

VENDIMIA 2022 EN ARGENTINA



► MUJERES DEL VINO

Para un observador de Argentina, este reporte debería ser una saludable novedad: en él sólo hablan mujeres. Ellas trabajan en el cuidado de los viñedos, en la elaboración del vino, en la comercialización y en el planteo del negocio. Y si en esta vendimia 2022 llevamos la voz cantante la razón es una sola: son muchas, muchísimas las mujeres que hacen grande a esta industria y hasta hace no mucho su trabajo estaba invisibilizado.

Pero soplan vientos de cambio en Argentina y en el mundo. Los mismos cambios que dan aire a este reporte de vendimia en el que las protagonistas del año somos las mujeres. Desde Salta a la Patagonia hay un nutrido grupo de argentinas que hacen vino cada año. Y en el marco de los Principios del Empoderamiento de las Mujeres de la ONU a los que Wines of Argentina suscribe, siendo el primero de estos organismos en tomar nota de ello, este reporte de vendimia 2022 cuenta en la voz de ellas las vicisitudes de un año que sin dudas dará que hablar a la hora de los vinos. En eso, este reporte da buena cuenta de los muchos avatares que debió sortear la industria, entre heladas tempranas y tardías, además de otros azares, para llenar las piletas con tintos y blancos que nos hagan soñar con grandes copas.

Pero antes de pasar al brindis por el final de la añada, como Gerenta de Wines of Argentina me gustaría recordar un elemento más. Enmarcadas dentro de la sostenibilidad, las mujeres hacemos valiosos aportes a la cadena de valor del vino. Este reporte arroja luz sobre este hecho en el marco de la plataforma Women of Argentina. No hace falta ser socia o socio para participar; sí tener un compromiso claro como empresa y como individuo sobre equidad de género. Solo si podemos asegurarnos que mujeres y varones tienen igual acceso a las oportunidades haremos un vino más representativo de sus protagonistas y su lugar de origen.

Magdalena Pesce
Gerenta WOFA

Año muy cualitativo para buenos productores

La 2022 fue una vendimia muy cualitativa en todas las zonas del país, con tintos y blancos expresivos según la región y el estilo. La temporada, sin embargo, no estuvo exenta de desafíos en donde la vena de cada productor y productora para sortearlos marcó la diferencia.

A diferencia de otros años, esta vendimia presentó algunos sobresaltos climáticos que dejarán su huella en los vinos. Así, más que una añada pareja para las regiones, los grandes resultados de este 2022 dependen, sobre todo, de la capacidad que tuvieron los equipos técnicos para leer la cancha.

Laura Principiano, enóloga de Familia Zuccardi, describe que “la acidez de este año hace pensar en vinos de una hermosa guarda”, mientras que Agustina Hanna, desde Ruca Malen, afirma que “es un gran año en términos de calidad, con tintos de textura suave y rica frescura”.

Otras, como Verónica Ortego, desde Mythic Wines, auguran “un gran año para Cabernet Franc, con colores vivos y buena concentración”.

En las generales de la ley, la 2022 fue una vendimia corta en volumen. Y comparable a la 2021 y 2017, donde la uva fue escasa –particularmente las blancas– con mermas de hasta el 30% según la región, como consecuencia de una marcha climática con tantos desafíos como oportunidades. Ahí es donde el manejo de cada productora y productor y sus decisiones marcaron la diferencia.

Laura Catena, desde Catena Wines, lo define muy bien: “Fue una añada al estilo ‘montaña rusa’, con dos grandes heladas y un lapso más breve entre el inicio y el final de la vendimia, lo cual requirió gran dedicación y constancia por parte de todo nuestro equipo de viñedos y bodega”.

En todo caso, ¿qué eventos definieron esa montaña rusa? Proponemos un breve racconto de la marcha climática para Mendoza y San Juan, que representan el 93% de la superficie de Argentina. Luego repasamos otras regiones.

