

Mendoza Junio 2017

REPORTE DE COSECHA
2017

Susana Balbo
W I N E S

REPORTE DE COSECHA 2017

EDGARDO DEL PÓPOLO, GERENTE GENERAL DE SUSANA BALBO WINES JUNTO AL EQUIPO ENOLÓGICO, REALIZARON UN ANÁLISIS DE LA VENDIMIA 2017: **CÁLIDA Y SECA**, UNA CLÁSICA VENDIMIA MENDOCINA.

Si la vendimia 2016 fue la más escasa en los últimos 60 años... como si eso fuera poco, la vendimia 2017 fue la segunda más escasa, puesto que los rendimientos, especialmente en regiones como el Valle de Uco, fueron nuevamente muy bajos.

Ligeramente por encima de los 19,5 millones de quintales (1950 millones de kilos) cosechados en todas las regiones vitícolas del país, superó en un 12% los 17,4 millones de quintales (1740 millones de kilos) de su antecesora.

Los factores condicionantes de una vendimia nuevamente baja

Malbecs con 2.000 a 3.000 kilos por hectárea fueron una foto habitual de una vendimia escasa pero de altísima calidad. En el Valle de Uco, especialmente en zonas sobre la línea de los 1000 metros de altitud, la variedad sufrió una inesperada caída de rendimiento, incluso en muchos viñedos estuvo por debajo de lo cosechado en el 2016, que como se mencionó antes, fue la cosecha más baja registrada en décadas.

Todos sabemos que el Malbec es una de las variedades más susceptibles, con gran tendencia al corrimiento (coulure y millerandage), el cual siempre se incrementa cuando las condiciones climáticas son especiales, como primaveras frías o vientos en floración; es muy probable que los intensos fríos de fines de Setiembre (28 de Setiembre) que afectaron a la variedad Chardonnay justo en su momento de su inicio de brotación (primer hoja verde visible) disminuyendo fuertemente su productividad, hayan afectado también al Malbec produciendo la caída de rendimiento.

Agudizando la observación y buscando causas más profundas, podemos decir casi concluyentemente que más allá de los fríos de la última primavera (2016), fueron los de la primavera anterior (2015), también responsables de estas mermas; - por qué?, pues porque la primavera 2015 fue muy fría, húmeda y de muchos días nublados, registrándose entre 3 y 5 grados centígrados menos en las temperaturas medias del ciclo primaveral. Este fue el momento en el que se pre-formaron los racimos de la cosecha 2017 por lo que su tamaño y forma se vieron afectados.



CÁLIDA Y SECA, UNA CLÁSICA VENDIMIA MENDOCINA.

REPORTE DE COSECHA 2017

Pudimos ver racimos más pequeños que lo normal, con anomalías de formación como ser parte racimo-parte zarcillo, de pocos granos, muy sueltos.

Estos fueron- a mi juicio- los factores predisponentes de una cosecha baja.

El invierno 2016 fue frío y seco, diferente al 2015 más húmedo. Y la primavera 2016 también fue fría y seca, lo que permitió la ocurrencia de heladas casi generales.

Los distintos estadios fenológicos se fueron sucediendo en estas condiciones y llegamos al envero con una semana a 10 días de adelanto comparado con el 2015-2016.

El envero fue MUY especial: el más largo que jamás haya visto en 25 años: Si usualmente demanda entre 1 semana y 10 días, en esta ocasión, el envero del 2017 tuvo una duración de entre 20 y 30 días entre su inicio y su fin.

Luego, la cosecha llegó adelantada entre una semana y 10 días y la mayoría de los enólogos, prefirieron cosechar las uvas con mayor acidez y frescura.

En SBW iniciamos la vendimia alrededor de 2 semanas antes, con nuestro programa de rosados frescos, los cuales comenzamos a cosechar a mediados de Febrero, con excelente acidez y marcada expresión frutal. Seguimos posteriormente con los vinos blancos del Valle de Uco los que también se destacan por su acidez brillante y así llegamos a la primera semana de Marzo con los primeros tintos.

Si Enero y Febrero fueron calurosos, Marzo y Abril fueron más frescos, lo que complementando las bajas producciones, nos llevaron a obtener vinos muy interesantes. En algunas zonas la madurez azucarina se detuvo cuando empezaron los fríos, lo que hizo que algunos productores decidieran dejar de esperar.

Finalizamos la vendimia 20 días antes de lo que determinan los registros históricos como promedio y antes de las lluvias, con vinos tintos de llamativa concentración (especialmente el Malbec), colores muy vivos, notable acidez, pH's más bajos de lo que estamos acostumbrados y una delicada e intensa expresión frutal.

Fue una vendimia de sol y fruta, no obstante y dado lo temprano que recolectamos las uvas, fue una cosecha muy fresca, con un muy buen nivel de ácido málico.

Al final de la temporada y con la uva ya recolectada y toda dentro de la Bodega, llegaron las lluvias en Abril, intensas y prolongadas en Pascuas, terminando un año con un buen nivel de humedad en los viñedos y alucinantes paisajes otoñales rojo-amarillos.