



REPORTE DE COSECHA

2020 ARGENTINA



► UNA COSECHA DESAFIANTE E INOLVIDABLE

Las puertas de casi todas las bodegas ya están cerradas. No quedan racimos que cosechar a lo ancho y largo de la Argentina –con la excepción del sur profundo, en Chubut– y la mitad de todo el vino del año está ya descubado. Nada está fuera de lugar en esta postal a no ser por un único dato: la fecha.

Estamos a principios de mayo y este cuadro suele darse bien entrado el mes para la Argentina. Es que la temporada 2019-2020 no ha sido normal. Y si algo la describe brevemente es su carácter desafiante para los productores de vino. Por dos motivos claros. Uno, ningún técnico entre los consultados recuerda haber vivido una vendimia así de anticipada, así de especial. Dos, nadie antes lo ha hecho en el marco de una pandemia como la crisis que supone el COVID-19.

Así, la imagen de las bodegas ya en la calma bucólica de las tareas post vendimia es un completo alivio. En buena parte de la Argentina, los equipos técnicos tuvieron que resolver verdaderos puzzles logísticos para moler en dos meses lo que normalmente procesan en cuatro. La razón para esta carrera contra el tiempo, que en el marco de la pandemia fue una suerte, hay que buscarla en los registros climáticos.

Como este mismo reporte da cuenta más adelante, el ciclo 2019-2020 tiene suficientes rasgos atípicos como para entrar en el *hall of fame* de las vendimias memorables. Pero si hay un par de datos por los que conviene empezar a desmenuzar la serie de factores que la vuelven tan especial son los del calor y la falta de agua.

En términos generales –después veremos cada terroir en particular– la vendimia que llega a su fin se caracteriza en el grueso de las regiones productoras –Mendoza, San Juan y Patagonia Norte– por un verano caliente y seco que trastocó las variables de madurez. Para una estación meteorológica ubicada en Ugarteche, Luján de Cuyo, por ejemplo, diciembre, enero, febrero y marzo ofrecieron registros con temperaturas máximas promedio superiores a la media.

Pero si el dato podría parecer aislado, resulta todo lo contrario. Con la excepción del Valle Calchaquí y algunos otros puntos elevados en la geografía, todos los registros cuentan la misma historia de picos cálidos. De hecho, se contabilizaron en la zona norte de Mendoza hasta cinco semanas de olas de calor con temperaturas superiores a 32°C.

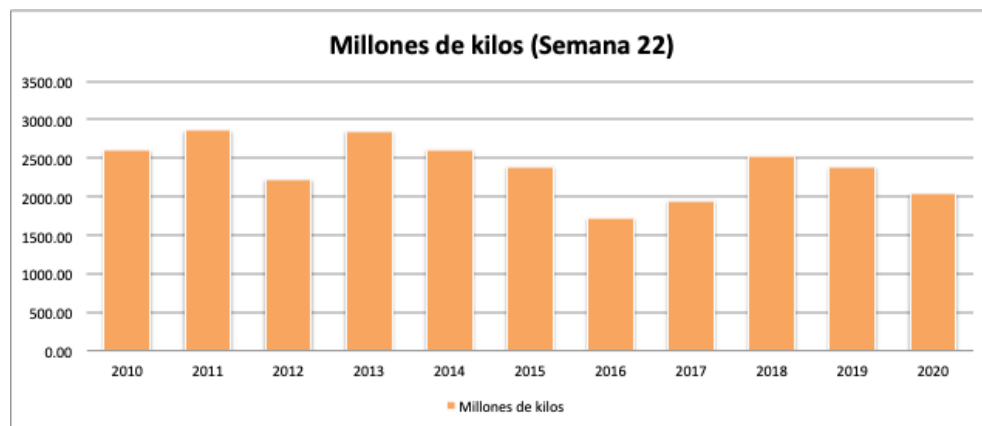
A esta situación hay que sumarle dos factores extras. Por un lado, las heladas en Patagonia, San Juan y Mendoza, que empujaron la producción a la baja. Por otro, que la restricción hídrica a la que se vieron sometidos los viñedos también adelantó la madurez. Todos esos elementos –calor, caída de rendimientos y falta de agua– anticiparon la vendimia entre 2 y 4 semanas, según los lugares.

El desafío fue cosechar e ingresar las uvas a las bodegas a velocidad récord, al tiempo que adaptar las vinificaciones a uvas cuyo comportamiento estuvo fuera de los manuales: una rara combinación de madurez azucarina rápida y fenólica en sintonía, que conservó una acidez natural soñada, en particular para los tintos cosechados en su punto justo.

En todo caso, una realidad sobrevuela esta vendimia: los equipos técnicos debieron interpretarla con claridad para no caer presos de preconceptos y fallar en la lectura de madurez. Con el diario del lunes, como se dice, quedará muy claro.

► MENOS ES MÁS: EL VOLUMEN COSECHADO

Acumulado a la semana 22, con fecha 26 de abril, el último parte disponible del Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV) reporta 2.036,8 millones de kilos de uva cosechada y procesada: un monto que, comparado con el resto de la década, está por debajo del promedio para la misma semana, que asciende a 2618,7 millones de kilos. La merma, en consecuencia, trepa al 23%.



Las razones para esta caída hay que buscarlas en tres factores:

El efecto invisible de las heladas

Si aún es prematuro para saber qué región o variedad fue la más afectada, no lo es para establecer algunas variables que marcaron esta cosecha y que explican la merma. Como dice la cueca, “lo mucho es poco, lo poco es mucho, todo depende de las heladas”: la razón para que este año haya una caída en la producción se debió a fenómenos de frío en el invierno y en la primavera. Principalmente se produjeron en el Valle de Uco y en la Patagonia norte. Allí hubo eventos de heladas cercanos a la brotación -en particular en septiembre, con temperaturas de entre -9,1°C en Paraje Altamira, Valle de Uco, y -11°C en San Patricio del Chañar, que generaron pérdidas de yemas ya en estado algodón. Pero además el 17 sucedió una helada bastante generalizada, que afectó Valle de Uco, Primera Zona y el este de Mendoza, como también Pedernal y el llano en San Juan, y Patagonia, con registros de -1°C que impactaron en los brotes. En consecuencia, el rendimiento fue menor. Las heladas -en conjunto y para la provincia de Mendoza, donde hay datos disponibles- afectaron un total de 9630 hectáreas, de las que 2490 sufrieron daño total.

