



RELATÓRIO DE VINDIMA

2020 ARGENTINA



► UMA COLHEITA DESAFIADORA E INESQUECÍVEL

As portas de quase todas as vinícolas já estão fechadas. Ao longo de toda a Argentina já não há cachos para colher –exceto no profundo sul, em Chubut–, e a metade de todo o vinho do ano já passou pela descuba. Nada está fora de lugar neste cartão postal, a não ser por um único dado: a data.

Estamos no início de maio, e este panorama costuma se dar na Argentina bem depois de iniciado o mês. É que a temporada 2019-2020 não foi normal. E se algo pode descrevê-la brevemente é seu caráter desafiante para os produtores de vinho. Por dois motivos claros: primeiro, nenhum técnico entre os consultados lembra-se de ter vivido uma vindima tão antecipada, tão especial; segundo, ninguém antes o fez no marco de uma pandemia como a crise que supõe a COVID-19.

Por isso, a imagem das vinícolas que já estão na calma bucólica das tarefas pós-vindima é um completo alívio. Em boa parte da Argentina, as equipes técnicas tiveram de resolver verdadeiros quebra-cabeças logísticos para moer em dois meses o que normalmente processam em quatro. A razão para esta corrida contra o tempo, que no marco da pandemia foi uma sorte, deve ser buscada nos registros climáticos.

Como este mesmo relatório dá a conhecer mais adiante, o ciclo 2019-2020 tem suficientes traços atípicos como para entrar no *hall of fame* das vindimas memoráveis. Mas, se existe um par de dados pelos que convém começar a esmiuçar a série de fatores que a tornam tão especial, são estes o calor e a falta de água.

Em termos gerais –depois veremos cada terroir especificamente– a vindima que chega a seu fim caracteriza-se na maior parte das regiões produtoras –Mendoza, San Juan e Patagônia Norte– por um verão quente e seco que modificou as variáveis de maturação. Para uma estação meteorológica situada em Ugarteche, Luján de Cuyo, por exemplo, dezembro, janeiro, fevereiro e março ofereceram registros com temperaturas máximas médias superiores à média.

Mas, se o dado poderia parecer isolado, resulta todo o contrário. Exceto no Valle Calchaquí e em alguns outros pontos elevados da geografia, todos os registros contam a mesma história de temperaturas máximas. De fato, contabilizaram-se na zona norte de Mendoza até cinco semanas de ondas de calor com temperaturas superiores a 32°C.

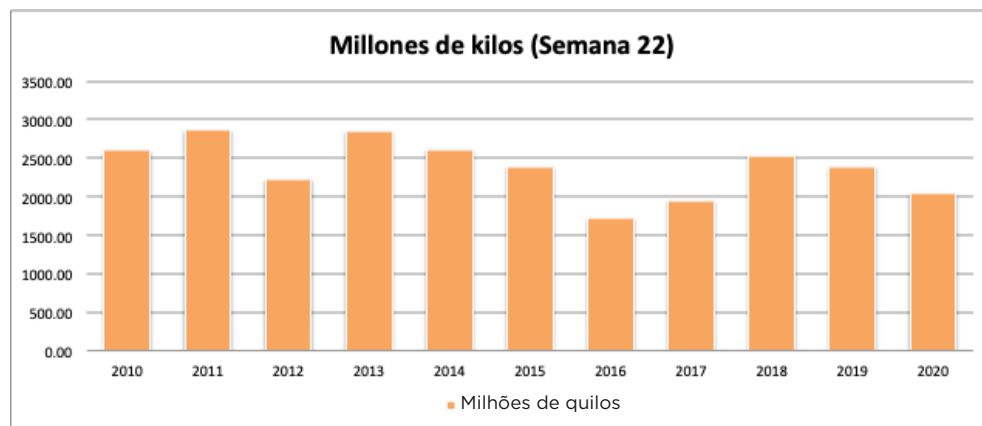
A esta situação deve-se somar dois fatores extras: por um lado, as geadas na Patagônia, San Juan e Mendoza, que levaram a uma baixa na produção; por outro, a restrição hídrica à qual foram submetidos os vinhedos também adiantou a maturação. Todos esses elementos –calor, queda de rendimentos e falta d'água– anteciparam de 2 a 4 semanas a vindima, dependendo dos lugares.

O desafio foi colher e ingressar as uvas nas vinícolas numa velocidade recorde, e ao mesmo tempo adaptar as vinificações a uvas cujo comportamento esteve fora dos livros: uma rara combinação de rápida maturação de açúcar em sintonia com a maturação fenólica, que conservou uma acidez natural sonhada, principalmente para os tintos colhidos no ponto exato.

Em todo caso, uma realidade sobrevoa esta vindima: as equipes técnicas tiveram de interpretá-la com clareza para não cair em estereótipos e falhar na leitura da maturação. Com o jornal de segunda-feira, como se costuma dizer, ficará muito claro.

► MENOS É MAIS: O VOLUME COLHIDO

Acumulado na semana 22, com data 26 de abril, o último relatório disponível do Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV) comunica 2.036,8 milhões de quilos de uva colhida e processada: quantidade que, comparada com o resto da década, está abaixo da média para a mesma semana, que é de 2.618,7 milhões de quilos. A mingua, consequentemente, é de 23%.



As razões para esta queda têm sua origem em três fatores:

O efeito invisível das geadas

Se ainda é cedo para saber que região ou variedade foi a mais afetada, não o é para estabelecer algumas variáveis que marcaram esta colheita e que explicam a mingua. Como diz a música, “lo mucho es poco, lo poco es mucho, todo depende de las heladas” (o muito é pouco, o pouco é muito, tudo depende das geadas): a razão para que este ano tenha havido uma queda na produção deveu-se a fenômenos de frio tanto no inverno como na primavera. Ocorreram, principalmente, no Valle de Uco e no norte da Patagônia. Ali, houve geadas bem próximo da brotação –principalmente em setembro, com temperaturas entre -9,1°C no Paraje Altamira, Valle de Uco, e -11°C em San Patricio del Chañar, que provocaram perdas de gemas já em estado algodão. Além disso, no dia 17, houve uma geada bastante generalizada que afetou o Valle de Uco, a Primeira Zona e o leste de Mendoza, bem como Pedernal e a planície em San Juan, e na Patagônia, com registros de -1°C que impactaram nos brotos. Como consequência o rendimento foi menor. As geadas –em conjunto e para a província de Mendoza, onde há dados disponíveis– afetaram um total de 9630 hectares, dos quais 2490 sofreram prejuízo total.

