

VINDIMA 2022 NA ARGENTINA



► MULHERES DO VINHO

Para um observador da Argentina, este relatório deveria ser uma saudável novidade: nele só falam mulheres. Elas trabalham no cuidado dos vinhedos, na elaboração do vinho, na comercialização e na apresentação do negócio. E se nesta vindima 2022 somos as porta-vozes o motivo é somente um: são muitas, muitíssimas, as mulheres que tornam grande esta indústria e até bem pouco tempo atrás seu trabalho estava invisibilizado.

Mas, na Argentina e no mundo, sopram ventos de mudança. As mesmas mudanças que insuflam oxigênio a este relatório de vindima no qual as protagonistas do ano somos as mulheres. Desde Salta até a Patagônia há um importante grupo de argentinas que a cada ano fazem vinho. E, no marco dos Princípios do Empoderamento das Mulheres da ONU aos que a Wines of Argentina se subscreve, sendo o primeiro destes organismos em tomar nota disso, este relatório da vindima 2022 conta, através da própria voz das protagonistas, as vicissitudes de um ano que sem dúvida dará o que falar na hora dos vinhos. Sobre isto último, este relatório consegue mostrar os muitos revezes que a indústria teve de superar entre geadas precoces e tardias, além de outros acontecimentos fortuitos, para encher os tanques com tintos e brancos que nos façam sonhar com grandes taças.

Mas, antes de passarmos ao brinde de final de safra, como Gerente da Wines of Argentina gostaria de recordar mais um elemento: dentro do marco da sustentabilidade, as mulheres realizamos valiosas contribuições à cadeia de valor do vinho. Este relatório lança alguma luz sobre este fato no marco do plano Women of Argentina. Não é necessário ser sócia ou sócio para participar; sim ter um compromisso claro como empresa e como indivíduo sobre equidade de gênero. Somente se pudermos assegurar que mulheres e homens têm igual acesso às oportunidades faremos um vinho mais representativo de suas e seus protagonistas e seu lugar de origem.

Magdalena Pesce
Gerente da WOFA

Ano muito qualitativo para os bons produtores

A 2022 foi uma vindima muito qualitativa em todas as zonas do país, com tintos e brancos expressivos segundo a região e o estilo. A temporada, contudo, não esteve isenta de desafios onde, para superá-los, o espírito de cada produtor fez a diferença.

Ao contrário de outros anos, esta vindima apresentou algumas surpresas climáticas que deixarão sua marca nos vinhos. Assim, mais do que uma safra uniforme para as regiões, os grandes resultados deste 2022 dependem, principalmente, da capacidade que as equipes técnicas tiveram de compreenderem o jogo.

Laura Principiano, enóloga da Família Zuccardi, descreve que “a acidez deste ano faz pensar em vinhos para uma bela guarda”; ao passo que Agustina Hanna, desde a Ruca Malen, afirma que “é um ótimo ano em termos de qualidade, com tintos de textura suave e rico frescor”.

Outras, como Verónica Ortego, desde a Mythic Wines, auguram “um grande ano para o Cabernet Franc, com cores vivas e boa concentração”. Em geral, a 2022 foi uma vindima curta em volume. E comparável às de 2021 e 2017, onde a uva foi escassa –particularmente as brancas– com diminuição de até 30% segundo a região, como consequência de uma marcha climática com muitos desafios e muitas oportunidades. É aí onde o manejo de cada produtor e suas decisões marcaram a diferença.

Laura Catena, desde a Catena Wines, o define muito bem: “foi uma safra ao estilo ‘montanha russa’, com duas grandes geadas e um intervalo mais breve entre o início e o final da vindima, o que exigiu grande dedicação e constância por parte de toda nossa equipe de vinhedos e vinícola”.

Em todo caso, que eventos definiram essa montanha russa? Propomos um breve relato da marcha climática para Mendoza e San Juan, que representam 93% da área cultivada da Argentina.

