



VINDIMA

ARGENTINA 2023

► **Vindima 2023** **Uma montanha-russa climática para vinhos concentrados e refrescantes**

Terminou uma vindima que será lembrada pelos seus sobressaltos. A razão para a dualidade da safra 2023 tem relação com a mesma natureza do ano: com uma marcha climática determinante para definir rendimentos recorde — os mais baixos desde 1960 — nesta colheita teve quem perdeu e quem ganhou. Foi um ano bem contrastante.

Nesse contexto, o certo é que a partir de agora os vinhos serão criados nas vinícolas. 2023 será caracterizado por muitas coisas com o passar do tempo, embora uma ocupará mais espaço que nenhuma outra em se tratando da indústria do vinho argentino. É que foi um ano onde definir o ponto de colheita representou a decisão mais difícil a ser tomada.

De acordo com Alejandro Vigil, presidente da Wines of Argentina e Diretor de Enologia da Catena Zapata, a safra se apresentou heterogênea “e com temperaturas superiores às da temporada anterior, além de uma baixa nas quantidades médias por conta das geadas”, contextualiza.

Na perspectiva de longo prazo, no entanto, “a indústria do vinho argentino demonstrou superar as dificuldades. Não só as econômicas, próprias de um contexto de país que nem sempre ajuda, ou conjunturais, como os problemas logísticos acarretados pela pandemia do Covid-19, mas sim pelas contingências climáticas que, como nesta safra, nos desafiam a ser melhores. Nenhum destes desafios nos afastou das gôndolas. Pelo contrário, continuamos exportando para o mundo e despertando a curiosidade dos consumidores pelos vinhos argentinos”. A safra de 2023 não será uma exceção.

Uma montanha-russa chamada La Niña

Três anos do fenômeno La Niña chegaram ao fim com o término desta vindima. E boa parte do que aconteceu este ano em matéria de clima eclético se explica pela persistência desta oscilação climática a nível global. É que La Niña deu um giro nas variáveis na América do Sul.

Alguns dados de referência. No Pampa úmido da Argentina se registrou uma seca extrema em áreas onde costumam chover 1.000 milímetros anuais, o que dá uma pista do nível de alteração dos padrões climáticos na região.

Mas, sobretudo, a seca gerou condições de baixa umidade em vastas áreas do território que explicam os principais fenômenos que marcaram a vindima 2023 em matéria de clima.

“O final da vindima de 2022 foi seco e frio. A colheita finalizou em 8 de abril depois de geadas precoces: 30 de março (-3,5°C) e 5 de abril (-4°C), que foram do tipo convectivas, após o vento Zonda. São fenômenos muito comuns na região, mas que foram totalmente atemporais”, pontua Andrea Ferreyra, da Finca La Celia.

Tudo isso deixou as plantas com menos reservas para um inverno que continuou seco e frio. As neves resultaram abundantes nos Andes, de Mendoza a Catamarca, apesar de inferiores à média pelo sétimo ano consecutivo.

A primavera se antecipou com picos de temperatura elevados e as videiras começaram a brotar mais cedo. Nesse contexto de secura, os produtores temiam o efeito das geadas.

Seus temores se materializaram nos dias 31 de outubro e 1º de novembro passados, quando uma frente fria seca e polar avançou com grande velocidade pelo território até alcançar latitudes tão baixas como o Trópico de Capricórnio. Os termômetros baixaram até -7°C por várias horas em alguns pontos da Patagônia Norte e no sul e leste de Mendoza.

Essa geada castigou quase todos os vinhedos da Argentina com algumas particularidades. Os brotos nas regiões mais moderadas já tinham até 15 cm, de maneira que se perderam em uma única noite, em particular nas zonas planas onde a geada foi generalizada.

Nos vinhedos de montanha o efeito foi menos desastroso: não só porque alguns tinham acabado de brotar ou estavam por brotar, mas porque ao tratar-se de uma frente polar, o ar frio cobriu principalmente as zonas mais baixas. A partir dos 1200 metros de altitude, se a inclinação era boa, os vinhedos puderam escapar do açoite da geada.

Esse episódio demonstra a principal variável desta safra 2023: a diminuição quantitativa generalizada que, segundo o Instituto Nacional de Vitivinicultura, alcança 25% do total nacional, com picos de até 100% nas regiões mais afetadas. Colocando em perspectiva, a safra 2023 é a mais reduzida em volume desde 1960, com apenas 1.437 milhões de quilos.

A geada explica boa parte dessa redução, mas não toda. As gemas secundárias, que brotaram depois, também são menos férteis e, em condições de secura, ofereceram cachos com mais corrimentos (o corrimento é um efeito que por questões climáticas ocorre nos cachos e faz com que se perca a homogeneidade de amadurecimento). Em particular no Malbec, mas não só nesta variedade.

A seca também explica os outros dois elementos determinantes do ano. Por um lado, a falta de água durante novembro e dezembro — meses que foram bem quentes — repercutiu em grãos menores. Comparados, segundo dados fornecidos por Facundo Buenamaizon, da vinícola Chakana, os grãos de 2023 são até 25% menores.

Victoria Brond, enóloga da Alpamanta Estate, concorda: “Para nós é evidente que o efeito da geada se fez notar na balança, bem como os cachos e os grãos menores devido à falta de água”, diz.

Por outro lado, a falta de umidade gerou picos de calor na região. O verão de 2022/2023 foi o mais quente desde 1961, conforme dados do Serviço Meteorológico Nacional da Argentina. Entre novembro e fevereiro se contabilizaram entre 7 e 9 ondas de calor, conforme a localização.

Martín Kaiser, gerente de produção da vinícola Doña Paula, realizou um curioso levantamento: “A temperatura máxima média para janeiro em Ugarteche, Mendoza, é de 30,5°C. Este ano essa temperatura foi alcançada durante 125 dias seguidos. O verão foi um janeiro eterno”, descreve. As somas térmicas lhe dão razão: em Mendoza, a de 2023 foi entre 12 e 13% mais elevada que em 2022.

Esses números impactam principalmente as zonas mais moderadas, como Luján de Cuyo, já que subiram um degrau na escala Winkler. No Valle de Uco, segundo dados da Zuccardi Valle de Uco, a somatória térmica em Gualtallary, Altamira e San Pablo alcançou picos não vistos desde 2015.