MENDOZA & SAN JUAN

El invierno y el comienzo de la primavera fueron muy secos, lo que acrecentó el riesgo de heladas. “Durante la primera quincena de octubre del 2021 se produjeron las típicas heladas tardías que se tradujeron en daños cuantitativos, principalmente en el cuaje de Malbec de selecciones más antiguas”, describe Andrea Ferreyra, experta de Finca La Celia. Fueron dos heladas en particular, entre el 6 y el 8 de octubre, donde el termómetro perforó en algunos puntos los -4°C hasta los -6°C. En estos dos episodios se definió buena parte de la cosecha. El corazón productivo de Argentina, las zonas bajas de San Juan y Mendoza, ya tenían brotes de hasta 5 y 10 cm cuando llegaron esas madrugadas.

Laura Principiano, enóloga de Familia Zuccardi, lo pone en detalle para el Valle de Uco: “En octubre tuvimos heladas que afectaron sobre todo a las zonas más frías del Valle, y condicionaron bastante los rendimientos que tuvimos finalmente durante la cosecha”.

En opinión de Gabriela García, enóloga en Salentein, las heladas “afectaron sobre todo la brotación, provocando heterogeneidad en los brotes y en la velocidad de crecimiento. Tuvimos que trabajar en emparejar los racimos y se hizo con raleos”.

Entre las heladas de octubre y otra ocurrida tan tardíamente como el 17 noviembre, menos esperada aún, se redondeó el número a la baja en la producción. “Para Pedernal en San Juan, las heladas son el dato del año”, afirma Paula González desde Pyros Wines, y pone sobre el tapete la marca de la añada 2022. Al final de la temporada, las básculas en las bodegas acusaron una merma general del 12% respecto a la añada 2021 y hasta un 30% en relación con la 2018 (la última añada productiva) para toda la Argentina.

A la merma causada por las heladas, que según la zona es leve o severa, hay que sumarle el efecto randomizado del granizo, que puede golpear al 100% de una finca y no tocar otras. Flavia Martínez, desde Bianchi, apunta: “Después de las heladas el granizo también castigó un poco en el verano, pero en este caso dentro de lo esperable”.

Año fresco y ligeramente húmedo

Si se analizan las curvas de acumulación de temperatura para Agrelo o Gualtallary, respectivamente Luján de Cuyo y Tupungato, se observa una primavera que partió ligeramente fría y que llegó hasta diciembre con una acumulación algo mayor a la media.

Sin embargo, “diciembre y enero fueron bastante frescos y las lluvias resultaron importantes en el último mes del año, lo que puso presión sobre enfermedades como peronóspora de grano y hojas”, suma Victoria Brond desde Alpamanta, en Ugarteche, Luján de Cuyo.

En enero cambió el ciclo: lo que hasta ahí venía acelerado y con temperaturas ligeramente elevadas para primavera, comenzó a marcar las curvas con menos acumulación de grados-días. “En febrero volvieron las lluvias”, reporta Noelia Torres, enóloga de Marchiori Barraud, también en Luján de Cuyo. Por ejemplo, si en un año promedio en Ugarteche llueve unos 250 milímetros, este año se registraron en algunos puntos lluvias por unos 100 milímetros extra en ese período, empujando el promedio hacia arriba. Así son las lluvias en el desierto: caídas de agua que marcan un punto en el mapa. Lo importante es la nubosidad y humedad ambiente.

“Que llueva en febrero es normal para ese mes del año -retoma Torres-. Lo que es atípico, en todo caso, es que las temperaturas quedaron bajas y la madurez se atrasó para las tintas, mientras que en blancas la humedad pudo complicar la decisión de vendimia”.

La humedad relativa alta generó algunos focos de peronóspora que no pasaron a mayores. Jimena López, desde Graffito Wines, con base en Luján de Cuyo, agrega: “En los viñedos donde los cuidados sanitarios fueron bien realizados, no hubo ningún problema y las blancas, con especial foco en Chardonnay, están frescas y expresivas”.