► MENDOZA & SAN JUAN

O inverno e o início da primavera foram muito secos, o que aumentou o risco de geadas. “Durante a primeira quinzena de outubro de 2021 ocorreram as típicas geadas tardias que se traduziram em danos quantitativos, principalmente no vingamento da Malbec de seleções mais antigas”, descreve Andrea Ferreyra, expert da Finca La Celia. Foram principalmente duas geadas, entre os dias 6 e 8 de outubro, onde o termômetro baixou de -4°C até -6°C. Nestes dois episódios foi definida boa parte da colheita. O coração produtivo da Argentina, as zonas baixas de San Juan e Mendoza, já tinham brotos de até 5 e 10 cm quando essas madrugadas chegaram.

Laura Principiano, enóloga da Família Zuccardi, explica em detalhe o que aconteceu no Valle de Uco: “em outubro tivemos geadas que afetaram sobretudo as zonas mais frias do Valle, e condicionaram bastante os rendimentos que finalmente tivemos durante a colheita”.

Na opinião de Gabriela García, enóloga da Salentein, as geadas “afetaram principalmente a brotação, provocando heterogeneidade tanto nos brotos como na velocidade de crescimento. Tivemos de trabalhar no emparelhamento dos cachos e isso foi feito com desbastes”.

Entre as geadas de outubro e a que aconteceu tardiamente em 17 de novembro, ainda menos esperada, arredondou-se o número para baixo na produção. “Para Pedernal, em San Juan, as geadas foram o dado do ano”, afirma Paula González desde a Pyros Wines, e põe sobre o tapete a marca da safra 2022. No final da temporada, as básculas nas vinícolas acusaram uma diminuição geral de 12% em relação à safra 2021 e de até 30% no que tange à de 2018 (última safra produtiva) para toda a Argentina.

À redução causada pelas geadas, que segundo a zona é leve ou severa, deve-se somar o efeito randomizado do granizo, que pode golpear 100% de uma fazenda e não tocar outras. Flavia Martínez, desde a Bianchi, aponta: “Depois das geadas, o granizo também castigou um pouco no verão, mas, neste caso, dentro do esperável”.

Ano fresco e levemente úmido

Se analisarmos as curvas de acumulação de temperatura para Agrelo ou Gualtallary, respectivamente Luján de Cuyo e Tupungato, observaremos uma primavera que começou levemente fria e que chegou até dezembro com uma acumulação um pouco maior do que a média.

Contudo, “dezembro e janeiro foram bastante frescos e as chuvas resultaram importantes no último mês do ano, o que pôs pressão sobre doenças como a Peronospora (míldio) do grão e das folhas”, soma Victoria Brond desde a Alpamanta, em Ugarteche, Luján de Cuyo.

Em janeiro mudou o ciclo: o que até ali vinha acelerado e com temperaturas um pouco altas para a primavera, começou no verão a marcar a curva com menor acumulação de graus-dias. “Em fevereiro retornaram as chuvas”, relata Noelia Torres, enóloga da Marchiri Barraud, também em Luján de Cuyo. Por exemplo: se em Ugarteche chove uns 250 milímetros em média por ano, neste ano, em alguns pontos, foram registrados 100 milímetros extra de chuvas nesse período, empurrando a média para cima. As chuvas no deserto são assim: precipitações de água que marcam um ponto no mapa. O importante é a nebulosidade e a umidade ambiente.

“Que chova em fevereiro é normal para esse mês do ano -retoma Torres-. O que é atípico, em todo caso, é que as temperaturas tenham permanecido baixas e a maturação se atrasado para as tintas, ao passo que nas brancas a umidade complicou a decisão de vindimar”.

A alta umidade relativa gerou alguns focos de peronospora (míldio) que não trouxeram maiores complicações. Jimena López, desde a Graffito Wines, com base em Luján de Cuyo, acrescenta: “Nos vinhedos onde os cuidados sanitários foram bem feitos, não houve nenhum problema e as brancas, especialmente a Chardonnay, estão frescas e expressivas”.

Mas essas condições que foram negativas para uns, foram muito positivas para outros. Maricruz Antolín, à frente da Krontiras Wines, mostra-se feliz: “Os dias nublados e as baixas temperaturas permitiram a Luján de Cuyo ter um ano fresco e os vinhos ficaram muito expressivos”. Em uma zona onde o calor pode ser todo um desafio, um ano fresco e com alguma umidade relativa é sempre uma boa notícia. Medidas em acumulação de graus-dias para Luján de Cuyo, por exemplo, a 2021 e a 2022 foram colheitas muito parecidas, com marços que aumentaram a temperatura e arredondaram o processo de maturação com uma fruta cuidada.