Desta forma, nesta temporada ocorreu uma combinação perfeita: se a geada realizou uma aparagem natural, deixou a planta com uma maior relação de folhas por fruto, fazendo a fotossíntese trabalhar para menos cachos, e o verão acelerou ainda mais a madurez com temperaturas elevadas.

Neste cenário, o amadurecimento se antecipou entre três e quatro semanas nas regiões mais cálidas, e de uma a duas nas mais frias. Essa é a última curiosa situação da montanha-russa de 2023: o grau brix e a acidez estavam elevados para fevereiro, mas os taninos e a coloração ainda estavam atrasados. Por isso, decidir sobre o ponto de colheita foi muito difícil.

Como se ainda faltasse um dado atípico ao ano, teve a geada de 18 de fevereiro, que atingiu algumas zonas da Patagônia e do sul de Mendoza, e sobretudo algumas áreas do Valle de Uco. Dessa baixa de temperatura até meados de março abriu-se uma janela em que a madurez se equilibrou na maioria das localidades.

Se fevereiro, que é o mês das chuvas em Mendoza, foi seco e caloroso, em março a tendência se reverteu ao contrário das médias: choveu entre 12 e 15 de março — em alguns pontos, como La Consulta, conforme a Finca La Celia registrou, 70mm — o que de certa forma desacelerou o amadurecimento. As variedades bordalesas puderam ser esperadas até abril.

Em linhas gerais, a marcha climática determinou três janelas atípicas de colheita. Por um lado, teve quem escolheu a oportunidade de fevereiro, temerosos de que o grau se elevasse sem madurez fenólica; houve os que colheram logo depois das baixas temperaturas de fevereiro até mediados de março, em um ponto próximo ao ideal, segundo a variedade; e os que decidiram começar a vindima depois da chuva e do frescor de março.

Em resumo, foi um ano complexo, que demandou das equipes de trabalho uma análise detalhada dia a dia, percorrendo constantemente os vinhedos e avaliando as plantas para definir os pontos de colheita mais certos.

Agora que os vinhos estão em fase de amadurecimento dentro das vinícolas, reina um novo otimismo por parte de alguns estilos em particular, dada a elevada expressão em tintos. É que a colheita de 2023 oferece concentração, intensidade e frescura. Uma expressão menos esperável em se tratando da Argentina, mas igualmente atrativa.

► MENDOZA E SAN JUAN

A safra para Cuyo foi tão heterogênea como as realidades que esta região engloba, sendo responsável por 90% dos vinhos da Argentina. A geada foi determinante para definir a quantidade de uva colhida para a maioria das regiões e também para os resultados finais quali e quantitativos. Se dividirmos a região entre tipos de solo, é preciso separar o que ocorre nos terrenos planos versus nos vinhedos de montanha.

San Rafael e os terrenos planos

General Alvear, San Rafael e o leste mendocino somam uma superfície total de 91 mil hectares e conformam o coração produtivo de Mendoza. Nessa extensa área a sequência de geadas foi determinante, com perdas de 50% em média, às quais se somam as clássicas chuvas de granizo de dezembro.

A falta de água durante a primavera, além disso, definiu um cenário complexo para as geadas tardias, com solos muito secos, afetando também o desenvolvimento e o tamanho dos grãos.

“Os vinhos brancos são de excelente qualidade, com ótima intensidade aromática, assim como os rosados. Em relação aos vinhos tintos, houve uma tendência a colher mais cedo do que em anos anteriores. Se bem o conteúdo de IPT em geral pode resultar mais baixo, as intensidades de cores, aromas, texturas e identificação varietal são excelentes”, descreve Jimena López, responsável de enologia da Bodega Funckenhausen.

Os baixos rendimentos nesta área impactaram na elevação do preço das uvas nesta campanha de 2023.

Luján de Cuyo

Por se tratar de uma zona de transição entre os vinhedos de superfície plana e a montanha, um ano quente como 2023 força a balança mais para os extremos. Por isso, em Luján de Cuyo, responsável por cerca de 15 mil hectares de parreiras qualitativas, as realidades são muito variáveis conforme as condições do solo. Quanto às geadas e chuvas de granizo, correm as regras gerais, com perdas de diferente calibre segundo cada região.

Em Ugarteche, por exemplo, os rendimentos foram baixos, próximos à safra de 2016, como reporta Victoria Brond, da Alpamanta. “Estou surpresa com os valores analíticos dos vinhos, que não encaixam com nada do que vi nas últimas 23 vindimas”, assume.

Na mesma linha, Gustavo Rearte, à frente da Achaval Ferrer, descreve: “Os vinhos terminaram de fermentar com baixo pH, resultando numa suposta potencialidade na sua etapa de maturação e vida que estamos ansiosos por conferir”.

Em Las Compuertas e Vistalba, se o risco esteve à altura do ano, valeu a pena. “Trabalhar o ponto de colheita para alcançar uma ótima graduação alcoólica e, ao mesmo tempo, concentração de taninos e coloração foram os maiores desafios desta colheita que se adiantou 10 dias em Luján de Cuyo. Na minha opinião, é de ótima qualidade, com tintos frescos que vão ter um bom envelhecimento em garrafa”, acredita Magdalena Viani, da Trivento.

Já Agrelo, com solos de argila em boa parte de sua superfície, conseguiu modular bem as ondas de calor à medida que a rega acompanhou os picos de temperatura.

Cecilia Acosta, da Bodega Argentó, comenta: “Com uma sanidade incrível, o vinhedo de Agrelo alcançou um bom equilíbrio, com elevada concentração e cor, em um perfil de fruta fresca e madura conforme o ponto de colheita”.

As regiões mais baixas da IG, onde o frio se acumula, perderam quase todas as uvas com as geadas de outubro.

“A vindima de 2023 foi muito interessante, bem diferente de muitas das que vínhamos tendo, apesar de que nos últimos anos vimos que há cada vez mais geadas tardias. No entanto, a da primavera de 2022 foi extremamente severa no Valle de Uco, e também se fez sentir em Luján, embora com menor intensidade”, resume Roberto de la Mota, Presidente da DOC Luján de Cuyo.