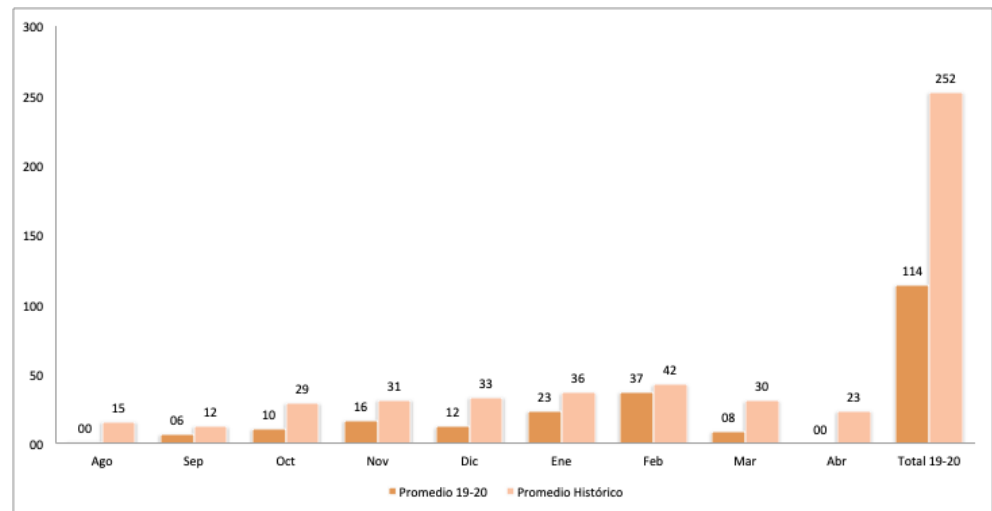
Pocas tormentas

Los eventos por granizo estuvieron dentro de lo normal para la región. Sorprendió, en todo caso, la frecuencia y la fecha con la que azotaron el Valle Calchaquí y Gualtallary, en Tupungato, donde dos y cuatro mangas de piedra, respectivamente, barrieron buena parte de ambas regiones cualitativas. En total, y sólo para Mendoza, donde hay datos disponibles, el granizo barrió 7007 hectáreas al 100% y dejó unas 15.553 con algún tipo de daño significativo, según consigna la Dirección de Agricultura Contingencia Climática de la provincia.

Emergencia hídrica

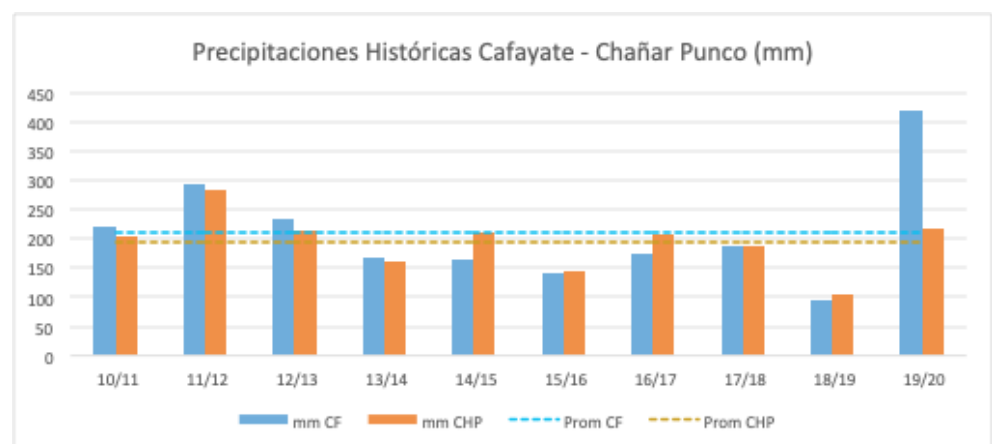
En cuanto a las precipitaciones, el año fue particularmente seco en medio de una emergencia hídrica que azota a buena parte del oeste argentino. No sólo se registraron las nevadas más bajas de los últimos 20 años para Mendoza, cuyos ríos estuvieron en un 50% del caudal histórico (11% menos que la temporada pasada), sino que además las precipitaciones en general fueron escasas, mientras que en Patagonia Norte los valores estuvieron dentro de los estándares. Si tomamos el caso de Mendoza con sus cuatro oasis, las lluvias en general durante el ciclo mermaron un 50% con respecto al promedio (113 mm contra 252). En ese contexto, el agua de riego fue un bien preciado que no siempre llegó puntual y, particularmente en el este de Mendoza, la escasez se hizo sentir, principalmente en el peso de los racimos.

En el cuadro a continuación se muestra el registro histórico para la provincia de Mendoza con los valores 2020 de precipitaciones para el período vegetativo.



En el noroeste, sin embargo, se dio una situación especial, ya que las lluvias para la zona de Cafayate se dispararon durante el ciclo alcanzando la cota máxima de los registros para la región con 420 mm (el promedio es de 209 mm). Esto no ocurrió en el sur del Valle Calchaquí, en el área de Santa María, ni en la parte norte, donde los valores fueron normales.

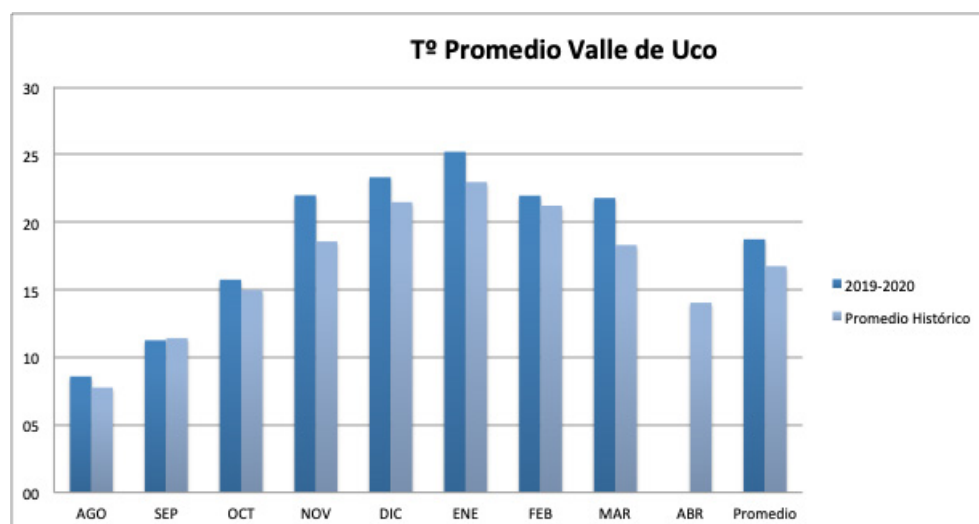
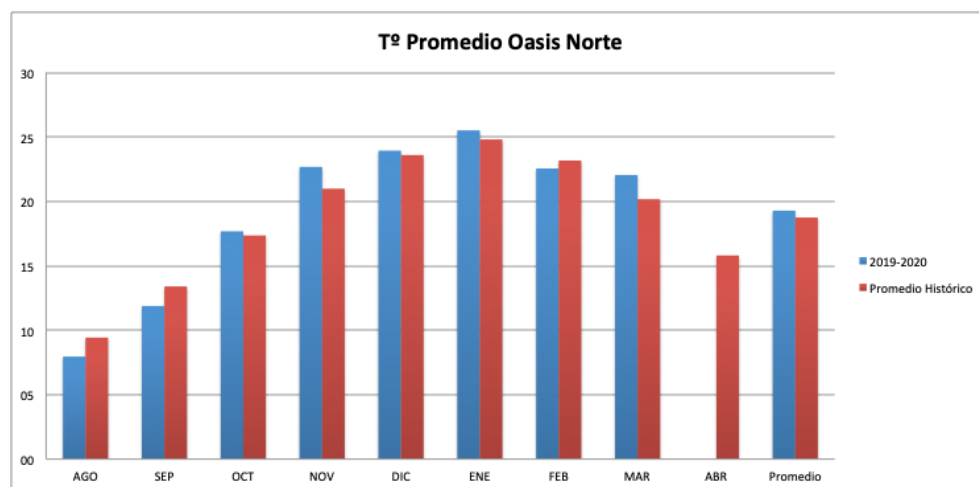
En el cuadro que sigue se muestran los valores comparativos de dos fincas de El Esteco, en Cafayate y Chañarpunco (Santa María), que dan cuenta de la anomalía durante el período vegetativo.