Pero esas condiciones que fueron negativas para unos, fueron muy positivas para otros. Maricruz Antolín, al frente de Krontiras Wines, se muestra feliz: “Los días nublados y las temperaturas a la baja le permitieron a Luján de

Cuyo tener un año fresco y los vinos quedaron muy expresivos”. En una zona donde el calor puede ser un desafío, un año fresco y con cierta humedad relativa es siempre una buena noticia. Medidas en acumulación de grados días para Luján de Cuyo, por ejemplo, la 2021 y la 2022 fueron cosechas muy parecidas, con marzos que ascendieron y redondearon el proceso de madurez, con una fruta cuidada.

Para el Valle de Uco, donde las temperaturas también se morigeraron a la baja por efecto de la nubosidad de febrero, las sumas térmicas se desacoplan del promedio y caen un poco. “Gualtallary fue más frío que otros años”, reporta Laura Catena, cuyo viñedo Adrianna está en el centro de la escena. Andrea Ferreyra, desde La Consulta, define: “Nosotros estuvimos dentro del promedio”.

Ventana perfecta en marzo

Así, marzo partió con una ventana ideal de vendimia. “Tuvimos días cálidos que contribuyeron a una lenta maduración de las tintas: es un año de taninos carnosos, suaves, que colaboran a la sedosidad y elegancia”, reporta Alejandra Riofrío, desde Navarro Correas. Y agrega: “No me canso de destacar el color, que va de los 2500 a 3500 puntos, con matices púrpura intensos”.

Una de las singularidades del año es que variedades de ciclo largo, como Cabernet Sauvignon, maduraron en marzo, justo en los 45 días posteriores al envero. Es el número mágico de Burdeos. “No sabemos bien por qué -reporta Laura Catena- pero este año cosechamos antes el Cabernet Sauvignon que el Malbec, lo cual es inusual. En ambos casos, obtuvimos una madurez y sanidad óptimas”.

Por su parte, Victoria Brond, desde Alpamanta, sentencia: “Es un año destacado para Sauvignon Blanc y resultan sobresaliente Malbec y Merlot. Y si cosechaste temprano, hay buenos Cabernet Sauvignon”.

Es en esa ventana de marzo en que las tintas consiguen alcanzar un año perfecto. Así lo describe Celina Ribas, desde Escorihuela Gascón: “Es una cosecha excepcional, con concentración, estructura y carga fenólica importante”, dice. Y agrega que se dio “a pesar de las lluvias y las heladas que le metieron ritmo y nos hicieron apurar a levantar las uvas, que por suerte ya estaban en punto de cosecha”.

La enóloga se refiere a un fenómeno bastante anómalo que ocurrió esta añada desde Patagonia a San Juan: un anunciado frente frío trajo heladas pronunciadas en las zonas altas y frías de Mendoza. Ocurrió entre el 30 y el 31 de marzo y pegó con intensidad en el Valle de Uco y en Pedernal, en San Juan. Así, los viñedos a los que afectó y que no estuvieron cosechados, quedaron con la uva expuesta al sol debido a la pérdida de las hojas. “Trabajamos codo a codo con agronomía para cosechar todo y pudimos llegar listos a la última helada, la del 30 marzo”, se alivia Agustina Hanna desde Ruca Malen. Como ella, otras enólogas reportan la urgencia por cosechar.

Estela Perinetti, enóloga de Las Estelas con base en El Peral, Tupungato, lo describe con claridad: “La vendimia fue perfecta en marzo y todo lo que se cosechó antes de la helada es valioso. Lo que viene después, depende mucho de la velocidad con la que se trabajó”.

Andrea Ferreyra, en Finca La Celia, lo ejemplifica: “La helada afectó principalmente a la cantidad de uva, no a la calidad, porque ya estábamos con un 70% de avance de cosecha y toda la uva premium procesada. Creo que hay muy buen potencial, en especial para Malbec y aquellas uvas tipo Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon cosechadas en perfiles frescos”, dice.