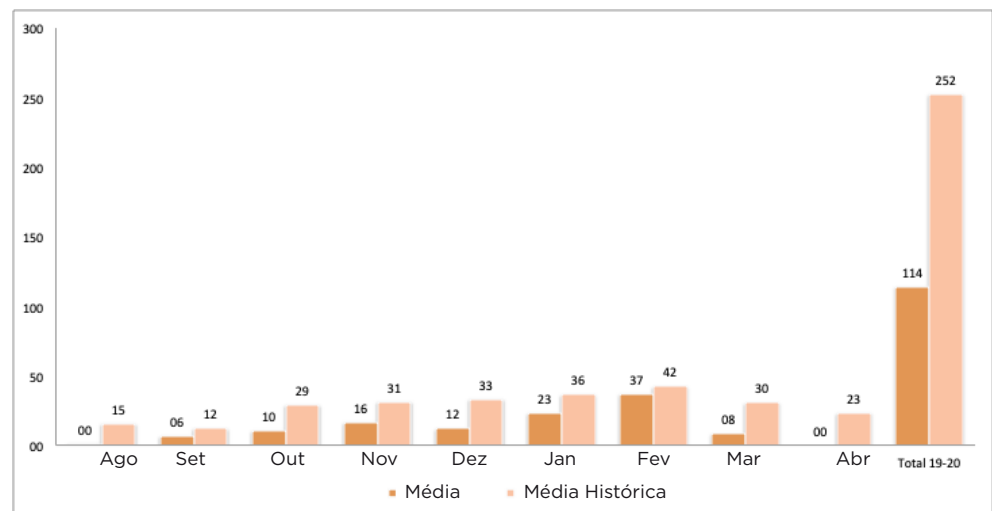
Poucas tormentas

Os eventos de granizo estiveram dentro do normal para a região. Surpreendeu em todo caso a frequência e a data em que açoitaram o Valle Calchaquí e Gualtallary, em Tupungato, onde duas e quatro saraivadas, respectivamente, arrasaram boa parte de ambas as regiões qualitativas. Ao todo, e só para Mendoza, onde há dados disponíveis, o granizo varreu 100% de 7007 hectares e deixou uns 15.553 com algum tipo de dano significativo, segundo mostra a Direção de Agricultura e Contingência Climática da província.

Emergência hídrica

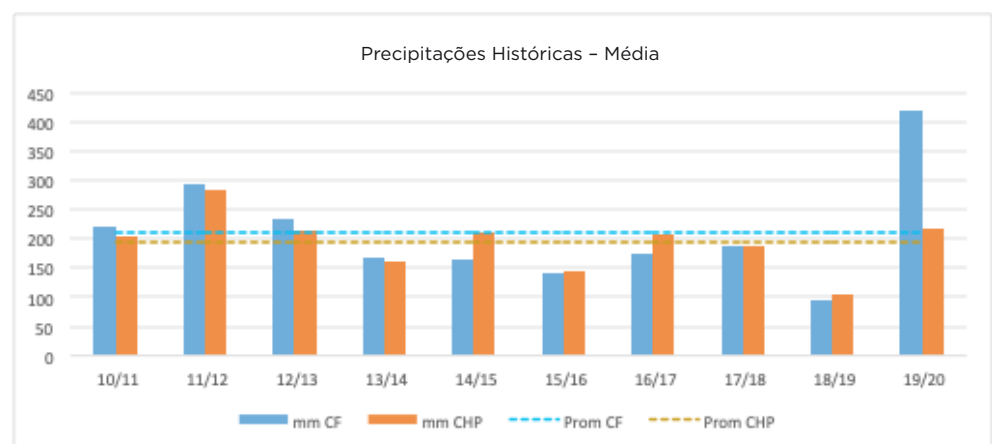
No que diz respeito às precipitações, o ano foi particularmente seco em meio a uma emergência hídrica que açoita boa parte do oeste argentino. Não só se registraram as nevadas mais baixas dos últimos 20 anos em Mendoza, cujos rios tiveram 50% de seu caudal histórico (11% menos que na temporada passada), como também, em geral, as precipitações foram escassas, ao passo que na Patagônia Norte os valores estiveram dentro dos padrões. Se tomamos o caso de Mendoza com seus quatro oásis as chuvas minguaram, em geral, 50% durante o ciclo em relação à média (113 mm contra 252). Nesse contexto, a água de irrigação foi um bem prezado que nem sempre chegou pontual e, particularmente no leste de Mendoza, a escassez se fez sentir, principalmente no peso dos cachos.

No quadro a seguir, mostra-se o registro histórico para a província de Mendoza com os valores de precipitações para o período vegetativo em 2020.



No noroeste, entretanto, deu-se uma situação especial, já que as chuvas na zona de Cafayate se dispararam durante o ciclo: 420 mm, alcançando assim a cota máxima registrada na região (a média é de 209 mm). Isto não aconteceu no sul do Valle Calchaquí, na área de Santa María, nem na parte norte, onde os valores foram normais.

