



REPORTE DE COSECHA

ARGENTINA
2021

► **COSECHA 2021 EN ARGENTINA**
Un año fresco con sello propio en los vinos



Semana 23 de vendimia. Casi toda la uva está procesada y, la que quede en las plantas, no cambiará la realidad de una añada que fue, desde diversos puntos de vista, un ajedrez entre paciencia y ansiedad, para lograr la máxima calidad acorde a cada estilo y región de Argentina.

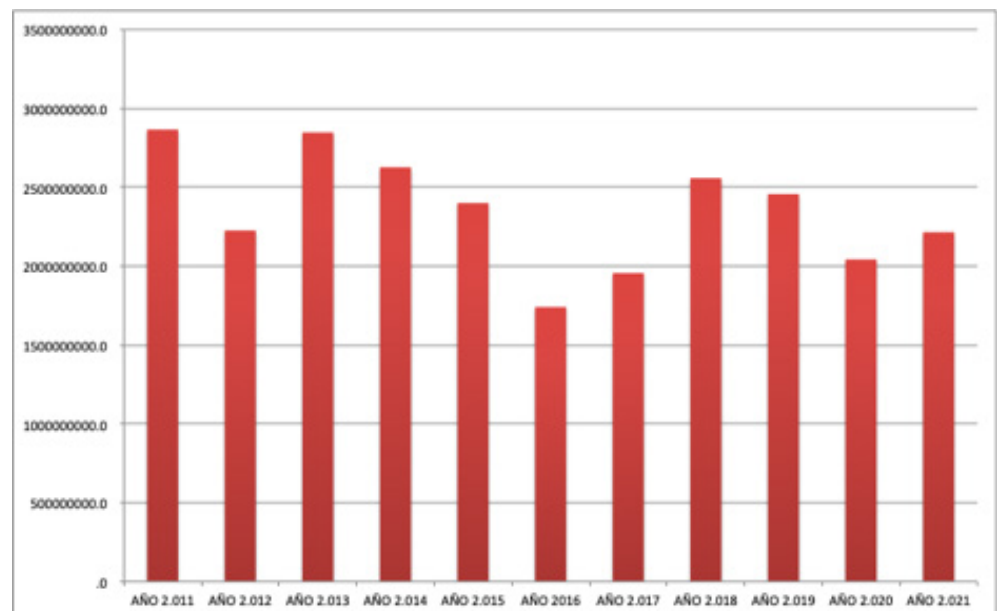
Ajedrez, porque la marcha climática marcó la madurez de las uvas con un verano atípico para las 4/5 partes de la superficie vitícola, con lluvias sostenidas durante febrero. Pero también hubo una menor acumulación de grados días, lo que repercutió en marzo y abril con una concentración de la vendimia en esos meses.

Paciencia, porque frente a esas condiciones adversas hizo falta no apresurar las decisiones de cosecha y confiar en los programas sanitarios. En la mayoría de los casos resistieron bien a las presiones de hongos y permitieron pasar los chubascos persistentes de febrero y encarar un marzo en el que la temperatura volvió a aumentar, junto con los días secos. En consecuencia, el tiempo de colgado de las uvas blancas fue mayor al de otros años, solapándose en algunas regiones la cosecha de blancas y tintas.

Calidad, porque sacando diciembre, el verano ofreció temperaturas más bajas en promedio, entre un 5 y 6% respecto a la media histórica en las zonas bajas, y hasta un 15% en las altas, y, salvo una corta ola de calor en enero con temperaturas superiores a 35°C, no se registró ninguna otra a lo largo del ciclo. Si para muestras basta un corcho, una estación meteorológica en Ugarteche, Luján de Cuyo, arroja -1,5°C respecto del promedio para enero, -1,5 para febrero y -1 para marzo. “Si la sanidad de los viñedos se pudo mantener en forma, esperar las uvas rindió su recompensa en un perfil gustativo más preciso, con más matices”, dice Martín Kaiser, director de Producción de bodega Doña Paula, y agrega no sin ilusión: “Este año pude cosechar toda la uva cualitativa con el perfil de fruta que deseaba”.

Así, la cosecha 2021 es una mezcla de ansiedad y paciencia que marcó en el tablero de los viñedos un juego de marchas y contramarchas, una suerte de cámara lenta y cámara rápida, que reclamó cuotas iguales de capacidad técnica y experiencia.

En principio, las cuentas arrojan un resultado muy favorable en Chardonnay, con “alcoholes más bajos y expresión frutada”, como dice Alejandro Vigil, desde Bodega Catena. “Malbec de una fruta fresca y paladar menos caudaloso pero más preciso”, vaticina Sebastián Zuccardi, particularmente en las zonas altas. Respecto a Cabernet Sauvignon, la de 2021 parece ser una cosecha de ensueño por las condiciones de abril. Como se entusiasma Mariano Di Paola, con 41 vendimias en su haber: “Pocas veces he visto Cabernet de esta calidad”.



Fuente: INV, Volúmenes acumulados de cosecha hasta la semana 23, serie 2011-2021

► LOS VOLÚMENES COSECHADOS

En materia numérica, a la semana 23 (hasta el 9/5) la cosecha acumula valores cercanos al promedio: con 2.215 millones de kilos de uva, está por debajo de 2018 (2.386 mill.) y apenas menos que 2019 (2.230 mill.), y por arriba de 2017 (1.908 mill.) y 2020 (2.014 mill.). Con estos números, terminará dentro de los registros históricos, incluso ligeramente por encima del promedio de la última década (1.922 mill.).

Estos números vienen a poner paños fríos a los que fueran los primeros pronósticos en diciembre pasado, cuando las estimaciones vaticinaban una merma de hasta un 25% respecto del promedio histórico debido a una helada fuerte en la primavera (ver más adelante). El alza tiene una explicación agronómica, sin embargo: “Medimos varios índices multicausales para determinar qué sucedió y, particularmente en dos variedades, Malbec y Cabernet Sauvignon, la productividad fue mayor a la de otros años, con una relación hoja fruto cercana al ideal”, apunta Marcelo Belmonte, director de Producción del Grupo Peñaflor.