Es que, bien mirado, la humedad relativa ambiente elevada y la reiteración de ciertas lluvias le dieron un carácter ligeramente bordelés a varias zonas de Mendoza, hasta la llegada del frente. Por eso, además de Malbec, el Cabernet Sauvignon está entre los favoritos del año para las técnicas. Rosario Toso, de Cheval des Andes, lo pone blanco sobre negro: “A nivel de vinos es un año para destacar los Cabernet Sauvignon porque se dieron condiciones excepcionales para este varietal para una concentración natural, y las lluvias ayudaron a hacerle pasar los pocos calores que hubo”. Para Mendoza y San Juan, al menos, el año 2022 tiene muchas luces y algunas sombras. Para quienes supieron leer bien el año, se anticiparon a los riesgos sanitarios y luego reaccionaron con velocidad para cosechar, este año será largamente recordado.

► SUR Y NORTE

Para el Valle Calchaquí, el año fue normal en términos generales y casi no tiene mermas respecto a años anteriores. La diferencia se observó, sin embargo, en cómo funcionaron las lluvias este verano. Según reporta Carolina Cristofani desde El Esteco, Cafayate, “en el valle tuvimos temperaturas templadas, con precipitaciones acumuladas en diciembre y enero, con varios días de llovizna continua, un fenómeno muy raro respecto a los típicos chaparrones de la zona. Tuvimos unos 260 mm contra un promedio de 200 mm al año,” describe. Esas condiciones en el norte se traducen en una baja de la radiación solar y en un balance de vinos menos intenso. Por eso productores y productoras apuntan que la cosecha fue larga: empezaron con algunas bases en enero y a fines de abril aún quedaban algunas uvas.

Entre los que cosecharon temprano se encuentra Estancia Los Cardones. Diana Bellincioni, enóloga en la bodega, describe: “el Malbec ofrece una fruta roja elevada y rica fresca; en materia de Torrontés, con dos puntos de cosecha conseguimos un perfil cítrico y de buena fresca, además de los aromas florales de la variedad”. Y agrega: “entre las uvas de los valles más altos, como en Cachi, este año tenemos un Malbec de con fruta e intensidad. Pucará me tiene loca: vinos frescos, jugosos y largos, con expresión fina, delicados para el Norte”.

Por esas mismas razones destacan Torrontés, en un perfil cítrico, mientras que Malbec y Cabernet Sauvignon alcanzaron una madurez ideal.

En el otro extremo, en Patagonia, la vendimia 2022 sufrió las heladas de octubre de 2021 y también la del 30 de marzo. En general se habla de pérdidas del 20%. Sin embargo, “tuvimos un enero con unos picos de temperatura elevados, de hasta 40°C, que empujaron la madurez y la adelantaron, para luego llegar a un febrero fresco”, describe Eugenia Herrera desde Bodega Aniello, en Río Negro. Luego el año se normalizó y en marzo pudieron cosechar con buena calidad. “El Chardonnay me encanta”, describe, mientras que Malbec y Merlot son fuertes en la zona. Neuquén entra en el mismo ejercicio, con Pinot Noir de rica fruta.

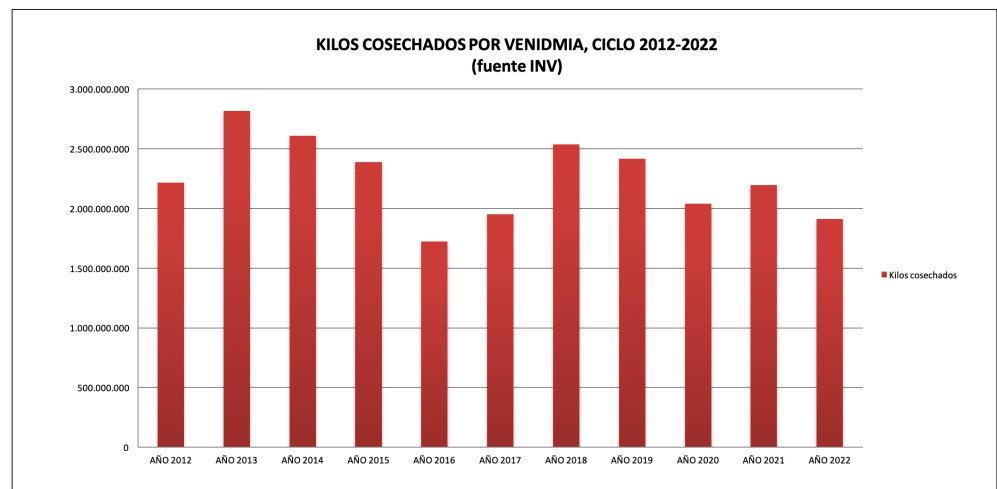
Más al sur, en Trevelin, Chubut, Sofía Elena, enóloga de Contra Corriente, reporta “un verano sin heladas, aún cuando tuvimos un febrero frío y atípico. Las plantas crecieron bien, gracias a que hubo buena cantidad de agua. Todo desemboca en un año de rica fruta y madurez, con una acidez delicada. En definitiva, vinos en equilibrio”, dice.