Lá houve uma redução da produção, “mas foram poucos os vinhedos diretamente queimados pela geada. Depois o verão foi bem quente durante algumas semanas, principalmente em janeiro e alguns dias de fevereiro, mas as noites se mantiveram frescas, fazendo com que a qualidade em geral tenha sido muito boa. Surpreendentemente, notei que os vinhos brancos têm ótima qualidade e sobretudo os tintos são de cor intensa, boa quantidade de taninos, concentração e muita fruta”, comenta.

Valle de Uco e vinhedos de montanha

Nesta região, com 29 mil hectares de vinhedos, é preciso considerar os fatores determinantes para entender o efeito da geada: a altura e a topografia em torno das regiões.

Assim, enquanto que em Gualtallary e Los Chacayes, com boa inclinação, drenagem e altitude, a frente fria não chegou a afetar de forma dramática, em zonas mais baixas do vale como Paraje Altamira, El Cepillo e La Consulta, a geada pegou em cheio. Nestes lugares, inclusive com medidas de combate ativo, causou muito dano.

No entanto, a realidade de Uco é bem descrita por Diego Morales, da Salentein: “Dependendo da zona, a geada afetou seletivamente as variedades”.

Esta situação explica por si só a descrição feita pelas equipes técnicas: no Valle de Uco a regra deste ano é a heterogeneidade. A essa pauta é preciso somar também o efeito do calor: nas zonas de transição, em torno dos mil metros, o efeito é notável, enquanto que nas partes altas é menor, com suas singularidades.

“Gualtallary este ano foi muito precoce”, descreve Sebastián Zuccardi. E a maioria dos produtores consultados concorda com ele. Em particular, em se tratando das zonas com pedra e areia no solo.

“No princípio nos assustamos um pouco porque a uva caminhava para um amadurecimento acelerado – explica Noelia Juri, da Zorzal Wines – e a Malbec nós colhemos antes de 15 de março. Mas não foi assim com a Cabernet”, diz.

Morales acrescenta: “Os brancos têm um bom balanço, ótima acidez, são afiados, suculentos. A amplitude térmica é a causa destas características. Os tintos, além disso, foram favorecidos pela desaceleração climática, concentrando e amadurecendo os taninos. O resultado são vinhos concentrados e com um pH que garante uma excelente passagem por garrafas”.

Andrea Ferreyra, da Finca La Celia, registra: “Consideramos que o Malbec será, de longe, o vinho estrela do ano, mas também tem Cabernet Sauvignon que, pela leitura antecipada da marcha climática e do vinhedo, colhidos em uma janela de madurez fresca, podem chegar a nos surpreender com sua textura e perfil aromático herbais”, aposta.

No relatório técnico da equipe da Catena Zapata, é possível ler: “A tipicidade se acentuou este ano, talvez devido ao menor grau alcoólico e aos rendimentos variáveis. A mineralidade é bastante pronunciada, inclusive em certas zonas de menor altitude, onde se obtiveram níveis mais altos de ácido málico natural. A chave este ano foi acertar no momento de colheita para cada terroir, parcela e variedade”.

San Juan: Ullúm, Pedernal e Calingasta

No plano de San Juan as geadas de outubro, que chegaram quando os brotos já estavam crescidos, aliadas à falta de água durante o verão, foram determinantes para a baixa nas quantidades em uma zona normalmente quente. Em geral, a diminuição foi de cerca de 15%.

Germán Buk, diretor de operações da Finca Las Moras, em San Juan, descreve: “Foi uma vindima cálida, com maior quantidade de graus/dias que em 2022 e precipitações muito similares, ou seja, muito baixas. A sanidade foi ótima (...) Começamos a colher em média 10 dias antes por um amadurecimento um pouco adiantado da sacarose, com níveis de acidez e pH aceitáveis nos vales mais produtivos, como Tulum”.

Por sua vez, Pedernal, um vale de altura na pré-cordilheira, com cerca de 900 hectares de vinhedos qualitativos, teve uma vindima destacada. As geadas castigaram menos pela relativa altura do vale, o que ajudou na conservação de grande parte do volume de uva.

Paula González, que está à frente da Pyros Wines, com operações em Pedernal, descreve: “Tem ótima frescura, boa acidez, muita fruta. O álcool é um pouco mais baixo que em outros anos, mas sem perder a textura nem a tipicidade varietal”.

Em Calingasta a geada foi importante, mesmo considerando que as vinhas brotam mais tarde. Andrés Biscaiaque, que representa a vinícola Los Dragones, compartilha o seu olhar: “Foi um ano complexo, mas acho que foi muito bom em termos de qualidade de uva. As vinhas que sofreram geadas tiveram um amadurecimento heterogêneo e as ondas de calor geraram um desafio no momento de definir o ponto de colheita. Notei bastante corrimento, mas apesar de tudo, os rendimentos foram quase normais”.

PATAGÔNIA

Do rio Colorado em direção ao sul se estende um território tão grande como a metade da Argentina. Lá, em diferentes cultivos associados aos rios, as realidades desta vindima são bem diferentes ao longo de cerca de 3.6 mil hectares de vinhas.

No norte da Patagônia, por exemplo, que responde por 90% dessa superfície, a frente fria polar do final de outubro chegou quando as vinhas estavam brotando. O impacto foi enorme, com perdas de entre 50% e 70%.

Eugenia Herrera, da Casa Pirque, vinícola que vinifica uvas do Valle Azul, explica: “Com uma primavera quente, as videiras desenvolveram brotos de certa forma acelerada; inclusive já havia alguns galhos em formação quando ocorreu a geada de 31 de outubro. Por isso mesmo os danos foram sérios, até mesmo em vinhedos que contam com sistemas de defesa por aspersão ou convecção. Depois a temporada continuou calorosa e seca, com menor amplitude térmica do que o habitual e temperaturas elevadas para a região”.

Do Alto Valle de Río Negro, Juan Vidiri, da Bodega Canale, reporta: “Sem chuvas durante os meses de fevereiro, março e nos primeiros dias de abril em Alto Valle, o que fez com que a colheita se desenvolvesse com agilidade e sem demoras, com início em 22 de fevereiro e final em 3 de abril”.

Por sua vez, Marcelo Miras, da Família Miras, descreve: “Os vinhos brancos se apresentam com ótima acidez, bem aromáticos e com característica varietal. Os tintos são aromáticos, de cor intensa, elegantes, concentrados e de acidez refrescante”.