Que la productividad haya alcanzado a compensar las pérdidas por la helada no soslaya que en el este de Mendoza y en el llano de San Juan haya sido particularmente dañina: “Hasta un 50% de pérdida hemos visto en algunas fincas de Este mendocino”, sostiene Vigil, ya que la helada pegó cuando los brotes estaban tiernos y con pámpanos de unos 10 cm.

La marcha climática, no obstante, parece darle la razón a los índices de productividad arriba aludidos para que la helada de 2020 no se hiciera sentir en la báscula.



Los grados días y las lluvias

La fotografía de la cosecha 2021 en materia cuantitativa y cualitativa arranca en rigor con el final de la vendimia 2020. La cosecha pasada fue anticipada y turbulenta debido a los calores del verano y la sequedad rigurosa de la temporada, que adelantó las fechas de vendimia. Para Marcelo Canatela, agrónomo de Clos de Los Siete, ahí está la primera clave para los buenos rendimientos 2021: “El mes de abril de 2020 se presentó con escasas precipitaciones y ausencia de heladas tempranas severas, lo que garantizó una buena acumulación de reservas durante la larga post cosecha que se vio reflejada en la buena brotación de la primavera”, dice.

Primavera 2020. Fue fría y la acumulación de horas también alcanzó para una brotación pareja y nutrida. El 5 de octubre, sin embargo, en las zonas bajas de Mendoza y San Juan, y también en Patagonia, sobrevino una helada severa, por el ingreso de una masa de aire polar luego de unas jornadas de zonda que elevaron las temperaturas y secaron el ambiente. Los termómetros se precipitaron hasta -5°C por algunas horas de esa madrugada y las pérdidas fueron cuantiosas pero no generalizadas. “La helada se sintió con fuerza en las zonas bajas, mientras que las altas, más demoradas en la brotación, se vieron menos afectadas”, apuntó Alejandro Sejanovich, agrónomo y enólogo de Manos Negras. Valle de Uco y Luján de Cuyo no quedaron indemnes pero resultaron con pérdidas menores. El Noroeste escapa a esta realidad.

Salvo eventos puntuales, continuó seca y con un crescendo de temperaturas que alcanzó un pico hacia la floración, que garantizó buen cuaje en todo el territorio. Todos los cuadros de temperaturas registran una primavera más caliente que el promedio y, en consecuencia, el ciclo se adelantó en muchas zonas hasta bien entrado diciembre.

Verano 2020-2021. Lo atípico del ciclo es que, en casi todas las regiones, el mes de diciembre fue el más caliente, contrariamente a los registros históricos en los que enero se lleva las temperaturas más altas. Para el comienzo del año, con el envero pintando en las variedades más tempranas, las temperaturas bajaron respecto a los promedios históricos y la lluvia irrumpió en la escena hacia el final de enero. “El panorama cambió por ocurrencias de lluvias que en general tuvieron menor intensidad pero mayor frecuencia. La resultante a abril de 2021 acumula precipitaciones de más de 400 mm en algunas regiones del Valle de Uco”, sostiene el reporte de vendimia de Luis Coita Civit, agrónomo de Durigutti Family Winemakers. Eso, cuando en un año normal rondan los 250 mm.

Por su parte, Martín Kaiser desde Doña Paula reporta unos “200 mm entre enero y marzo, es decir, unos 40 mm más que el promedio, con muchos eventos aislados”. Sebastián Zuccardi, en tanto, reporta que “en Paraje Altamira llovió más que en San Pablo y Gualtallary, cuando suele ser al revés”. Cerca de allí, en Campo los Andes, las lluvias del verano acumularon entre enero y marzo 296 mm, mientras que Las Compuertas, Luján de Cuyo, contabilizó 250 mm. Los números dan cuenta de una mayor incidencia de lluvias en formato tormentas de verano.

Así, la constante nubosidad trajo aparejada una baja de la temperatura y menor radiación que repercutió en la acumulación de grados días, además de aportar mayor humedad y presión sobre focos de enfermedades fúngicas. En cuanto a la acumulación de temperaturas, en las estaciones meteorológicas que tiene el Grupo Peñaflor a lo largo de la Argentina, el cambio se patentiza en las curvas resultantes: se observa que la acumulación de grados días se desacelera desde enero en adelante. En algunos terruños, como Paraje Altamira y Valle de Pedernal, la resultante queda por debajo del promedio histórico, mientras que en Gualtallary la pendiente muestra menor incidencia. En el Este de Mendoza y Norte de Argentina, en cambio, las curvas se acercan a los registros históricos.



La marcha de la madurez

En las zonas cualitativas –los viñedos de altura, desde Luján de Cuyo a San Carlos– las nubes y la baja radiación pausaron la madurez de las uvas con las temperaturas mínimas sin ser las más bajas, ni las máximas las más altas, y generaron un efecto ralentí que estiró el tiempo de colgado ajustando los alcoholes potenciales de normales a la baja, junto con una preservación de la acidez natural.

En el mismo contexto, la presión sobre botrytis aumentó en variedades tempranas que llegaron con acumulación de azúcar: “Pinot Noir y Chardonnay resultaron afectadas en alguna medida –asegura Alejandro Sejanovich– pero, en contrapartida, conservaron una acidez deliciosa con menor grado alcohólico y un balance que nos permite soñar”. Como él opinan todos los enólogos que elaboran blancos con algún grado de distinción: Vigil asegura “que los Chardonnay este año son expresivos”, mientras que Santiago Mayorga subraya “el equilibrio entre alcohol más bajo y acidez más elevada”, que le da el tono a la añada en materia de blancos.

Los viñedos que estaban en buenas condiciones y aquellas variedades tintas más resistentes lograron terminar de acumular los azúcares de forma lenta, sin consumir el ácido málico. Para cuando volvió el calor a principios de marzo, con días secos y de altas temperaturas, las uvas llegaron al grado casi sin sufrir modificaciones. “Los que decidimos esperar, tuvimos un tiempo de colgado perfecto para hallar la finesa –dice Andrés Vignoni desde Viña Cobos–, hay buenos pHs, con fruta fina y complejidad en Malbec; quienes fueron pacientes tendrán una añada de Cabernet soñada”, remata.