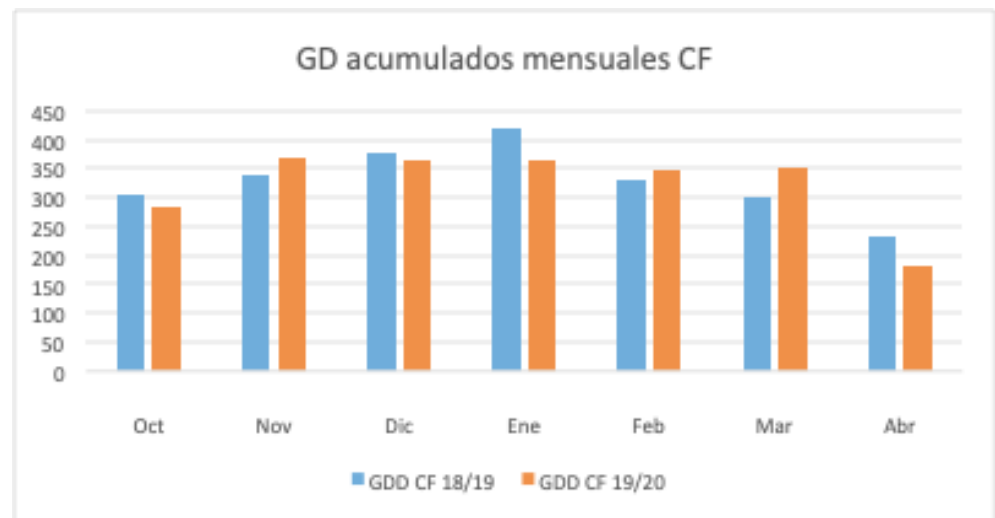


► EL VERANO MÁS CALIENTE

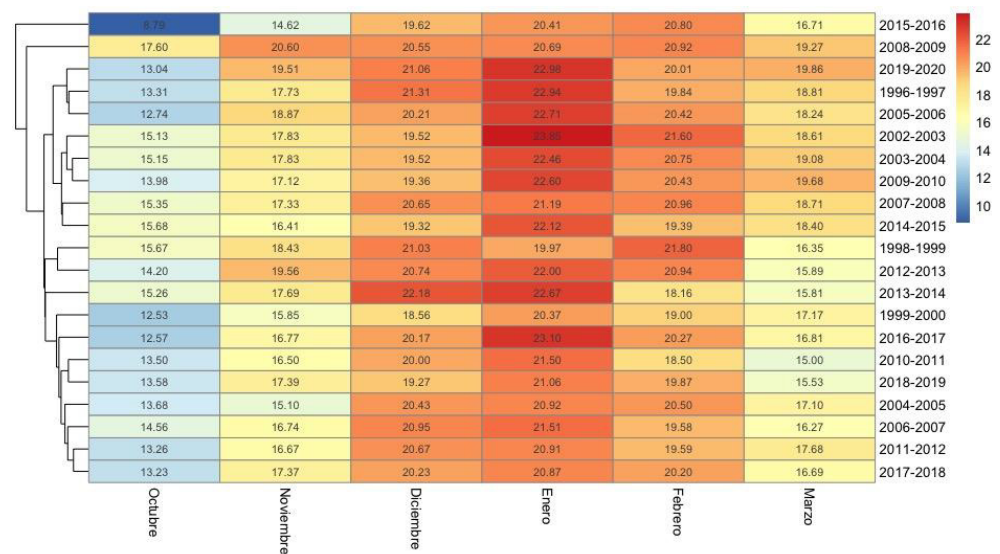
Si bien las series estadísticas no están completas, los productores afirman que esta fue la vendimia más caliente de los últimos 50 años. Y los promedios medidos parecen darles la razón. Algunos datos que sustentan esta situación son los siguientes:

- Entre 5 y 7 olas de calor, es decir, hasta una semana con temperaturas mayores a 32°C, se registraron desde diciembre hasta marzo en buena parte del territorio vitícola, principalmente de San Juan al sur, particularmente en el llano.
- Luján de Cuyo, por citar un ejemplo, registró 55 días con temperaturas mayores a 32°C, cuando el promedio de la región es de 30 a 31 días.
- Para el Valle de Uco, en tanto, marzo fue más caluroso que el de febrero.
- Paraje Altamira, por su parte, marca una excepción ya que en 2017 registró temperaturas más altas en promedio para diciembre y enero, aunque 2020 fueron superiores las de febrero y marzo.
- En Patagonia Norte, el ciclo 2019-2020 fue más caluroso con un diciembre y enero particularmente cálidos.
- Cafayate y el Valle Calchaquí marcaron la diferencia al haber sido la excepción: tuvieron temperaturas cuyas lecturas no se salieron de la realidad habitual del Valle.





Ahora bien, estableciendo un cuadro comparativo mes a mes de las últimas 20 vendimias de 3 viñedos de Catena Zapata en Tupungato, por ejemplo, y en particular para la variedad Pinot Noir, las temperaturas de la vendimia 2019-2020 se acercan al ciclo 2005-2006. Las llaves de la izquierda marcan las correlaciones entre las vendimias, mientras que los colores grafican el dato de temperatura promedio dentro de cada celda.



Para una discusión futura

Esta vendimia atípica deja algunas preguntas en suspenso acerca de cómo interpretar la madurez, y la forma en que en un año marcado por el calor las uvas ofrecen frescura. “Eso está fuera del manual”, dice Alejandro Sejanovich, enólogo de Manos Negras.

Para Fernando Buscema, del Catena Wine Institute, “no hay concordancia entre las mediciones de temperatura y la realidad de los vinos; no se alcanza a explicar el fenómeno y en nuestra hipótesis la falta de agua es el factor clave para el adelantamiento y la conservación de la acidez. Ese escenario se ajusta más a la realidad”. Y agrega: “En un año tan seco, los picos térmicos se disparan pero la realidad de la planta no es exactamente así”.