Para o Valle de Uco, onde as temperaturas também foram niveladas para baixo por efeito da nebulosidade de fevereiro, as somas térmicas se separam da média e baixam um pouco. “Gualtallary foi mais frio que outros anos”, relata Laura Catena, cujo vinhedo Adrianna está no centro da cena. Andrea Ferreyra, desde La Consulta, define: “Nós estivemos dentro da média”.

Janela perfeita em março

Desta maneira, março partiu com uma janela ideal para a vindima. “Tivemos dias quentes que contribuíram a uma lenta maturação das tintas: é um ano de taninos carnudos, suaves, que colaboram com a maciez e a elegância”, reporta Alejandra Riofrío, desde a Navarro Correas. E acrescenta: “Não me canso de destacar a cor, que vai desde os 2500 aos 3500 pontos, com matizes púrpura intensos”.

Uma das singularidades do ano é que variedades de ciclo longo, como a Cabernet Sauvignon, amadureceram em março, justamente nos 45 dias posteriores ao pintor. É o número mágico de Bordeaux. “Não sabemos bem o porquê –relata Laura Catena– mas este ano colhemos antes a Cabernet Sauvignon que a Malbec, o que é fora do comum. Em ambos os casos, obtivemos uma maturação e sanidade ótimas”.

Por seu lado, Victoria Brond, da Alpamanta, sentencia: “É um ano de realce para o Sauvignon Blanc e resultam de destaque o Malbec e o Merlot. E, para quem colheu precocemente, há bons Cabernet Sauvignon”.

É nessa janela de março onde as tintas conseguem alcançar um ano perfeito. Assim o descreve Celina Ribas, da Escorihuela Gascón: “É uma colheita excepcional, com concentração, estrutura e carga fenólica importante”, diz. E acrescenta que aconteceu “apesar das chuvas e das geadas que imprimiram ritmo à colheita obrigando-nos a nos apressarmos para levantar as uvas, que por sorte já estavam no ponto de colheita”.

A enóloga se refere a um fenômeno bastante anômalo que ocorreu nesta safra desde a Patagônia até San Juan: uma anunciada frente fria trouxe geadas marcantes nas zonas altas e frias de Mendoza. Aconteceu entre os dias 30 e 31 de março e bateu com intensidade no Valle de Uco e em Pedernal, San Juan. Por isso, os vinhedos que afetou e que ainda não tinham sido colhidos, ficaram com a uva exposta ao sol devido à perda das folhas. “Trabalhamos lado a lado com agronomia para colher tudo e pudemos chegar a tempo e prontos para a última geada, a de 30 de março”, alivia-se Agustina Hanna desde Rucamallén. Como ela, outras enólogas reportam a urgência de colher.

Estela Perinetti, enóloga com base em El Peral, Tupungato, o descreve com clareza: “A vindima foi perfeita em março e tudo aquilo que foi colhido antes da geada é valioso. O que vem depois depende muito da velocidade com a que se trabalhou”.

Andrea Ferreyra, da Finca La Celia, o exemplifica: “A geada afetou principalmente a quantidade de uva, não a qualidade, porque já tínhamos avançado aproximadamente 70% na colheita e toda a uva premium estava processada. Acredito que há muito bom potencial, especialmente para a Malbec e aquelas uvas tipo Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon colhidas com perfis frescos”, diz.

É que, olhando bem, a alta umidade relativa do ambiente e a repetição de algumas chuvas deram um caráter levemente bordalês a várias zonas de Mendoza, até a chegada da frente fria. Por isso, além do Malbec, o Cabernet Sauvignon está entre os favoritos do ano para as técnicas. Rosario Toso, da Cheval des Andes, o coloca preto no branco: “A nível de vinhos é um ano de destaque para os Cabernet Sauvignon porque houve condições excepcionais para a concentração natural deste varietal, e as chuvas ajudaram a que pudesse suportar as poucas altas temperaturas que houve”.

Para Mendoza e San Juan, pelo menos, o ano 2022 têm muitas luzes e algumas sombras. Para quem soube ler bem o ano, antecipar-se aos riscos sanitários e reagir com velocidade para colher, este ano será amplamente recordado.