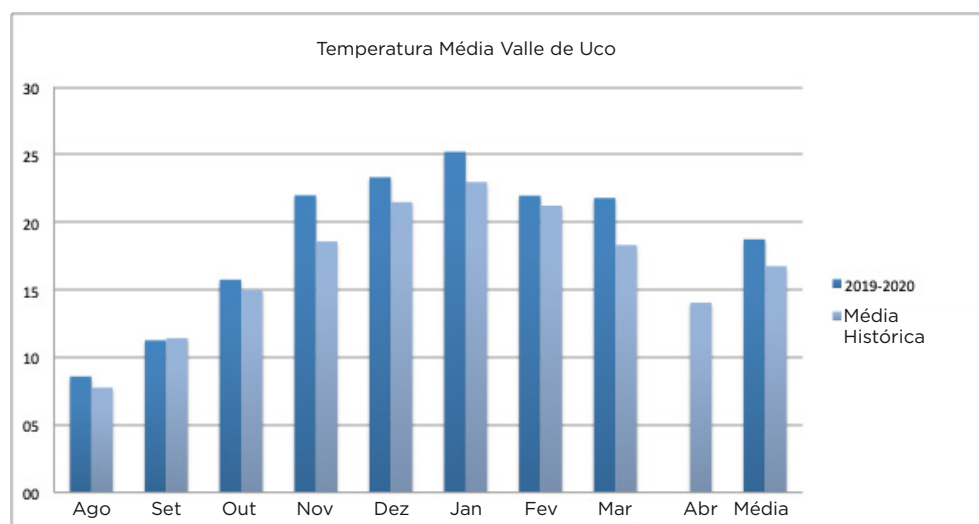
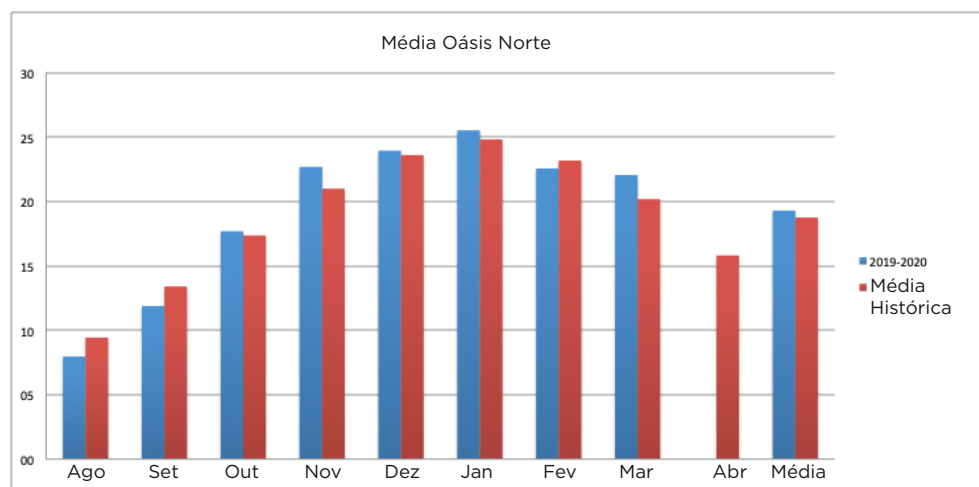
No quadro a seguir mostram-se os valores comparativos de duas fincas ou propriedades de El Esteco, em Cafayate e Chañarpunco (Santa María), que mostram a anomalia durante o período vegetativo.

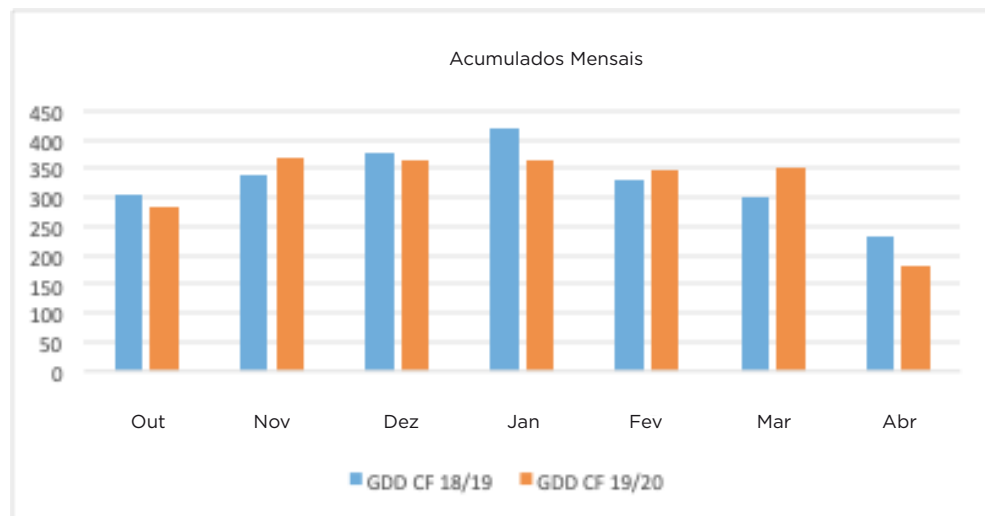


► O VERÃO MAIS QUENTE

Se bem as séries estatísticas não estão completas, os produtores afirmam que esta foi a vindima mais quente dos últimos 50 anos. E as médias medidas parecem dar-lhes a razão. Alguns dados que sustentam esta situação são os seguintes:

- Entre 5 e 7 ondas de calor. Isto é, tivemos até uma semana com temperaturas maiores que 32°C. Foram registradas desde dezembro até março em boa parte do território vitícola, principalmente ao sul de San Juan, particularmente na planície.
- Luján de Cuyo, por citar um exemplo, registrou 55 dias com temperaturas maiores que 32°C, quando a média da região é de 30 a 31 dias.
- Para o Valle de Uco, contudo, o mês de março foi mais quente que o de fevereiro.
- Paraje Altamira, por sua parte, é uma exceção já que em 2017 registrou, em média, temperaturas mais altas para dezembro e janeiro, embora em 2020 as de fevereiro e março fossem superiores.
- Na Patagônia Norte, o ciclo 2019-2020 foi mais quente, com um mês de dezembro e um janeiro particularmente cálidos.
- Cafayate e Valle Calchaquí marcaram a diferença ao terem sido a exceção: tiveram temperaturas cujas leituras não saíram da realidade habitual do Valle.





Agora bem, estabelecendo um quadro comparativo mês a mês das últimas 20 vindimas para o Viñedo Adrianna em Gualtallary, por exemplo, e principalmente para a variedade Pinot Noir, as temperaturas da vindima 2019-2020 se aproximam ao ciclo 2005-2006. As chaves da esquerda marcam as correlações entre as vindimas, ao passo que as cores destacam o dado de temperatura média dentro de cada cela.



Para uma futura discussão

Esta vindima atípica deixa algumas perguntas em suspenso acerca de como interpretar a maturação e a forma em que, em um ano marcado pelo calor, as uvas oferecem frescor. “Isso não está nos livros”, diz Alejandro Sejanovich, enólogo de Manos Negras.

Para Fernando Buscema, do Catena Wine Institute, “não há concordância entre as medições de temperaturas e a realidade dos vinhos; não se consegue explicar o fenômeno, e em nossa hipótese a falta de água é o fator chave para o adiantamento da maturação e a conservação da acidez. Esse cenário se ajusta mais à realidade”. E acrescenta: “Em um ano tão seco, as máximas térmicas dispararam-se mas a realidade da planta não é exatamente assim”.

Por sua parte, Martín Kaiser, agrônomo de Doña Paula, observa um fenômeno similar. “Se bem foi um verão quente, em geral não vimos que tivessem ocorrido bloqueios. Sim desidratação, que poderia aumentar a relação entre a acidez e os polifenóis. As altas temperaturas de março poderiam ser um fator chave neste cenário”.

Outra das explicações a oferece Marcelo Belmonte, diretor de vinhedos do grupo Peñaflor. “Na nossa análise, embora ainda não esteja terminada, o fator decisivo para conseguir o equilíbrio que os vinhos têm hoje, provém de uma relação folha-fruto a favor das folhas. Com a diminuição de frutos e o calor, a melhor capacidade das plantas para metabolizar compostos pode resultar em mais polifenóis”, diz.