Independientemente de la capacidad de los equipos, agrónomos y enólogos confirman que pasada la inestabilidad provocada por la lluvia, se trata de una vendimia cualitativa. “No es una cosecha típica –pondera Zuccardi– es una un poco más fresca que se notará en los vinos”. A una buena parte de los consultados les recuerda a la 2019 o 2017, y todos coinciden en separarla claramente de las vendimias 2020, 2018 y 2016.

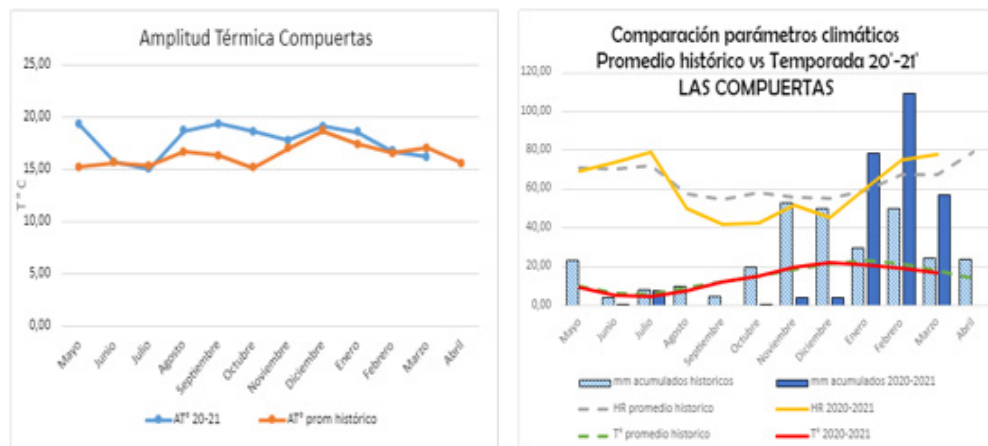
Con todo, una cosa parece cada vez más clara: en la medida en que se observa con más detenimiento cada añada, se corre el velo que las emparejaba en el pasado.

► MENDOZA

La más grande de las provincias vitícolas cubre 150.000 hectáreas de viñedos repartidas en cuatro oasis que, por sus características de altura y cercanía o lejanía de la cordillera de Los Andes, matizan o marcan diferencias dentro de la vendimia 2021.

Primera Zona

Conocida como tal por abarcar la primera sección del sistema de riego, acumula también buena parte de los viñedos más añosos de la provincia en torno a la ciudad de Mendoza y entre los departamentos de Luján de Cuyo (15.550 ha) y Maipú (11.200 ha).



Fuente: Terrazas de los Andes

Las Compuertas. “Pese a los eventos climáticos –las heladas, que encontraron a la región con 10 días de adelanto en la brotación– que nos causaron una merma en los rendimientos, hubo una excelente correlación entre madurez alcohólica y las elevadas concentraciones naturales de ácido que resultó en vinos frescos pero concentrados y elegantes. Adicionalmente los mostos han desarrollado excelente color y una marcada intensidad aromática”, sostiene Pablo Durigutti.

Perdriel. “Con las uvas de nuestra finca de Perdriel elaboramos vinos aromáticos, elegantes y frescos. Notamos una buena proporción de ácido málico con respecto a la acidez total que se traduce en una mayor cremosidad y mejor final de boca luego de finalizadas las fermentaciones malolácticas. Hay notas herbales y fruta negra, buena estructura y largo de boca”, aporta Gonzalo Carrasco, de Terrazas de los Andes.

Noelia Torres, de Marchiori & Barraud, cuyos viñedos fundamentales están en la zona, describe: “Los Cabernet son un lujo, en particular el Franc: aparece algo más herbal, con mucha fruta y especia, bien complejo, con pimienta y alcanfor, y con una boca de menor graduación debido al año fresco”.

Ugarteche. “Fue un año más fresco, de forma que Chardonnay y Cabernet Sauvignon se desarrollaron mejor. Desde el 24 de febrero se comenzó a complicar la calidad de las blancas, con pérdidas de frescura y problemas de hongos. Con los Cabernet Sauvignon que cosechamos antes estamos muy conformes. En general conseguimos alcoholes bajos y, como trabajamos de forma biodinámica, la decisión parece la más correcta”, explica Victoria Brond, desde Alpamanta.



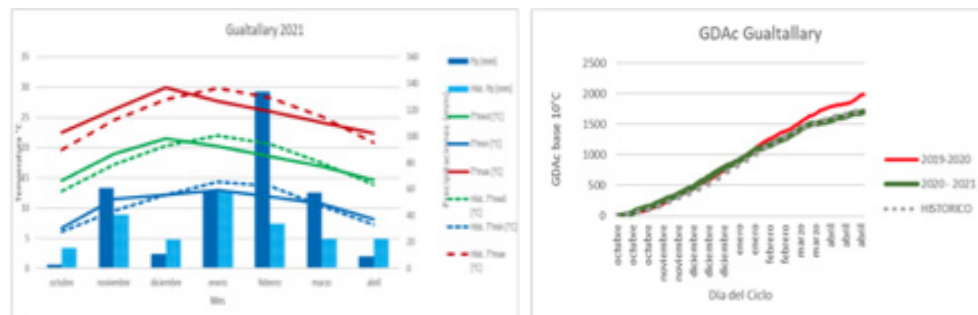
Agrelo. “Estamos sorprendidos con el comportamiento del Cabernet Sauvignon, ya que analíticamente para Mendoza debería estar en un perfil verde y más bien es todo lo contrario; se asemeja más a lo que sucedía en el *left bank* de Burdeos en otro tiempo: hay fruta con pH bajos para la variedad”, dice Fernando Buscema, desde el Catena Institute of Wine. Y agrega que, para la zona, la sumatoria de grados días es parecida a la de vendimias anteriores, como la 2014, 2015 y 2017, con un nivel de lluvias de 310 mm y superior a la media en un 17%. “Por ahora tenemos una hipótesis sobre este año en el que la humedad relativa y las temperaturas más moderadas parecen haber evitado lo que los bordeleses llaman el *blocage*, por lo que la madurez se acercaría a la perfección en materia de Cabernet Sauvignon”, dice.