► SUL E NORTE

Para o Valle Calchaquí, o ano foi normal em termos gerais e quase não houve redução a respeito de anos anteriores. A diferença se observa, contudo, em como funcionaram as chuvas neste verão. Segundo conta Carolina Cristofani desde El Esteco, Cafayate, “no vale tivemos temperaturas temperadas, com precipitações acumuladas em dezembro e janeiro, com vários dias de garoa contínua, um fenômeno muito raro em relação às típicas pancadas de chuva da zona. Tivemos aproximadamente 260 mm contra uma média de 200 mm ao ano”, descreve. Essas condições no norte se traduzem na redução da radiação solar e em vinhos menos intensos. Por isso os produtores apontam que a colheita foi longa: começaram com algumas bases em janeiro e no final de abril ainda ficavam algumas uvas.

Entre os que realizaram a colheita precoce está a Estancia Los Cardones. Diana Bellincioni, enóloga na vinícola, descreve: “o Malbec oferece fruta vermelha intensa e rico frescor; já no Torrontés, com dois pontos de colheita conseguimos um perfil cítrico e de bom frescor, além dos aromas florais da variedade”. E acrescenta: “entre as uvas dos vales mais altos, como em Cachi, temos este ano um Malbec com fruta e intensidade. Pucará me deixa doida: vinhos frescos, suculentos e longos, com fina expressão, delicados para o Norte”.