Em San Patricio del Chañar, em Neuquén, as condições registradas foram similares. “Tivemos uma primavera fria com várias noites com temperaturas abaixo de zero em que fomos obrigados a aplicar métodos de defesa ativa, como rega por aspersão e calor. O amadurecimento ocorreu de forma irregular em algumas variedades pelos efeitos da geada, mas os vinhedos mostraram a saúde habitual da zona e a vindima se adiantou alguns dias com respeito a anos anteriores. Foi necessário trabalhar na seleção de cachos nas variedades com heterogeneidade de madurez, mas a qualidade da uva foi muito boa”, detalha Ana Viola, da Malma Wines.

Leonardo Puppato, da Família Schroeder, define: “Boa concentração e intensidade de cor e aromas para o Malbec”.

Na estepe de Chubut, contrariamente ao que se poderia pensar, a frente fria não impactou, mesmo tendo sido contabilizados 6 episódios de geadas ao longo de todo o ano.

Na Patagônia profunda as nevadas contribuíram com água em um ano seco, o que permitiu combater as geadas. Sofía Elena, enóloga da ContraCorriente, em Trevelin, confirma: “Acabamos de terminar a vindima e este ano temos mais uva que nas temporadas anteriores, de muito boa sanidade”.

Na mesma sintonia, Juan Pablo Murgia, gerente técnico da Avinea e responsável pelos vinhos da Bodega Otronia, garante: “A colheita de 2023 é uma das grandes safras dos últimos anos, com baixos rendimentos devido às baixas temperaturas no começo da primavera, e a uma boa maturação das variedades na época de colheita”.

► VALLES CALCHAQUÍES E QUEBRADA DE HUMAHUACA

No norte do país, com cerca de 6.500 hectares, é preciso fazer algumas diferenças pontuais. Para o Valle Calchaquí, a geada de outubro caiu em várias zonas com diferentes intensidades, devido ao isolamento relativo e uma altura variável no vale, enquanto na Quebrada de Humahuaca ela pegou com força.

O verão, pelo contrário, foi moderado e, medido em graus/dias, ligeiramente mais fresco que o anterior. Sobre isso, Thibaut Delmotte, da Bodega Colomé, comenta: “A colheita se atrasou por cerca de 15 dias. Janeiro e fevereiro foram bem frescos, mantendo boa frescura na fruta. Em março tivemos dias calorosos, o que ajudou a apurar a madurez, combinados com dias de chuva. Pelo atraso e o ano frio, as cepas tardias custaram um pouco mais para amadurecer”.

Diana Bellincioni, da Estância Los Cardones, compartilha sua visão: “Na finca de Tolombón a geada não nos atingiu, e a colheita foi igualmente tardia. Um pouco desigual no começo, mas terminou se ajustando até março. O Cabernet Franc e o Syrah deste ano estão me deixando fascinada”.

► OUTROS CANTOS DA ARGENTINA

Em Córdoba, a geada foi definitiva. Com resultados díspares, afetou “entre 40 e 60% da produção em vinhedos serranos e até 15% em vinhedos aos pés de serras”, descreve Daniela Mansilla, engenheira-agrônoma responsável por diversos vinhedos na província.

“Das quatro regiões de Córdoba, os maiores danos se observaram em Calamuchita, enquanto no norte e em Traslasierra não foram tão importantes. O calor do verão e a falta de chuvas contribuíram para a sanidade, de modo que o que se colheu é de boa qualidade”. As uvas tintas, afirma, têm boa intensidade de cor e aroma, assim como no resto do país.

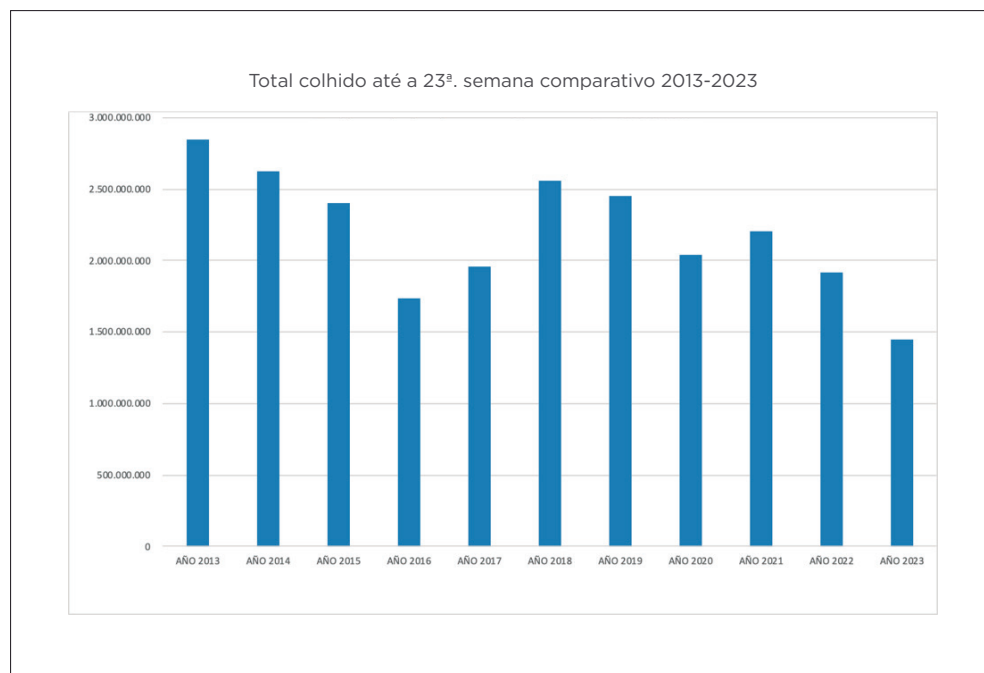
Em Entre Ríos, onde existe um pequeno pólo vitícola em formação, La Niña foi uma má notícia para toda a produção, com exceção do vinho. Noelia Zapata de Jacob, presidenta da Associação de Viticultores de Entre Ríos, explica: “A característica geral desta vindima foi a seca, que a antecipou cerca de 20 dias. Além disso, houve uma redução de 55% na quantidade de quilogramas, em decorrência da subtração de frutos que realizamos para sustentar a planta com rega por causa da seca, mas também em função das altas temperaturas permanentes que fizeram com que as uvas pesassem muito menos”.

