Reporte de Vendimia 2015

VIU MANENT
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

Introducción

La vendimia 2015 será recordada por ser una vendimia algo rara. Comenzó con algunas heladas localizadas principalmente en zonas cordilleranas, así como también en algunos sectores costeros, con importantes pérdidas de producción que alcanzaron entre un 50 a 60% en algunos sectores. La mayoría de los sectores que no se vieron afectados por las heladas de la temporada anterior fueron afectados en este período.
Si bien la brotación comenzó entre 1 y 3 semanas más temprano (dependiendo de la zona), el crecimiento posterior de los brotes fue más lento, debido a las bajas temperaturas que se observaron hasta mediados de Octubre. Más tarde, el clima se tornó caluroso, observándose meses de Enero, Febrero, Marzo, e incluso Abril con altas temperaturas durante el día, pero noches muy frías (el promedio más bajo de temperaturas mínimas de nuestros registros en 11 años). Lo anterior nos llevó a adelantar la cosecha tanto de blancos, como de tintos, teniendo nuevamente una cosecha muy concentrada en el tiempo.
La lectura climática del año fue clave en esta vendimia, donde la cosecha temprana permitió obtener vinos con mayor frescura, colores intensos y bocas muy vivas.
Los vinos blancos son más complejos que intensos en nariz, con bocas frescas y de gran volumen. Los vinos tintos obtenidos presentan gran color y estructura, y a pesar de lo cálido del año, son frutales y frescos, con bocas que destacan.

	T° Máximas medias	T° Mínimas medias	T° medias	Grados Días	Grados días acumulados	Precipitaciones
May-14	-	-	-	0	0	128
Jun-14	13.7	2.6	8.2	0	0	217
Jul-14	18.6	2.8	8.3	0	0	50
Ago-14	16.5	4.3	10.5	0	0	105
Sep-14	17.6	6.6	12.2	67.1	67.1	79
Oct-14	24.5	7.1	15.8	179.4	246.5	0
Nov-14	27.7	6.3	16.5	210.2	456.7	26
Dic-14	29.4	8	18.7	271.7	728.4	13
Ene-15	33.5	8.5	21	341.2	1069.6	0
Feb-15	31.8	8.5	20.4	290.6	1360.2	0
Mar-15	32	8.6	20.2	317.7	1677.9	0
Abr-15	26.5	4.2	19.4	281.2	1959.1	5
May-15	22	2.7	12.3	35.9	1995	10

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

Cosecha Nocturna / Inicio de la vendimia. 19 de febrero, 22:45 Sauvignon Blanc.

Antiguas parras de Malbec

Viñedo San Carlos de Cunaco

Es muy importante mencionar que comenzamos la temporada con el "estanque lleno", debido a las lluvias caídas durante los meses de invierno. Posteriormente estas siguieron ocurriendo en forma parcializada, durante Agosto, Septiembre, Noviembre y Diciembre, completando un total de 623 mm de agua caída, lo cual es relativamente normal para la zona, pero que no se observaba en Colchagua desde el año 2008. Adicionalmente se acumuló harta nieve en la Cordillera, la cual mantuvo con bastante agua el curso de los ríos abasteciendo los campos y viñedos durante toda la temporada.
La brotación fue extraordinariamente pareja y ocurrió 1 semana antes que en un año normal, aunque posteriormente el crecimiento fue más lento debido a las bajas temperaturas existentes durante los meses siguientes. La temporada se presentó con bastante viento, pero a diferencia del año anterior este viento soplaba desde la Cordillera de los Andes, lo cual fue en parte responsable de las bajas temperaturas mínimas que se sintieron en el Valle.
Una vez brotadas las plantas, fue bastante raro el hecho de no haber tenido fiebre de primavera (amarillamiento de las hojas debido al suelo frío y mojado), que es una deficiencia temporal y que cuyos factores gatillantes estuvieron claramente presentes.
Tanto la brotación, el tamaño de racimos y bayas fue muy parejo, de hecho, no recuerdo haber visto racimos de Malbec tan perfectos como los de este año, con todas las bayas del mismo tamaño y prácticamente nada de corrimiento.
La cosecha comenzó con Sauvignon Blanc el 19 de Febrero, el Chardonnay el 24 de Febrero, Viognier el 26 de Febrero y el Malbec cosechado temprano para Rose, el 27 de Febrero. Los blancos en general presentan una intensidad aromática menor en comparación a años anteriores, pero son a su vez más complejos y con un mayor volumen en la boca.
Con respecto a las variedades tintas, comenzamos cosechando el Malbec de los viñedos centenarios el 14 de Marzo, en la búsqueda de tener una proporción de la mezcla con mayor tensión, frescura y acidez. El Cabernet Sauvignon, por su parte, comenzó a ser cosechado el 27 de Marzo, y el Merlot, el 13 de Abril. La cosecha termino el 25 de Abril.
Este año por primera vez, cosechamos los viñedos antiguos de Malbec siguiendo el mapeo de suelos, con resultados muy auspiciosos, debido a los distintos caracteres que expresaron los distintos lotes, los cuales nos permitirán trabajar las mezclas con un espectro más alto de posibilidades, en comparación a lo que veníamos realizando.
A diferencia de años anteriores, las primeras uvas cosechadas correspondieron a las calidades más altas, debido a lo cálido del año y a la ausencia total temprana de notas verdes en las bayas, lo cual nos permitió mantener un muy buen nivel de acidez total, bajo nivel de azúcar y uvas suficientemente maduras.
Los vinos tintos hasta el minuto son frescos, intensos, con carácter y muy bien balanceados, en donde las altas calidades son realmente muy buenas. Pienso que esta cosecha, al igual que la cosecha anterior, es muy buena tanto para el Malbec, como el Cabernet Sauvignon de San Carlos.