Por essas mesmas razões destacam a Torrontés com perfil cítrico, ao passo que Malbec e Cabernet Sauvignon alcançaram uma maturação ideal.

No outro extremo, na Patagônia, a vindima 2022 sofreu as geadas de outubro de 2021, e também a de 30 de março. Em geral fala-se de perdas em torno de 20%. Todavia, “tivemos um janeiro com picos de temperatura de até 40°C, que empurraram a maturação adiantando- para, em seguida, chegarmos a um fevereiro fresco”, descreve Eugenia Herrera desde a Bodega Aniello, em Río Negro. Após isso, o ano se normalizou e em março puderam colher com boa qualidade. “Adoro o Chardonnay”, enfatiza, enquanto que o Malbec e o Merlot são fortes na zona. Neuquén entra no mesmo exercício, com um Pinot Noir rico em fruta.

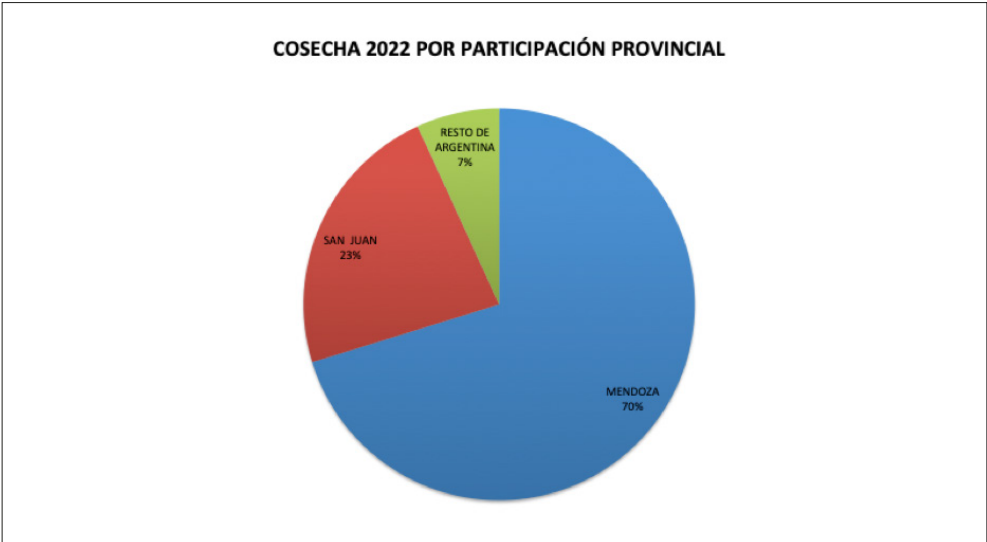
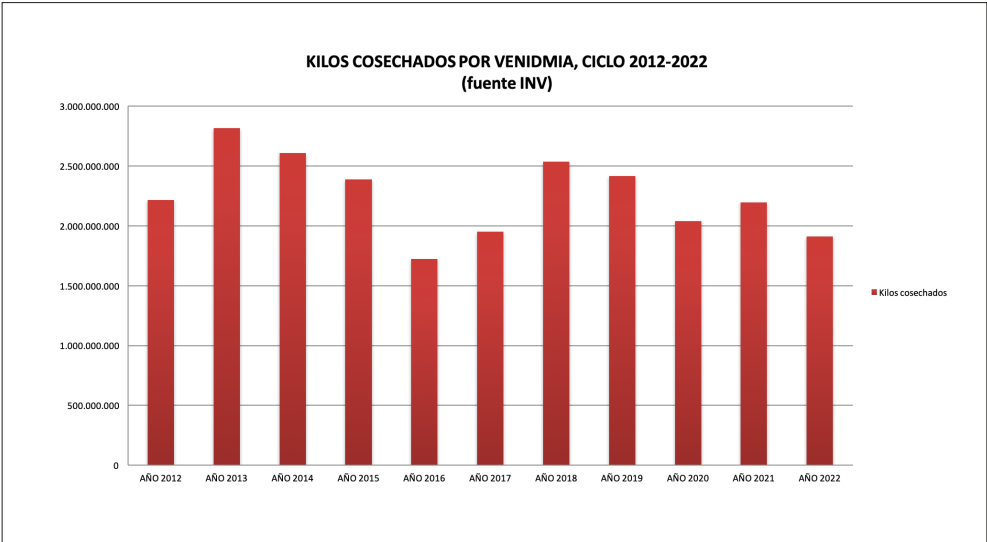
Mais ao sul, em Trevelín, Chubut, Sofia Elena, enóloga da Contra Corriente, reporta “um verão sem geadas, mesmo quando tivemos um fevereiro frio e atípico. As plantas cresceram bem graças a que houve boa quantidade de água. Tudo nos leva a um ano de rica fruta e maturação, com uma delicada acidez. Em definitiva, vinhos equilibrados”, diz.