Contudo, esta vindima ofereceu um marco singular de conservação de acidez, boas cores e aromas frescos, apesar de ter sido um ano quente. A razão real ainda está sendo estudada, embora os técnicos apontem à secura do ano como fator chave.

► **ARGENTINA DE NORTE A SUL** **VALES DO NORTE**

JUJUY / QUEBRADA DE HUMAHUACA

Situada transversalmente ao trópico de Capricórnio, e entre 2500 e 3300 metros acima do nível do mar, a Quebrada de Humahuaca conseguiu escapar das geadas precoces durante a colheita 2019/2020. “A marcha climática foi normal, com chuvas dentro da média (menos que 200/220mm) e boa sanidade, de modo que a maturação na Quebrada alcançou bom nível de açúcares, com álcoois potenciais maiores que 14%, mas menores que 15%. Custou que a acidez total chegasse a 6 na maioria dos varietais, e os pH não superaram 3,6”, detalha Ezequiel Bellone Cecchin, engenheiro agrônomo da região.

SALTA / CAFAYATE

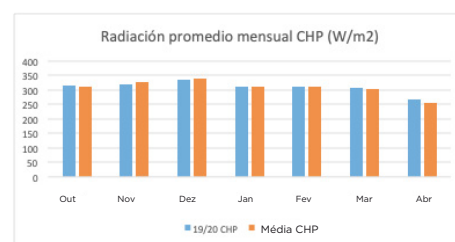
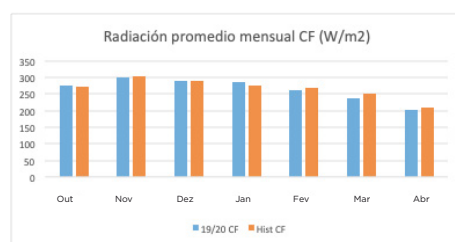
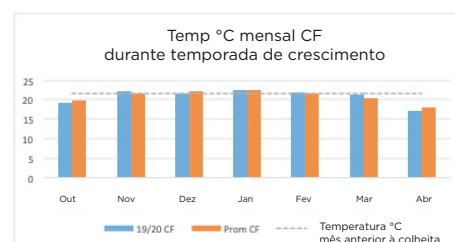
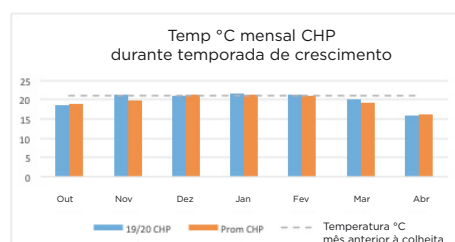
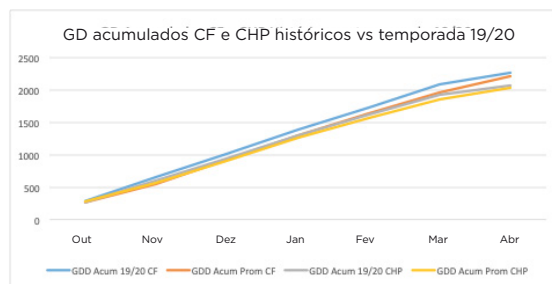
A campanha 2019/2020 teve um comportamento curioso no Valle de Cafayate, devido às chuvas que imprimiram um novo marco histórico desde 1985, com 450 mm entre a primavera e o verão, em vez de se concentrarem na vindima, como de costume. Contudo, o acúmulo de água ocorreu de Cafayate ao norte, onde também houve tormentas de granizo entre dezembro e janeiro, ao passo que no sul os registros foram de até 100 mm menos.

Estes acontecimentos causaram uma redução de entre 10 e 20%, segundo os produtores. No entanto, para Francisco Tellechea, agrônomo de El Esteco, “a sanidade da região não foi afetada graças aos solos arenosos, com limo e pedras que oferecem pouca retenção. O vento também colaborou removendo a umidade”.

Da mesma forma, observou-se um atraso de 10 dias no início da brotação, ao passo que os demais ciclos fenológicos foram similares aos da vindima passada, sem que a maturação se adiantasse, devido às elevadas temperaturas de fevereiro e março, similares às da colheita 2018-2019.

“O maior desafio do ano foi sem dúvida a concentração da vindima na primeira quinzena de março”, comemora Jorge Noguera, enólogo da Bodega Amalaya.

Como forma de resumo para a região, estes gráficos mostram um ano dentro do marco.



SALTA / VALLES DE ALTURA

Na zona norte do Valle Calchaquí ou Alto Valle, ao noroeste da província de Salta, ao contrário de Cafayate, o início da temporada foi seco. Continuou com os meses de novembro e dezembro quentes. As primeiras chuvas chegaram em meados de janeiro, concentraram-se no verão e alcançaram um regime de 200/220 mm, o que colaborou para moderar as altas temperaturas e permitir uma maturação lenta e completa.

Em Colomé, por exemplo, “a colheita adiantou-se uns quinze dias e para os primeiros dias de abril já tinha acabado, quando historicamente se estende até o início de maio. Esta antecipação foi consequência de um mês de março quente que obrigou a acelerar o ritmo da vindima. Os níveis de produção foram os ideais”, explica Thibaut Delmotte, Gerente de Enologia do Grupo Colomé.

Em Pucará e Seclantás, a secura do início de temporada afetou o rendimento entre 20 e 30%. Em Payogasta, um corrimento por baixa temperatura na floração, somado a um pequeno estresse hídrico por menos precipitações, deram como resultado um rendimento menor que o esperado.

LA RIOJA

Com vinhedos situados entre 770 e 1850 metros de altitude, La Rioja é a terceira província vitícola em importância da Argentina. Seus 7809 hectares cultivados, principalmente no vale de Famatina, contribuem com 3,5% do total de uvas do país.

O inverno 2019 foi bastante benévolo e curto, com temperaturas frias e geadas durante os meses de julho e agosto. Durante os primeiros dias de setembro registraram-se algumas baixas temperaturas, sem que isso alterasse a brotação das variedades para vinificação, que aconteceu de maneira adequada desde meados até fim desse mês. Alguns ventos Zonda afetaram o vingamento, porém não sensivelmente.

O verão 2019-2020 começou com boas temperaturas em dezembro e janeiro; de fato, desde 4 de dezembro até 15 de janeiro todos os dias superaram os 32°C, salvo em duas ocasiões nas quais o termômetro somente atingiu 30° C. Em geral as noites foram frescas, com baixa umidade relativa. Esta boa amplitude térmica favoreceu o pintor e a maturação dos frutos. Registrou-se pouca chuva no fim de dezembro e houve algum granizo que afetou vinhedos no oeste.

