



REPORTE DE VENDIMIA

ARGENTINA
2021

► **COLHEITA 2021 NA ARGENTINA**
Um ano fresco com sua própria marca nos vinhos



Colheita semana 23. Quase todas as uvas estão processadas e, o que resta nas plantas, não mudará a realidade de uma safra que foi, sob vários pontos de vista, um xadrez entre a paciência e a ansiedade, para atingir a mais alta qualidade de acordo com cada estilo e região da Argentina.

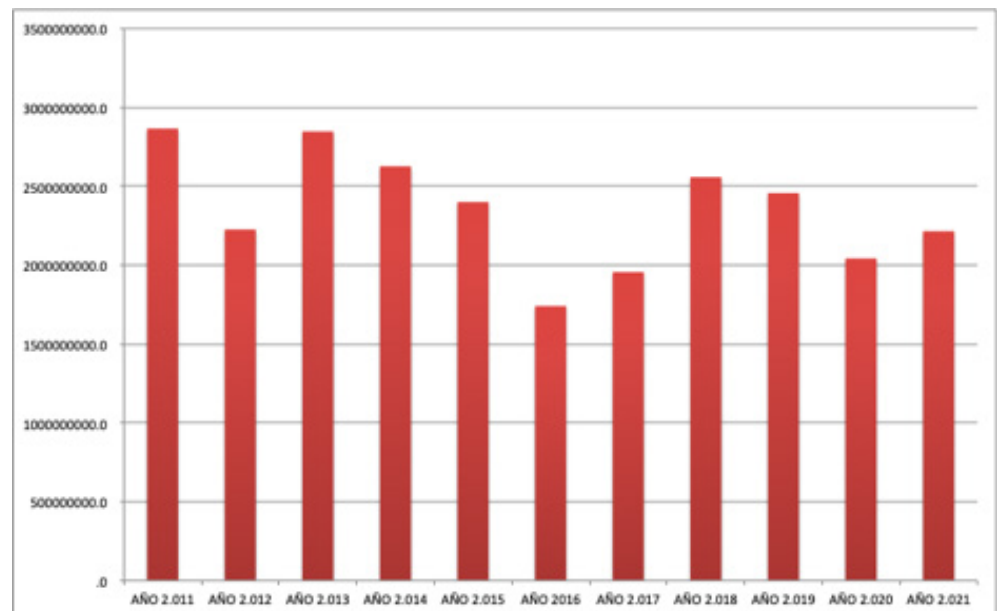
Xadrez, porque a marcha climática marcou a maturação das uvas com um verão atípico para 4/5 da superfície vitícola, com chuvas mantidas durante o mês de fevereiro. Mas também houve um acúmulo menor de graus-dia, que impactou nos meses de março e abril com uma concentração da colheita nesses meses.

Paciência, pois diante de tais condições adversas foi preciso não apressar as decisões de colheita e confiar nos programas sanitários. Em geral, os vinhedos resistiram bem às pressões dos fungos e aguentaram os aguaceiros persistentes de fevereiro, enfrentando um março em que a temperatura voltou a subir com os dias secos. Consequentemente, o tempo de suspensão das uvas-brancas foi mais longo do que em outros anos, com a colheita das uvas-brancas e tintas se sobrepondo em algumas regiões.

Qualidade, porque tirando dezembro, o verão ofereceu temperaturas mais baixas em geral, entre 5 e 6% em relação à média histórica nas áreas baixas e até 15% nas áreas altas e, exceto por uma breve onda de calor em janeiro com temperaturas acima de 35 °C, nenhum outro período tão quente foi registrado ao longo do ciclo. Se uma rolha é suficiente para as amostras, uma estação meteorológica em Ugarteche, Luján de Cuyo, registrou -1,5 °C em relação à média de janeiro, -1,5 °C em fevereiro e -1 °C em março. “Se a saúde dos vinhedos pôde ser preservada, esperar as uvas rendeu um perfil gustativo mais preciso, com mais matizes”, afirma Martín Kaiser, diretor de Produção da vinícola Doña Paula, e acrescenta com entusiasmo: “Este ano consegui colher todas as uvas qualitativas com o perfil de fruta que desejava”.

Assim, a vindima de 2021 é um misto de ansiedade e paciência que marcou um jogo de marchas e contra-marchas no tabuleiro das vinícolas, uma espécie de câmera lenta e câmera acelerada que exigiu quotas iguais de paciência, capacidade técnica e experiência.

Em princípio, os relatos mostram um resultado bastante favorável ao Chardonnay, com "álcoois inferiores e expressão frutada", como diz Alejandro Vigil, da Bodega Catena. "Malbec com fruta fresca e um paladar menos abundante, mas mais preciso", prevê Sebastián Zuccardi, sobretudo nas regiões mais altas. Em relação ao Cabernet Sauvignon, 2021 parece ser uma safra dos sonhos devido às condições de abril. "Poucas vezes vi um Cabernet desta qualidade", se entusiasma Mariano Di Paola, que acumula 41 colheitas em sua bagagem profissional.



Fonte: INV, Volumes colhidos até na semana 23, série 2011-2021

► VOLUMES COLHIDOS

Em termos numéricos, na semana 23 (até 9/5), a colheita acumula valores próximos da média: com 2.215 milhões de quilos de uvas, está abaixo de 2018 (2.386 milhões), próxima de 2019 (2.230 milhões) e acima de 2017 (1.908 milhões) e de 2020 (2.014 milhões). Com esses números, se posicionará nos registros históricos até um pouco acima da média da última década (1.922 milhões).

Esses valores contradizem as primeiras previsões surgidas em dezembro passado, quando as estimativas previam uma queda de até 25% em relação à média histórica devido a uma forte geada na primavera (veja abaixo). Porém, o aumento tem uma explicação agrônômica: "Medimos vários índices multicausais para determinar o que aconteceu e, principalmente em duas variedades, Malbec e Cabernet Sauvignon, a produtividade foi maior que em outros anos, com uma relação folha-fruto perto do ideal", indica Marcelo Belmonte, Diretor de Produção do Grupo Peñaflor.

