

# Reporte de Vendimia 2010

## Introducción

Terminadas las últimas fermentaciones de esta vendimia 2010, tengo un tiempo para comenzar a sacar conclusiones, sin antes mencionar que será una vendimia inolvidable...

Esta era la vendimia del bicentenario, mi primera vendimia a cargo del equipo enológico de Viu Manent, y a solo tres semanas de haber arribado, tuve la más "movida" bienvenida, debido al enorme terremoto 8,8 Richter que nos azotó ese recordado 27 de febrero y que nos dio la impresión de que la tierra nos tragaría... (por lo menos eso es lo que yo sentí!!!).

No fue fácil volver a la viña y ver el vino en el suelo, escuchar como este filtraba desde las cubas, las barricas desordenadas por todos lados e incluso una cuba en el piso que parecía acordeón. Como imaginan mi ambientación a Viu Manent tuvo que ser bastante rápida...

Finalmente gracias a un gran esfuerzo de todo el equipo de Viu Manent pudimos comenzar la vendimia el lunes 8 de marzo, solo 9 días después del terremoto.

## Periodo de Crecimiento 2009 - 2010

Al hablar de cualquier vendimia, primero tenemos que pensar como fue el invierno y la primavera anterior.

En este caso, el invierno 2009 fue relativamente normal, permitiendo la acumulación de horas de frío necesarias para que la vid pueda brotar, aunque un poco mas tarde que lo normal debido a un septiembre más frío y un octubre también mas frío que junto con la alta humedad del suelo, debido a las lluvias tardías, ocasionaron fiebre de primavera en muchas variedades. Como dato la temperatura más baja se dio en el Fundo La Capilla, con un registro de  $-3.6^{\circ}\text{C}$ , el 23 de Junio. Respecto de las precipitaciones, estas fueron de aproximadamente 480 mm, algo más bajo que en un año normal, pero muy dispersadas (principios de mayo hasta fines de noviembre).

Las primeras puntas algodonosas que dieron origen a los futuros brotes aparecieron en el Petit Verdot y Malbec de El Olivar (30 de Agosto y 3 de Septiembre, respectivamente), siendo seguidos por Chardonnay, Malbec y Viognier en San Carlos (3, 6 y 8 de septiembre, respectivamente). En promedio la brotación se produjo con un retraso de 7 a 10 días en comparación con un año normal, pero a la vez, mucho más lento.

Si bien el mes de agosto presentó temperaturas medias relativamente altas en comparación a los últimos 3 años, estas bajaron bruscamente en el mes de septiembre, siendo incluso en promedio la más baja de los últimos años. Lo anterior sumado a la gran cantidad de agua caída en el mes de agosto y la primera semana de septiembre (aprox un 40% del total), provocó que el suelo se mantuviera frío por más tiempo y que los periodos fenológicos a su vez se retrasaran.

Las temperaturas siguieron bajas durante toda la primavera hasta el mes de diciembre, sin considerar los 4 últimos días de octubre, donde las medias bordearon los 20°C. Lo anterior provocó que los periodos fenológicos en general, siguieran retrasados, y que la floración y cuaja fueran complicadas, lo cual puede explicar la baja de rendimientos que se obtuvieron finalmente en algunas variedades, como Malbec, Cabernet Sauvignon y Syrah principalmente. Esta baja de rendimientos, favoreció a su vez la calidad final de los vinos, debido a que los racimos presentaron bayas más pequeñas (con pepa) y en menor cantidad, obteniéndose mayor concentración de sabores y aromas.

Una vez terminada la pinta (fines de enero a principios de febrero), las temperaturas nuevamente tendieron a la baja, siendo los meses de febrero y marzo, 1 a 2° C más bajo en temperaturas medias mensuales en comparación a un año normal, lo cual explica la madurez más lenta, la menor concentración de azúcares y la mayor acidez con que finalmente se cosecharon las uvas, lo cual dio origen a vinos balanceados, frescos y de alcoholes más bajos a lo que normalmente se observa en Chile y específicamente en el Valle de Colchagua.

Resumiendo, el inicio de la temporada fue relativamente complicado, debido a las tardías lluvias y a las bajas temperaturas que tuvimos durante toda la primavera. Esta situación se compensó debido a la baja en los rendimientos y a las buenas condiciones climáticas observadas durante los meses restantes de maduración, y específicamente a que el otoño estuvo casi completamente carente de lluvias (la primera y única lluvia se registró el 5 de mayo, y fue de 20 mm), lo cual nos permitió esperar tranquilamente a que los taninos de las semillas y de las pieles tuvieran la madurez óptima para poder cosechar. Este año prácticamente no hubo nada de deshidratación.

