

Reporte de Vendimia 2012

Introducción

La vendimia 2014 será recordada por su difícil comienzo debido a las históricas heladas registradas durante la segunda quincena de Septiembre, siendo consideradas las peores de los últimos 50 años. Este evento polar muy poco común para la fecha, provocó heladas muy frecuentes y prolongadas (más de 6 horas con temperaturas bajo los -2°C), lo cual afectó no solo a la producción vitícola, sino que también a la producción de fruta para consumo fresco y frutos secos, con una pérdida del 100% en algunos casos.

Las principales variedades afectadas fueron Chardonnay, Sauvignon Blanc y Pinot Noir.

Lo anterior hizo que los estados fenológicos se atrasaran en aproximadamente 3 semanas, debido a la brotación más tardía de los nuevos brotes. Posteriormente este efecto se fue atenuando debido a las buenas condiciones de temperaturas que se observaron durante todo el verano, lo cual sumado a la falta de agua, producto de la sequía que ha venido afectando a Chile los últimos años, nos llevo a cosechar en forma muy concentrada en el tiempo.

Los vinos obtenidos destacan por su gran color, concentración, frescura, buena tipicidad y son expresivos de su lugar de origen.

• Viñedo San Carlos de Cunaco

Si bien las heladas primaverales de Septiembre se sintieron fuerte en Cunaco, la única variedad afectada fue la cepa Chardonnay, en la cual los rendimientos disminuyeron en aproximadamente 60%. El resto de las variedades mostró un comportamiento normal con rendimientos dentro de lo esperado en la cosecha.

Luego de las heladas, la temporada fue seca y templada. A diferencia de un año normal, llamó la atención el viento fresco que se comenzó a observar durante las tardes a finales del mes de octubre, el cual disminuía diariamente las temperaturas de la noche hasta bajar los 10°C. Este fenómeno se extendió durante todo el verano y fue en parte, el responsable de los elevados niveles de acidez en las uvas al momento de la cosecha. Cabe destacar que la amplitud térmica observada en el mes de marzo superó en promedio los 20°C, incluso el 22 del mismo mes fue de 27,6°C. Esto último ayudo bastante a acelerar la madurez de las pepas y pieles de las uvas, lo cual permitió compensar el atraso en los estados fenológicos que se observaron al inicio producto de las heladas.

La cosecha de Sauvignon Blanc se inicio el 20 de febrero, Chardonnay el 2 de marzo, Viognier el 11 de marzo, Merlot el 18 de marzo, Malbec el 27 de marzo y Cabernet Sauvignon el 31 de marzo. La cosecha de variedades tintas terminó el 29 de abril.

Los 3 primeros días de mayo cayeron 93 mm de agua en el Fundo San Carlos, lo cual incrementó fuertemente la humedad ambiental. A esto se sumaron las temperaturas sobre 20°C que se observaron los días posteriores a la lluvia, generándose las condiciones óptimas para el desarrollo de *Botritis cinerea*, el hongo responsable de la pudrición noble del Semillón, el cual fue cosechado los días 12 y 13 de mayo, 3 a 4 semanas antes de lo normal, con un porcentaje de alrededor de un 98% de pudrición.

En cuanto a las variedades blancas, Sauvignon Blanc, Viognier y Chardonnay (pese a ser afectado fuertemente por las heladas) destacaron por su intensidad aromática, rica acidez y buen volumen de boca.

Respecto de las variedades tintas, creo que es un muy buen año para la cepa Malbec, la cual produjo vinos de gran color, con distintas gamas aromáticas, de buena estructura, frescura y elegancia. A su vez, esta cosecha también será recordada por la calidad del Cabernet Sauvignon. Los vinos son expresivos, con mucha fruta fresca y amplitud, con taninos marcados pero a la vez muy bien integrados y balanceados en la boca.

▪ **Viñedo La Capilla**

La Capilla fue el viñedo más afectado por las heladas. Las dos variedades plantadas sufrieron mermas importantes en sus rendimientos. El Cabernet Sauvignon produjo un 56% menos que en un año normal, y el Carménère, por su parte, disminuyó un 35%.

Los estados fenológicos se retrasaron entre 3 y 4 semanas, pero al igual que en el resto del país esta diferencia se vio compensada por lo cálido y seco del verano.

