

MENDOZA

REPORTE DE COSECHA

QUINQUENAL

(2012-2016)

Susana Balbo

W I N E S



REPORTE DE COSECHA

MENDOZA 2012 *Malbecs Destacados*

ENTRADA EN CALOR. BAJO RENDIMIENTO.

La 2012 será recordada como una de las cosechas con menor rendimiento, aportando uvas de gran concentración de aromas.

A nivel nacional, los números de 2012 muestran una disminución de 22% respecto de la cosecha 2011 (2.225 millones de toneladas vs. 2.860 millones de toneladas).

Como casi todos los años, la primavera del 2011, dejó atrás un invierno muy frío y seco.

El 23 de septiembre hubo una helada en toda la Provincia de Mendoza, con las características de una helada “oculta”: hubo una caída leve de la temperatura (apenas unas décimas por debajo de cero) pero en un momento determinante, cuando la mayoría de las variedades estaban en estado de yema de algodón, o bien, a punto de brotar, produciendo una demora notable en la brotación.

Las variedades de brotación temprana, como el Chardonnay, fueron las más afectadas con daños que pudieron observarse en las hojas ya desplegadas y también en los brotes que aun permanecían dentro de las yemas.

El 8 de noviembre corrió un fuerte viento Zonda, el cual descendió desde las zonas más altas de los valles hacia las planicies. Como consecuencia, hubo un daño mecánico en una gran cantidad de brotes, sobre todo en aquellos viñedos y varietales cuyos brotes aun no estaban sujetos a los alambres. Mientras que en la mayoría de los sitios las cepas estaban en plena floración, en los de variedad de floración más largo,

el proceso estaba por comenzar. Sin duda, el Zonda causó averías inmediatas y también a largo plazo: después del cuaje pudo observarse gran número de flores estropeadas y “millerandage”.

Dentro de las variedades más afectadas se encontró el Malbec, mientras que el Cabernet Sauvignon se encontró dentro de las menos afectadas debido a su ciclo fenológico más largo.

Teniendo en cuenta una primavera tan particular como la descrita es fácil concluir que la disminución de los rendimientos en la cosecha 2012 se debió a esta serie de eventos climáticos que afectó a la región.

La mayoría de las variedades mostraron disminución de rendimientos entre el 10% y 60%, especialmente el Malbec. Podría afirmarse que la caída fue del 30%.

El periodo envero e inicio de cosecha (enero - marzo de 2012) fue más seco y cálido que el año anterior ya que la cantidad de días con temperaturas mayores a 32°C superó el promedio histórico.

Merecen una especial atención los Malbec del valle de Uco, en particular aquellos de zonas como Altamira. Estos se destacan por su intenso aroma a frutas negras y una mayor concentración que en otros años. La cosecha 2012 será también recordada por la gran intensidad de color en los tintos como así también la finura de sus taninos y un gran potencial de guarda.



REPORTE DE COSECHA

MENDOZA 2013

Terroirs del Valle de Uco de gran calidad.

REFRESCANDO OTRA VEZ

Después de tres años consecutivos de cosechas con rendimientos medios y/o bajos, la cosecha 2013 fue de rendimiento “normal”.

Las bajas temperaturas llegaron pronto (todo el mes de febrero y principios de marzo), y afectaron el proceso de maduración. El comienzo del otoño también fue frío, lo cual se tradujo en un nivel de acidez naturalmente alto y pH bajo, con niveles de azúcar relativamente bajos. Por lo tanto, los vinos resultaron con un balance natural extraordinario.

La respuesta a esta situación fue mejor en los suelos arenosos y rocosos del Valle de Uco, en comparación con los suelos más pesados de las partes más bajas de los valles.

Las temperaturas medias ocurridas en enero fueron aproximadamente 1°C menores al promedio histórico, con noches más frescas que lo habitual.

Esta cosecha se equipara con otras cosechas frías recientes tales como 2001, 2005, 2008, 2010 y 2011.

Los Malbec de Altamira y Gualtallary muestran un color intenso y profundo, con buena tonalidad, y tipicidad aromática, mientras que los Cabernet Sauvignon y los Syrah de Agrelo se destacan por sobre el resto de las variedades.