Por su parte, Martín Kaiser, agrónomo de Doña Paula, observa un fenómeno similar. “Si bien fue un verano caliente, en general no vimos que se dieran bloqueos. Sí deshidratación, que podría aumentar la relación entre acidez y polifenoles. Las altas temperaturas de marzo podrían ser un factor clave en este escenario”.

Otra de las explicaciones la ofrece Marcelo Belmonte, director de viñedos del grupo Peñaflor. “En nuestro análisis, aunque no está terminado, el factor más decisivo para lograr el balance que hoy tienen los vinos viene de una relación hoja-fruto en favor de las hojas. Con las mermas de frutos y el calor, la mejor capacidad de las plantas para metabolizar compuestos puede resultar en mayores polifenoles”, dice.

Con todo, esta vendimia ofrece un marco singular de conservación de acidez, buenos colores y aromas frescos para una año caliente. La razón real aún está en estudio, aunque los técnicos apuntan a la sequedad del año como un factor clave.

► **ARGENTINA DE NORTE A SUR VALLES DEL NORTE**

JUJUY / QUEBRADA DE HUMAHUACA

Ubicada transversalmente al trópico de Capricornio y a entre 2500 y 3300 metros sobre el nivel del mar, la Quebrada de Humahuaca logró escapar de las heladas tempranas durante la cosecha 2019/2020. “La marcha climática fue normal, con lluvias dentro del promedio (menores a 200/220mm) y buena sanidad, de modo que la madurez en la quebrada alcanzó buen nivel de azúcares, con alcoholes potenciales mayores a 14% pero menores a 15%. La acidez total costó que llegue a 6 en la mayoría de los varietales y respecto a los pH, no superaron los 3,6”, detalla Ezequiel Bellone Cecchin, ingeniero agrónomo de la región.

SALTA / CAFAYATE

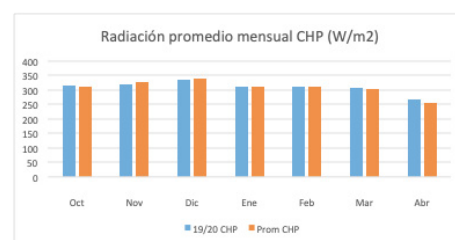
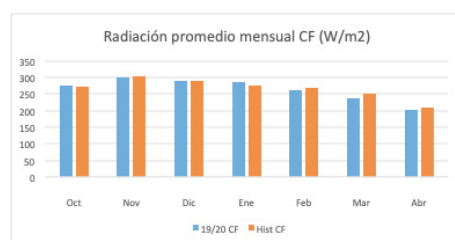
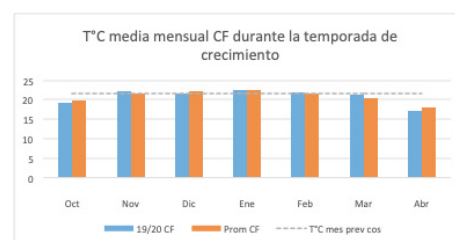
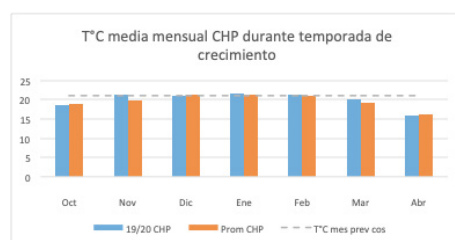
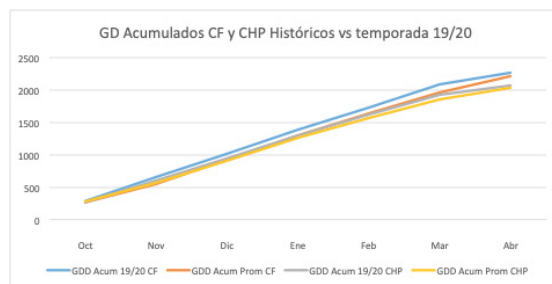
La campaña 2019/2020 tuvo un comportamiento curioso en el Valle de Cafayate, debido a las lluvias que marcaron un hito histórico desde 1985 con 450 mm entre la primavera y el verano, en lugar de concentrarse en vendimia, como es habitual. Sin embargo, la acumulación de agua tuvo lugar de Cafayate al norte, donde también ocurrieron tormentas de granizo entre diciembre y enero, mientras que hacia el sur los registros fueron hasta 100 mm inferiores.

Estos acontecimientos causaron mermas de entre el 10 y 20%, según los productores. Sin embargo, para Francisco Tellechea, agrónomo de El Esteco, “la sanidad de la región no se vio afectada gracias a los suelos arenosos, con limo y piedras que ofrecen poca retención. El viento también colaboró para remover la humedad”.

Asimismo, se observó un retraso de 10 días en el inicio de la brotación, mientras que los demás ciclos fenológicos fueron similares a los de la vendimia pasada, sin adelantarse la madurez, debido a las elevadas temperaturas de febrero y marzo, similares a las de la cosecha 2018-2019.

“El mayor desafío del año fue sin dudas la concentración de la vendimia en la primera quincena de marzo”, aporta Jorge Noguera, enólogo de Bodega Amalaya.

A manera de resumen para la región, estos gráficos dan cuenta de un año dentro del marco.



SALTA / VALLES DE ALTURA

En la zona norte del Valle Calchaquí o Alto Valle, noroeste de la provincial de Salta, a diferencia de Cafayate, el inicio de la temporada fue seco. Siguió un noviembre y un diciembre calurosos. Las primeras lluvias llegaron a mediados de enero, se concentraron en verano y alcanzaron un régimen de 200/220 mm, que colaboraron para moderar las altas temperaturas y permitieron una madurez lenta y completa.

En Colomé, por ejemplo, “la cosecha se adelantó unos quince días y para los primeros días de abril había terminado, cuando históricamente se extiende hasta principios de mayo. Este adelantamiento fue consecuencia de un mes de marzo caluroso que demandó acelerar el ritmo de la vendimia. Los niveles de producción fueron los ideales”, explica Thibaut Delmotte, Gerente de Enología del Grupo Colomé.

En Pucará y Seclantás, la sequía del inicio de temporada afectó los rindes entre un 20 y 30%. En Payogasta, un corrimiento por temperatura baja en floración sumado a un pequeño estrés hídrico por menos precipitaciones, dieron como resultado un rendimiento menor al esperado.

LA RIOJA

Con viñas ubicadas entre 770 y 1850 metros de altura, La Rioja es la tercera provincia vitícola en importancia de Argentina. Sus 7809 hectáreas cultivadas, principalmente en el valle de Famatina, contribuyen con el 3,5% del total de uva del país.

El invierno 2019 fue bastante benévolo y corto, con temperaturas frías y heladas que se produjeron en julio y agosto. Durante los primeros días de septiembre se registraron algunas bajas temperaturas sin alterar la brotación de las variedades para vinificación, que se dio de manera adecuada desde mediados a fines de ese mes. Algunos vientos Zonda pudieron afectar al cuaje, pero no sensiblemente.