Barrancas. “La gran cantidad de agua caída en cortos períodos de tiempo provocó desbordes de canales y problemas de anegamiento dentro de las hileras”, detalla Rogelio Rabino desde Finca Flichman, quienes registraron “193 mm de precipitaciones entre enero y marzo, con tormentas particularmente severas”. Sin embargo, “los colores fueron normales y la acidez, mayor a un año promedio. Se destacó el Cabernet Sauvignon, con buen color posiblemente asociado a la menor frecuencia, intensidad y duración de las olas de calor. Sumado a la madurez lenta, permitió elegir bien el momento de cosecha”, sintetiza Gustavo Rosell, de Bodega Toso.



Valle de Uco

La región comprende tres departamentos, Tupungato, Tunuyán y San Carlos, y desde la década de 1990 es una de las zonas con mayor crecimiento de viñedos, todos por arriba de los 1000 metros sobre el nivel del mar. También es donde se concentra la mayor cantidad de viñedos enfocados en la alta gama, alcanzando unas 28.900 ha. Dentro de los departamentos, hay un puñado de terruños de particular interés.



Fuente: Grupo Peñaflor

Gualtallary. “En general, nos encontraremos con vinos de graduación alcohólica baja, tanto blancos como tintos, con algunas excepciones. Tenemos vinos de extrema calidad, brillantes, de mucho color en tintos, sobre todo los Malbec; de aromas complejos combinando hierbas, especias, flores y suelo, con bocas de gran balance, buen volumen, textura y acidez”, aporta Juan Pablo Michelini, de Zorzal Wines.

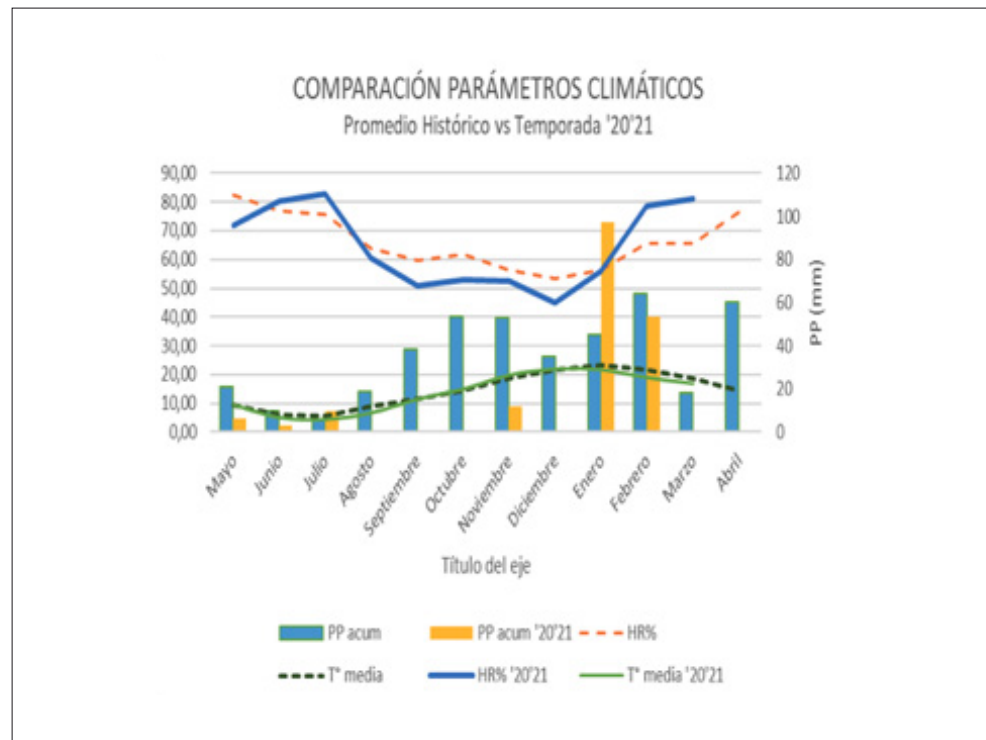
Julia Hallupzock, enóloga de Sopenia, describe: “Salvo ciertos núcleos de granizo en la zonas altas, la marcha climática fue sin mayores sobresaltos. En febrero tuvimos una ventana entre los días lluviosos que nos permitió cosechar blancos que tendrán frescura y alcoholes más bajos de lo normal debido a la madurez lenta. Desde marzo hubo días de temperaturas templadas que llevaron a una madurez pareja con mucha carga polifenólica, alcoholes moderados y buena fruta. Una muy linda cosecha para tintos”.

Por su parte, Juan Roby, de Bodega Lagarde, quien elabora uvas propias en la zona, sostiene estar “muy contento con los Chardonnay de Gualtallary. La marcha del año frío es perfecta para el estilo buscado”.

San Pablo, Tunuyán. “El verano, fresco y húmedo, retrasó la madurez y produjo algunos problemas sanitarios en las variedades blancas y Pinot Noir, aunque los ácidos perfectos y alcoholes potenciales normales a bajos darán origen a vinos de guarda equilibrados y frescos”, destaca Diego Morales, Ingeniero Agrónomo de Bodega Salentein.

Los Chacayes, Tunuyán. “Las precipitaciones nos inclinaron a cosechar temprano las uvas blancas. Los Tockaij, entre el 18 y el 26 de febrero, mientras que los Sauvignon blanc en la primera semana de marzo. Están más orientados hacia la frescura y la varietalidad, con alcholes de hasta 13%. Los Pinot Noir de 2021 son frescos, con pH entre 3,15 y 3,2 y alcoholes alrededor de 12%”, explica Lepoutre Thibault, enólogo de Piedra Negra.

En la zona aledaña de Campo de Los Andes, colindante a Los Chacayes, “los vinos destacan por su nitidez de fruta, y en boca resalta la tensión sobre la redondez. Sorprendentes los Cabernet Sauvignon por lo equilibrado de la maduración”, sintetiza la enóloga Pamela Alfonso, desde Bodega Alta Vista. Mientras que Noelia Torres, desde la zona de Las Pintadas, reporta: “Estamos muy sorprendidos por el carácter del Chardonnay, con notas de tilo y flores blancas, pero muy crispy, con acidez málica debido al año más frío. En los tintos sorprenden el color brillante y la fruta negra, con un balance de estructura no pesada. Muy buena calidad esta cosecha”, anticipa.