Em termos numéricos, na semana 23 (até 9/5), a colheita acumula valores próximos da média: com 2.215 milhões de quilos de uvas, está abaixo de 2018 (2.386 milhões), próxima de 2019 (2.230 milhões) e acima de 2017 (1.908 milhões) e de 2020 (2.014 milhões). Com esses números, se posicionará nos registros históricos até um pouco acima da média da última década (1.922 milhões).

Esses valores contradizem as primeiras previsões surgidas em dezembro passado, quando as estimativas previam uma queda de até 25% em relação à média histórica devido a uma forte geada na primavera (veja abaixo). Porém, o aumento tem uma explicação agrônômica: “Medimos vários índices multicausais para determinar o que aconteceu e, principalmente em duas variedades, Malbec e Cabernet Sauvignon, a produtividade foi maior que em outros anos, com uma relação folha-fruto perto do ideal”, indica Marcelo Belmonte, Diretor de Produção do Grupo Peñaflor.



Os graus-dias e as chuvas

A fotografia da colheita de 2021 em questões quantitativas e qualitativas começa estritamente com o final da vindima de 2020. A vindima passada foi antecipada e turbulenta devido ao calor do verão e à rigorosa seca da temporada, que forçaram a antecipação da colheita. Para Marcelo Canatela, agrônomo da Clos de Los Siete, aí está a primeira chave para os bons rendimentos de 2021: “O mês de abril de 2020 apresentou pouca chuva e ausência de geadas prematuras severas, o que garantiu um bom acúmulo de reservas durante o longo período pós-colheita, que se refletiu na boa brotação da primavera”, acredita ele.

Primavera de 2020. Foi fria e o acúmulo de horas também foi suficiente para um brotamento equilibrado e nutritivo. Em 5 de outubro, entretanto, nas áreas baixas de Mendoza e San Juan, e também na Patagônia, ocorreu uma forte geada em consequência da entrada de uma massa de ar polar após alguns dias de zonda (um vento característico do território ocidental argentino que se destaca por sua alta temperatura, secura e intensidade). O zonda elevou a temperatura e secou o clima. A combinação de fenômenos meteorológicos fez os termômetros despencarem para -5 °C por algumas horas naquela madrugada, causando grandes perdas, mas não generalizadas. “A geada foi sentida fortemente nas áreas mais baixas, enquanto as mais altas, que demoram mais para brotar, foram menos afetadas”, explica Alejandro Sejanovich, agrônomo e enólogo da vinícola Manos Negras. As regiões de Valle de Uco e Luján de Cuyo não saíram ilesas, mas sofreram perdas menores. O Noroeste afortunadamente escapou dessa realidade.

Salvo eventos pontuais, a primavera manteve-se seca e com um ascenso de temperaturas que atingiram o seu pico na floração, garantindo uma boa frutificação em todo o território. Todos os gráficos de temperatura registram uma primavera mais quente do que a média e, como resultado, o ciclo avançou em muitas áreas até dezembro.

Verão de 2020-2021. O que é incomum no ciclo é que, em quase todas as regiões, o mês de dezembro foi o mais quente, contrariando os registros históricos que indicam ser janeiro o mês com as temperaturas mais altas. No início do ano, com a cor madura surgindo nas variedades mais adiantadas, as temperaturas caíram em comparação às médias históricas e as chuvas apareceram no final de janeiro. “O panorama mudou devido à ocorrência de chuvas que, em geral, foram menos intensas, porém mais frequentes. A resultante a partir de abril de 2021 acumula chuvas de mais de 400 mm em algumas regiões do Valle de Uco”, registra o relatório da vindima de Luis Coita Civit, engenheiro-agrônomo de Durigutti Family Winemakers. Em um ano normal, são cerca de 250 mm.

Por sua vez, Martín Kaiser, de Doña Paula, relata “200 mm entre janeiro e março, ou seja, cerca de 40 mm a mais que a média, com muitos eventos isolados”. Enquanto isso, Sebastián Zuccardi informa que “em Paraje Altamira choveu mais do que em San Pablo e Gualtallary, quando geralmente é o contrário”. Perto dali, em Campo los Andes, as chuvas de verão acumularam 296 mm entre janeiro e março, enquanto a localidade de Las Compuertas, em Luján de Cuyo, registrou 250 mm. Os números mostram uma maior incidência de chuvas no formato de tempestades de verão.

Assim, a nebulosidade constante trouxe consigo uma queda na temperatura e menor radiação, que impactou no acúmulo de graus-dia, além de proporcionar maior umidade e pressão sobre os focos de doenças fúngicas. Quanto ao acúmulo de temperaturas, nas estações meteorológicas que o Grupo Peñaflor possui em toda a Argentina, a mudança é evidente nas curvas resultantes: observa-se que o acúmulo de graus-dia desacelera a partir de janeiro. Em alguns terroirs, como Paraje Altamira e Valle de Pedernal, o resultado está abaixo da média histórica, enquanto em Gualtallary a inclinação apresenta uma incidência menor. No leste de Mendoza e no norte da Argentina, por outro lado, as curvas estão próximas dos registros históricos.



A marcha da maturidade

Nas zonas qualitativas -- os vinhedos de alta altitude, de Luján de Cuyo a San Carlos -- as nuvens e a baixa radiação pausaram o amadurecimento das uvas com as temperaturas mínimas sem serem as mais baixas, nem as máximas as mais altas, e geraram um efeito de retardamento que esticou o tempo de maturação, ajustando os álcoois potenciais de normal para baixo, preservando a acidez natural.

No mesmo contexto, a pressão sobre o fungo que provoca a doença vegetal conhecida na Argentina como “botrytis” aumentou nas variedades precoces que chegaram com acúmulo de açúcar: “Pinot Noir e Chardonnay foram afetadas em alguma medida - admite Alejandro Sejanovich - mas, por outro lado, preservaram uma deliciosa acidez com menor grau alcoólico e um equilíbrio que nos permite sonhar com esta safra”. Assim como ele, opinam todos os enólogos que produzem vinhos brancos com algum grau de distinção: Vigil afirma que “os Chardonnays deste ano serão expressivos”, enquanto Santiago Mayorga destaca “o equilíbrio entre menor álcool e maior acidez”, que vai dar o tom à safra em matéria de brancos.