## **Blancos**

En cuanto a las variedades blancas, la primera en cosechar fue la Reina de todas, mi favorita, Sauvignon Blanc.

Estaba todo preparado para comenzar el día viernes 26 de febrero, pero un día antes de la cosecha decidí esperar hasta el lunes para ver como seguía evolucionando la madurez (había un retraso de más de 2 semanas) pensando en obtener un vino fresco sin caer en las notas demasiado herbáceas. Esto fue como una inspiración divina, ya que de haber cosechado ese viernes parte de nuestro equipo enológico, hubiera estado en la bodega al momento del terremoto en la madrugada del sábado.....bueno..... finalmente igual estuvieron pero ayudando a evitar que se siguiera perdiendo vino.

Luego de este imprevisto, finalmente comenzamos con la cosecha de nuestro Sauvignon Blanc varietal, el lunes 8 de marzo. Estas uvas provienen del cuartel que está al lado de nuestra bodega, en el Fundo San Carlos, ubicado en el corazón del Valle de Colchagua.

Aprovecho de comentar que este año compramos una nueva prensa vertical de última generación, la cual nos permitió trabajar con un programa de prensado extremadamente suave, lo que sumado a la frescura del clima, nos ha permitido obtener un vino muy frutal, de una gran frescura y buen graso, que invita a tomarlo...

Por otro lado, las uvas destinadas a la producción de Sauvignon Blanc Secreto nuevamente provinieron del valle de Casablanca, particularmente de la zona más fría. Incluso este año incorporamos un nuevo viñedo en el sector de Las Dichas, ubicado a menos de 12 kilómetros en línea recta del mar.

El Valle de Casablanca tuvo una de sus primaveras más frías de los últimos 5 años, con presencia de heladas que en algunos casos causaron daños. Las bajas temperaturas se extendieron durante comienzos de diciembre, coincidiendo con la floración y originando por tanto corrimiento en los racimos, lo cual se tradujo posteriormente en rendimientos más bajos a los estimados, que en el caso del Sauvignon blanc llegaron hasta un 40% en las zonas más afectadas.

Aunque los rendimientos cayeron, la calidad de la uva fue altísima. Creo que la uva que se salvó de las heladas logro una excelente concentración aromática, así como también la acidez se mantuvo alta hasta el momento en que la cosechamos. Pienso que fuimos uno de los primeros en cosechar en la zona. El 24 de marzo al lado de Casablanca y el 30 de marzo en Las Dichas.

Este año el Sauvignon Blanc de la línea Secreto es elegante, con personalidad, extremadamente fresco y presenta notas salinas, a lichi y pomelo que dan paso a un final mineral e intenso.

Para ambos Sauvignon el proceso de vinificación fue muy similar, con la sola diferencia de que la uva destinada a la línea Secreto se cosechó en pequeñas cajas de 10 kilos y fue seleccionada a mano antes de ser procesada.

En el caso del Viognier que vinificamos para la línea Secreto, este año fue cosechado los últimos días de marzo (10 a 14 días antes de lo que normalmente se cosechaba, incluyendo el retraso propio de la temporada), pensando en obtener un vino con mayor frescura y a la vez evitar la deshidratación típica que se produce en esta variedad al final de la maduración. Por este motivo, y también por los extremadamente largos y suaves programas de prensados utilizados (alrededor de 6 horas), pudimos reducir casi totalmente todos esos fenoles que posteriormente se transforman en gustos amargos. Me atrevo a decir que esta vendimia también fue muy superior a las dos anteriores, y quizás una de las mejores para este vino, debido a la inexistencia de picks de temperaturas altas, lo cual generalmente se traduce en mayor cantidad de fenoles y menor fineza.

El Chardonnay de San Carlos que se destina para la línea varietal, fue cosechado la tercera semana de marzo. El clima fresco existente durante la madurez permitió llegar a cosecha con buena acidez natural, y más fruta fresca que tropical. Esto sumado nuevamente al suave manejo del prensado nos permitió obtener un chardonnay fresco, con una boca de buen graso y rica acidez. En este vino no usamos nada de madera.

Respecto del Chardonnay Reserva, nuevamente utilizamos uvas de Casablanca. Al igual que el año 2009 la mayor parte de esta provino de nuestro productor ubicado en la zona más cálida del valle (cosechado los días 14 y 15 de abril). Este año también incluimos otro productor ubicado en una zona más fría, cercana a Casablanca, con lo cual quisimos incorporar algo más de frescura al vino. Este último fue cosechado el 22 de abril. Al igual que años anteriores la fermentación fue realizada en barricas de roble francés (70%), con un total de un 10% de barrica nueva. También se fermentó una parte en cuba de acero inoxidable (30%), la cual aportara frescura y frutalidad a la mezcla final.