A seca, por sua vez, foi a protagonista da vindima na província de Buenos Aires. Delfina Pontaroli, da vinícola Puerta del Abra, em Balcarce, comenta: “Combateamos a geada de novembro e, em geral, da primavera até a segunda quinzena de janeiro e fevereiro tivemos altas temperaturas. Isso adiantou a vindima. Foi um ano de rendimentos excepcionais e de ótima qualidade de fruta com a sanidade adequada”. As chuvas de março chegaram quando a colheita já estava avançada.

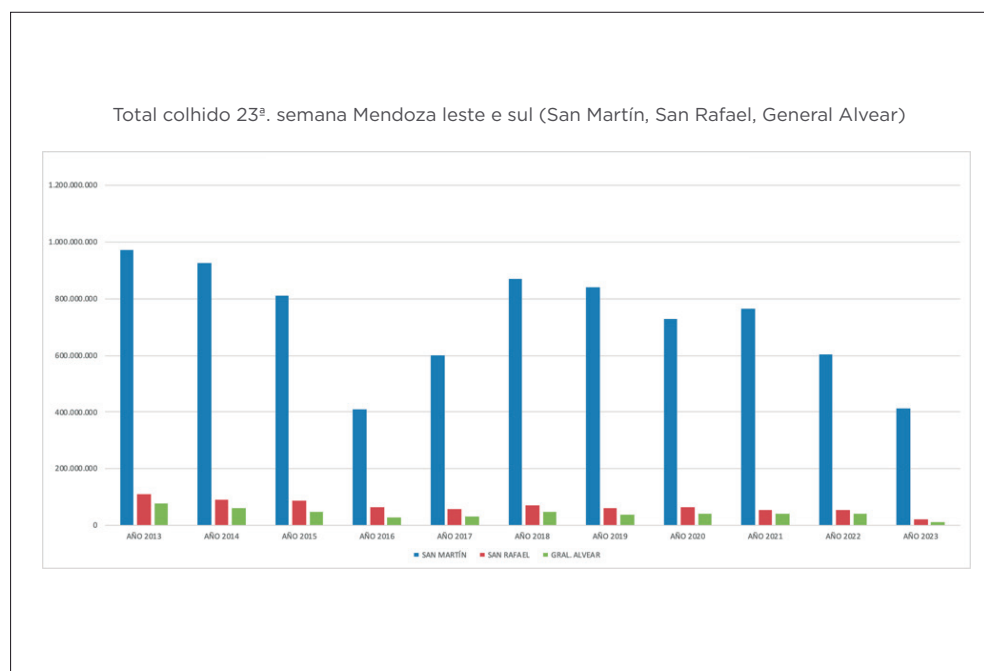
► ANEXO

Alcance geral da vindima

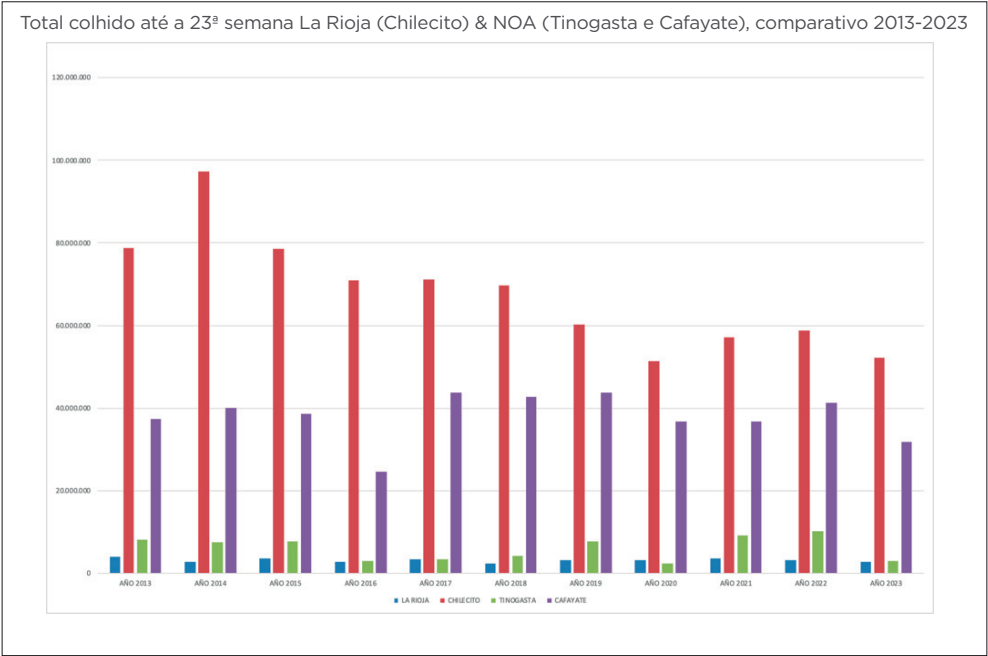
Histórico 2013-2023 volume total de colheita para a Argentina (kg).
Observa-se a queda de volume da última safra em relação à série.



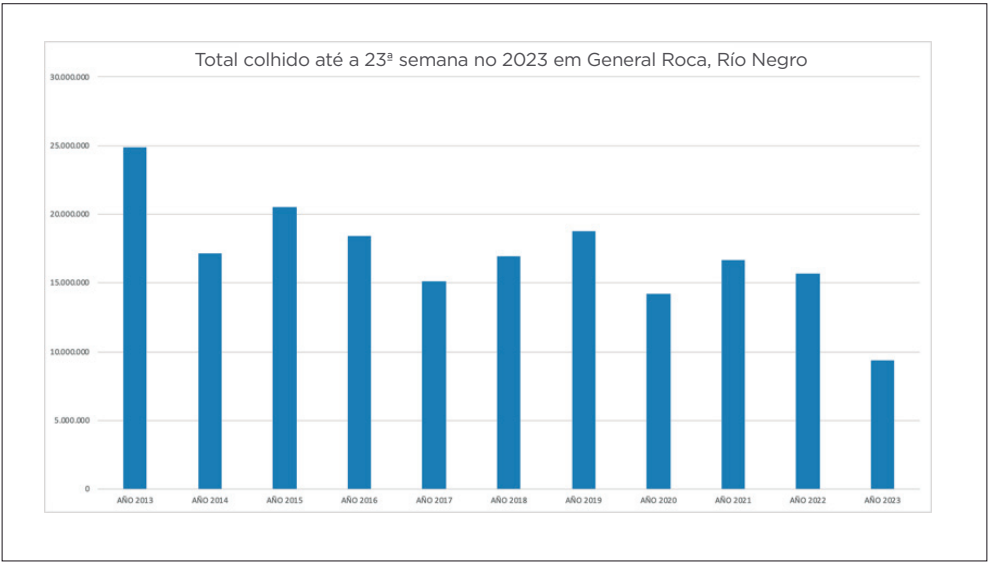
No leste e no sul de Mendoza se observam os efeitos da geada no volume colhido.