As vinhas que se encontravam em bom estado e as castas tintas mais resistentes conseguiram terminar de acumular açúcares lentamente, sem consumir o ácido málico. No momento em que o calor voltou, no início de março, com dias secos e de altas temperaturas, as uvas atingiram o grau quase sem sofrer alterações. “Aqueles de nós que decidiram esperar, tivemos um tempo de maturação perfeito para encontrar a excelência -diz Andrés Vignoni, de Viña Cobos. Ele completa: “Existem bons pHs, com fruta fina e complexidade no Malbec; quem foi paciente terá uma safra de Cabernet dos sonhos”, finaliza.

Independentemente da capacidade das equipes, agrônomos e enólogos confirmam que, apesar da instabilidade provocada pela chuva, é uma vindima qualitativa. “Não é uma colheita típica, pondera Zuccardi. “É um pouco mais fresca e vai ser notada nos vinhos”, aposta. Para boa parte dos especialistas consultados, lembra a de 2019 ou 2017, e todos concordam em separá-la das safras de 2020, 2018 e 2016.

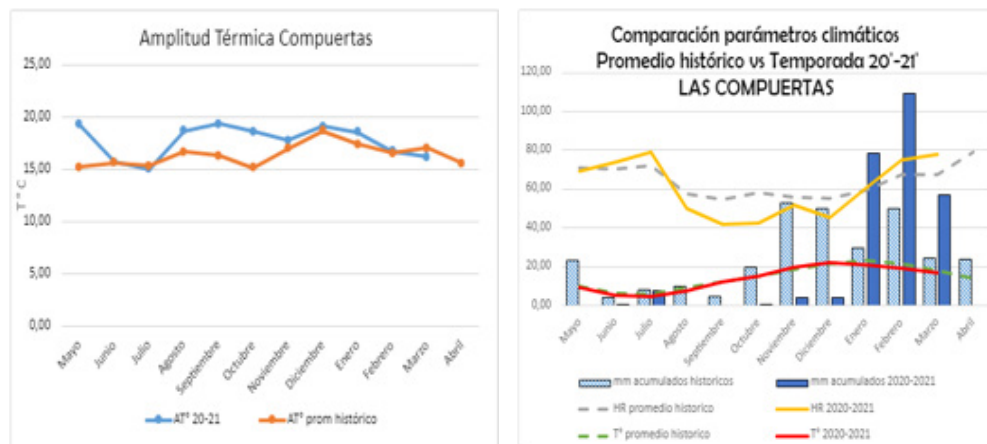
No entanto, uma coisa parece clara: à medida que cada safra é observada mais de perto, o véu que as unia no passado vai sendo retirado.

► MENDOZA

A maior das províncias vitivinícolas abriga 150.000 hectares de vinhedos espalhados por quatro oásis que, pelas suas características de altura e proximidade ou distância da cordilheira dos Andes, qualificam ou marcam diferenças na safra de 2021.

Primeira Zona

Conhecida como tal por cobrir o primeiro trecho do sistema de irrigação, também reúne boa parte dos vinhedos mais antigos da província em torno da cidade de Mendoza e entre as regiões de Luján de Cuyo (15.550 ha) e Maipú (11.200 ha).



Fonte: Terrazas de los Andes

Las Compuertas. “Apesar dos eventos climáticos – mais precisamente as geadas, que encontraram a região 10 dias antes da brotação e nos causaram uma diminuição das colheitas – verificou-se uma excelente correlação entre a maturação alcoólica e as elevadas concentrações naturais de ácido que resultaram em vinhos frescos, mas concentrados e elegantes. Além disso, os mostos desenvolveram excelente cor e acentuada intensidade aromática”, diz Pablo Durigutti.

Perdriel. “Com as uvas da nossa propriedade Perdriel fazemos vinhos aromáticos, elegantes e frescos. Notamos uma boa proporção de ácido málico em relação à acidez total que se traduz em maior cremosidade e melhor acabamento em boca após o término das fermentações maloláticas. Têm notas de ervas e frutas pretas, boa estrutura e comprimento no paladar”, contribui Gonzalo Carrasco, da Terrazas de los Andes.

Noelia Torres, de Marchiori & Barraud, cujos principais vinhedos ficam na região, descreve: “Os Cabernets são um luxo, em particular o Franc: aparece algo mais herbáceo, com muita fruta e especiarias, bastante complexo, com pimentão e cânfora, e com boca de graduação menor devido ao ano frio”.

Ugarteche. “Foi um ano mais frio, então Chardonnay e Cabernet Sauvignon se desenvolveram melhor. A partir de 24 de fevereiro, a qualidade das uvas-brancas começou a ser comprometida, com perda de frescura e problemas fúngicos. Estamos satisfeitos com a Cabernet Sauvignon que conseguimos colher antes disso. Em geral, obtivemos baixo teor de álcool e, como trabalhamos de forma biodinâmica, a decisão parece ser a mais correta”, explica Victoria Brond, da Alpamanta.



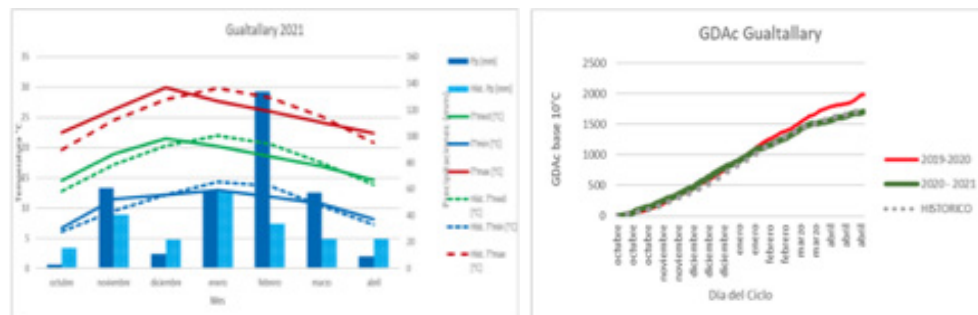
Agrelo. “Estamos surpresos com o comportamento da Cabernet Sauvignon, já que analiticamente para Mendoza deveria estar em um perfil verde e, na verdade, acontece o contrário: é mais parecido com o que ocorria no *left bank* (margem esquerda, em tradução livre) de Bordeaux em outra época: há fruta com baixo pH para a variedade”, diz Fernando Buscema, do Catena Institute of Wine. E acrescenta que, para a área, o somatório de graus-dia é semelhante ao de safras anteriores, como 2014, 2015 e 2017, com índice pluviométrico de 310 mm e 17% superior à média. “Por enquanto, temos uma hipótese sobre este ano em que a umidade relativa e as temperaturas mais amenas parecem ter evitado o que os habitantes de Bordeaux chamam de *blocage*, de modo que a maturidade estaria próxima da perfeição em relação do Cabernet Sauvignon”, ele diz.

