



VIA WINES®
valle del maule

INFORME VENDIMIA 2009-2010 VALLE DEL MAULE

El 09 de marzo, con tres semanas de retraso en relación a la temporada 2009, dimos inicio a la vendimia 2010 en nuestro viñedo San Rafael en el Valle del Maule. Lo que pensábamos sería una vendimia normal donde resaltaría la calidad de los vinos, quedó marcada por un suceso imborrable: el terremoto y maremoto del 27 de febrero que cambió nuestras percepciones y realidades y seguramente nos hará recordar por siempre esta vendimia como la del terremoto y maremoto.

El clima de la temporada 2009-2010 fue influenciado por el fenómeno de El Niño el cual se caracteriza por corrientes marinas cálidas hacia las costas y un alza moderada en las temperaturas en el océano lo que se traduce en mayores precipitaciones y temperaturas más bien medias a bajas en relación a un período normal.

Los viñedos salieron de su receso tras un invierno con temperaturas muy cercanas al promedio de los últimos años y con escasas heladas invernales. Resaltó la elevada pluviometría hasta tarde en primavera que alcanzó los 900mm totales, superando la media de los últimos años que alcanzó un promedio de 650mm.

Junto con las lluvias antes mencionadas, una primavera fría y un verano con un par de grados menos que lo normal, fueron claves en determinar la calidad de esta cosecha 2010.

Noviembre, mes crucial en el desarrollo de los racimos mostró la mayor diferencia de temperatura con años anteriores, disminuyendo y retrasando la floración. Las plantas tuvieron menos racimos y más pequeños, con una consecuente caída en volúmenes, situación más que bienvenida y mejor aún cuando ocurre naturalmente favoreciendo la buena calidad obteniendo fruta con sabores y aromas intensos.

La segunda mitad de la temporada (enero-febrero) presentó temperaturas máximas promedio normales, como las registradas en otras temporadas con numerosos peak por sobre los 30°C. Entre la primera quincena del mes de marzo y abril, esta situación sufrió un cambio presentando nuevamente temperaturas más frías que lo normal, dos a tres grados celcius.

Con un vigor adecuado, temperaturas más frías en primavera que bajaron los rendimientos por hectárea y el verano más fresco terminaron por retrasar la cosecha en unos 15 días en el caso de los vinos blancos y 10 días en el caso de los vinos tintos extendiendo la vendimia hasta los últimos días de mayo.

El trabajo de descarga fue mínimo. En general las plantas ajustaron su fisiología naturalmente a los kilos que quería producir, ideal para quienes buscamos reflejar el potencial de nuestros viñedos en los vinos que elaboramos.

La pinta se produjo durante enero casi con dos semanas de retraso en relación a una temporada normal y fue un índice claro en comenzar a confirmar nuestra hipótesis, estábamos enfrentando una temporada tardía y seguro que la madurez sería lenta, pero muy buena, no exenta de riesgos en caso de lluvias inesperadas, lo que no ocurrió. Nuevamente el clima nos mostró que Chile es privilegiado para la viticultura.

La madurez lenta en las uvas otorgo una rica acidez, frescura y fruta roja que estarán por siempre en nuestros recuerdos del 2010. Estuvimos muy atentos a la madurez de los Sauvignon Blanc por la acumulación tardía de azúcares y su posible efecto en el alcohol potencial y aromas. Al degustar las uvas, nos dimos cuenta que esta fue una muy buena vendimia para los vino blancos.



VIA WINES®
valle del maule

Creo que es la vendimia con la madurez más tardía que recuerdo. Las uvas blancas los cosechamos tres a cuatro semanas más tarde que lo habitual al igual que las variedades tintas cosechadas desde mediados de abril hasta fines de mayo. Con la ayuda del clima seco y ausencia de lluvias nos permitió esperar y madurar las uvas hasta el punto en que estimamos adecuado cosechar. Sin duda una larga cosecha.

Al probar los mostos, me sorprendieron los Syrah, Carignan y Cabernet Sauvignon. La madurez lenta en las uvas otorgó una rica acidez, fresca y fruta roja.

La sanidad de la uva fue muy buena, característico de climas secos olvidándonos de enfermedades fungosas como la botritis y oídio, No así las uvas que usaremos en nuestro primer Late Harvest, cosechado en junio del 2010, donde buscamos uvas con pudrición noble.

Con una bodega recuperada de los daños sufridos por el terremoto, logramos comenzar la vendimia con las uvas blancas. La cosecha de Sauvignon Blanc se realizó en el momento óptimo de madurez, lo que nos hace augurar vinos frescos, con fruta joven y sin sobre madurez.

Las fermentaciones ocurrieron normalmente. En su gran mayoría las uvas de calidad las maceramos al inicio por tres a cuatro días a temperaturas bajas y luego comenzamos su fermentación alcohólica con los remontajes tradicionales, buscando obtener lo mejor de cada cepa. Las fermentaciones alcohólicas terminaron dentro del plazo normal, pero dada la sanidad y acidez de las uvas nos atrevimos a macerar las uvas tintas por un tiempo mayor que nunca antes visto, sobre los 30 y 35 días totales en muchos casos, logrando con esto suavizar los taninos y lograr vinos jugosos. La fermentación maloláctica está ocurriendo mientras escribo este reporte. Proyectamos tener los vinos terminados con sus fermentaciones malolácticas a fines de julio-mediados de agosto.

Estoy seguro que todo lo anterior se traducirá en una muy buena calidad que nos motiva a esperar el momento en que deberemos hacer las mezclas de los vinos.

Rafael Tirado
Enólogo Jefe
San Rafael, junio de 2010