Em La Rioja e em NOA se observa uma incidência menor da geada, particularmente em Cafayate.

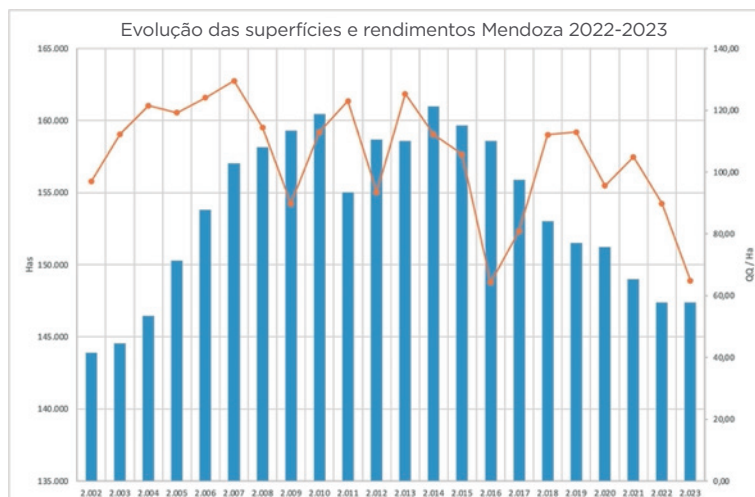


Com relação à Patagônia, com informação do INV da delegação General Roca, Río Negro, se observa a diminuição do volume acarretada pela geada com toda claridade. É a menor vindima desde 2013.



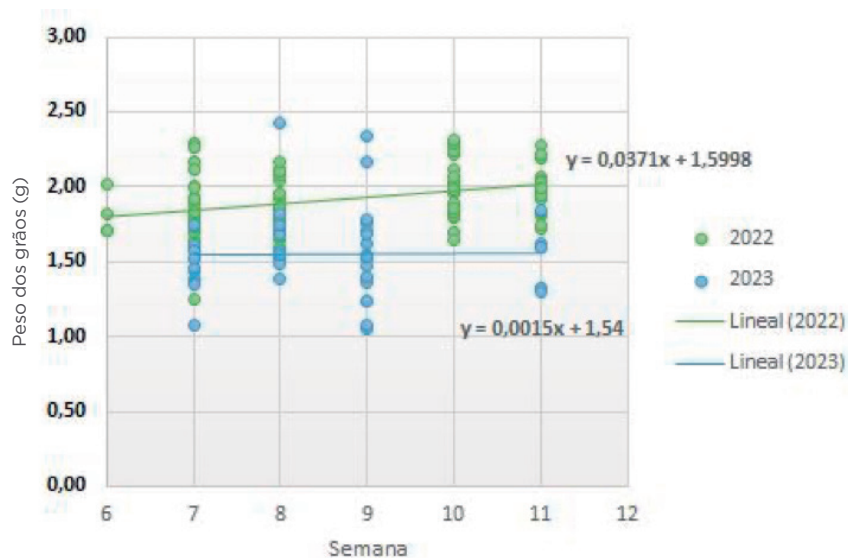
Rendimentos por hectare

Nesta análise comparativa fornecida pela vinícola Alpamanta, pode-se ver como os rendimentos por hectare são os menores da série 2013-2023, superados apenas por 2002, quando também ocorreu uma redução por hectare. A linha representa a superfície de hectares colhidos em Mendoza, as barras representam o rendimento por hectare.



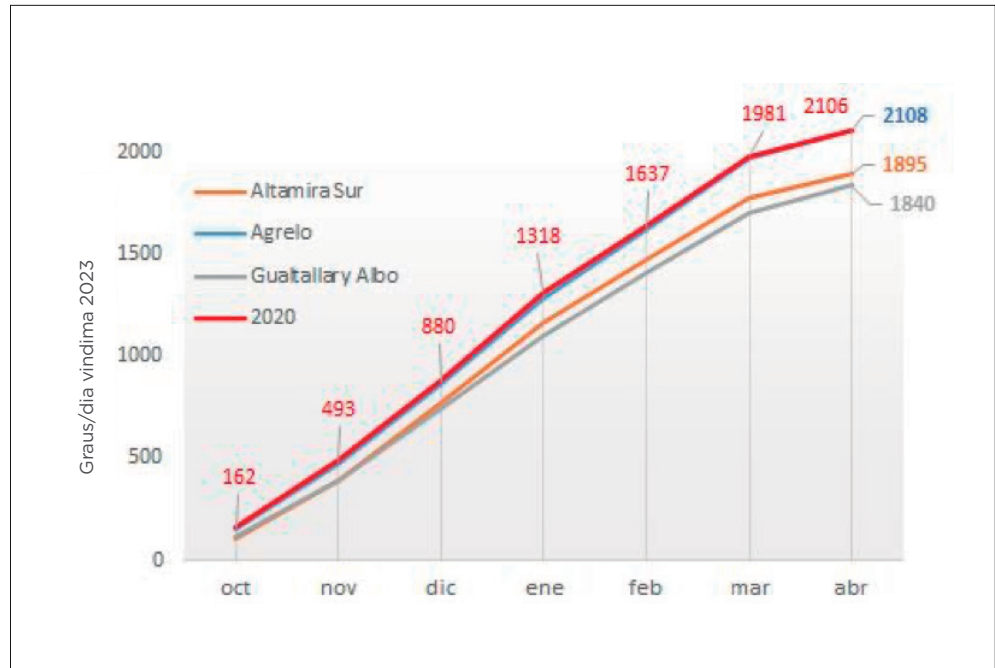
Peso dos grãos

Neste quadro comparativo das safras 2022 e 2023 de vinhedos de Paraje Altamira, Gualtallary e Agrelo, construído com informações fornecidas por Facundo Bonamaizon, pode observar-se como ao longo das semanas (até a 12ª) da vindima o tamanho dos grãos não se modifica para esta safra. Esta condição, segundo o técnico, descreve também uma das incidências na redução quantitativa deste ano. A razão: o ano seco e a falta de água, indica.