Barrancas. “A abundância de água que caiu durante curtos períodos causou transbordamento de canais e problemas de alagamento nas fileiras”, detalha Rogelia Rabino, da Finca Flichman, que registrou “193 mm de precipitações entre janeiro e março, de tempestades particularmente fortes”. Porém, “as cores foram normais e a acidez, superior à de um ano médio. O Cabernet Sauvignon se destacou, com boa cor possivelmente associada à menor frequência, intensidade e duração das ondas de calor. Somada à lentidão da maturação, permitiu escolher bem a época da colheita”, resume Gustavo Rosell, da Bodega Toso.



Valle de Uco

A região compreende três setores, Tupungato, Tunuyán e San Carlos, e desde a década de 90 é uma das áreas com maior crescimento de vinhedos, todos acima de 1000 metros do nível do mar. É também onde se concentra a maior quantidade de vinhas de alto padrão, atingindo cerca de 28.900 ha. Nos setores, há um punhado de terroirs de particular interesse.



Fonte: Grupo Peñaflores

Gualtallary. “Em geral, encontraremos vinhos com baixo teor alcoólico, tanto brancos como tintos, com algumas exceções. Temos vinhos de extrema qualidade, brilhantes, com muita cor nos tintos, principalmente os Malbec; de aromas complexos que combinam ervas, especiarias, flores e terra, com paladar de grande equilíbrio, bom volume, textura e acidez”, contribui Juan Pablo Michelini, da Zorzal Wines.

Julia Hallupzock, enóloga da Sopenia, descreve: “Exceto por alguns núcleos de granizo nas áreas mais altas, a marcha climática foi tranquila. Em fevereiro tivemos um intervalo entre os dias chuvosos que nos permitiu colher brancos que terão frescor e álcoois mais baixos do que o normal devido à maturação lenta. Desde março transcorreram dias de temperaturas amenas que levaram a um amadurecimento uniforme com alta carga polifenólica, álcoois moderados e bons frutos. É uma ótima colheita para os tintos”.

Por sua vez, Juan Roby, da Bodega Lagarde, que cultiva uvas próprias na região, afirma estar “muito feliz com os Chardonnays de Gualtallary. A marcha do ano frio é perfeita para o estilo que perseguimos”.

San Pablo, Tunuyán. “O verão, fresco e úmido, retardou a maturidade e produziu alguns problemas sanitários nas variedades brancas e Pinot Noir, embora os ácidos perfeitos e os potenciais alcoóis normais a baixos vão dar origem a vinhos de envelhecimento equilibrados e frescos”, destaca Diego Morales, engenheiro-agrônomo da Bodega Salentein.

Los Chacayes, Tunuyán. “As chuvas nos fizeram colher as uvas-brancas mais cedo. As Tockaij, entre 18 e 26 de fevereiro, enquanto as Sauvignon Blanc na primeira semana de março. São mais orientadas para o frescor e a variedade, com graduação alcoólica de até 13%. Os Pinot Noir de 2021 são frescos, com pH entre 3,15 e 3,2 e álcoois em torno de 12%”, explica Lepoutre Thibault, enólogo da vinícola Piedra Negra.

Na região vizinha de Campo de Los Andes, adjacente a Los Chacayes, “os vinhos se destacam pela nitidez de fruta, e na boca prevalece a tensão sobre a redondeza. Os Cabernet Sauvignon surpreendem pelo equilíbrio de maturação”, sintetiza a enóloga Pamela Alfonso, da Bodega Alta Vista. Já Noelia Torres, da região de Las Pintadas, relata: “Estamos muito surpresos com o caráter do Chardonnay, com notas de tília e flores brancas, mas muito crocante, com acidez málica devido ao ano mais frio. Nos tintos, a cor brilhante e a presença de frutas pretas surpreendem, com um equilíbrio de estrutura não pesada. Esta colheita é de ótima qualidade”, antecipa.



Fonte: Terrazas de los Andes para sua finca El Pedregal, Paraje Altamira

Paraje Altamira, San Carlos. “Devido às chuvas, a viticultura foi fundamental este ano. Nos tintos, sinto intensidade de frutas vermelhas, sem frutas pretas e traços de ervas como tomilho e *jarilla*. Na boca são vinhos menos doces, com mais textura e frescura. Menos concentração. Estou muito feliz, é o estilo que gosto”, resume Sebastián Zuccardi, da Piedra Infinita.

Oásis Sur

San Rafael ocupa o centro geográfico e da província de Mendoza. Abrange cerca de 16.750 hectares de vinhedos, concentrados no oásis sul, que começa nos 850 metros e termina por volta dos 500. A condição climática geral, somada ao granizo tardio em março de 2020, atingiram a produção da região, alcançando o valor mais baixo da década e 39% inferior à média histórica. A qualidade, porém, devido à baixa produção, foi beneficiada.

“Há muitas safras não temos vinhos brancos varietais tão frescos, gostosos, florais e frutados com uma acidez tão boa, refrescantes e com algo muito interessante: um teor alcoólico mais baixo”, descreve Silvio Alberto, enólogo da Bodega Bianchi. As condições permitiram um bom amadurecimento das uvas, tanto em matéria de açúcar como de polifenólicos. “Ao contrário da colheita anterior, 2021 durou mais 20 ou 30 dias, com uma maturação muito boa dos aromas, taninos e cor, mas com um equilíbrio ácido perfeito, pH baixo para a área, muito bem equilibrados com a concentração de açúcar. Conseguiu-se assim uma safra de varietais e de qualidade média caracterizada por baixo teor alcoólico e uma importante nota ácida”, descreve o enólogo.