“Devido às condições climáticas a colheita adiantou-se uns 10 dias, mas foi um ano saudável, com boa relação acidez/pH, melhor que em alguns anos anteriores. Houve excelente cor para os tintos, com boa concentração, um pouco mais alcoólicos que em anos anteriores, mas só dois décimos”, expressa Matías Prieto, winemaker da Chañarmuyo Estate.

SAN JUAN

San Juan é a segunda província vitivinícola da Argentina, com 46.667 hectares de vinhedos que contribuem com 23% do volume colhido no país.

SAN JUAN - VALLE DE TULLUM

O Valle de Tulum, onde está situada a cidade de San Juan, é a principal zona vitícola da província. Aqui, a colheita 2019/2020 resultou fortemente influenciada pelas condições climáticas e a escassa disponibilidade de água.

Por um lado, “as geadas de primavera, principalmente em setembro, aconteceram antes da brotação e tiveram duas consequências importantes na colheita. Observou-se uma redução significativa da produção, em uma porcentagem variável dependendo das distintas zonas do vale, da magnitude da geada e das variedades. Observou-se uma redução em variedades como Chardonnay, Viognier, Syrah e Malbec entre outras. Esta menor produção melhorou a relação entre folhas e fruta nos cultivos, e a menor disponibilidade de água de irrigação em determinados momentos do ciclo derivou em bagos menores, com melhor bagaço/polpa e maior concentração, aspectos que favoreceram a qualidade da uva”, explicam os engenheiros agrônomos de Bodega Callia em seu relatório de vindima.

As temperaturas máximas foram maiores que as habituais desde a primavera até meados de março, e somente em boa parte de fevereiro os valores foram mais adequados. Isto, somado às poucas precipitações, permitiu alcançar um muito bom estado sanitário dos vinhedos além de uma colheita precoce.

SAN JUAN - VALLE DE PEDERNAL

Situado na Pré-cordilheira sanjuanina, o Valle de Pedernal com seus 1300 hectares cultivados entre 1200 e 1500 metros acima do nível do mar, é um terroir que proporciona uvas de alta qualidade enológica.

A um inverno frio e prolongado, com precipitações menores que o normal, e com somente duas nevadas que não foram consideráveis, seguiu-se uma primavera fria, com geadas nos dias 2 e 5 de setembro e 17 de outubro. Esta última ocorreu com as plantas já brotadas, causando importantes perdas. A partir desse momento, e até o final do ciclo, as temperaturas aumentaram e se mantiveram altas.

“Acompanhados por um manejo agrônomo ajustado às necessidades de cada micro terroir, especialmente no que se refere à irrigação, conseguimos iniciar o vingamento com a folhagem das plantas completamente formada, e de maneira ótima no que respeita ao tamanho, qualidade e uniformidade. A relação folha/fruta esteve em níveis ótimos”, explica o engenheiro agrônomo Gustavo Matocq, de Pyros Wines.

O processo de maturação das uvas –janeiro, fevereiro e parte de março–, esteve climaticamente marcado por muito poucas precipitações e temperaturas algo maiores que as médias, mas dentro da faixa ideal para as plantas.

As condições ambientais favoráveis, somadas às características ótimas da folhagem e ao manejo da água, possibilitaram uma maturação excelente das uvas. Como resultado, “as uvas apresentaram taninos ‘doces’, para nada agressivos, muito boa acidez, cor muito intensa, muita fruta e alta concentração”, conclui Matocq.

PANORAMA DE MENDOZA

Na principal província vitivinícola da Argentina, com 153 mil hectares de videira, “a vindima 2020 foi uma montanha-russa de emoções. Apresentou um adiantamento de mais de 20 dias devido às altas temperaturas e à escassez de água, e obrigou ao ingresso de muita uva em pouco tempo, ao passo que em fevereiro várias tormentas de verão provocaram aluviões em alguns vinhedos. Sem deixar de mencionar o contexto de pandemia, claro”, resume Pamela Alfonso, engenheira agrônoma da Bodega Alta Vista.

Contudo, cada região dentro da província vivenciou diferentes condições.

O Oásis Norte

Formada em torno da capital provincial, esta região concentra 60% dos vinhedos de Mendoza, e em condições normais trata-se de uma zona quente e seca. Logicamente, nesta colheita estas condições foram extremas, somadas a uma menor umidade relativa e à escassez de água.

“O ciclo 2019/2020 foi particularmente curto nesta zona. Atingido por uma geada no início da primavera, observou-se o maior adiantamento fenológico da província e os rendimentos gerais das uvas finas ficaram 15% abaixo dos do ano anterior”, detalha Luis Coita Civit, engenheiro agrônomo de Durigutti Family Winemakers.

A incidência de granizo e geadas ficou setorizada à região leste. As zonas de Rivadavia e Santa Rosa foram as mais afetadas pela intensidade das tormentas de granizo durante a primavera. Somente os eventos do início de outubro, com temperaturas abaixo de zero em alguns distritos da zona leste, afetaram os rendimentos finais.

Primeira Zona

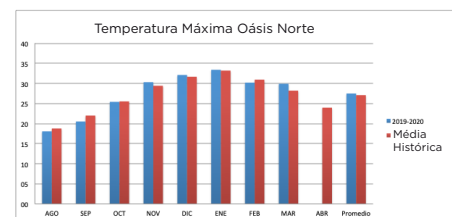
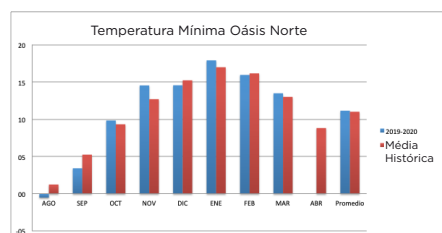
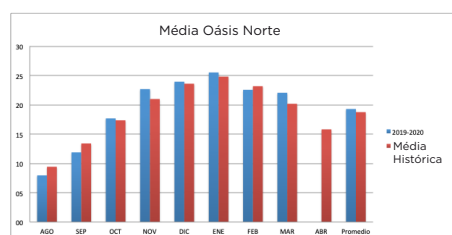
A principal causa na redução da produção deveu-se às geadas e não ao granizo, como aconteceu em algumas zonas do Valle de Uco. A incidência desta contingência foi muito setorizada para a Primeira Zona, com dois eventos que afetaram áreas específicas com granizo de tamanho intermédio.