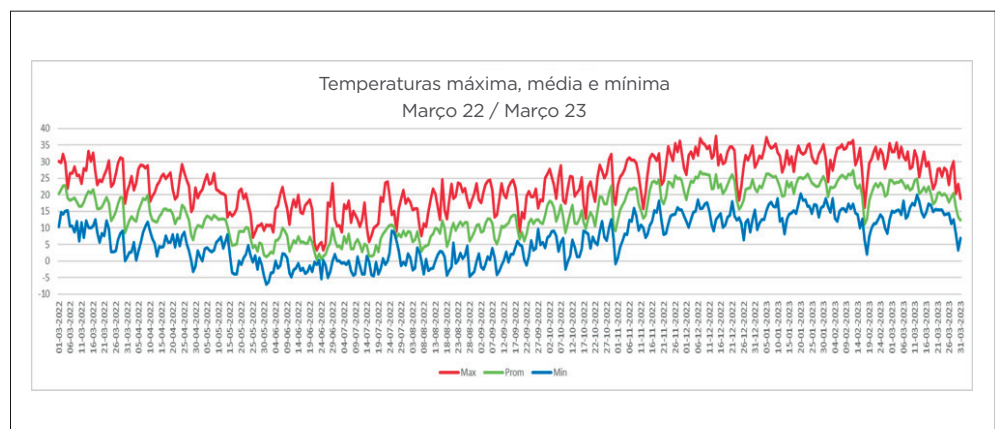


As somas térmicas & o clima

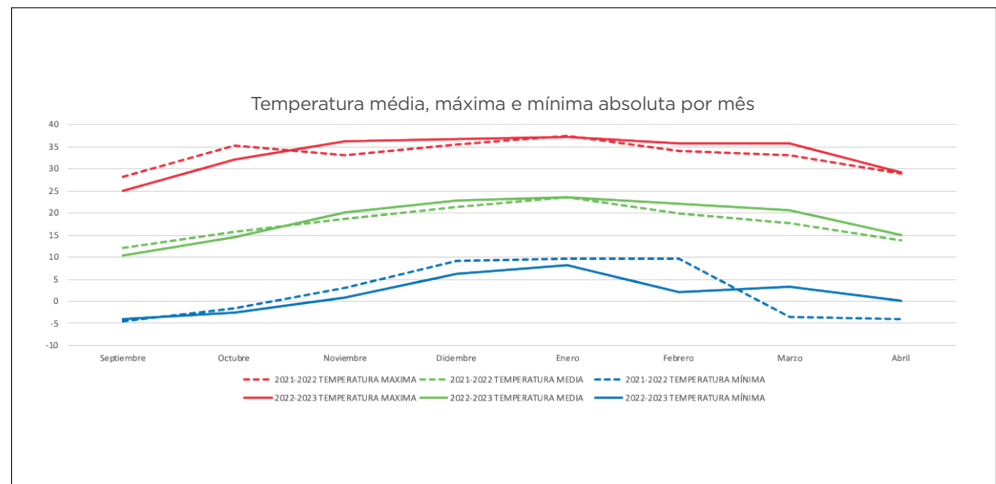
Neste quadro comparativo se observa como a safra 2023 coincide com a de 2020 em Agrelo. A informação corresponde às Fincas de Chakana.



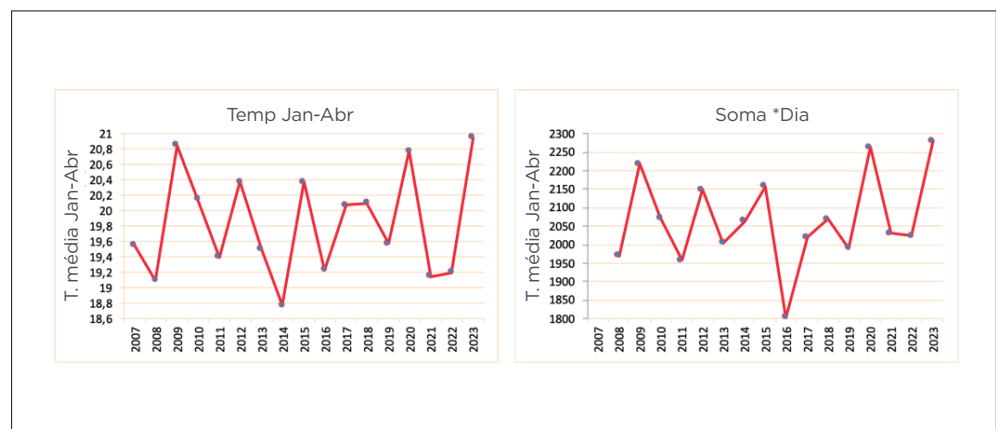
Neste outro gráfico, correspondente a uma estação meteorológica de La Consulta, no Valle de Uco, pode-se notar como o verão acumulou até 9 ondas de calor. Fonte: Finca La Celia.