Oásis Norte

Com 60% dos vinhedos da província de Mendoza, a zona leste enfrentou uma safra complexa que deixa um saldo de produção menor para Santa Rosa e Rivadavia, como resultado da geada de 5 de outubro. A particularidade do ano é observada no fato de que, embora as temperaturas máximas tenham ficado nos padrões médios, ligeiramente abaixo de janeiro a março, as temperaturas mínimas ficaram bem abaixo do padrão. Assim, em uma chácara em Santa Rosa, o acúmulo de graus-dia está entre os mais baixos dos últimos cinco anos. Efeito de nuvens e chuvas – que chegam a 356 mm e até superam as de 2016 –, em grande medida, a radiação também é a mais baixa comparada a 2016, ano que quebra todas as regras.

“Os efeitos destes eventos combinados fizeram com que a área iniciasse a sua colheita em datas particularmente precoces e obtivesse um excelente nível de saúde”, afirma Luis Coita Civit, da Durigutti Family Winemakers.

“O que foi colhido foi de excelente qualidade, com bom teor de tintas, cor e acidez natural para a região. Vinhos com perfil frutado, corpo médio, álcoois entre 12,00 e 13,50 de acidez e entre 4,90 e 5,60 natural. A Criolla Chica (variedade de uva) se destacou com frutas excepcionais, assim como a Malbec da região, bem como Torrontés, Moscateles e Pedro Giménez”, sintetiza Lucas Niven, da Niven Wines e Pala Corazón.

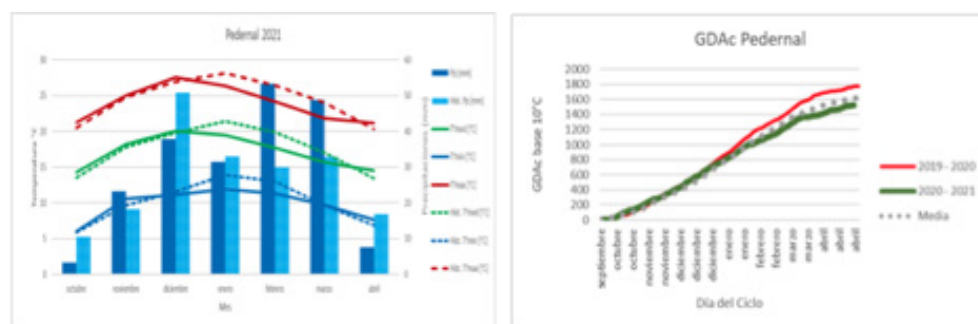
► SAN JUAN

A segunda província vinícola mais importante da Argentina é responsável por 1/5 da superfície de vinhedos. Na 22.ª semana da vindima, já colheu 519,5 milhões de quilos de uvas em 2021 que, após algumas temporadas complexas, resulta ser uma das boas colheitas da última década. Acumula 5% a mais de produção em relação a 2020, que foi particularmente curta, mas 15% a menos em relação à média das safras, a contar desde 2011.

Os produtores explicam a tendência de queda devido à falta de água: este 2021 não foi exceção para San Juan, que viu a produtividade dos vinhedos afetada.

Ullum e Zonda. “A colheita de 2021 será considerada excelente já que, desde as castas mais simples, para consumo anual, aos vinhos com maior complexidade e estrutura de envelhecimento, conseguiram conquistar uma expressão da mais alta qualidade. Chardonnay, Sauvignon Blanc e Viognier de áreas frias, e Malbec e Syrah de todas elas, deram resultados muito bons este ano”, garante Eduardo Casademont, enólogo da Finca Las Moras.

Daniel Ekkert, enólogo da Bodega Xumek, afirma: “A minha sensação é que encontraremos tintos diferentes dos que se conhece na província, muito expressivos, menos alcoólicos, embora maduros, com grande presença de fruta fresca, acidez natural e expressão de flora nativa”.



Fonte: Grupo Peñaflor

Valle de Pedernal. Aninhado aos pés da Cordilheira, tornou-se a origem mais cobiçada de vinhos premium com projeção internacional em San Juan. Cultivados entre 1.200 e 1.500 metros acima do nível do mar, seus 1.300 hectares desfrutaram de condições favoráveis durante a temporada 2020/21. Além do aumento da umidade que afetou o oeste, as temperaturas foram moderadas, fazendo de Pedernal “a área mais fria dos vales andinos, com 1400 graus-dias acumulados contra os 1700 do Valle de Uco, em Mendoza”, descreve Casademont.

“O Malbec este ano destaca-se pelo seu frescor de expressão elegante e requintada. O Chardonnay oferece muito boa acidez e extensão na boca. Enquanto o Cabernet Sauvignon tem tipicidade varietal, com taninos presentes, o Syrah oferece muita fruta vermelha e preta, com notas apimentadas”, finaliza a enóloga da Pyros Wines, Paula González.

Valle de Calingasta. Localizado na cordilheira e com antigos vinhedos de Criolla, este vale ganha relevância mesmo cobrindo apenas uma pequena área da província. “Não registramos contingências e foi um ano muito saudável, fresco, que atrasou o amadurecimento em até doze dias. Colhemos com boa acidez natural, baixos pHs, cores brilhantes de menor intensidade e alcoóis mais baixos. É um ótimo ano para as Criollas”, afirma Francisco Bugallo, proprietário da Cara Sur.



► LA RIOJA

No centro oeste da Argentina, La Rioja é uma região vitivinícola que se desenvolve em vales montanhosos de diferentes alturas. Com aproximadamente 7.700 hectares plantados, o epicentro da atividade é a região de Chilecito, com cerca de 6.100 hectares localizados a cerca de 1.000 metros acima do nível do mar.