En la medida que se explora y conoce los diferentes Terroir

dentro del Valle de Uco y Luján, se observa como sus tipicidades inciden en la vinificación y añejamiento del vino.

Los Malbec de Altamira se caracterizan por sus taninos finos, suaves y sedosos.

Los Malbec de Gualtallary se muestran más firmes y estructurados con taninos de grano fino y un gran potencial de guarda.

Por último, los Malbec de Agrelo tienen gran personalidad con taninos suaves, redondos, finos y dulces.



REPORTE DE COSECHA

MENDOZA 2014 *El nuevo Malbec de Chacayes*

OTRO AÑO FRÍO

Comparada con 2013, la producción anual de uva calló un 8%.

La cosecha 2014 ha sido la más fría desde la fundación de la bodega en 1999, y probablemente sea tan fría como la de 2001.

Después de los meses de diciembre y enero, secos y cálidos, se sucedieron los meses de febrero, marzo y abril con un clima frío junto con lluvias durante la temporada de cosecha. Esto definió las características para los diferentes Terroir de Mendoza.

Es muy importante prestar atención a los diferentes terroirs de modo de obtener lo mejor que ellos puedan dar. Aquí, el nivel de detalle y la precisión durante la temporada de cosecha es fundamental para determinar la calidad. (Ver mas abajo las diferencias dentro del mismo Terroir, por ej.: Gualtallary Norte vs. Gualtallary Oeste).

Los terroirs tardíos, como Altamira, son óptimos para variedades de ciclo medio a largo, como el Malbec o el Cabernet. Sin embargo, estos terroir no se destacan cuando son utilizados para variedades de ciclo corto o cuando se compara con los terroirs temprano como el de Vista Flores.

Cepas destacadas

Resultó excelente el Malbec de la parte alta del Valle de Uco (especialmente de Gualtallary y el Alto Río Tunuyán como Vista Flores y Chacayes), sin dudas las mejores uvas del año.

Nuestra Cosecha

Nuestra cosecha 2014 se inicio el 27 de febrero con Pinot Noir de la Finca Alluvia, ubicada en Gualtallary.

La cosecha terminó el 30 de abril, una semana antes que en 2013, con Cabernet Sauvignon de Finca Presidente, ubicada en Los Árboles, Tunuyán.

Las variedades Blancas pudieron sobreponerse al clima ya que provienen principalmente de Gualtallary, Los Árboles y Vista Flores, todos distritos del Valle de Uco.

Este área es reconocida por sus suelos pedregosos- arenosos, los cuales permiten el correcto drenaje de agua. El resultado fueron vinos blancos frescos, con notas cítricas, minerales y florales. En áreas frías, los Terroir con suelos pedregosos y que permiten una madurez temprana dejan su propia huella en cosechas como la de 2014.

Por ejemplo: Gualtallary Noreste vs. Gualtallary Suroeste. Mientras que el primero se destaca debido al componente calcáreo del suelo que da como resultado vinos tintos con aromas de frutos rojos y un acento mineral, el segundo se caracteriza por la fruta negra y notas de violeta.

La cosecha tuvo lugar entre siete y diez días más tarde que lo usual, lo que desplazó la curva de uva prensada. Sin embargo, la cosecha continuó con normalidad dentro de los promedios históricos. La demora mencionada no tuvo relación con la decisión de cuándo comenzar la cosecha,



En términos de madurez y balance para Malbec, la principal variedad de la bodega, la mejor fecha de cosecha fue en los primeros diez días de abril.

Nuevos Terroirs

En 2014 la bodega incorporó nuevos productores, principalmente del área de Chacayes, en el Alto Tunuyán, un terroir extraordinario con suelos de textura franco-arenosa y pedregosos los cuales garantizan una buena permeabilidad, limitan el crecimiento de las plantas y aseguran una madurez perfecta -particularmente en años como este.

Benmarco Malbec es un tributo al Valle de Uco, de donde proviene, ofreciendo un bouquet de frutas frescas y aromas primarios.

Para terminar, la cosecha 2014 fue otra cosecha fría que ofrece buenas perspectivas para sus vinos. Susana Balbo aseguró que “aún cuando éste fue un año inusual en nuestra región, nuestros vinos presentan un rango amplio de aromas y sabores que hacen notable la expresión de los diferentes Terroir. Hemos obtenido resultados asombrosos y la buena calidad será, sin dudas reflejada en nuestros vinos de alta gama”.