El verano 2019-2020 comenzó con buenas temperaturas en diciembre y en enero; de hecho, desde el 4 de diciembre hasta el 15 de enero todos los días superaron los 32°C, salvo en dos ocasiones en las que el termómetro solo llegó a 30. En general las noches fueron frescas, con baja humedad relativa. Esta buena amplitud térmica favoreció el envero y la madurez de los frutos. Unas pocas lluvias se registraron a fines de diciembre, produciendo algunos siniestros de granizo que afectaron viñedos del oeste.

“Por las condiciones climáticas, la cosecha se adelantó unos 10 días pero fue un año sano con buena relación acidez/pH, mejor que algunos anteriores. Hubo excelente color para los tintos con buena concentración, un poco más alcohólicos que años anteriores pero solo dos décimas”, expresa Matías Prieto, winemaker para Chañarmuyo Estate.

SAN JUAN

San Juan es la segunda provincia vitivinícola en Argentina, con una superficie total de viñedos de 46.667 hectáreas que aportan el 23% del volumen cosechado en el país.

SAN JUAN - VALLE DE TULLUM

El Valle de Tulum, donde se encuentra la ciudad de San Juan, es la principal zona vitícola de la provincia. Aquí, la cosecha 2019/2020 resultó fuertemente influenciada por las condiciones climáticas y la escasa disponibilidad de agua.

Por un lado, “las heladas de primavera, principalmente en septiembre, se dieron previas a la brotación y tuvieron dos consecuencias importantes sobre la cosecha. Se observó una merma significativa en la producción en porcentaje variable de acuerdo a las distintas zonas del valle, a la magnitud de la helada y a las variedades. Se observaron mermas en variedades como Chardonnay, Viognier, Syrah y Malbec entre otras. Esta menor producción mejoró la relación entre hojas y fruta en los cultivos, y la menor disponibilidad de agua de riego en determinados momentos del ciclo derivó en bayas más chicas, con mejor hollejo/pulpa y mayor concentración, aspectos que favorecieron la calidad de la uva”, explican los ingenieros agrónomos de Bodega Callia en su reporte de vendimia.

Las temperaturas máximas fueron mayores a las habituales desde primavera hasta mediados de marzo. Solo en buena parte de febrero los valores fueron más adecuados. Esto, sumado a las pocas precipitaciones, permitió alcanzar un muy buen estado sanitario de los viñedos y adicionalmente un anticipo de la cosecha.

SAN JUAN - VALLE DE PEDERNAL

Ubicado en la precordillera sanjuanina, el Valle de Pedernal es un terruño que aporta uvas de alta calidad enológica con sus 1300 hectáreas cultivadas entre 1200 y 1500 metros sobre el nivel del mar.

A un invierno frío y prolongado con precipitaciones menores a lo normal, con solo dos nevadas que no fueron de consideración, siguió una primavera fría, con heladas los días 2 y 5 de septiembre y 17 de octubre. Esta última se produjo con las plantas ya brotadas, por lo que causó mermas considerables. Desde ahí hasta el final del ciclo las temperaturas aumentaron y se mantuvieron altas.

“Acompañados por un manejo agronómico ajustado a las necesidades de cada micro terruño, especialmente en lo que a riego se refiere, logramos que al comenzar el envero el follaje de las plantas estuviera completamente formado y de manera óptima en lo que a tamaño, calidad y uniformidad se refiere. La relación hoja/fruta estuvo en niveles óptimos”, explica el ingeniero agrónomo Gustavo Matocq, de Pyros Wines.

El proceso de la madurez de las uvas –enero, febrero y parte de marzo–, climáticamente estuvo marcado por muy pocas precipitaciones y temperatura algo mayores a las medias pero dentro del rango ideal para las plantas.

Las favorables condiciones ambientales, sumadas a las características óptimas del follaje y al manejo del agua, posibilitaron una madurez excelente de las uvas. Como resultado, “las uvas presentaron taninos ‘dulces’, para nada agresivos, muy buena acidez, color muy intenso, mucha fruta y alta concentración”, concluye Matocq.

PANORAMA DE MENDOZA

En la principal provincia vitivinícola de Argentina, con 153 mil hectáreas de vid, “la vendimia 2020 fue una montaña rusa de emociones. Presentó un adelanto de más de 20 días, por las altas temperaturas y la escasez de agua, y obligó a ingresar mucha uva en poco tiempo, mientras en febrero varias tormentas de verano provocaron aluviones en algunos viñedos. Sin dejar de mencionar el contexto de pandemia, claro”, resume Pamela Alfonso, ingeniera agrónoma de Bodega Alta Vista.

Sin embargo, cada región dentro de la provincia vivió condiciones diferentes.

El Oasis norte

Conformada en torno a la capital provincial, esta región concentra el 60% de los viñedos de Mendoza y en condiciones normales se trata de una zona cálida y seca. Lógicamente, en esta cosecha estas condiciones fueron extremas, sumadas a una menor humedad relativa y escasez de agua.

“El ciclo 2019/2020 fue particularmente corto en esta zona. Afectado por una helada a inicios de la primavera, se observó el mayor adelanto fenológico de la provincia y los rendimientos generales de las uvas finas estuvieron un 15% por debajo de los del año anterior”, detalla Luis Coita Civit, ingeniero agrónomo de Durigutti Family Winemakers.

La incidencia de granizo y heladas fue sectorizada en el este. Las zona de Rivadavia al este y Santa Rosa fueron las más afectadas por la intensidad las tormentas de granizo en primavera. Solo los eventos de principios de octubre, con temperaturas bajo cero en algunos distritos de la zona este, afectaron los rendimientos finales.

Primera Zona

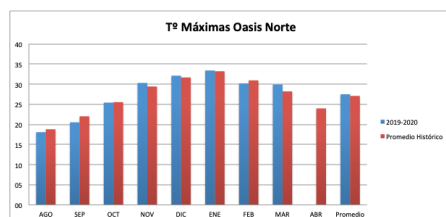
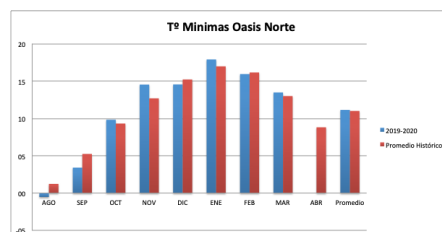
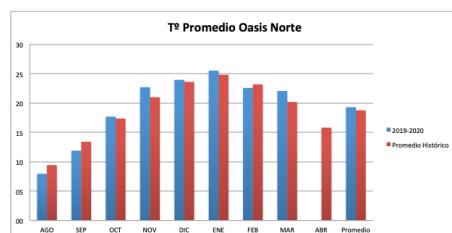
La principal causa de mermas en la producción se debió a las heladas y no al granizo, como ocurrió en algunas zonas del Valle de Uco. La incidencia de esta contingencia fue muy sectorizada para la Primera Zona, con dos eventos que afectaron superficies no tan distribuidas con granizo de tamaño intermedio a mediano.