Cabernet Sauvignon, viñedos 25 años.

Cubierta vegetal seca nativa.

Hilera Cabernet Sauvignon.

Viñedo La Capilla

Como en la mayoría del valle la brotación fue muy pareja, al igual que la cuaja y la pinta. El color de las hojas se mantuvo muy verde y homogéneo hasta el momento de la cosecha, incluso en el caso del Carménère. En las uvas, en cambio, se marcó mucho la diferencia de madurez, dada principalmente por la variabilidad de suelos y profundidades existentes en La Capilla. Es por esto que la cosecha diferenciada bajo el esquema de polígonos fue clave para expresar de mejor forma las características de cada sector.
La cosecha comenzó el día 26 de Marzo, con el polígono de Cabernet Sauvignon ubicado en el sector menos profundo del campo, y por ende, de madurez más temprana. Posteriormente se siguieron cosechando los siguientes polígonos cada 1 semana aproximadamente, para dar termino al Cabernet el día 23 de Abril. El Carménère por su parte, se cosechó entre los días 28 y 30 de Abril. A diferencia de años anteriores, la planta todavía mantenía sus hojas verdes al momento de la cosecha, dado principalmente por la ausencia de heladas y además por la buena fertilidad natural del suelo, gracias a los manejos vitícolas que se vienen realizando durante los últimos años, los cuales nos han permitido llegar con uvas más sanas y plantas activas.

Tanto el Cabernet Sauvignon, como el Carménère se sienten frescos, con agarre, gran estructura y tipicidad, expresando de muy buena forma las características de su lugar de origen.
Es importante mencionar que si bien el año caluroso nos hacía pensar que el nivel de alcohol potencial sería alto, tanto en Cabernet Sauvignon, como Carménère, los vinos muestran todo lo contrario. En el caso de los distintos lotes de Cabernet Sauvignon para la línea Single Vineyard estos se encuentran en un rango de entre 12,2 y 13%. El Carménère, por su parte, tanto para la línea Gran Reserva, como para El Incidente varía entre 12,7 y 13,9%. Atribuimos estos bajos niveles de alcohol final a la cosecha más temprana, pero también a un posible efecto de bloqueo que se tiene que haber presentado en las plantas durante aquellos días en que tuvimos altos pick de temperaturas, en los cuales el cierre estomático en las hojas impidió que siguiera subiendo el nivel de azucares en las bayas. Por otro lado, al observar el registro de temperaturas mínimas de los meses previos a la cosecha nos encontramos con temperaturas muy bajas, incluso 3 a 4°C en promedio por debajo de un año normal, lo cual sumado a amplitudes térmicas altísimas que incluso superaron los 30°C, aceleraron la madurez fenólica, pudiendo llegar a cosecha con uvas maduras y niveles de azúcar bajos.

	Promedio amplitud térmica mensual (°C)	Pick Amplitud térmica del mes (°C)
ene-15	25	30,6
feb-15	23,4	30,5
mar-15	23,5	28,5

Amplitud térmica: Diferencia entre temperatura máxima y mínima del día.

Mantis religiosa en racimo de Mourvedre

Viñedo El Olivar

El origen geológico de El Olivar, en donde la roca madre se encuentra cerca de la superficie, sumado a las lluvias invernales y primaverales fueron muy importantes para el desarrollo de los viñedos, debido a que el agua se acumuló en la roca creando una reserva hídrica muy importante para los meses venideros. Llovieron 568 mm, de forma muy bien distribuida durante la temporada, incluso con eventos de lluvia en noviembre y diciembre, que permitieron recuperar la humedad de los primeros centímetros del suelo, con lo cual se retrasó el riego, permitiendo un desarrollo más natural de las plantas.
Independientemente de lo anterior, los viñedos plantados sobre roca o suelos más cortos (roca a 40 - 50 cm de profundidad) produjeron racimos con bayas muy pequeñas.
Comenzamos con la cosecha de Syrah para la línea Single Vineyard entre el 11 y 13 de Marzo. Más tarde comenzamos con la cosecha de Malbec el 19 de Marzo, Grenache el 20 de Marzo, Petit Verdot el 24 de Marzo, Mourvedre el 9 de Abril y Carménère el 24 de Abril, para dar por terminada la cosecha el día 29 de Abril, con el ultimo cuartel de Carménère.
Los vinos en general son complejos, con bastante carácter, mucho color, tensión, buena estructura y balance. Pienso que es un gran año para el Syrah, sobretodo el proveniente de la ladera, así como también para el Carménère de la línea Secreto, el cual es mucho más fresco, vibrante y expresivo de su lugar de origen que en temporadas anteriores, principalmente a mi parecer debido a una cosecha más temprana.

Patricio Celedón Nannig
Enólogo Jefe Viu Manent
Agosto 2015