Fuente: Terrazas de los Andes para su finca El Pedregal, Paraje Altamira

Paraje Altamira, San Carlos. “Debido a la lluvia, la viticultura fue clave este año. En tintos siento intensidad de fruta roja, nada de fruta negra, y trazo herbal como de tomillo, jarilla y hierbas. En boca son vinos menos dulces, con más textura y frescura. Menos concentración. Estoy muy contento, es el estilo que me gusta”, resume Sebastián Zuccardi, desde Piedra Infinita.

Oasis Sur

San Rafael ocupa el centro geográfico y de la provincia de Mendoza. Cubre unas 16.750 hectáreas de viñas, concentradas en el oasis sur, que arranca a los 850 metros y termina en torno a los 500. La condición climática general, sumada a un granizo tardío en marzo de 2020, golpearon la producción de la región, alcanzando el valor más bajo de la década y un 39% menos que el promedio histórico. La calidad, sin embargo, debido a la baja producción, se vio beneficiada.

“Hace muchas cosechas que no tenemos vinos blancos varietales tan frescos, ricos, florales y frutales de muy buena acidez, refrescantes y con algo muy interesante: un grado alcohólico más bajo”, describe Silvio Alberto, enólogo de Bodega Bianchi. Las condiciones permitieron madurar bien las uvas, tanto en materia de azúcar como polifenólica. “A diferencia de la cosecha anterior, la 2021 duró unos 20 o 30 días más, con una muy buena maduración tanto de los aromas como de taninos y color, pero con un equilibrio ácido perfecto, pH bajos para la zona, muy bien balanceados con la concentración de azúcar. Se logró de este modo una añada de varietales y de media gama caracterizados por un bajo alcohol y una nota ácida importante”, cierra el enólogo.



Oasis Norte

Con el 60% de los viñedos de la provincia de Mendoza, la zona Este enfrentó una añada compleja que deja un saldo de menor producción para Santa Rosa y Rivadavia como consecuencia de la helada del 5 de octubre. La particularidad del año se observa en que, si bien las temperaturas máximas estuvieron dentro de los registros promedio, ligeramente a la baja desde enero a marzo, las mínimas sí se ubicaron bien por debajo de lo estándar. Así en una finca de Santa Rosa la acumulación de grados días está entre las más bajas de los últimos cinco años. Efecto de las nubes y las precipitaciones –que ascienden a 356 mm e incluso superan las de 2016– en buena parte, también la radiación es la más baja y comparada a la de 2016, el año que rompe todas las reglas.

“Los efectos de estos eventos combinados generaron que la zona iniciara su cosecha en fechas particularmente tempranas y que se obtuviera un excelente nivel de sanidad”, comenta Luis Coita Civit, de Durigutti Family Winemakers.

“Lo cosechado resultó de excelente calidad, con buen grado en las tintas, buen color y buena acidez natural para la zona. Vinos de perfil frutado, con cuerpo medio, alcoholes entre 12,00 y 13,50 de acidez y de entre 4,90 a 5,60 natural. Se destacó la criolla chica con una fruta excepcional, al igual el Malbec de la zona, los torrontés, Moscateles y Pedro Giménez”, sintetiza Lucas Niven, de Niven Wines y Pala Corazón.

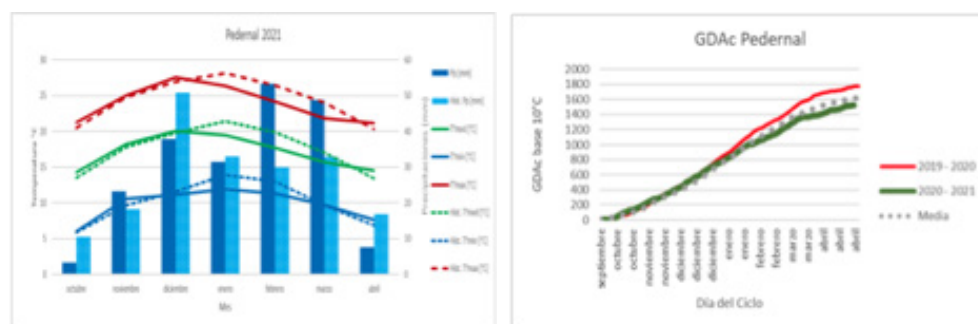
► SAN JUAN

La segunda provincia en importancia vitivinícola de Argentina contabiliza 1/5 de la superficie con viñedos. A la semana 22 de vendimia, lleva cosechados 519,5 millones de kilos de uva en 2021 que, luego de algunas temporadas complejas, resulta ser una de las buenas cosechas de la última década. Arroja un 5% más de producción en comparación con 2020, que fuera particularmente corta, pero un 15% menos respecto al promedio de las vendimias a contar de 2011.

Los productores explican la tendencia a la merma por la falta de agua: este 2021 no fue una excepción para San Juan, que vio afectada la productividad de los viñedos.

Ullum y Zonda. “La cosecha 2021 será considerada excelente ya que desde los varietales más simples, de consumo anual, hasta los vinos con más complejidad y estructura para guarda han logrado una expresión de altísima calidad. Chardonnay, Sauvignon Blanc y Viognier de zonas frías, y Malbec y Syrah de todas, han dado muy buenos resultados este año”, apunta Eduardo Casademont, enólogo de Finca Las Moras.

Daniel Ekkert, enólogo de Bodega Xumek, dice: “Mi sensación es que nos encontraremos con tintos diferentes a lo conocido en la provincia, muy expresivos, menos alcohólicos, pero maduros, de gran presencia de fruta fresca, acidez natural y expresión de flora nativa”.



Fuente: Grupo Peñaflor

Valle de Pedernal. Enclavado en la precordillera, se ha convertido en el origen de vinos premium y de proyección internacional más codiciado de San Juan. Cultivadas entre 1200 y 1500 metros sobre el nivel del mar, sus 1300 hectáreas gozaron de condiciones favorables durante la campaña 2020/21. Además del aumento de humedad que afectó al oeste, se moderaron las temperaturas convirtiendo a Pedernal en la zona “más fría de los valles cordilleranos, con 1400 grados días acumulados versus los 1700 de Valle de Uco en Mendoza”, describe Casademont.