Así las cosas, la vendimia 2022 ofrece un panorama variado. Aquellos productores que leyeron bien el año, y pudieron trabajar con una logística ajustada para cosechar en tiempo y forma, tienen vinos que los llenan de entusiasmo. En particular, se da en las zonas más cálidas que esta temporada fresca tienen balances más finos para las tintas. Si para una mayoría de productores será recordada como una vendimia cambiante y con desafíos, todo parece indicar que para los y las consumidores ofrecerá vinos de memorable sabor y detalles.

► APENDICE

Los datos duros que sostienen las declaraciones de agrónomas y enólogas, dentro de los disponibles a la fecha son:

Cantidad cosechada en el ciclo 2012-2022, donde se aprecia que esta última es una de las más bajas de la década. Respecto de la 2018, la última cosecha importante del último quinquenio, la 2022 está $\frac{1}{4}$ abajo.

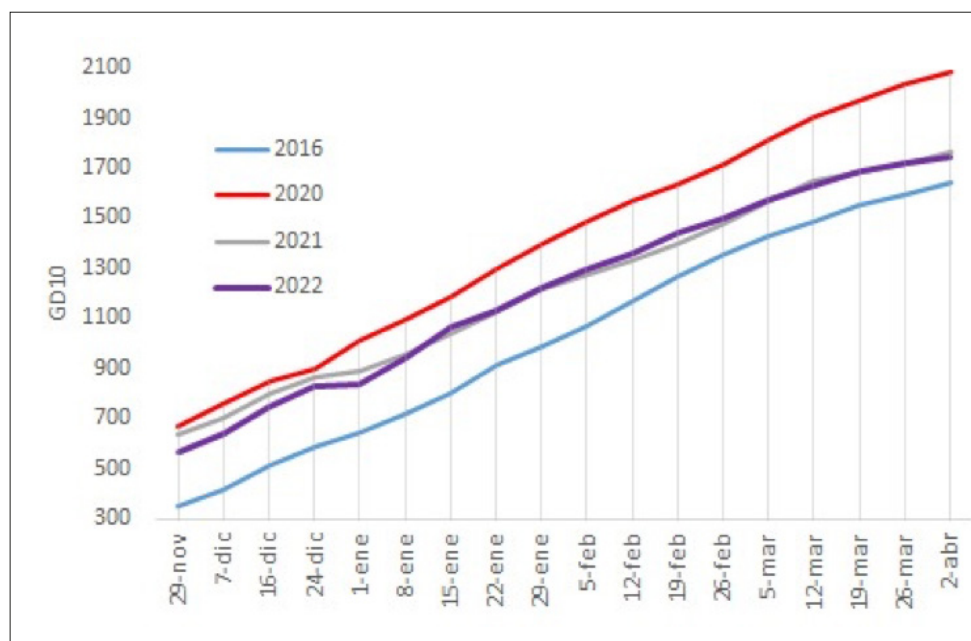


► DATOS CLIMÁTICOS

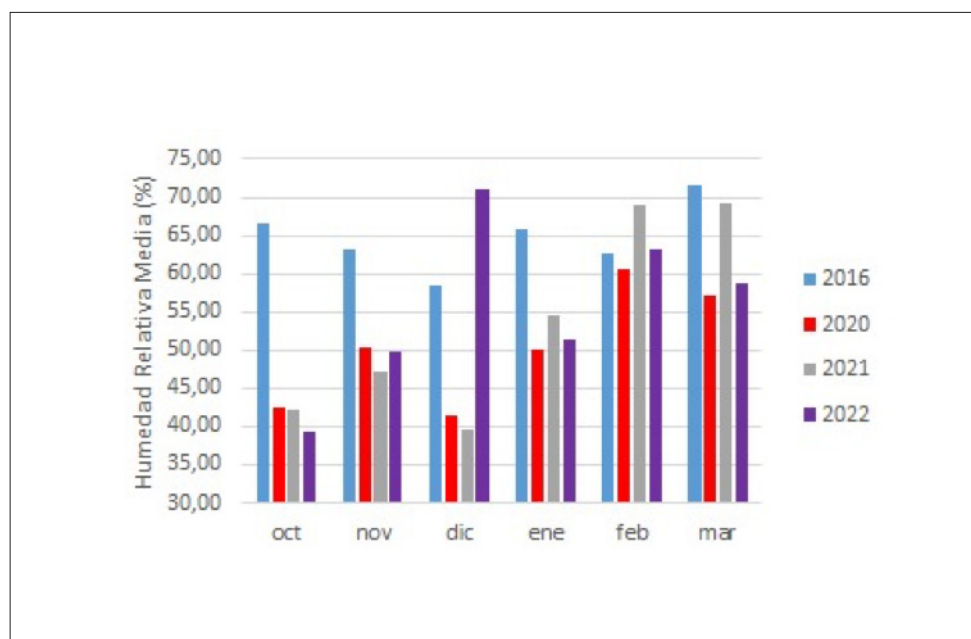
Luján de Cuyo

Acumulación de Grados Días comparativo de vendimias para Agrelo, Finca Nuna.

En las curvas se observa que para Luján de Cuyo la añada fue similar a la 2021, con un ciclo fresco en primavera aunque con una pendiente más pronunciada de acumulación.