En Perdriel, Gonzalo Carrasco, de Terrazas de los Andes, destaca que hubo un evento de helada con “temperaturas que llegaron a $-1,5^{\circ}\text{C}$ el 17 de octubre y produjo una disminución de la cantidad de racimos que se tradujo en una baja del rendimiento del 26% respecto del año anterior. El resto de la temporada se presentó seca, con una incidencia de precipitaciones en el mes de febrero de 120 mm, aunque no afectó al estado sanitario general”.

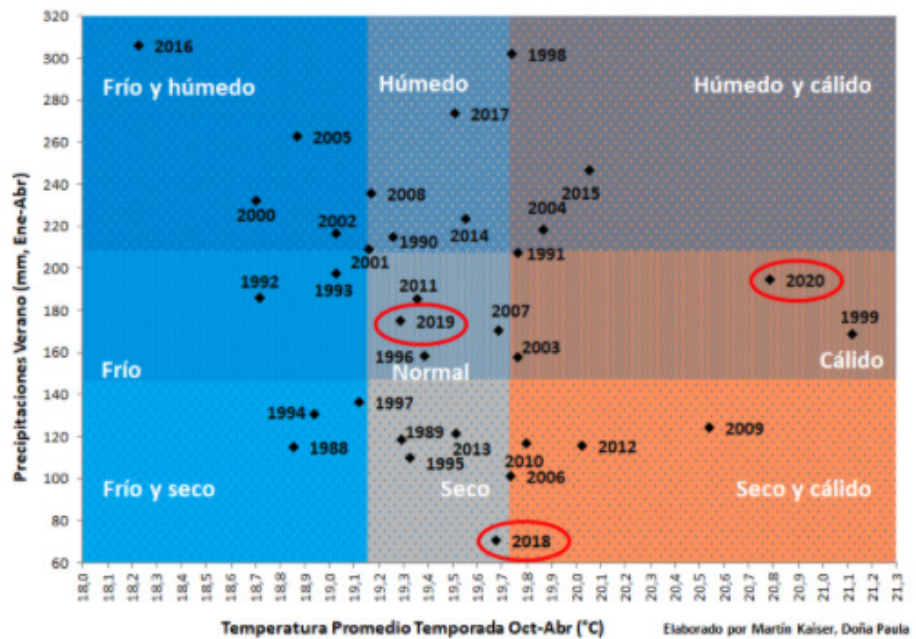
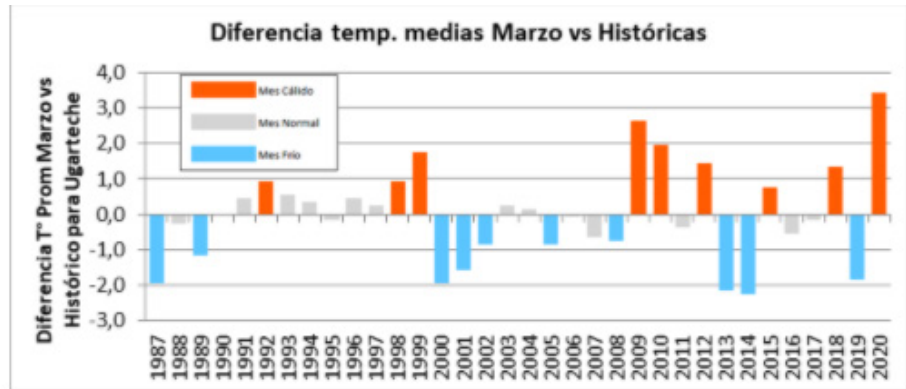
En Las Compuertas, zona más alta y fresca de Luján de Cuyo, el enólogo Pablo Durigutti destaca que “las temperaturas mínimas del verano estuvieron generalmente encima de los 12°C , alcanzando hasta 8 días con temperaturas superiores a 34°C . Sin embargo, los niveles de acidez fueron moderadamente superiores al año pasado debido a que había buena concentración arrastrada desde la primavera por el inicio del ciclo con temperaturas frescas. Febrero, que normalmente es un mes de temperaturas moderadas, se manifestó muy caluroso por la disminución de lluvias respecto a los datos históricos para la zona.”

En Agrelo, otro punto importante de la región, el factor clave fueron las arcillas presentes en el suelo. “En un año caliente como este, se mantuvo el suelo húmedo y la regulación de la temperatura. Así, la baja producción en Malbec y Cabernet, sumada a la regulación de las arcillas, nos dio como resultado un año fantástico”, reflexiona Alejandro Vigil, Chief Wine Maker de Bodega Catena Zapata, con viñedos muy estratégicos.

En los gráficos que siguen, compartimos un resumen de la situación en materia de temperaturas para Luján de Cuyo, tanto el promedio como las máximas y mínimas, siguiendo varias estaciones meteorológicas.



En una serie más larga, a contar desde 1987, para una estación meteorológica en Ugarteche, Luján de Cuyo, la vendimia 2019-2020 adquiere un poco más de perspectiva en la región. La información fue elaborada por el ingeniero agrónomo de Doña Paula, Martín Kaiser:



Valle de Uco

Para Los Árboles, Tunuyán, Jorge Cabeza, winemaker de Bodega Salentein, destaca que “hubo un 8% menos de días con temperaturas superiores a 30°C, pero un 10% más de días con temperaturas superiores a 33°C, comparando con 2018-2019. Esto quiere decir que fueron menos días pero más extremos los que se concentraron hacia el final de la temporada, adelantando la fecha de cosecha y aumentando rápidamente la concentración de azúcar”.

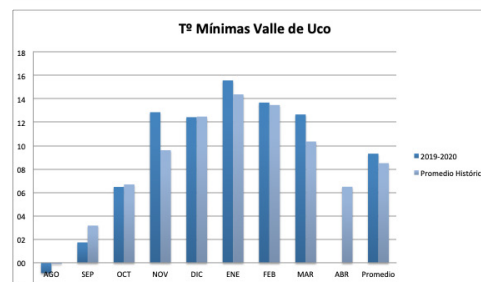
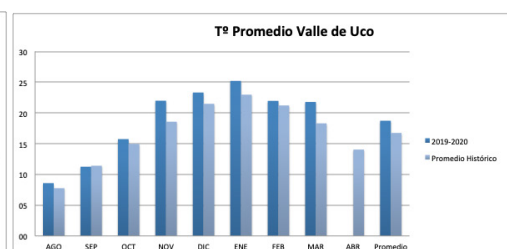
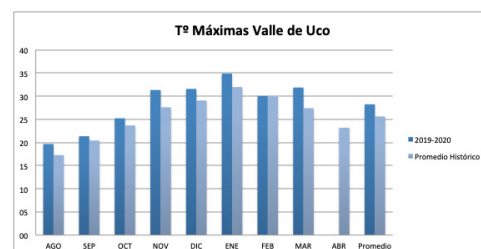
En cuanto a la zona de San Pablo, a 1400 metros de altitud, Cabeza menciona: “Tuvimos un evento de heladas en octubre con consecuencias en el rendimiento y heterogeneidad en brotación, cuaje y madurez. Las variedades que se vieron afectadas fueron principalmente Sauvignon Blanc, Merlot y Pinot Noir. El Malbec, por tener un ciclo más tardío, escapó de este evento”.