Chilecito. Os produtores apontam para o bom desempenho das uvas-brancas, com Torrontés no topo e precisão nos aromas varietais. Em relação aos tintos, o Dr. Rodolfo Griguol, da Cooperativa La Riojana, detalha que “a maioria dos vinhos tem um teor alcoólico em torno de 13% e se caracterizam por uma cor intensa. Têm taninos de muito boa qualidade e são muito expressivos aromaticamente”.

Chañarmuyo. Com vinhas a 1.700 metros de altitude no norte da província, a colheita de 2021 deu ótimos resultados. Matías Prieto, enólogo da Chañarmuyo Estate, destaca que as chuvas não afetaram a maturação: “Colhemos com bons níveis de acidez e só nas variedades tintas tardias notamos taninos mais concentrados do que nos outros anos. Destacam-se o Malbec e o Tannat, que são um diferencial para a região”.



► NOA: SALTA & JUJUY

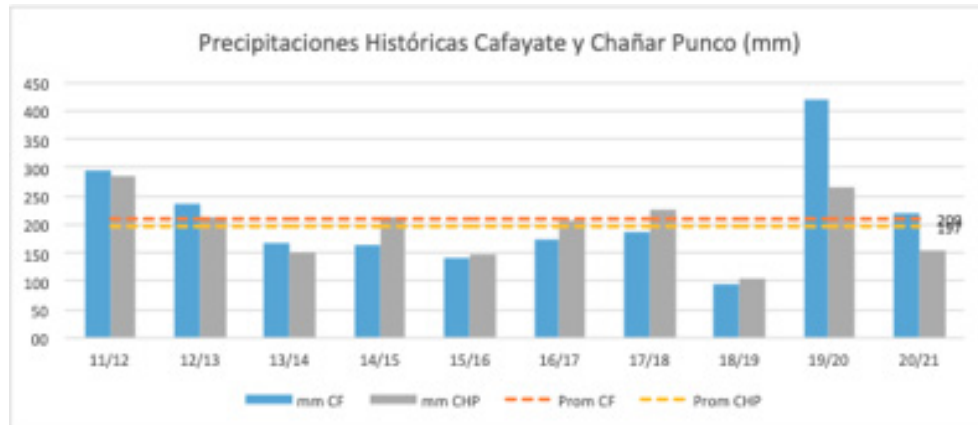
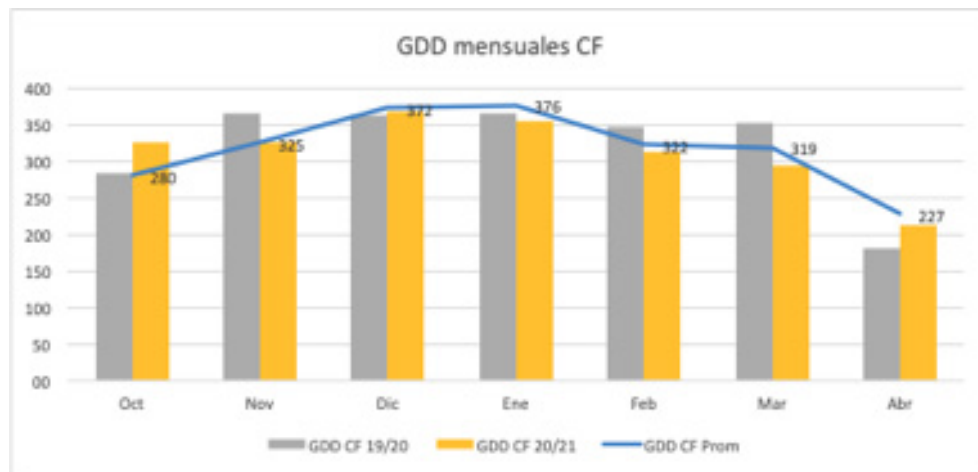
Cafayate concentra 65% dos 3.574 hectares com vinhedos de Salta. Para a região, o inverno não foi particularmente frio, o que parece ter impactado os volumes de colheita.

“Testemunhamos quedas de 14% em relação ao estimado para Cafayate, mas é um efeito bem generalizado no Vale. Tivemos um bom número de cachos em novembro, embora no final do ciclo pesassem menos do que calculávamos”, diz Francisco Tellechea, gerente de produção da El Esteco, que também explica: “O inverno foi quente e isso impactou no tamanho dos cachos, por afetar a diferenciação nos botões; essa é a nossa hipótese mais forte sobre a perda de peso.” De qualquer forma, na semana 22 da colheita, Cafayate havia colhido só um pouco menos que a média histórica.

As nuvens são um clássico do verão em Cafayate: as chuvas (repetidas, mas em volume normal), ajudaram a moderar as temperaturas. “A qualidade é muito boa, com graduações alcoólicas abaixo da média, principalmente nas uvas tintas de ciclo longo como Cabernet Sauvignon e Tannat. Destaca-se uma expressão aromática mais fresca. Sem tanto calor ou insolação, os Malbecs demonstram ótimo frescor, enquanto as brancas, como Chardonnay, Semillon, Marsanne e Roussanne, também alcançaram expressões refrescantes para ressaltar”, explica Francisco Puga, da Porvenir de Cafayate.

Mariana Paéz, enóloga da Finca Quara, também aponta as brancas (menos Torrontés) como “muito boas nesta safra”. E se entusiasma com os tintos. “O Tannat é excelente”, diz ela, enquanto observa que “a Cabernet Sauvignon demorou muito para chegar ao ponto, mas finalmente chegou lá quando as folhas já estavam começando a amarelar.”

Jorge Noguera, enólogo da Bodega Amalaya, sintetiza para Cafayate: "As condições permitiram-nos garantir a saúde da fruta, com maturidade e boa acidez natural."



Fonte: El Esteco

Vales Altos de Salta. “Tivemos uma colheita muito tranquila do ponto de vista prático e logístico, mas sentimos a seca que nos atingiu este ano”, comenta Raúl Dávalos, da Bodega Tacuil e assessor de pequenos projetos na região. Ele se refere à falta de chuvas no Norte dos Valles Calchaquíes, que acumularam apenas 40 mm de chuva contra os habituais 120 mm.