Em Perdriel, Gonzalo Carrasco, da Terrazas de los Andes, destaca que houve uma geada com “temperaturas que chegaram a $-1,5^{\circ}\text{C}$ em 17 de outubro, o que resultou numa diminuição na quantidade de cachos, e por sua vez traduziu-se numa baixa de 26% no rendimento em relação ao ano anterior. O resto da temporada apresentou-se seco, com uma incidência de precipitações no mês de fevereiro de 120 mm, embora não tenha afetado o estado sanitário geral”.

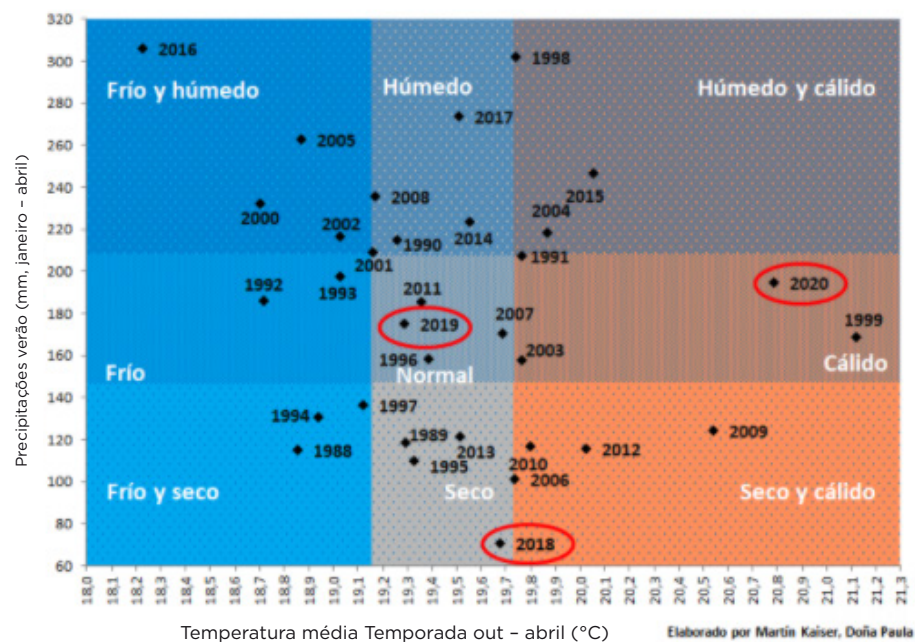
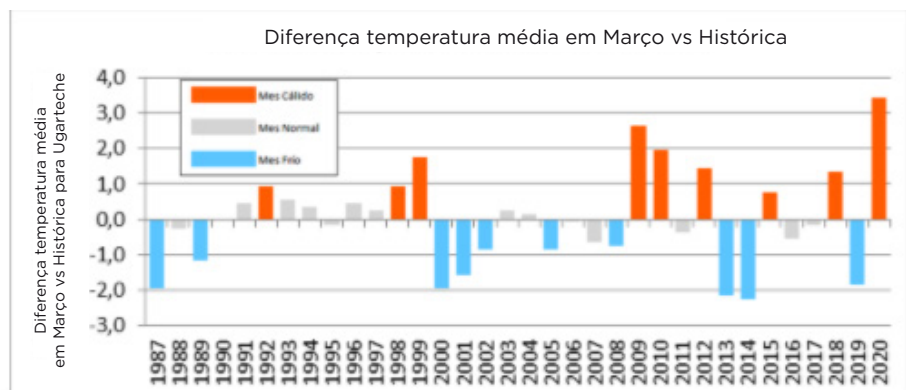
Em Las Compuertas, zona mais alta e fresca de Luján de Cuyo, o enólogo Pablo Durigutti destaca que “as temperaturas mínimas do verão estiveram geralmente acima dos 12°C , chegando a ter até 8 dias com temperaturas superiores a 34°C . Contudo, os níveis de acidez foram moderadamente superiores aos dos do ano passado devido a que houve boa concentração arrastada desde a primavera, por ter iniciado o ciclo com temperaturas frescas. Fevereiro, que normalmente é um mês com temperaturas moderadas, manifestou-se muito quente devido à diminuição das chuvas em relação aos dados históricos para a zona.”

Em Agrelo, outro ponto importante da região, o fator chave foram as argilas presentes no solo. “Em um ano tão quente como este, o solo úmido e a temperatura regulada mantiveram-se. Dessa maneira, a baixa produção de Malbec e Cabernet, somada à regulação das argilas, deu-nos como resultado um ano fantástico”, reflexiona Alejandro Vigil, Chief Wine Maker da Bodega Catena Zapata, com vinhedos muito estratégicos.

Nos gráficos a seguir, compartilhamos um resumo da situação das temperaturas para Luján de Cuyo, tanto a média como as máximas e mínimas, seguindo várias estações meteorológicas.



Em uma série mais longa, a contar desde 1987, para uma estação meteorológica em Ugarteche, Luján de Cuyo, a vindima 2019-2020 da região adquire um pouco mais de perspectiva. A informação foi elaborada pelo engenheiro agrônomo de Doña Paula, Martín Kaiser:



Valle de Uco

Para Los Árboles, Tunuyán, Jorge Cabeza, winemaker de Bodega Salentein, destaca que “houve 8% menos dias com temperatura superior a 30°C mas, 10% mais dias com temperatura superior a 33°C, comparando com 2018-2019. Isto quer dizer que foram menos dias, porém mais extremos, aqueles que se concentraram no final da temporada, adiantando a data de colheita e aumentando rapidamente a concentração de açúcar”.

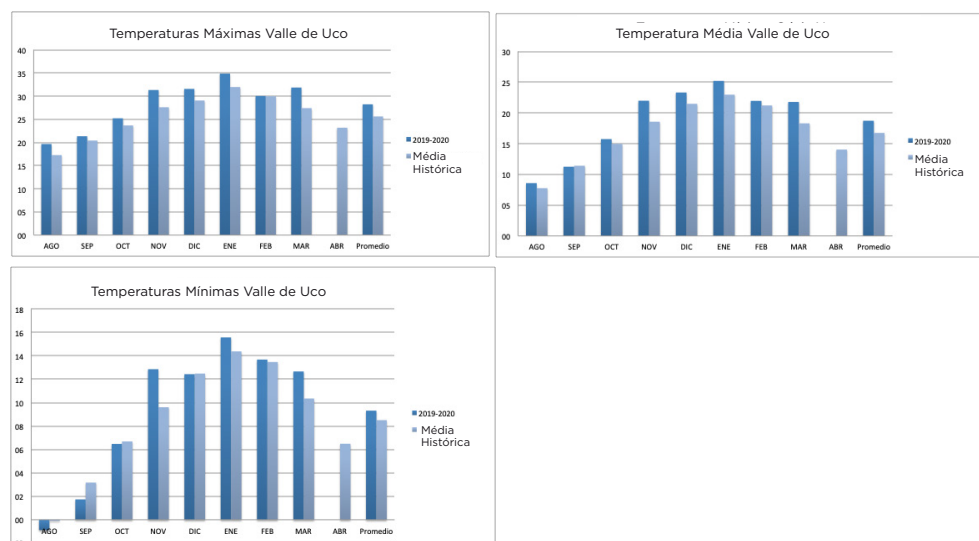
No que diz respeito à zona de San Pablo, a 1400 metros de altitude, Cabeza menciona: “Tivemos uma geada em outubro com consequências no rendimento e heterogeneidade na brotação, vingamento e maturação. As variedades afetadas foram principalmente Sauvignon Blanc, Merlot e Pinot Noir. O Malbec, por ter um ciclo mais longo, conseguiu escapar deste evento”.