“El Malbec este año se destaca por su frescura de expresión elegante y refinada. El Chardonnay ofrece muy buena acidez y longitud en boca. Mientras que el Cabernet Sauvignon tiene tipicidad varietal, con taninos presentes, el Syrah brinda mucha fruta roja y negra, con notas especiadas”, concluye la winemaker de Pyros Wines, Paula González.

Valle de Calingasta. Enclavado en la cordillera y con viejos viñedos de Criolla, este valle gana relevancia aún cubriendo escasa superficie en la provincia. “No registramos contingencias y fue un año muy sano, fresco, que retrasó hasta doce días la madurez. Cosechamos con buena acidez natural, pHs bajos, colores brillantes de menor intensidad y alcoholes más bajos. Es un gran año para las Criollas”, sentencia Francisco Bugallo, propietario de Cara Sur.



► LA RIOJA

En el centro oeste de Argentina, La Rioja es una región vitícola que se desarrolla en valles cordilleranos de distintas alturas. Con unas 7.700 hectáreas plantadas, el epicentro de la actividad es la región de Chilecito, con alrededor de 6.100 hectáreas a unos 1000 metros sobre el nivel del mar.

Chilecito. Los productores apuntan al buen desempeño de las blancas, con Torrontés a la cabeza y precisión de aromas varietales. Respecto de los tintos, el doctor Rodolfo Griguol, de Cooperativa La Riojana, detalla que “la mayoría de los vinos tiene un alcohol de alrededor del 13% y se caracteriza por un intenso color. Poseen muy buena calidad de taninos y son muy expresivos aromáticamente”.

Chañarmuyo. Con viñedos a 1700 metros de altura en el norte de la provincia, la cosecha 2021 dio muy buenos resultados. Matías Prieto, winemaker de Chañarmuyo Estate, destaca que las lluvias no afectaron la madurez: “Cosechamos con buenos niveles de acidez y solo en las tintas tardías notamos taninos más concentrados que otros años. Resaltan los Malbec y Tannat, que son un diferencial para la región”.



► NOA: SALTA & JUJUY

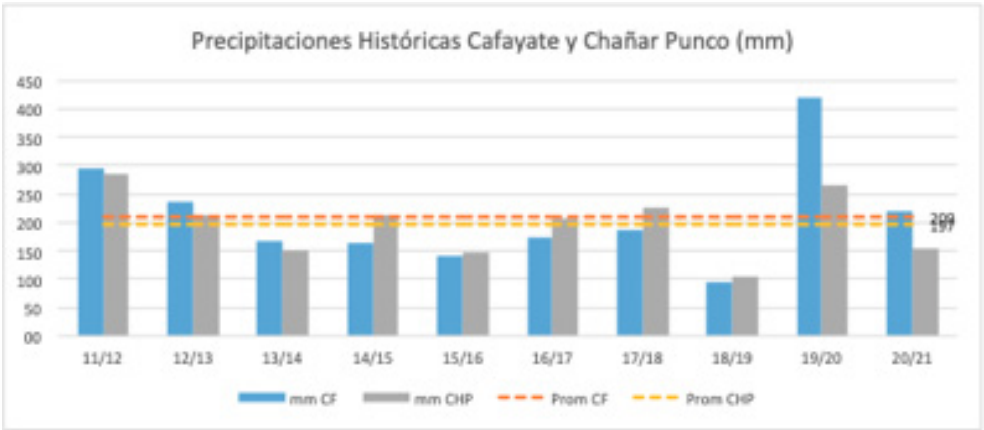
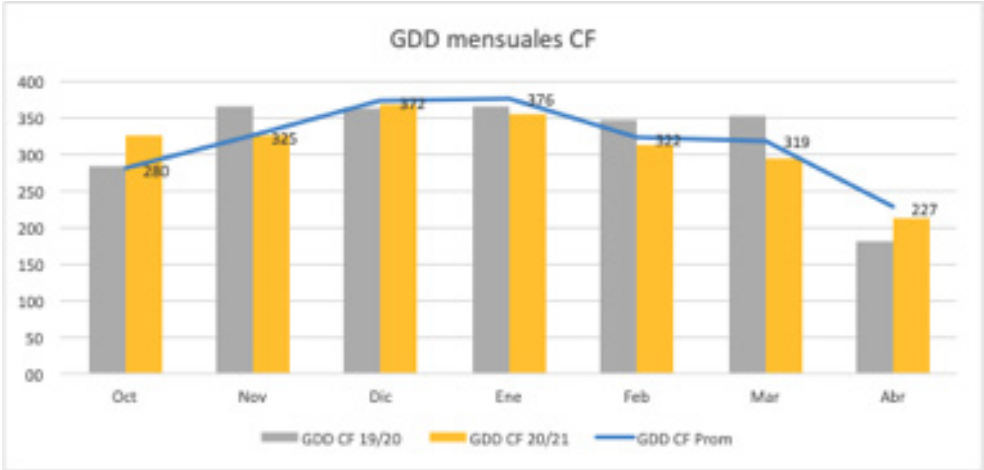
Cafayate concentra el 65% de las 3.574 hectáreas con viñedos de Salta. Para la región, el invierno no fue particularmente frío, lo que parece haber repercutido en los volúmenes de cosecha.

“Hemos visto hasta caídas del 14% respecto a lo estimado para Cafayate, pero es un efecto bien generalizado en el Valle. Teníamos un buen número de racimos en noviembre, aunque al final del ciclo pesaban menos de lo que habíamos calculado”, dice Francisco Tellechea, gerente de producción de El Esteco, quien además apunta: “El invierno fue cálido y eso impacta en el tamaño de los racimos, al afectar la diferenciación en las yemas; esa es nuestra más fuerte hipótesis sobre la pérdida de peso”. De todas formas, a la semana 22 de la vendimia, Cafayate había cosechado apenas por debajo del promedio histórico.