“Devido à falta de chuvas, tivemos uma colheita adiantada em quinze dias, que começou em meados de fevereiro e terminou em meados de abril nos vinhedos mais altos. Conseguimos uvas bem equilibradas, com boa maturação e frescura, aliadas a um teor alcoólico moderado”, detalha Thibaut Delmotte, enólogo da Bodega Colomé.

Chañar Punco. Abaixo da média histórica de chuvas (cerca de 20%), a ausência de nuvens deixou marca na radiação recebida. De fato, entre novembro e fevereiro houve mais radiação do que a média histórica, combinada com uma queda moderada da temperatura. “Assim, interpretamos uma vindima antecipada que, segundo a nossa abordagem estilística, nos levou a colher mais cedo e obter vinhos com pH inferior ao normal, com elevada acidez e cores vivas em matéria de tintos”, descreve Claudio Maza, responsável pela vinícola Chañar Punco.

Quebrada de Humahuaca. Com 30 hectares plantados na Quebrada de Humahuaca, entre 2.200 e 3.300 metros acima do nível do mar, na safra de 2021 “se registrou uma geada no dia 8 de novembro”, afirma Ezequiel Bellone, engenheiro-agrônomo da Amanecer Andino e Viñedos de Yacoraite. “Isso afetou minimamente a produtividade nas áreas mais altas”, acrescenta. O acúmulo de açúcares é responsável por álcoois potenciais maiores que 13,5%, mas menores que 15%. Em relação à acidez total, ficou entre 6,5 e 6,6, com pHs de 3,6.



► PATAGÔNIA

A Patagônia compreende uma série de vales irrigados por grandes rios ao longo de uma vasta extensão de estepes e planícies desérticas, cujo limite norte é o rio Colorado, do paralelo de 37° ao de 45° de latitude sul. Em quantidade de hectares abrange cerca de 3.700, distribuídos entre Neuquén (1.766 ha), Río Negro (1.629 ha), La Pampa (269 ha) e Chubut (75 ha). A região teve um ano normal.

25 de Mayo, La Pampa. “Em relação à temporada 2020/21, esta área “teve um ano quente e seco, com pouco vento e sem contingências. Uma semana de dias com temperaturas de 40 °C no final de janeiro antecipou a colheita das primeiras variedades brancas. Houve ótima intensidade polifenólica, boa acidez (alguns décimos melhor que em 2020) e rendimentos semelhantes aos de 2020 (10.000 kg / ha em média) ”, explica Sebastián Cavagnaro, enólogo da Bodega del Desierto.

General Roca, Río Negro. “A colheita ocorreu sem problemas sanitários nem intervalos de 22/2 a 09/4. Ambas as datas foram anteriores aos nossos registros históricos. Não houve um acúmulo de açúcares tão vertiginoso quanto no ano passado, mas devido às temperaturas dos meses de verão, foi necessário continuar com a irrigação até os dias anteriores à colheita. Observamos muito boa qualidade em geral para as diferentes variedades. Os brancos serão agradáveis, frescos, aromáticos. Já os tintos, bem redondos, complexos, sem arestas, com muito boa coloração e equilíbrio”, destaca Juan Martín Vidiri, agrônomo da Humberto Canale.

San Patricio del Chañar, Neuquén. “Os vinhos obtidos em 2021 se caracterizam pela pureza varietal, com aromas limpos e francos. O álcool médio nos brancos é de 13% e, nos tintos, de 13,5% ”, comenta Julio Viola (h), gerente da Bodega Malma.

Por sua vez, Ricardo Galante, enólogo da Bodega del Fin del Mundo, descreve o ano como “de muita fruta, rica acidez natural e pHs muito baixos. Além do Pinot e do Chardonnay, que se destacam, notamos um diferencial no Merlot, com uma cor atraente, aroma de fruta madura e taninos elegantes”, diz.

Da Bodega Schroeder, que se especializa em vinhos espumantes, o enólogo Mariano Diletti Brovedani acredita que a safra 2021 “vai se destacar, porque conseguimos processar as bases em diferentes pontos de maturação, o que nos permite obter vinhos muito complexos e de acidez vibrante”.

Capitão Sarmiento, Chubut. “O início da primavera foi quente e provocou a antecipação do movimento vascular nas plantas. No princípio de outubro ocorreram duas geadas intensas, inclusive uma de -7 °C, que prejudicou os brotos das variedades mais precoces. No entanto, houve brotação e fertilidade recorde”, detalha Juan Pablo Murgia, enólogo da Bodega Otronia. E se entusiasma: “Será uma grande safra”, garante.

Trevelin, Chubut. “Foi recorde o acúmulo de graus-dias para a região, em uma temporada bem seca que favoreceu a salubridade”, afirma Marcelo Yagüe, proprietário da Casa Yagüe. Já Sofia Elena, da Bodega Contra Corriente, notou “maior expressão aromática e concentração nos vinhos, além de boa cor e uma graduação de 1,5 pontos acima da média. A acidez total ficou entre 6,5 e 7, ao invés dos 8 gramas característicos, com pHs de 3,3 a 3,5”.

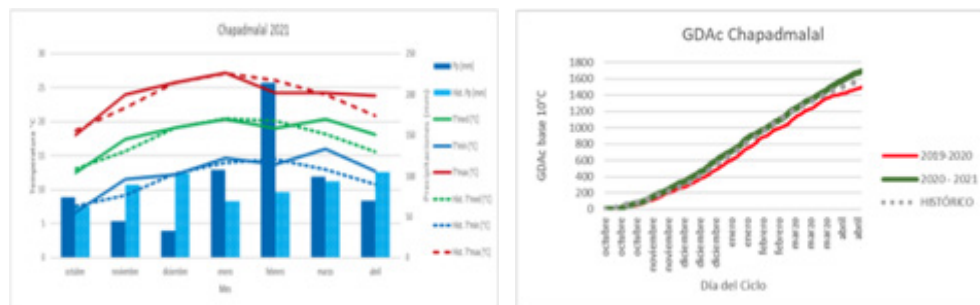
Bahía Bustamante, Chubut. A metros do Atlântico, este pequeno vinhedo cumpriu o seu quarto ano e suas 2000 plantas permitiram elaborar os primeiros 1.000 litros de Semillón e Pinot Noir. “Notamos vinhos de caráter iodado, salino”, observa Matías Michelini, o viticultor responsável.