Posto isto, a vindima 2022 oferece um panorama variado. Aqueles produtores que souberam ler bem o ano, e puderam trabalhar com uma logística ajustada para colher no momento adequado, têm vinhos que os enchem de entusiasmo. Particularmente, dá-se nas zonas mais quentes que esta temporada fresca apresenta equilíbrios mais finos para as tintas. Se para a maioria dos produtores esta será recordada como uma vindima cambiante e com desafios, tudo parece indicar que para os consumidores oferecerá vinhos com sabor e detalhes memoráveis.

► **APÊNDICE**

Os dados concretos que sustentam as declarações de agrônomas e enólogas, dentro dos disponíveis até o momento são:

Quantidade colhida no ciclo 2012-2022, onde se aprecia que esta última é uma das mais baixas da década. Em relação à 2018, última colheita importante do último quinquênio, a 2022 está ¼ abaixo.

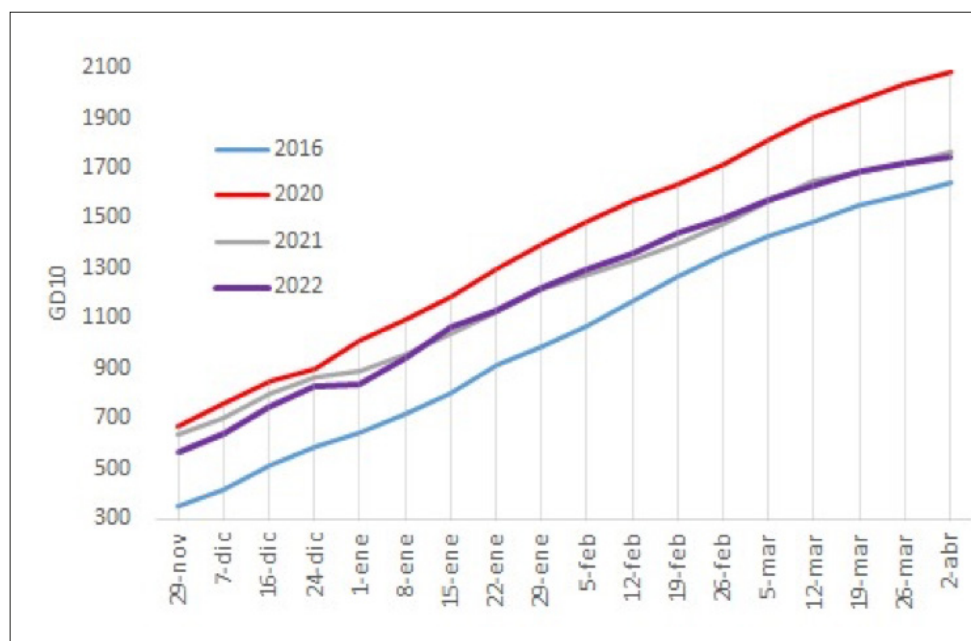


► DADOS CLIMÁTICOS

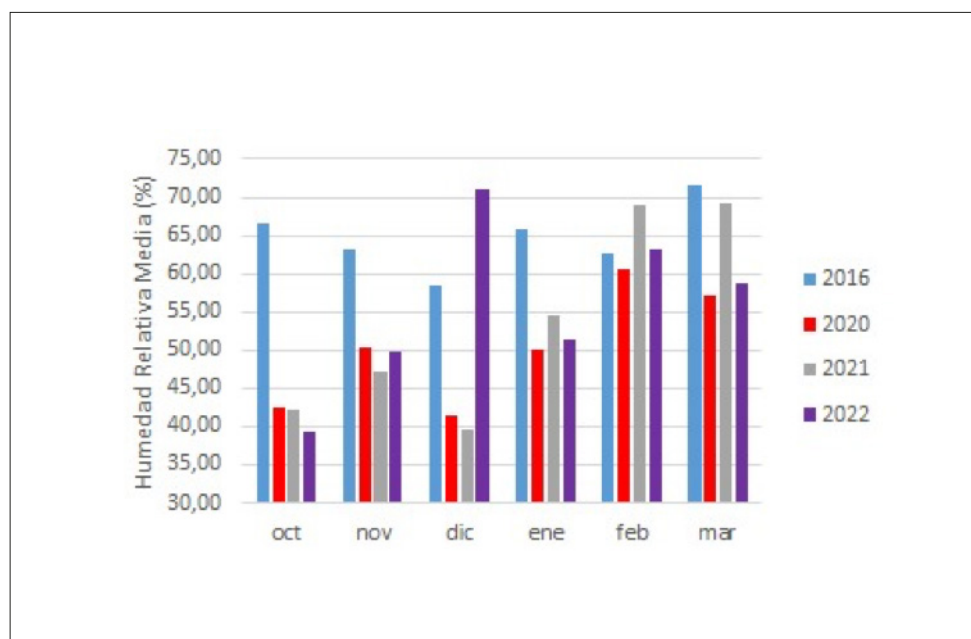
Luján de Cuyo

Acumulação de Graus-Dias comparativo de vindimas para Agrelo, Finca Nuna.

Nas curvas se observa que para Luján de Cuyo a safra foi similar à de 2021, com um ciclo fresco durante a primavera embora com um declive mais pronunciado de acumulação.