En Gualtallary, Tupungato, fue un año especial desde el punto de vista climático, en particular en el sector noroeste del distrito. A mediados de octubre, dos heladas no muy intensas (entre -0,5 y -1°C), pero sí muy largas, de entre 48 y 72 horas, incidieron en el posterior corrimiento de variedades sensibles, fundamentalmente en Malbec. Si bien es una zona considerada libre de granizo, se registraron dos tormentas de magnitud el 21 de noviembre y el 3 de diciembre que afectaron los niveles de producción. Las mermas representaron del 40 hasta el 60%. “Al ser tormentas tempranas, hubo viñas que se recuperaron y llegaron a la cosecha con buena canopia, buena cantidad de hojas en sus brotes, pero con una menor carga, lo que generó uvas de mucha concentración”, explica Edgardo del Pópolo, de Susana Balbo Wines.

Para Laura Principiano, gerente de Enología de Zuccardi Valle de Uco, esta fue una “vendimia de viticultores”. Con apenas 80/90 mm de precipitaciones recibidos a principios de febrero, en la zona Sur del Valle de Uco (Paraje Altamira, La Consulta, Pampa El Cepillo) la temporada resultó cálida y seca, con rendimientos limitados y una madurez de las uvas que transcurrió rápidamente, alcanzando los niveles de azúcar necesarios entre 8 y 15 días antes de las fechas normales. “Aquellos viñedos que lograron llegar a inicios de marzo con buenas canopías y en buen estado hídrico –dice– son los que pudieron madurar sus racimos sin caer en los desequilibrios por sobremadurez”.

En la misma región, el enólogo Philippe Rollet, de Bodegas Caro, explica: “La ventana de cosecha se achicó mucho. La madurez del Cabernet coincidió con los Malbec. Pero el misterio es que se conservó la acidez elevada. Tuvimos un Cabernet con pH de 3,35 y un Malbec con pH3,30. Soñado”.

En los cuadros que siguen se ofrecen los promedios de máximas, mínimas y el valor promedio para cada mes del ciclo vegetativo, tomado en distintas estaciones meteorológicas del valle.

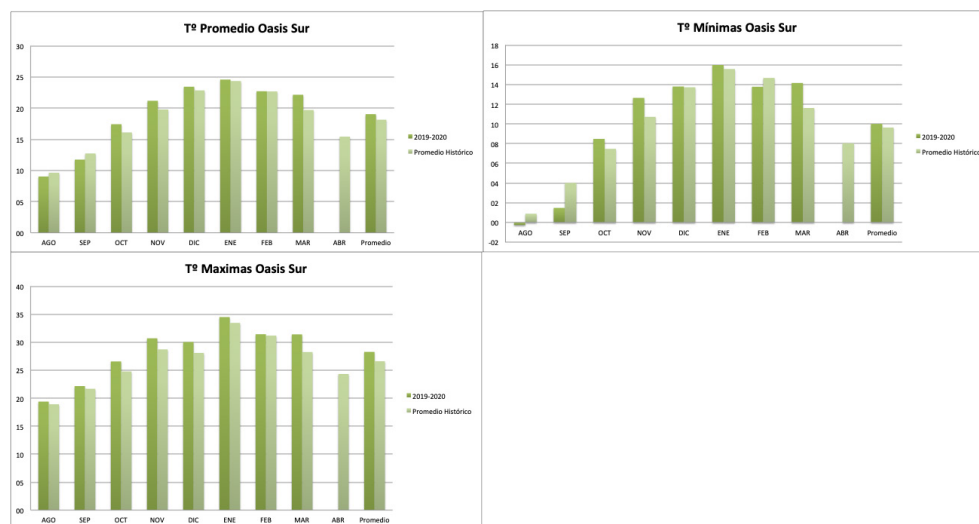


San Rafael

En el Oasis Sur las características de la vendimia 2019/2020 fueron similares al resto de la provincia: año seco, brotación anticipada y larga, temperaturas altas, escasez de agua y una madurez precoz que desencadenó una vendimia desafiante con una merma considerable.

“Los mostos y vinos recién descubados muestran excelentes atributos de color, estructura, aromas (algo disminuidos en los blancos), alcoholes altos. Estos atributos permiten proyectar vinos 2020 de alta calidad, profundos, redondos”, aporta Pablo Minatelli, jefe de viñedos de Bodegas Bianchi.

Los cuadros que siguen ilustran las temperaturas promedio máximas y mínimas, además del promedio de ambas, por cada mes del ciclo vegetativo.



PATAGONIA & COSTA ATLÁNTICA

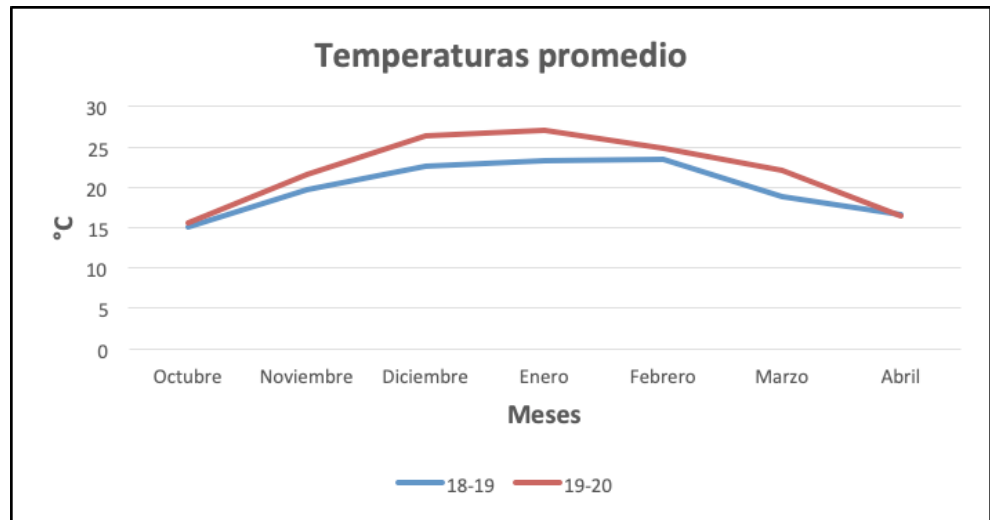
NEUQUÉN / SAN PATRICIO DEL CHAÑAR

La provincia de Neuquén cuenta con 1762 hectáreas de viñedos, ubicados al norte de la Patagonia. Aquí el año seco marcó un punto crítico con las heladas de septiembre. La menor temperatura registrada fue de -11°C y luego un octubre en torno a los 0°C, lo que provocó un 20% de merma en la zona, sobre todo en Pinot Noir y Cabernet Sauvignon.