Un porcentaje del vino (aprox 15%) fermentó con levadura nativa, y alrededor de un 8% se sembró con bacterias seleccionadas para realizar fermentación maloláctica. Ambas cosas con el fin de aportar más complejidad y volumen en boca.

En este minuto nos encontramos levantando las borras (batonage) cada 10 días aproximadamente, con el objetivo de aumentar la cremosidad e integración del vino con la barrica.

La última variedad blanca, y a la vez la última uva que cosechamos esta vendimia en Viu fueron las nobles parras antiguas de Semillón (más de 50 años), que se ubican en el Fundo San Carlos. Como mencioné anteriormente la primera lluvia fue el 5 de mayo, por lo que a esa altura pueden comprender que la infección con botritis, ni siquiera llegaba al 10%, de hecho pensé que no íbamos a llegar a una buena infección a cosecha, pero las posteriores lluvias del 14, 22 y 29 de mayo, sumado a las temperaturas casi primaverales que teníamos durante la tarde y las mañanas con neblina, se produjo así como una “explosión” en la infección, y finalmente pudimos cosechar los días 7 y 8 de Junio con alrededor de un 97% de uvas con botritis “noble”. En general la infección en este cuartel es bastante limpia, sin presencia de hongos secundarios. Este vino acaba de terminar la fermentación y se prepara para bajar a barricas usadas con el objetivo de ganar evolución y complejidad.

## Tintos

No solo las variedades blancas disfrutaron del clima más fresco durante la madurez, de hecho, yo creo que las más felices fueron las variedades tintas, especialmente en el Valle de Colchagua y en las zonas supuestamente más calurosas. Si bien en un principio el exceso de frío dificultó la cuaja, lo cual en general disminuyó los rendimientos, esto favoreció a la calidad final de los vinos, debido a que los racimos quedaron mas sueltos, ventilados, sanos, con bayas más pequeñas y por lo tanto con mayor concentración y fruta.

Fue muy importante durante la vendimia, principalmente en las variedades tintas la ayuda de Miguel Mujica, Viticultor y responsable directo del manejo de los viñedos. Con Miguel, quien conoce de memoria hasta el último rincón de la viña, recorrimos juntos todos los campos semanalmente, tratando de entender el año, sacando conclusiones, para posteriormente realizar las cosechas en forma diferenciada de acuerdo a degustación, y apoyándonos también en las fotos de vigor, llegando a separar incluso planta por planta. Pienso que esto es fundamental cuando quieres expresar el mayor potencial de tus viñedos.

Respecto de la vinificación, este año se realizó muy suavemente, evitando la “sobre extracción” con el objetivo de hacer vinos más elegantes, amables y balanceados, evitando a su vez esos vinos muy musculosos que a vez presentan taninos algo secos y que a la larga cansan y aburren.

Respecto de las variedades, las condiciones climáticas de esta vendimia 2010 fueron espectaculares para el Malbec, principalmente en San Carlos. No solo los centenarios viñedos ubicados al lado de la bodega (cuarteles 4, 5 y 6) sobresalen por su calidad, sino que también han ido apareciendo otros, como lo son los cuarteles 7, 8 y 9 (plantados el año 1997), que hasta el año pasado habían sido incluidos en la línea reserva. Hoy, estos cuarteles están llegando a su equilibrio y han sido clasificados preliminarmente como calidad Single Vineyard.

Los 4 componentes que este año están previamente clasificados para Viu 1 provienen de los cuarteles 4 (3 lotes) y 5 (1 lote). Si bien en este minuto se encuentran en barricas francesas nuevas, hasta el minuto se muestran elegantes, con rica acidez, frescos, con taninos redondos y fruta negra principalmente en la nariz. El resto del cuartel 5 también entregó una calidad sobresaliente y por ahora clasificado como Single Vineyard. La sorpresa este año la dio el cuartel 6. Hace un par de años en este cuartel había un porcentaje importante de plantas cabernet Sauvignon, las cuales fueron injertadas (para así aprovechar las raíces profundas y antiguas, las cuales aceleran el proceso de equilibrio y producción de calidad) reemplazadas por Malbec, de nuestra propia selección masal. Este fue el primer año que se cosecho en conjunto el injerto junto con las plantas más antiguas y la calidad que nos está entregando hasta el minuto es Single Vineyard neto.

Cabe mencionar que a diferencia de los 2 últimos años, esta vendimia prácticamente no tuvimos deshidratación, lo cual también habla de un mayor equilibrio en la planta y, por lo tanto, una calidad potencial mayor a nivel de los racimos. Además, las bajas temperaturas permitieron regar menos y, por lo tanto, lograr una mejor concentración en los racimos.