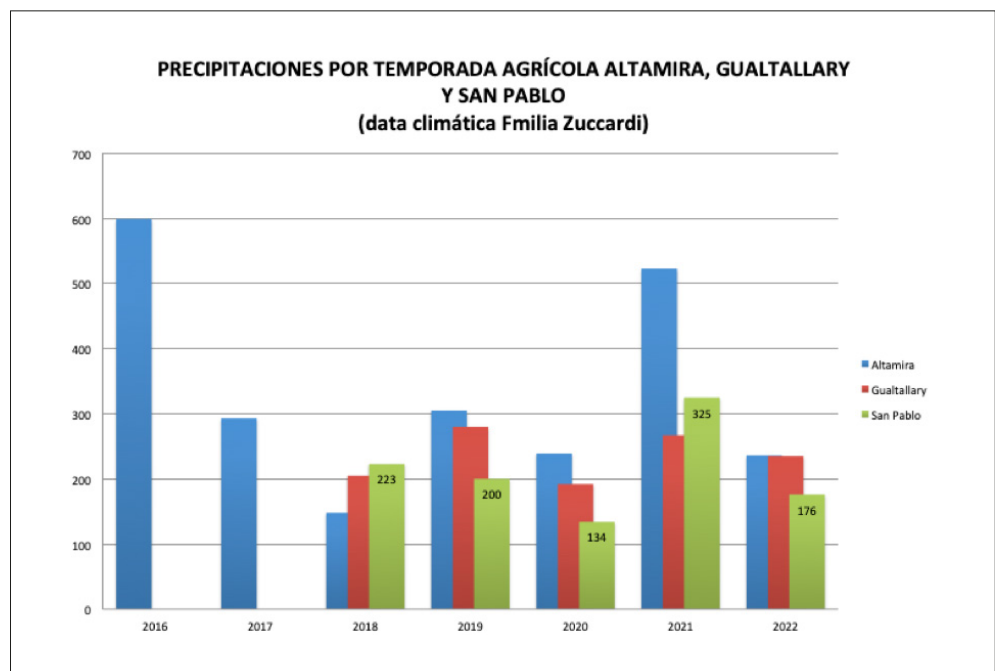
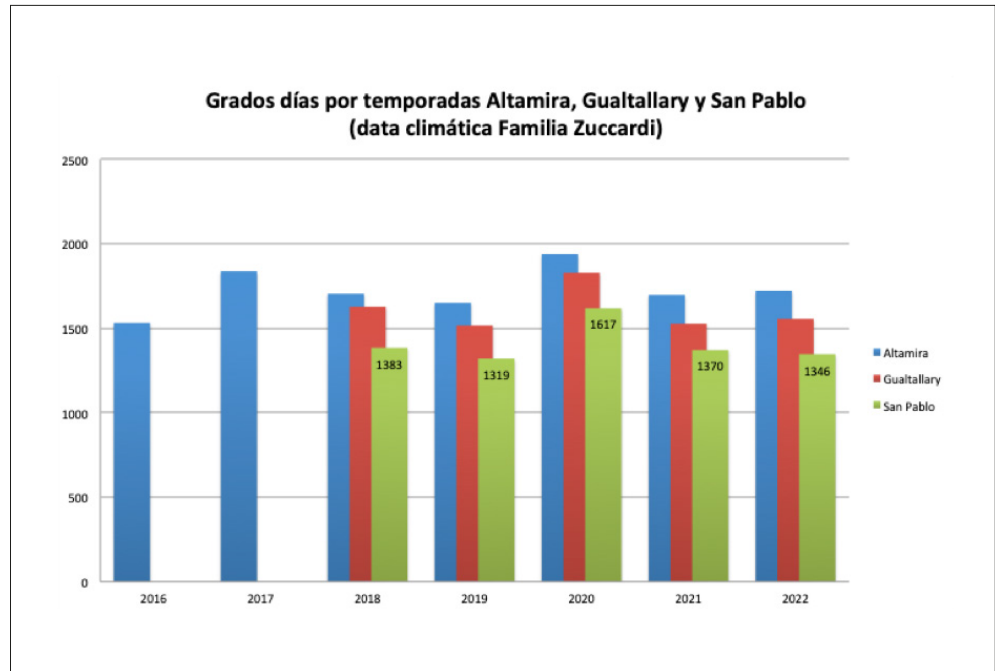


Humedad relativa media, mensualizada para la temporada 2021-2022.

