suelos menos profundos, que presentan una madurez más temprana, dejando atrás plantas o claros de hileras que, por el hecho de estar plantadas en suelos más profundos, presentaban una madurez más tardía. Las primeras uvas de Cabernet de La Capilla entraron a la bodega el 9 de abril, 15 días más tarde en comparación con el año pasado.

El Carménère de La Capilla generalmente está maduro la última semana de abril y este año no fue la excepción. Tuvimos que correr el riesgo y pasar la lluvia con las uvas colgadas en el viñedo, pero bien protegido con productos orgánicos para evitar la existencia de hongos. Si bien el viñedo aguantó bien la lluvia, no tendremos El Incidente 2016, debido a que no contamos con la calidad extraordinaria que necesitamos para ese vino.

Para el resto de los vinos provenientes de este viñedo, Cabernet Sauvignon Single Vineyard y Carménère Gran Reserva, pienso que tendremos un año promedio, con buenos vinos. Los vinos son frescos, de gran equilibrio, muy buena acidez, con alcoholes en torno a 13%.

Viñedo El Olivar

La plantación en pendiente y su origen geológico fueron determinantes para el desempeño de los distintos viñedos plantados en el campo El Olivar.

El otoño más frío favoreció una madurez más pausada, principalmente en todos aquellos viñedos que se encuentran plantados en pendientes y sobre suelos dominados por la roca madre.

Al igual que en el resto de los viñedos propios fue muy importante realizar la cosecha en polígonos para ir cosechando las uvas de acuerdo a su madurez óptima, dejando atrás plantas, o sectores completos con uvas que necesitaban más tiempo para madurar.

Comenzamos la cosecha con Syrah para línea Single Vineyard, proveniente de la ladera con mayor pendiente ubicado en el sector más alto del campo el 21 de marzo, exactamente 10 días más tarde en comparación con el 2015.

Posteriormente seguimos con Malbec de piedmont para línea Secreto a partir del 28 de Marzo, Tannat, el 29 de Marzo, Petit Verdot (sobre el 30% de pendiente) el 31 de Marzo, Garnacha, el 8 de abril, Monastrell el 20 de Abril y finalmente el Carménère los días 25 y 26 de Abril.

Es importante destacar el buen manejo hídrico realizado por el área agrícola, el cual permitió lograr una madurez temprana en todas las cepas, obviamente sin considerar al Carménère que genéticamente madura más tarde.

Creo que es un año muy bueno para el Petit Verdot, que generalmente usamos en las mezclas de alta gama Viu 1 y El Incidente, así como también para el Malbec de la línea Secreto y el Syrah. Es interesante mencionar la evolución cualitativa que ha tenido durante los últimos años el Tannat, el cual se ha estado utilizando en mezclas, pero que presenta un tremendo potencial cualitativo pensando en un futuro cercano poder producir algún vino especial a partir de esta variedad.

Los vinos en general presentan muy buenos colores, son intensos aromáticamente, concentrados, alegres, muy frescos y finos.

Así como en la mayor parte de Chile, si hubo un damnificado en este campo, ese fue el Carménère, el cual tuvo que soportar la lluvia antes de ser cosechado. Cabe mencionar eso sí, que gracias al esfuerzo de todo el equipo, tanto agrícola como enológico, pudimos sacarlo rápidamente, evitando los problemas de hongos que se presentaron posteriormente en la mayor parte del país.



Patricio Celedón Nannig
Enólogo Jefe Viu Manent.