► ZONAS EMERGENTES

Pampa Úmida e a influência Atlântica

Cada vez mais emergem pequenos (e nem tanto) vinhedos no litoral atlântico argentino. Se a influência do oceano e a corrente fria das Malvinas formam o coração que palpita nestes vinhos, a latitude ascendente os leva da Pampa Úmida à estepe patagônica.

Das províncias argentinas com influência oceânica com mais plantações, Buenos Aires acumula 145 hectares e, Entre Ríos, 58.



Fonte: Grupo Peñaflores

Chapadmalal. O vinhedo plantado a 8 quilômetros do mar e ao lado da pérola do Atlântico teve um ano espetacular segundo Marcelo Belmonte, que o encabeça. Em números, a região acumulou mais graus-dias em comparação à média. Fevereiro teve índice pluviométrico de 200 mm, temperaturas frias e vento constante. Estas condições se traduzem em pH e álcool ideais. “A qualidade da colheita 2021 é excepcional, de vinhos com maior volume na boca, bons valores de acidez natural e uma produção balanceada nas videiras”, assegura Ezequiel Ortego, enólogo de Costa & Pampa.

Balcarce. Sobre o sistema de Tandilia, as serras de Balcarce abrigam a vinícola Puerta del Abra. Devido às chuvas do verão e às temperaturas moderadas, que provocaram a aparição de doenças fúngicas, tiveram uma redução significativa de rendimento em variedades como Albariño, Tempranillo e Tannat. Março foi um mês relativamente seco, com boa radiação solar, que permitiu uma madurez polifenólica com excelentes níveis de acidez em mostos. “É uma vindima que promete ser bem representativa dos atributos de cada variedade”, explica Delfina Pontarolli, engenheira-agrônoma responsável pelos vinhedos.

Entre Ríos. A recente conquistada Indicação Geográfica, declarada no começo de maio de 2021, se encontra entre dois grandes rios, o Uruguai e o Paraná, na área de influência da Pampa Úmida. “Este ano teve pouca chuva, com bom grau e graduação Brix; para a região foi uma boa safra. No vinhedo Alonso Saenz cultivamos Merlot, Tannat e Pinot Noir, que está destinada aos espumantes”, esclarece Gonzalo Alonso, proprietário do Vinhedo Alonso Saenz.

Serras de Córdoba

O sistema de serras de Córdoba, no coração da Argentina, marca o limite da Pampa Úmida. As ladeiras leste, onde estão localizados alguns vinhedos cujo epicentro fica em Caroya, são chuvosas, enquanto as do oeste, com epicentro em Mina Clavero, à sombra dos ventos úmidos, são secas e abrigam alguns outros produtores. Em total, a província conta com 277 hectares de plantações viníferas.

“Os brancos da safra 2021 vão ter um perfil aromático relacionado a frutos brancos e flores, com uma acidez natural agradável e boa estrutura na boca. Entre as uvas tintas se destacam Malbec e Cabernet Sauvignon do norte de Córdoba, Tannat em Caroya, Cabernet Franc em Quilino, Syrah em Cruz del Eje, Pinot Noir em Calamuchita e Merlot em Traslasierra. Os vinhos tintos da safra 2021 vão se caracterizar por possuir uma intensidade de cor superior à de 2020, boa expressão varietal e aromas a frutas frescas. A isto se soma a contribuição dos aromas provenientes da flora autóctone, biodiversidade que convive com o vinhedo, mais evidente que na temporada passada e de estrutura média na boca”, detalha Gabriel Campana, enólogo da vinícola Terra Camiare.

Com os vinhos tintos finalizando sua fermentação e entrando em barricas, a vindima 2021 está terminada. Agora só resta esperar o inverno passar para provar os primeiros rótulos comerciais para julgar com detalhe esta que promete ser uma colheita de caráter próprio, com vinhos definidos pelas condições climáticas do ano sobre as uvas.

AGRADECIMENTOS

Este Informativo da Colheita 2021 foi desenvolvido por Alejandro Iglesias e Joaquín Hidalgo, de:



Com a contribuição de: Cecilia Acosta, Silvio Alberto, Pamela Alfonso, Gonzalo Alonso, Ezequiel Bellone Cecchin, Marcelo Belmonte, Fernando Buscema, Victoria Brond, Francisco Bugallo, Gabriel Campana, Marcelo Cantella, Gonzalo Carrasco, Eduardo Casademont, Sebastián Cavagnaro, Luis Coita Civit, Raúl Dávalos, Thibaut Delmotte, Mariano Di Paola, Mariano Diletti Brovedani, Pablo Durigutti, Sofía Elena, Daniel Ekkert, Ricardo Galante, Paula González, Rodolfo Griguol, Julia Hallupzock, Martín Kaiser, Thibault Lepoutre, Gustavo Matocq, Santiago Mayorga, Claudio Maza, Juan Pablo Michelini, Matías Michelini, Diego Morales, Juan Pablo Murgia, Lucas Niven, Jorge Noguera, Ezequiel Ortego, Mariana Paéz, Francisco Puga, Matías Prieto, Delfina Pontarolli, Rogelio Rabino, Juan Roby, Gustavo Rosell, Alejandro Sejanovich, Francisco Tellechea, Lepoutre Thibault, Noelia Torres, Juan Martín Vidiri, Alejandro Vigil, Andrés Vignoni, Julio Viola, Marcelo Yagüe, Sebastián Zuccardi, Martín Cavagnaro (Coordenador Rede de Estações Agro-meteorológicas, Setor de Contingências Climáticas, Sub-secretaria de Agricultura e Pecuária do Governo de Mendoza) e ao Instituto Nacional de Viticultura.

Edição: Cristina Mahne
Tradução: Paula Penedo

A todos, o nosso muito obrigado pela sua colaboração.



WINESOFARGENTINA.COM

 @winesofarg

 winesofargentina

 @winesofarg