Las nubes son un clásico del verano en Cafayate: las lluvias (reiteradas pero dentro del volumen habitual), ayudaron a morigerar las temperaturas. “La calidad es muy buena, con graduaciones alcohólicas por debajo del promedio, principalmente en las tintas de ciclo largo como Cabernet Sauvignon y Tannat. Se destaca una expresión aromática más fresca. Sin tanto calor o insolación, los Malbec demuestran muy buena frescura, mientras que las blancas, como Chardonnay, Semillón, Marsanne y Roussanne, también lograron expresiones refrescantes para resaltar”, detalla Francisco Puga, de Porvenir de Cafayate.

Mariana Paéz, enóloga de Finca Quara, también señala a las blancas no Torrontés como “muy buenas este año”. Y luego se entusiasma con los tintos. “El Tannat es una bomba”, dice, mientras que señala que “el Cabernet Sauvignon tardó en llegar al grado, pero finalmente lo consiguió cuando las hojas ya empezaban a amarillear”.

Jorge Noguera, enólogo de Bodega Amalaya, sintetiza para Cafayate: “Las condiciones nos permitieron garantizar la sanidad de la fruta, con madurez y buena acidez natural”.



Fuente: El Esteco

Valles de altura en Salta. “Tuvimos una cosecha muy relajada desde lo práctico y logístico pero se sintió la sequía que nos tocó este año”, comenta Raúl Dávalos, de Bodega Tacuil y asesor de pequeños proyectos de la región. Se refiere a la falta de precipitaciones en el Norte de los Valles Calchaquíes, donde apenas se acumularon 40 mm de lluvia versus los 120 mm habituales.

“Por la falta de precipitaciones tuvimos una cosecha adelantada quince días, que comenzó a mediados de febrero y terminó a mitad de abril con los viñedos más altos. Logramos uvas muy equilibradas, con buena madurez y frescura, combinada con un alcohol moderado”, detalla Thibaut Delmotte, enólogo de Bodega Colomé.

Chañar Punco. Por debajo del promedio histórico en precipitaciones (cercanas al 20%), la ausencia de nubes sí dejó una huella en materia de radiación recibida. De hecho, entre noviembre y febrero se registró más radiación que el promedio histórico, combinada con una caída moderada de la temperatura. “Así, interpretamos un adelantamiento de la cosecha que, según nuestro planteo estilístico, nos llevó a cosechar antes y conseguir vinos de pH más bajo de lo normal, con acidez elevada y colores brillantes en materia de tintos”, describe Claudio Maza, responsable de la bodega Chañar Punco.

Quebrada de Humahuaca. Con 30 hectáreas plantadas en la Quebrada de Humahuaca, entre 2200 y 3300 metros sobre el nivel del mar, para la vendimia 2021 “se registró una helada el 8 de noviembre”, dice Ezequiel Bellone, ingeniero agrónomo de Amanecer Andino y Viñedos de Yacoraite. “Afectó mínimamente los rendimientos en las zonas más altas”, agrega. La acumulación de azúcares da cuenta de alcoholes potenciales mayores a 13,5% pero menores a 15%. En cuanto a la acidez total, se ubicó entre 6,5 y 6,6, con pHs de 3,6.



► PATAGONIA

La Patagonia comprende una serie de valles irrigados por grandes ríos a lo largo de una vasta extensión de estepas y llanuras desérticas, cuyo límite norte es el Río Colorado, a contar del paralelo de 37° y hasta el de 45° de latitud sur. En cantidad de hectáreas cubre unas 3.700, repartidas entre Neuquén (1.766 ha), Río Negro (1.629 ha), La Pampa (269 ha) y Chubut (75 ha). La región cursó un año normal.

25 de Mayo, La Pampa. “Respecto a la campaña 2020/21, en este paraje “se trató de un año seco y caluroso, con poco viento y sin contingencias. Una semana de días con temperaturas de 40°C a finales de enero adelantó la cosecha de variedades blancas tempranas. Hubo muy buena intensidad polifenólica, buena acidez (algunas décimas mejores que en 2020) y rendimientos similares a los de 2020 (10.000 kg/ha promedio)”, explica Sebastián Cavagnaro, enólogo de Bodega del Desierto.

General Roca, Río Negro. “La cosecha se dio sin problemas sanitarios ni intervalos desde el 22/2 hasta el 9/4. Ambas fechas fueron tempranas en relación a nuestros registros históricos. No hubo una acumulación de azúcares tan vertiginosa como el año pasado, pero debido a las temperaturas de los meses estivales fue necesario continuar con riegos hasta los días previos a cosecha. Observamos muy buena calidad en general para las diferentes variedades. Los blancos serán agradables, frescos, aromáticos. En cuanto a tintos, bien redondos, complejos, sin aristas, con muy buena coloración y balance”, destaca Juan Martín Vidiri, Agrónomo de Humberto Canale.

San Patricio del Chañar, Neuquén. “Los vinos obtenidos en 2021 se caracterizan por su pureza varietal, con aromas limpios y francos. El promedio de alcohol en blancos es de 13% y en tintos, 13,5%”, comparte Julio Viola (h), encargado de Bodega Malma.

Por su parte, Ricardo Galante, enólogo de Bodega del Fin del Mundo, describe al año como “de mucha fruta, rica acidez natural y pHs muy bajos. Además de Pinot y Chardonnay, que se destacan, notamos un diferencial en los Merlot, con un color muy atractivo, mucha fruta madura en nariz y taninos elegantes”, dice.

Desde Bodega Schroeder, especialistas en espumosos, el enólogo Mariano Diletti Brovedani cree que la cosecha 2021 “destacará, porque hemos podido procesar las bases en diferentes puntos de madurez, que nos permiten conseguir vinos muy complejos y de vibrante acidez”.

Capitán Sarmiento, Chubut. “El inicio de la primavera fue cálido y provocó un anticipo del movimiento vascular en las plantas. A principios de octubre hubo dos heladas intensas, incluso una de -7°C que dañó las yemas de las variedades tempranas. No obstante, hubo brotación y fertilidad récord”, detalla Juan Pablo Murgia, enólogo de Bodega Otronia. Se entusiasma: “Será una gran añada”, dice.