REPORTE DE COSECHA

MENDOZA 2015

Grandes Malbecs de terruños excepcionales

NUEVAMENTE UNA COSECHA FRÍA

Podemos caracterizar a la cosecha 2015 como una cosecha algo inconsistente y muy dependiente de los buenos viñedos, de los cuales habrá muy buenos vinos.

El ciclo vegetativo 2014-2015 ocurrió con cierto adelantamiento respecto al promedio histórico, en una ventana de una semana a diez días, con una buena y homogénea brotación.

Las temperaturas máximas y mínimas promedio de los meses más cálidos, fueron inferiores al promedio histórico, constituyendo la cuarta añada fría consecutiva, ya que la última vendimia cálida que tuvimos en Mendoza fue en el año 2012.

El inicio de primavera fue seco, pero cuando el verano llegó, las lluvias lo hicieron con él, superando los promedios, especialmente en Enero, Febrero y parte de Marzo.

Febrero fue el mes donde se experimentó el pico máximo de precipitaciones y si consideramos el período brotación-cosecha (Octubre-Abril) las lluvias superaron en algo más de 100 mm a los promedios históricos en la mayoría de las zonas, siendo esto un 30% sobre el promedio.

En zonas de suelos pesados, francos o arcillosos, los problemas de podredumbre fueron más evidentes.

En lugares de suelo arenoso, franco arenoso y fundamentalmente

pedregosos y de buen drenaje, no se presentó este problema, destacándose la calidad de las uvas de los viñedos asentados en estas condiciones.

Aquellos terruños excepcionales, especialmente los del Valle de Uco, dieron vinos de gran fineza y notable equilibrio, demostrando su consistencia a través del tiempo.

Fue un año en donde el principal trabajo de viticultores, productores y enólogos fue separar los mejores lotes o parcelas de los mediocres.

Suelos más pesados como La Consulta, Eugenio Bustos, la zona baja de Vista Flores, el centro de Tunuyan y Tupungato y las partes bajas de Agrelo y Perdriel, en cambio, tuvieron más inconvenientes.

Definitivamente no fue un buen año para el Cabernet Sauvignon, dando vinos de poco color y carácter.

Los Malbecs de distritos o regiones como Gualtallary, Los Chacayes, Altamira, Los Arboles, algunos viñedos de El Peral y zonas altas de Agrelo, sobresalen.

Aquellos vinos que provienen de sitios top, esperamos vinos con taninos austeros, de estructura bien delineada y gran acidez, con un largo potencial de guarda.

REPORTE DE COSECHA

MENDOZA 2016

Se destacan los Malbec y Cabernet Franc del Valle de Uco

AÑO DESAFIANTE PERO QUE AUGURA VINOS INCREÍBLES

La vendimia 2016 será recordada largamente por todos quienes producimos vino por ser tal vez la más desafiante de las últimas dos décadas, una de las más frías y al mismo tiempo, la más escasa de los últimos 60 años. Año de El Niño, que muchos presagiaban como otro 1998 y que finalmente no lo fue, gracias al manejo más experimentado de los viñedos que no sucumbieron en podredumbres al nivel de ese año.

Desde el año 1992, en Mendoza sufrimos la recordada helada del 4 de Noviembre que se llevó alrededor del 50%, no teníamos una cosecha tan baja. En ese año cosechamos 19,4 millones de quintales en el país, mientras que en la vendimia 2016, alcanzamos solo los 17,4 millones de quintales.

Fue una cosecha que **rompió el molde** como me gusta definirla, porque por sus características climáticas principalmente de vendimia muy fría y húmeda, **no puede ser comparada con ninguna otra en las últimas 3 décadas.**

Si bien la vendimia fue difícil, en varias IG´s o “apelaciones” como nos gusta llamar, hemos cosechado “uvas de libro”.

Si en Mendoza anhelamos hacer vinos con un buen balance entre acidez natural, más bajo alcohol y adecuada madurez fenólica, entonces este fue el año!

A pesar de haber sido una cosecha desafiante, esto no erosionará la posibilidad de que haya grandes vinos, aunque seguramente serán escasos.