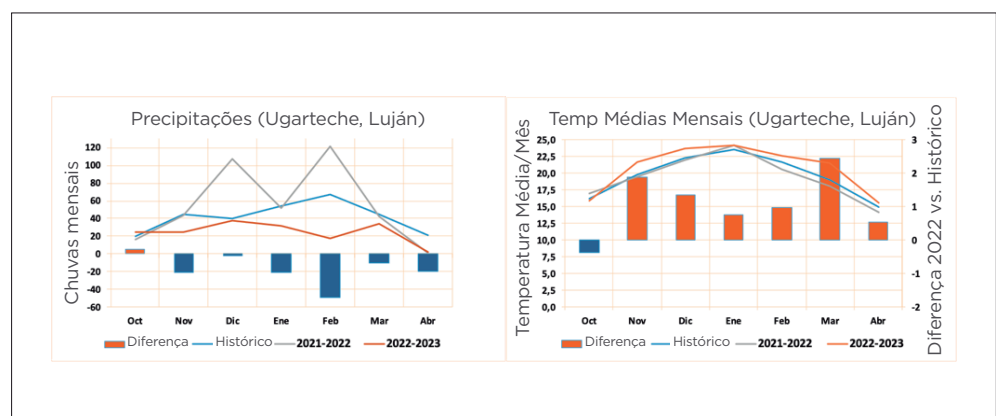
No seguinte quadro se refletem as temperaturas médias durante o ciclo 2022-2023 para a videira. Os dados são novamente da Finca La Celia e correspondem à região de La Consulta. O dado relevante que se observa é que entre dezembro e fevereiro as máximas médias quase não se modificaram, como se nota no pico de janeiro na temporada 2021-2022. Mesmo assim, as mínimas, pelo contrário, mudaram o registro. Nesta amplitude térmica se explicariam boa parte da carga colorante do ano, bem como no baixo embaçamento relativo.



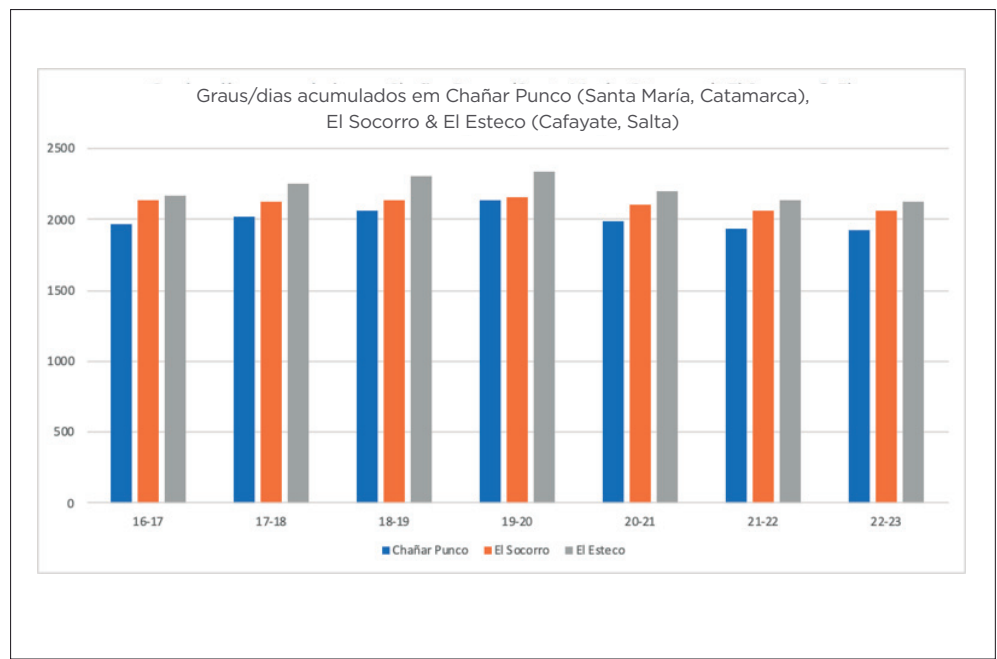
Para o vinhedo de Doña Paula, em Ugarteche, ao sul de Luján de Cuyo, os números são eloquentes. A média para janeiro/abril é a mais alta desde 2007, enquanto que a soma térmica acompanha com registros que superam um pouco a de 2020.



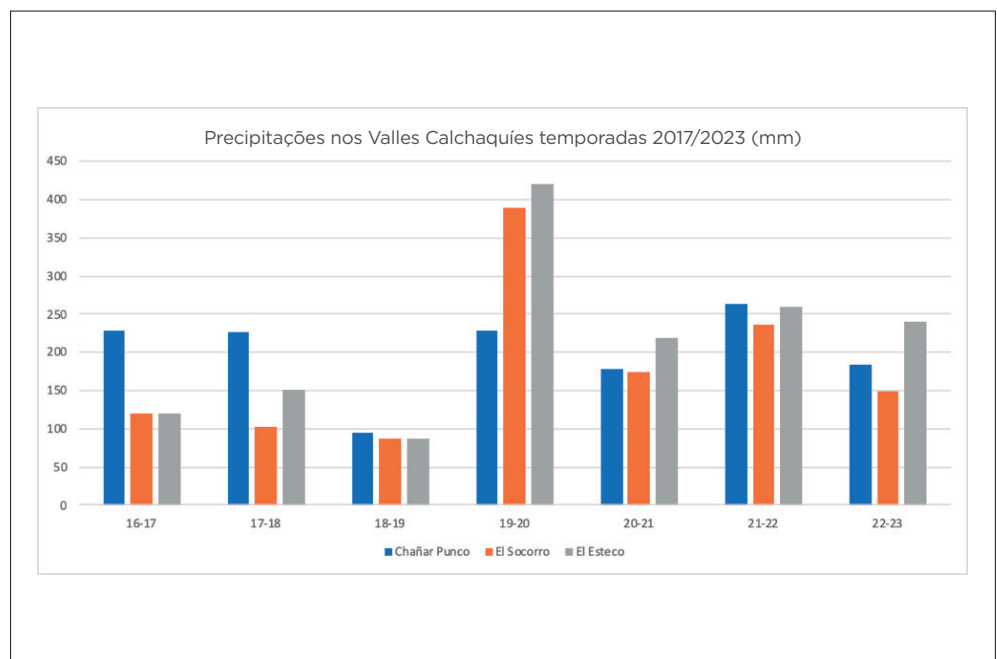
Na mesma sintonia, ao se comparar as diferenças com a temporada passada versus o histórico, para o vinhedo de Ugarteche de Doña Paula, as curvas são eloquentes de algo que ocorreu em toda a região.



Neste outro gráfico da região dos Valles Calchaquíes se observa como o acúmulo de temperaturas ao longo da temporada 2022-2023 se assemelha muito à da temporada 2021-2022. A informação corresponde às fincas de El Esteco.



Apesar disso, com relação às precipitações nos Valles Calchaquíes, a temporada 2022-2023 teve um padrão dentro do esperável para a zona.





WINESOFARGENTINA.COM

 @winesofarg

 winesofargentina

 @winesofarg