Em Gualtallary, Tupungato, o ano foi especial desde o ponto de vista climático, principalmente no setor noroeste do distrito. Em meados de outubro, duas geadas não muito intensas (entre -0,5 e -1°C), mas sim muito longas, entre 48 e 72 horas, incidiram no posterior corrimento de variedades sensíveis, principalmente no Malbec. Se bem é uma zona considerada livre de granizo, registraram-se duas tormentas de grande magnitude em 21 de novembro e 3 de dezembro que afetaram os níveis de produção. As perdas representaram de 40 a 60%. “Ao serem tormentas precoces, houve vinhedos que se recuperaram e chegaram ao período de colheita com bom dossel vegetativo, boa quantidade de folhas em seus brotos, mas com uma menor carga, o que gerou uvas com muita concentração”, explica Edgardo del Pópolo, da Susana Balbo Wines.

Para Laura Principiano, gerente de Enologia da Zuccardi Valle de Uco, esta foi uma “vindima de viticultores”. Com apenas 80/90 mm de precipitações recebidos no início de fevereiro, na zona sul do Valle de Uco (Paraje Altamira, La Consulta, Pampa El Cepillo) a temporada resultou quente e seca, com rendimentos limitados e uma maturação das uvas que transcorreu rapidamente, atingindo os níveis de açúcar necessários entre 8 e 15 dias antes das datas normais. “Aqueles vinhedos que conseguiram chegar ao início de março com bom dossel vegetativo e em bom estado hídrico –diz– são os que puderam amadurecer seus cachos sem cair nos desequilíbrios por sobreamadurecimento”.

Na mesma região, o enólogo Philippe Rollet, da Bodegas Caro, explica: “A janela para a colheita diminuiu muito. A maturação do Cabernet coincidiu com a do Malbec. Mas o mistério é que a acidez se conservou elevada. Tivemos um Cabernet com pH de 3,35 e um Malbec com pH 3,30. Sonhados”.

Nos quadros a seguir oferecem-se as médias de máximas, mínimas e o valor médio para cada mês do ciclo vegetativo, tomado em diversas estações meteorológicas do vale.

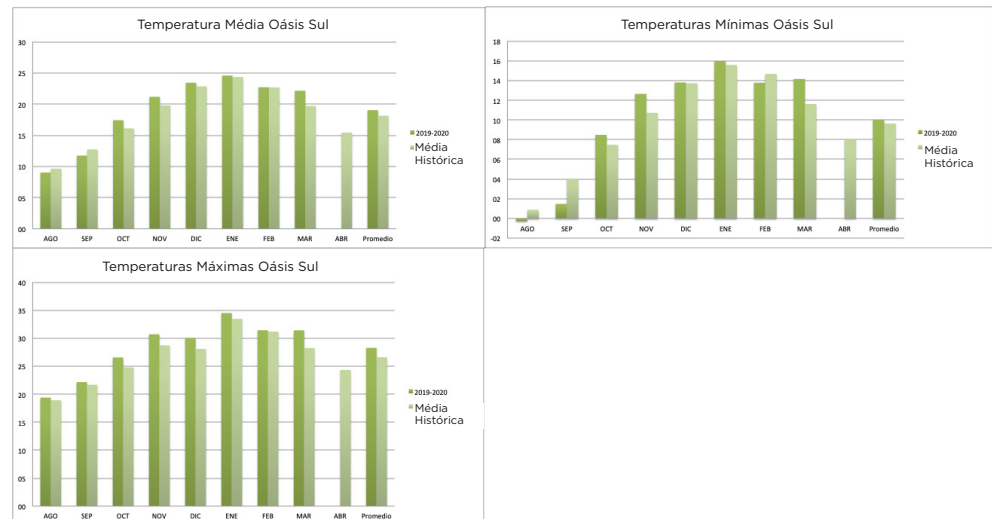


San Rafael

No Oásis Sul as características da vindima 2019/2020 foram similares às do resto da província: ano seco, brotação antecipada e longa, temperaturas altas, escassez de água e uma maturação precoce que desencadeou uma vindima desafiante com uma considerável perda.

“Os mostos e vinhos recentemente descubados mostram excelentes atributos de cor, estrutura, aromas (algo diminuídos nos brancos) e álcoois altos. Estes atributos permitem projetar vinhos 2020 de alta qualidade, profundos, redondos”, enfatiza Pablo Minatelli, chefe de vinhedos da Bodegas Bianchi.

Os quadros a seguir ilustram as temperaturas médias, máximas e mínimas, além da média de ambas, por cada mês do ciclo vegetativo.