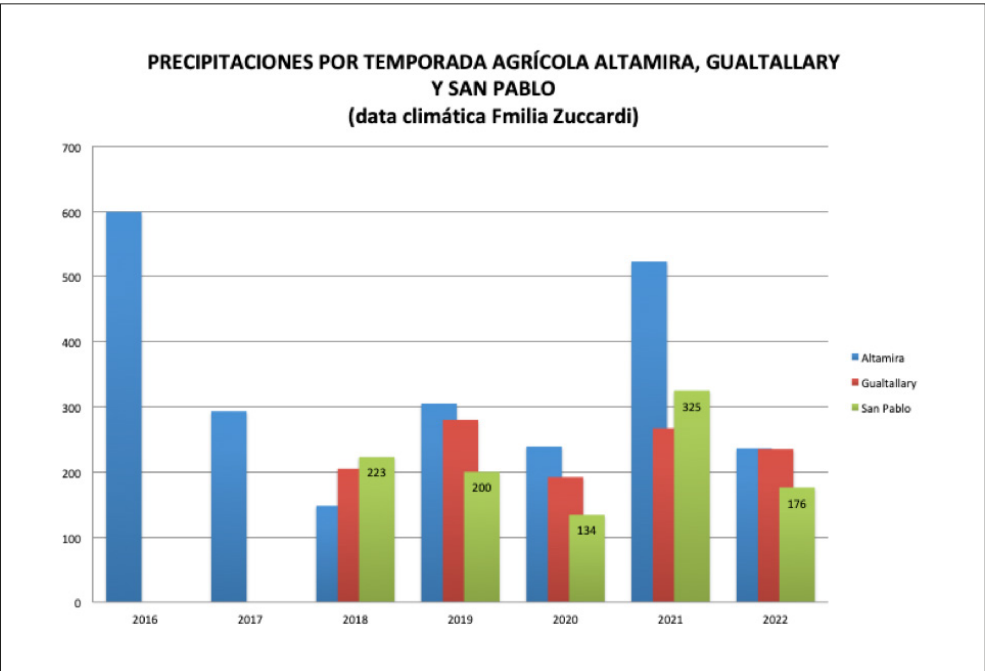
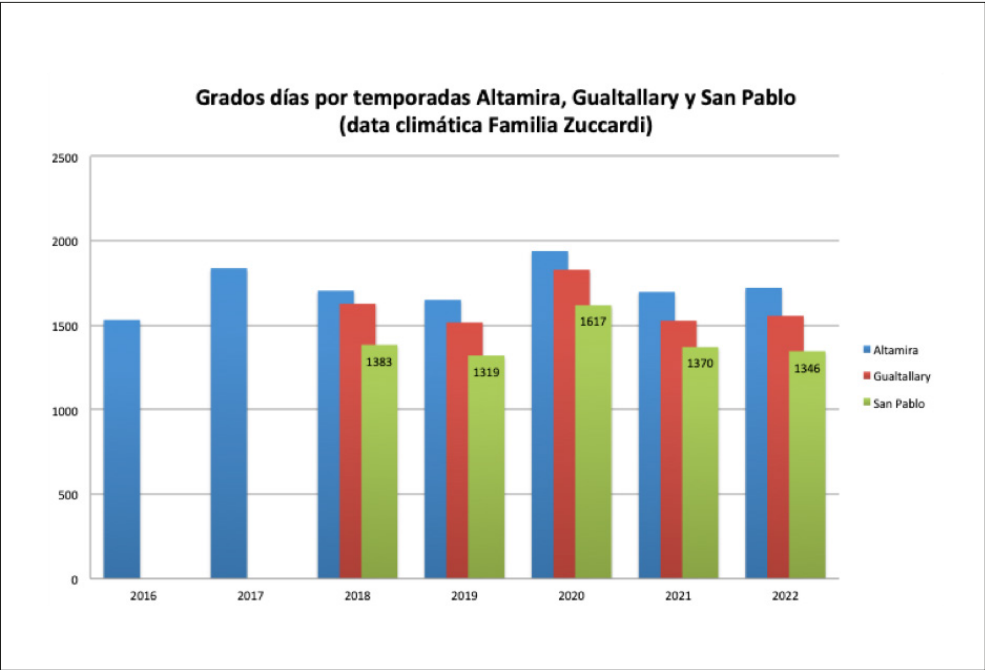


Umidade relativa média mensal para a temporada 2021-2022.