En cuanto a la marcha climática, “diciembre 2019, y enero y febrero 2020 fueron meses cálidos y esto adelantó la madurez entre 12 y 15 días, centralizando en un período más corto la evolución de diferentes varietales”, remarca Leonardo Puppato, Gerente de Producción y Enología de Bodega Familia Schroeder.

En la misma línea, Ricardo Galante, de Bodega del Fin del Mundo, asegura que para el 26 de marzo habían terminado la vendimia. “Fue un año espectacular en términos de calidad, aunque atípico por los parámetros de acidez que obtuvimos cosechando temprano”, afirma. Buena aromática varietal, acidez elevada y largo final de boca sería lo esperable para la región en materia de tintos.

El cuadro que sigue compara la vendimia 2019 con la 2020 en materia de temperatura para una estación meteorológica de San Patricio del Chañar.



RÍO NEGRO / GENERAL ROCA & MAINQUE

Con 1618 hectáreas de viñedos distribuidos en un sistema de valles ubicados sobre la cuenca de los ríos Colorado y Negro, la provincia de Río Negro representa el 0,75% de la vitivinicultura argentina. El epicentro es el Alto Valle de Río Negro aunque se extiende hasta San Javier, a pocos kilómetros del Océano Atlántico.

“La combinación de calor y sequedad nos alertó de una posible escalada de azúcares en bayas. Los muestreos tempranos arrojaron elevados niveles de concentración de azúcares, y por lo tanto la decisión técnica fue mantener la intensidad de los riegos con la mayor frecuencia posible”, explica el Ingeniero Agrónomo Juan Martín Vidiri, Director de producción de Establecimiento Humberto Canale, ubicado en Alto Valle de Río Negro.

Durante febrero hubo “buena amplitud térmica aunque las máximas se mantuvieron próximas a los 30°C hasta marzo. La cosecha se inició y finalizó antes que lo habitual”, destaca Hans Vinding Diers, propietario y winemaker de Bodega Noemia, ubicada en Mainqué, Río Negro. Sostiene además que “2020 se ve prometedor, con más austeridad y menos fruta que 2019 pero con mayor frescura y sanidad”.

Finalmente, en San Javier, el calor fue compensado “con noches frescas debido a los vientos del océano. Esto resultó en vinos de buena acidez y estructura”, concluye Fabián Valenzuela, enólogo de Bodega Wapisa.

CHUBUT / TREVELIN & CAPITÁN SARMIENTO

La provincia de Chubut es el límite más austral de la vitivinicultura y cuenta con 75 hectáreas de las cuales tres cuartos del total están plantadas en Capitán Sarmiento, una región árida de estepas en la zona central.

“La acumulación de grados da cuenta de un adelanto teórico de aproximadamente 40 días. El período cálido comenzó el 28 de febrero y se sostuvo hasta el final de la vendimia, con la particularidad de tener 15 episodios de heladas, contra 6 del año previo. Este factor contuvo el adelanto de la fecha de cosecha”, detalla Juan Pablo Murgia, enólogo de Bodega Otronia.

Las 25 hectáreas restantes se distribuyen en la zona oeste de la provincia, en la Cordillera de los Andes, donde las alturas de los viñedos alcanzan los 650 metros sobre el nivel del mar y las lluvias acumulan unos 950 mm durante el período vegetativo.

En Trevelin, “junto a las altas temperaturas, el aspecto diferencial de esta vendimia es que desde diciembre de 2019 hasta el 28 de marzo de 2020 no se registró ninguna helada. Recién en los últimos días de marzo y comienzos de abril comenzaron las lluvias típicas con al menos 10 días de heladas, que llegaron hasta los $-2,7^{\circ}\text{C}$ ”, explica Marcelo Yagüe, productor y propietario de Casa Yagüe.

BUENOS AIRES / CHAPADMALAL

Ubicada a 8 kilómetros del mar, para esta pequeña región en expansión la temporada 2019-2020 fue levemente más cálida y bien seca respecto al promedio, con un mes de marzo más cálido que los últimos 59. Para Ezequiel Ortego, enólogo de Costa & Pampa, “la calidad de la cosecha 2020 es excepcional, y logramos vinos más aromáticos que en años anteriores, buenos valores de acidez natural y una producción balanceada en las vides”.

LOS BARRILES Y LA PRIMAVERA

Ahora algunos tintos están en la bodega terminando de fermentar, mientras que otros ya bajaron a la sala de barricas para comenzar el proceso de crianza. En materia de blancos, salvo los que ya hacen sus malolácticas en barrica, el resto está casi terminado.

Como sucede siempre, hasta que las botellas no están envasadas, todo lo que se pueda decir de los vinos 2020 es precario o prematuro. Sin embargo, algunas intuiciones y datos preliminares aportados por agrónomos y enólogos permiten envalentonarse: como sucedió con la extremadamente fría cosecha 2016, en su opuesto, la 2020, los resultados dependen más que nunca de cómo viticultores y enólogos leyeron la añada. Aquellos que tomaron decisiones acertadas, a la hora de descorchar sus botellas tendrán grandes anécdotas para recordar de esta vendimia apretada, seca y calurosa, bajo la sombra amenazante y creciente del COVID-19. Hablarán de una cosecha desafiante y memorable, y brindarán por cómo la resolvieron.

Deseamos que así sea para la mayoría de los actores de esta industria.

EL PRESENTE REPORTE DE COSECHA 2020 FUE DESARROLLADO POR



CON LOS APORTES Y COLABORACIÓN DE:

Cecilia Acosta, Pamela Alfonso, Ezequiel Bellone Cecchin, Marcelo Belmonte, Fernando Buscema, Jorge Cabeza, Gonzalo Carrasco, Matías Ciciani, Luis Coita Civit, Pablo Cuneo, Raúl Dávalos, Thibaut Delmotte, Edgardo del Pópolo, Rafael Domingo, Pablo Durigutti, Ricardo Galante, Rodolfo Griguol, Martín Kaiser, Ignacio López, Francoise Lurton, Gustavo Matocq, Santiago Mayorga, Fernando Miniatelli, Juan Pablo Murgia, Lucas Niven, Jorge Noguera, Ezequiel Ortego, Leonardo Puppato, Francisco Tellechea, Matías Prieto, Laura Principiano, Pablo Richardi, Philippe Rolet, Fabián Valenzuela, Juan Martín Vidiri, Alejandro Vigil, Hans Vinding-Diers, Marcelo Yagüe, Sebastián Zuccardi, Martín Cavagnaro, Coordinador Red de Estaciones Agrometeorológicas Dirección de Contingencias Climáticas Subsecretaría de Agricultura y Ganadería Gobierno de Mendoza y al Instituto Nacional de Vitivinicultura.

A todos ellos muchas gracias por su predisposición.



WINESOFARGENTINA.COM

 @winesofarg

 winesofargentina

 @winesofarg