PATAGÔNIA & COSTA ATLÂNTICA

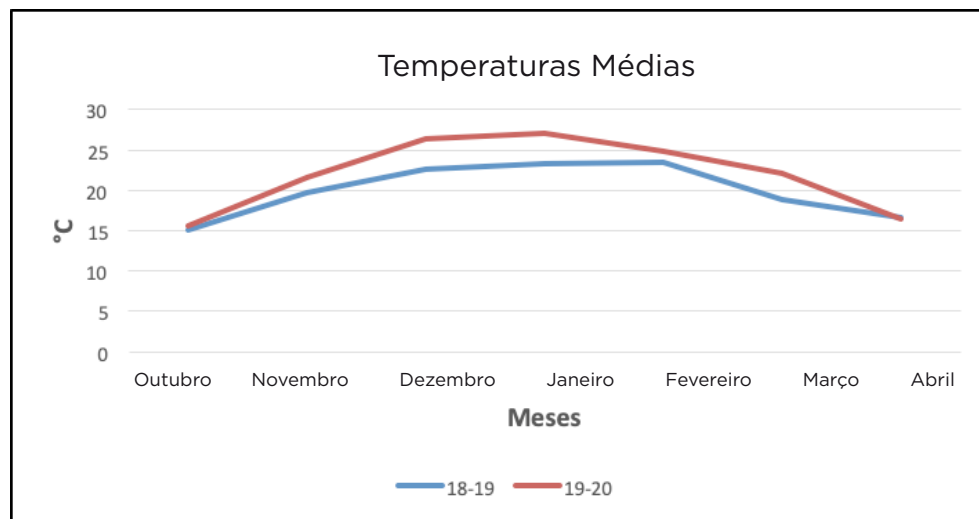
NEUQUÉN / SAN PATRICIO DEL CHAÑAR

A província de Neuquén conta com 1762 hectares de vinhedos, situados ao norte da Patagônia. Aqui o ano seco marcou um ponto crítico com as geadas de setembro. A menor temperatura registrada foi de -11°C e depois houve um outubro em torno dos 0°C, o que provocou 20% de perda na zona, sobretudo de Pinot Noir e Cabernet Sauvignon.

No que diz respeito à marcha climática, “dezembro de 2019, janeiro e fevereiro 2020 foram meses quentes e isto adiantou a maturação entre 12 e 15 dias, centralizando em um período mais curto a evolução de diferentes variedades”, remarca Leonardo Puppato, Gerente de Produção e Enologia da Bodega Familia Schroeder.

Na mesma linha, Ricardo Galante, da Bodega del Fin del Mundo, assegura que para o dia 26 de março já haviam terminado a vindima. “Foi um ano espetacular em termos de qualidade, embora atípico pelos parâmetros de acidez que obtivemos com a colheita precoce”, afirma. Boa aromática varietal, acidez elevada e longo final de boca seria o esperável para a região nos tintos.

O quadro a seguir compara a vindima 2019 com a 2020 no que diz respeito à temperatura para uma estação meteorológica de San Patricio del Chañar.



RÍO NEGRO / GENERAL ROCA & MAINQUE

Com 1618 hectares de vinhedos distribuídos em um sistema de vales situados na bacia dos rios Colorado e Negro, a província de Río Negro representa 0,75% da vitivinicultura argentina. O epicentro é o Alto Valle de Río Negro embora se estenda até San Javier, a poucos quilômetros do Oceano Atlântico.

“A combinação de calor e secura nos alertou sobre uma possível escalada de açúcares nos bagos. As amostragens precoces nos evidenciaram elevados níveis de concentração de açúcares e, portanto, a decisão técnica foi a de manter a intensidade da irrigação com a maior frequência possível”, explica o Engenheiro Agrônomo Juan Martín Vidiri, Diretor de produção do Estabelecimento Humberto Canale, situado no Alto Valle de Río Negro.

Durante fevereiro houve “boa amplitude térmica, embora as máximas tivessem se mantido próximas dos 30°C até março. A colheita iniciou e finalizou antes do habitual”, destaca Hans Vinding Diers, proprietário e winemaker da Bodega Noemia, situada em Mainqué, Río Negro. Também reafirma que “2020 se vê promissor, com mais austeridade e menos fruta que em 2019 mas com maior frescor e sanidade”.

Finalmente, em San Javier, o calor foi compensado “com noites frescas devido aos ventos do oceano. Isto resultou em vinhos de boa acidez e estrutura”, conclui Fabián Valenzuela, enólogo da Bodega Wapisa.

CHUBUT / TREVELIN & CAPITÁN SARMIENTO

A província de Chubut é o limite mais austral da vitivinicultura e conta com 75 hectares dos quais três quartos do total estão plantados em Capitán Sarmiento, uma região árida com estepes na zona central.

“O acúmulo de graus nos mostra um adiantamento teórico de aproximadamente 40 dias. O período quente começou em 28 de fevereiro e manteve-se até o final da vindima, com a particularidade de terem existido 15 episódios de geada, contra 6 do ano anterior. Este fator conteve o adiantamento da data de colheita”, detalha Juan Pablo Murgia, enólogo da Bodega Otronia.

Os 25 hectares restantes distribuem-se na zona oeste da província, na Cordilheira dos Andes, onde a altitude dos vinhedos atinge 650 metros e as chuvas acumulam uns 950 mm durante o período vegetativo.

Em Trevelin, “junto às altas temperaturas, o aspecto diferencial desta vindima foi que desde dezembro de 2019 até 28 de março de 2020 não se registrou nenhuma geada. Somente nos últimos dias de março e no início de abril começaram as chuvas típicas com pelo menos 10 dias de geadas, que chegaram até os $-2,7^{\circ}\text{C}$ ”, explica Marcelo Yagüe, produtor e proprietário da Casa Yagüe.

BUENOS AIRES / CHAPADMALAL

Situada a 8 quilômetros do mar, para esta pequena região em expansão, a temporada 2019-2020 foi levemente mais quente e bem seca em relação à média, com um mês de março mais quente que nos últimos 59. Para Ezequiel Ortego, enólogo de Costa & Pampa, “a qualidade da colheita 2020 é excepcional, e conseguimos vinhos mais aromáticos que em anos anteriores, bons valores de acidez natural e uma produção equilibrada nas videiras”.

LOS BARRILES E LA PRIMAVERA

Agora alguns tintos estão na vinícola terminando de fermentar, ao passo que outros já foram enviados à sala de barricas para começar o processo de estágio. Os brancos, salvo os que já estão na etapa malolática na barrica, estão praticamente prontos.

Como sempre acontece, até que as garrafas não estejam envasadas, tudo o que podemos dizer dos vinhos 2020 é precário ou prematuro. Contudo, algumas intuições e dados preliminares entregues por agrônomos e enólogos permitem encorajar-nos: como aconteceu com a extremamente fria colheita 2016, contrariamente à de 2020, os resultados dependem mais que nunca de como viticultores e enólogos leram a safra. Aqueles que tomaram decisões acertadas, na hora de desenvolver suas garrafas, terão grandes anedotas para recordar desta vindima restrita, seca e quente, sob a sombra ameaçante e crescente da COVID-19. Falarão de uma colheita desafiadora e memorável, e brindarão por como a resolveram.

Desejamos que assim seja para a maioria dos atores desta indústria.

O PRESENTE RELATÓRIO DE COLHEITA 2020 FOI DESENVOLVIDO PELA



COM A CONTRIBUIÇÃO E COLABORAÇÃO 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 e o Instituto Nacional de Vitivinicultura.

A todos eles, muito obrigado por sua predisposição!



WINESOFARGENTINA.COM

 @winesofarg

 winesofargentina

 @winesofarg