Trevelin, Chubut. “Fue récord la acumulación de grados días para la región, en una temporada muy seca que ayudó con la sanidad”, afirma Marcelo Yagüe, propietario de Casa Yagüe. Por su parte, Sofía Elena, de Bodega Contra Corriente, notó “mayor expresión aromática y concentración en los vinos, además de buen color y una graduación con 1,5 puntos por encima del promedio. La acidez total se ubicó entre 6,5 y 7, en lugar de los 8 gramos característicos, con pHs de 3,3 a 3,5”.

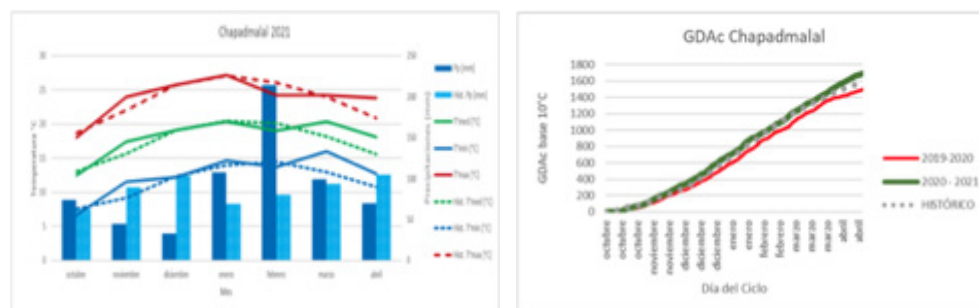
Bahía Bustamante, Chubut. A metros del Atlántico, este pequeño viñedo cumplió su cuarto año y sus 2000 plantas permitieron elaborar los primeros 1.000 litros de Semillón y Pinot Noir. “Percibimos vinos de carácter iodado, salino”, dice Matías Michelini, el viticultor responsable.

► ZONAS EMERGENTES

Pampa Húmeda y la influencia Atlántica

Cada vez más en Argentina emergen pequeños (y no tanto) viñedos en el litoral Atlántico. Si la influencia del océano y la corriente fría de Malvinas forman el corazón que moldea estos vinos, la latitud ascendente los lleva desde La Pampa Húmeda a la estepa Patagónica.

De las provincias con influencia oceánica más plantadas, Buenos Aires acumula 145 hectáreas y Entre Ríos, 58.



Fuente: Grupo Peñaflor

Chapadmalal. El viñedo plantado a 8 kilómetros del mar y junto a la perla del Atlántico tuvo un año espectacular, según Marcelo Belmonte, quien lo lleva. En números, la región acumuló unos grados días más respecto al promedio, con un febrero en el que llovió 200 mm, con temperaturas frescas y viento constante. Estas condiciones se traducen en pHs y alcoholes ideales. “La calidad de la cosecha 2021 es excepcional, logrando vinos con mayor volumen en boca, buenos valores de acidez natural y una producción balanceada en las vides”, asegura Ezequiel Ortego, enólogo de Costa & Pampa.

Balcarce. Sobre el sistema de Tandilia, las sierras de Balcarce alojan a Puerta del Abra. Debido a las lluvias del verano y las temperaturas moderadas, que fomentaron la aparición de enfermedades fúngicas, tuvieron una merma significativa de rendimiento en variedades como Albariño, Tempranillo y Tannat. Marzo fue un mes relativamente seco, con buena radiación, que permitió una madurez polifenólica con excelentes niveles de acidez en mostos. “Es una vendimia que promete ser muy representativa de los atributos de cada variedad”, explica Delfina Pontarolli, ingeniera agrónoma a cargo de los viñedos.

Entre Ríos. La flamante Indicación Geográfica, declarada a comienzos de mayo de 2021, se encuentra entre dos grandes ríos, el Uruguay y el Paraná, dentro del área de influencia de la Pampa Húmeda. “Este año fue poco llovedor, con buen grado Brix y graduación; para la región fue un buen año. En el viñedo Alonso Saenz hicimos Merlot, Tannat y Pinot Noir, que está destinado a espumosos”, dice Gonzalo Alonso, propietario de Viñedo Alonso Saenz.

Serranías de Córdoba

El sistema de sierras de Córdoba, en el corazón de Argentina, marca el límite de la Pampa Húmeda. Las laderas Este, donde hay un puñado de viñedos con epicentro en Caroya, resultan lluviosas, mientras que las oeste, con epicentro en Mina Clavero, a la sombra de los vientos húmedos, son secas y atesoran algunos otros productores. En total, la provincia cuenta con 277 hectáreas de uvas viníferas.

“Los blancos cosecha 2021 tendrán un perfil aromático más hacia frutos blancos y flores, con una acidez natural agradable y buena estructura en boca. En las tintas se destacan Malbec y Cabernet Sauvignon del norte de Córdoba, Tannat en Caroya, Cabernet Franc en Quilino, Syrah en Cruz del Eje, Pinot Noir en Calamuchita y Merlot en Traslasierra. Los tintos 2021 se caracterizarán por poseer una intensidad de color superior a la del 2020, buena expresión varietal, aromas a frutas frescas. Esto se suma al aporte de aromas provenientes de la flora autóctona, biodiversidad que convive con el viñedo, más evidente que la temporada pasada y de estructura media en boca”, explica Gabriel Campana, enólogo de Terra Camiare.

Con los vinos tintos finalizando su fermentación y entrando a barricas, la vendimia 2021 está terminada. Ahora sólo resta pasar el invierno para probar las primeras etiquetas comerciales y juzgar al detalle la que promete ser una cosecha de carácter propio, con vinos definidos por el año.

AGRADECIMIENTOS

El presente Reporte de Cosecha 2021 fue desarrollado por Alejandro Iglesias y Joaquín Hidalgo de:



Con los aportes y colaboración 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, Delfina Pontarolli, Francisco Puga, Matías Prieto, 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, Coordinador Red de Estaciones Agrometeorológicas Dirección de Contingencias Climáticas Subsecretaría de Agricultura y Ganadería Gobierno de Mendoza y al Instituto Nacional de Vitivinicultura.

Edición: Cristina Mahne

Traducciones: Paula Penedo (portugués), Kit Maude (inglés)

A todos ellos muchas gracias por su predisposición.



WINESOFARGENTINA.COM

 @winesofarg

 winesofargentina

 @winesofarg