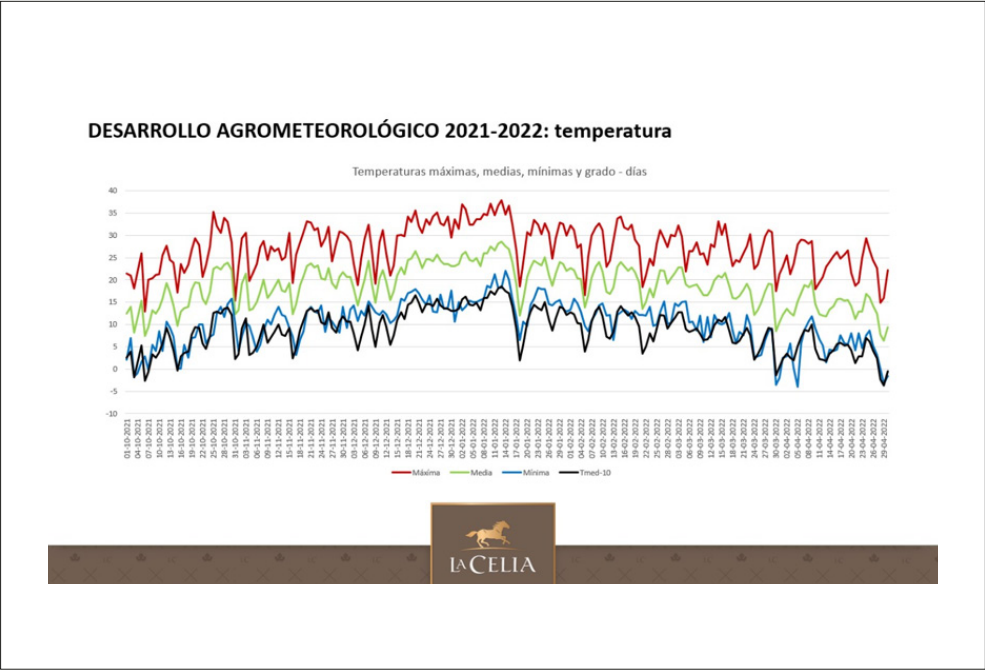


Valle de Uco

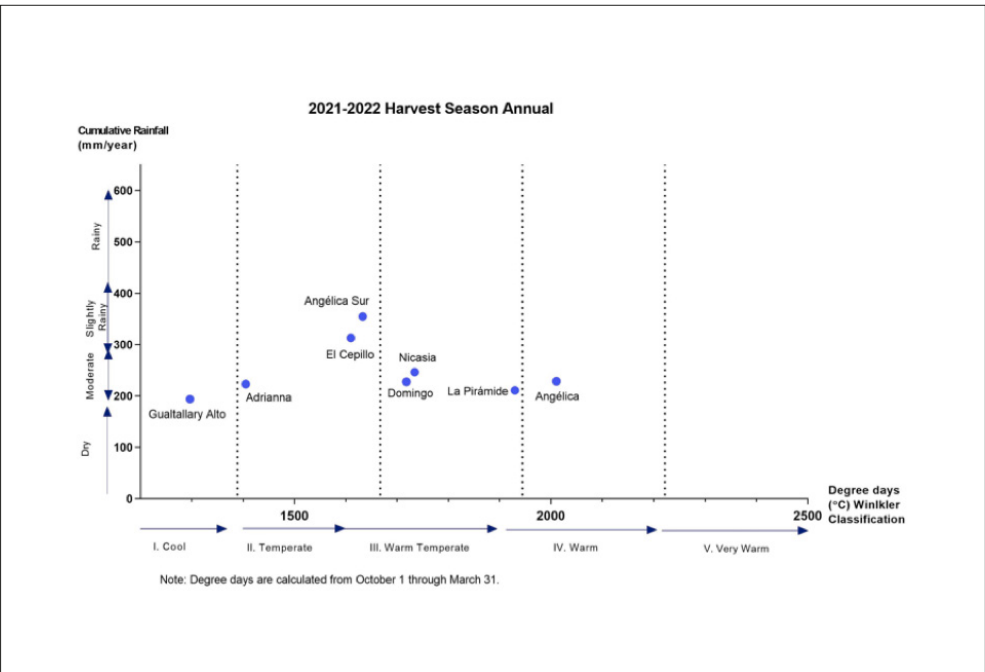
Graus-Días para as últimas temporadas no Valle de Uco ciclo outubro-março (fonte, Familia Zuccardi).



Se desagregarmos as temperaturas de forma diária para Eugenio Bustos, La Consulta & Paraje Altamira, os dados são relevantes. No seguinte quadro, com informação da vinícola La Celia, observam-se claramente os fenômenos de geadas na região, bem como a queda da temperatura em fevereiro.



No tocante a uma comparação entre regiões de Mendoza, este quadro elaborado pela Catena Wines é ilustrativo das condições de umidade, temperatura e acumulação térmica em cada um dos vinhedos: Gualtallary Alto, Adrianna e Domingo, localizados a distintas alturas em Tupungato; El Cepillo, Nicasia e Angélica Sur, em San Carlos; La Pirámide e Angélica, em Luján de Cuyo.





WINESOFARGENTINA.COM

 @winesofarg

 winesofargentina

 @winesofarg