En Susana Balbo Wines pudimos moler uvas con tan buena o incluso mejor sanidad que en el 2015, año que de por sí fue también difícil.

El impacto del clima en las fases fenológicas

Tras una post cosecha 2015 y un invierno más secos que los registros históricos, la temporada se iniciaba en el 2015 con una primavera fría y húmeda en la mayoría de las zonas, incluso Setiembre y Octubre del 2015 registraron precipitaciones por debajo del promedio registrado en la serie 1981—2010. El mes de Noviembre se equilibró, colocándose en promedio histórico y a partir del mes de Diciembre y hasta el mes de Abril de 2016, ya tuvimos temperaturas máximas, medias y mínimas más bajas y más precipitaciones que el promedio histórico para esos meses.

Esta situación produjo un retraso en todos los estadios fenológicos de 20 días, desde brotación, pasando por floración, cuaje, envero y hasta cosecha. Nunca la fenología pudo ponerse al día y llegamos a una cosecha que según zona fue hasta tres semanas más tarde que lo normal, pero al mismo tiempo y dada la escasez de uva, mucho más concentrada y rápida.





Fue notable ver como en zonas frías como Gualtallary y Altamira en el Valle de Uco, el envero se produjo a fines de Febrero, cuando normalmente ocurre entre mediados y fines de Enero.

A quienes nos gusta trabajar con datos bioclimáticos, pudimos comprobar que **este fue un año burguignon**, porque tuvimos índices bioclimáticos (sumatoria grado-días, índice de Winkler) propios de una zona fría como Borgoña (zona W I), más que de una zona templada o fresca como habitualmente puede ocurrir (W II ó III).

En el mes de Setiembre, antes de brotación se produjeron las primeras heladas tardías, lo que ocasionó una disminución notable en la carga de los viñedos, que dependiendo de la zona y de las variedades, ocasionó entre el 20% y hasta el 50% de mermas.

Fue muy común ver viñedos de Malbec en el Valle de Uco, con producciones promedio de 2,5 a 4 mil kilos por hectárea; igualmente muchos Chardonnay sintieron el efecto del frío, reduciendo su potencial productivo.

Donde más se sintieron las mermas, fue en el Este de Mendoza, tanto en variedades finas como cerezas y criollas, con disminuciones muy importantes que promediaron el 40% y hasta el 50%.

Afortunadamente, tanto en Marzo como en Abril, el clima se presentó aún frío pero algo más seco que Enero y Febrero.

El 17 de Marzo tuvimos un inusual zonda que elevó la temperatura máxima a 32 y 34 grados centígrados según zona y llevó los niveles de humedad al 20%, dándonos una ventana de cosecha para poder ingresar la mejor uva a las Bodegas.

Así entonces, la cosecha que comenzó casi 3 semanas más tarde, finalizó una semana antes de lo usual.

Las nevadas de fin de Abril (24 y 25 en la zona alta del Valle de Uco) pusieron un fin natural a la cosecha, ya que los productores ante su inminencia, se apresuraron a cosechar todo en la semana previa.

Regiones y variedades que se destacaron

Fue una vendimia en donde se destacaron los mejores sitios y sus mejores uvas.

En lugares con suelos de textura arenosa y piedras, como muy comúnmente vemos en muchas apelaciones del Valle de Uco, la calidad fue magnífica. Destaco particularmente a Los Chacayes, que por ser un pequeño lugar más caluroso dentro de la región, maduró su fruta notablemente bien. Gualtallary, que no es sorpresa, como siempre destacará lo indomable de su espíritu con vinos muy frescos, lineales, austeros y muy finos.

Varietalmente hablando, los Malbec del Valle de Uco de suelos de muy buen drenaje sobresalen, al igual que algunos Cabernet Franc (que continúan siendo escasos!).

Los vinos de la vendimia 2016 serán obviamente mucho más frescos que ninguna otra cosecha que le anteceda. Van a ser vinos de mucha expresión aromática, algunos border con carácter herbal que depende de donde vengan no les vendrá mal. Muy fluidos y equilibrados en boca, con una acidez notable.

Susana Balbo
W I N E S

www.susanabalbowines.com.ar

f SusanaBalboWines | t @sbalbowines