El Malbec de El Olivar, por su parte, si bien es muy frutal, carece en mi opinión, de la concentración y balance que tiene el Malbec de San Carlos. Claramente hay un proceso de madurez y equilibrio de las plantas que tendremos que esperar, ya que estos viñedos se plantaron el año 2000 sobre suelos menos fértiles y con hartas piedras, lo cual hace más lento el establecimiento del sistema radicular y el equilibrio de la parra. Por lo anterior, pienso que en un par de años más deberían lograr su punto de equilibrio y por lo tanto, entregarnos una calidad óptima. Sin embargo, uno de los lotes quedó clasificado con calidad Single Vineyard y el resto con calidad Secreto.

En cuanto al Syrah, también creo que fue un muy buen año, especialmente para el que proviene de El Olivar. Este Syrah plantado en ladera de cerro, prácticamente sobre la roca madre (hay aprox 1 metro de suelo antes de llegar a la piedra) fue cosechado entre el 12 y el 15 de abril, con lo cual obtuvimos un gran color y mayor frescura, evitando esas notas sobremaduras que a la larga hacen que el vino sea cansador y muy pesado. Tal como lo mencione anteriormente la cosecha se realizó totalmente diferenciada, quedando atrás aquellos sectores donde la madurez de los taninos estaba levemente más atrasada que el resto de acuerdo a degustación, lo que a su vez coincidía con las fotos de vigor de cada cuartel.

El resto de Syrah de El Olivar fue cosechado la semana anterior pensando en la línea Secreto. El vino presenta un muy buen color, rica acidez y buen volumen, nuevamente con taninos sedosos, por lo que creo que este Syrah será un buen exponente de la línea.

Otro vino que este año promete es el Pinot Noir de Casablanca que formará parte de la línea Secreto. Ambos viñedos se encuentran a un costado del pueblo de Casablanca, con la diferencia de que uno de ellos esta plantado en una ladera con exposición nororiental y el otro en una loma con una pendiente baja. La verdad es que estos 2 componentes se complementan perfectamente. Uno de ellos presenta una fruta más bien rosada con un muy buen volumen y frescura. En el otro en cambio, la nariz es dominada por fruta roja ácida y notas florales, y al igual que el anterior con una frescura muy interesante. En este momento parte del vino se encuentra en barricas usadas y la otra parte en cuba de acero inoxidable, ya que la idea es hacer una mezcla que resalte la fruta y la frescura, por sobre las notas tostadas de la madera.

Con respecto al Cabernet Sauvignon de La Capilla que utilizamos para nuestra línea Single Vineyard, si bien la madurez se atrasó, pudimos cosechar con taninos maduros, 2 semanas más tarde en comparación a los 2 últimos años y 1 semana más tarde en comparación a la vendimia 2007 (fría al igual que esta). Si bien esta vendimia no será recordada por la calidad de sus Cabernet, estoy contento con la calidad obtenida. Los vinos presentan una muy rica fruta fresca, con marcadas notas a cassis, buena grasitud y taninos gordos.

2010 hasta el momento también parece haber sido un muy buen año para Carménère. De acuerdo a la primera clasificación de vinos más del 80%, estaría clasificando para Reserva y superior. El 20% restante, esta plantado en una zona donde este año se produjeron un par de heladas tempranas a fines de abril, lo cual afectó a la mayoría de las hojas, dificultando el final de la madurez. En general, la primera apreciación que tenemos es muy prometedora, con vinos frescos, alegres, con bastante fruta roja y de taninos extremadamente sedosos.

En el caso de nuestro recién lanzado proyecto de Carménère Premium, nuevamente el cuartel 20 del campo de La Capilla sobresale, al igual que una selección que realizamos en los cuarteles 11, 12 y 13, también en el mismo campo y que hasta el momento es un muy buen complemento del cuartel 20. El tiempo y la evolución en barricas darán su veredicto final, pero por el momento me deja muy satisfecho la calidad obtenida en estos cuarteles y en los Carménère en general.

Para terminar les quiero contar que en Viu estamos comenzando una investigación que nos permitirá comprender mejor nuestros terroir, lo cual nos ayudara a entender de mejor manera las diferencias de calidades que tenemos en nuestros campos, y a su vez nos irá dando las pautas para mejorar nuestros manejos a nivel de los viñedos, en pro de buscar la mejor calidad en nuestros vinos.

En un año más en el próximo reporte, les contaré acerca de todo lo avanzado y de las nuevas primicias que vendrán, pero por el momento los invito a disfrutar de un buen vino de Viu Manent, Salud!!!