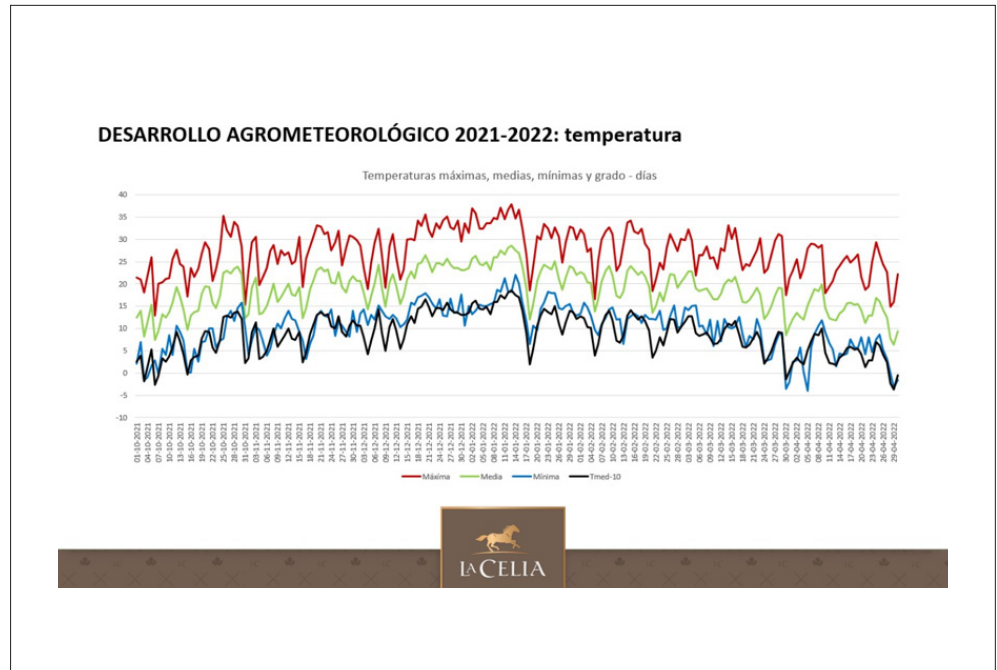


Valle de Uco

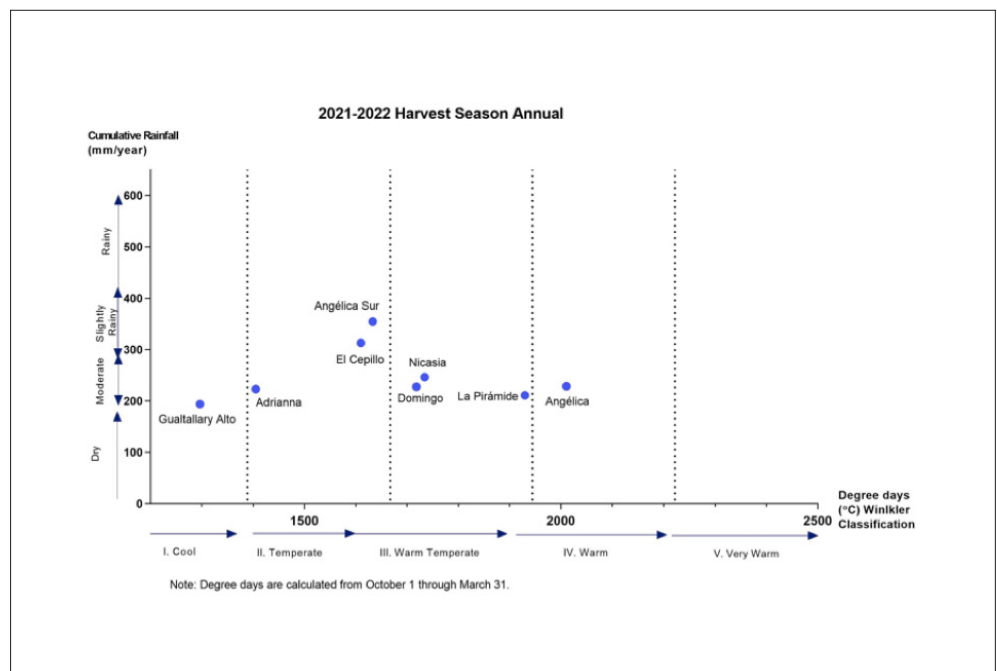
Grados Días para las últimas temporadas en Valle de Uco ciclo octubre-marzo (fuente, Familia Zuccardi).



Desagregadas las temperaturas de forma diaria para Eugenio Bustos, La Consulta & Paraje Altamira, los datos son relevantes. En el siguiente cuadro, con información de bodega La Celia, se observan claramente los fenómenos de heladas en la región, lo mismo que la caída de temperatura de febrero.



Respecto a una comparación entre regiones de Mendoza, este cuadro elaborado por Catena Wines es ilustrativo de las condiciones de humedad, temperatura y acumulación térmica en cada uno de los viñedos: Gualtallary Alto, Adriannay y Domingo, ubicados a distintas alturas en Tupungato; El Cepillo, Nicasia y Angélica Sur en San Carlos; La Pirámide y Angélica en Luján de Cuyo.





WINESOFARGENTINA.COM

 @winesofarg

 winesofargentina

 @winesofarg