Al igual que los 2 últimos años, la cosecha se realizó en polígonos (en forma diferenciada siguiendo los distintos tipos de suelos existentes incluso al interior de cada cuartel). La de Cabernet Sauvignon comenzó el 8 de abril, en los sectores con suelos más cortos y poco profundos y terminó el 25 de abril en los polígonos más profundos y tardíos. El Carménère, por su parte, se cosechó entre el 30 de abril y 8 de mayo. A diferencia del año anterior la cosecha de Cabernet Sauvignon fue mucho más concentrada en el tiempo (2,5 semanas en comparación a las 5 semanas que demoramos el 2013). Esto se explica debido a los bajos rendimientos obtenidos en el viñedo, la gran amplitud térmica

observada en el mes de marzo (que aceleró la madurez de pepas y pieles) y al cálido y seco verano.

Con respecto a los vinos, tanto el Cabernet, como el Carménère se están mostrando muy frescos, con gran vivacidad, buena estructura y tipicidad. A su vez, expresan de muy buena forma las características de la añada y del Terroir de La Capilla. Si bien los rendimientos del viñedo fueron más bajos de lo normal, los vinos son menos concentrados que en cosechas anteriores, de estilo más femenino, pero muy frescos y elegantes.

▪ **Viñedo El Olivar**

El Olivar, en general, no se vio afectado mayormente por las heladas debido a que los viñedos están plantados en el piedmont y en el cerro. Los rendimientos obtenidos se encontraron dentro de lo esperado. Para El Olivar fue una temporada seca y cálida. En toda la temporada llovieron 250 mm, los cuales se concentraron en los meses de mayo y junio del 2013. Estas bajas precipitaciones, sumado a las características rocosas del suelo hizo que la madurez se adelantara, debido a lo cual, la cosecha se inicio alrededor de 2 semanas antes que en un año normal, principalmente en las variedades más tempranas como Syrah y Grenache. Por otro lado, también se observaron brisas provenientes del océano, las cuales disminuyeron las temperaturas de la tarde-noche, durante todo el verano y otoño. Esto último permitió mantener altos niveles de acidez en las uvas hasta el momento de la cosecha.

La cosecha de Syrah tanto para la línea Secreto, como Single Vineyard, se inició el 14 de marzo, Grenache el 20 de marzo, Malbec el 24 de marzo, Petit Verdot el 3 de abril, Mourvedre el 10 de abril y Carménère el 29 de abril. La cosecha terminó el 7 de mayo.

La cosecha de Syrah, Carménère y Petit Verdot, se realizo en base a polígonos para asegurar la cosecha de la mejor uva en el momento justo, dejando fuera todos los sectores más profundos y vigorosos que producen uvas de menor concentración y carácter.

Las calidades obtenidas este año, demuestran que los viñedos ya han alcanzado un balance natural. En general, creo que es una muy buena cosecha para este campo, con vinos que muestran mucho carácter y que reflejan las características del terroir. El Malbec presenta mucho color, es intenso, con gran estructura y elegancia. El Petit Verdot, por su parte, fue cosechado 3 semanas antes de lo normal, en parte por la madurez más adelantada, pero por otro lado, en la búsqueda de un estilo más fresco y mineral, lo cual se percibe claramente en el vino. El Syrah también se muestra muy fresco, con mucho color, gran estructura y complejidad y taninos con carácter. El Carménère es intenso, con gran

volumen y taninos gordos y redondos. El Grenache tiene mucho carácter, es intenso y de rica acidez. El Mourvedre presenta buen volumen y complejidad, además de tener estructura.

Resumen de temperaturas medias y grados días en el Valle de Colchagua.

	T°s Máximas medias	T°s Mínimas media	T°s Medias	Grados días	Grados días acumulad o
jun-13	13,6	4,3	8,2	0,0	0,0
jul-13	13,4	4,3	8,4	0,0	0,0
ago-13	15,4	3,8	9,3	0,0	0,0
sep-13	18,6	5,1	11,3	39,3	39,3
oct-13	23,2	7,7	14,6	141,5	180,7
nov-13	27,8	8,1	17,2	214,9	395,7
dic-13	30,3	11,0	19,7	300,6	696,3
ene-14	31,0	11,9	20,7	333,0	1029,2
feb-14	30,0	10,0	18,9	248,5	1277,8
mar-14	27,7	8,4	17,0	218,1	1495,8
abr-14	21,1	5,7	12,3	69,8	1565,6
may-14	19,3	9,6	14,2	108,3	1673,9

Nota: En mayo solo están considerados los primeros 15 días.

Patricio Celedón Nannig

Enólogo Jefe Viu Manent