

Mendoza Mayo 2018

REPORTE DE COSECHA
2018

Susana Balbo
W I N E S

COSECHA 2018

GRAN AÑO PARA UNA COSECHA CONCENTRADA EN EL TIEMPO.

EDY DEL PÓPOLO, GERENTE GENERAL DE SUSANA BALBO WINES, INFORMA SOBRE LA COSECHA 2018 EN MENDOZA: CÁLIDA, SECA, CON NIVELES DE PRODUCCIÓN MÁS ALTOS Y CUALIDADES SOBRESALIENTES.



El invierno del 2017 fue muy templado y seco. El frío se sintió menos que otras veces, no fue para nada drástico, con pocas tormentas y alguna nevada, especialmente en las zonas más altas del Valle de Uco.

La primavera siguió este rumbo, con temperaturas muy agradables y un clima establemente seco, hasta que el 13 de Octubre se registraron heladas, especialmente en las zonas más bajas de cada región.

En el Valle de Uco, las temperaturas más bajas ocurrieron en el sur, donde las mínimas llegaron a -4 grados (El Cepillo); pero hubieron también heladas con temperaturas bajo cero más leves en La Consulta, Altamira, Vista Flores, Los Chacayes, San Pablo y las zonas bajas de Tupungato como El Zampal. En Gualtallary hubieron también temperaturas bajas, pero no se apreció el efecto del frío en forma inmediata, sino que el mismo pudo observarse semanas después.

La brotación hasta entonces venía muy completa y pareja, de gran calidad y prometía un año de mejor producción que nos permitiese recuperarnos de las muy magras cosechas 2016 y 2017.

Luego llegaron más días fríos, especialmente las madrugadas de los sábados 21 de Octubre y 18 de Noviembre (hubo lugares en donde se combatieron como en Altamira y San Pablo). En sectores bajos de Gualtallary observamos algunas plantas con todos sus brotes helados tras la noche del 18 de Noviembre.

Asimismo, entre fines de Octubre y principios de Noviembre, acontecieron días calurosos (algunos con temperaturas entre 30 y 35 grados), alternados con días fríos.

Esta alternancia provocó diferentes estímulos en las plantas que se manifestaron con crecimiento irregular, emisión de brotes secundarios (feminelas) con el brote principal aun pequeño y corrimientos de los estados fenológicos.

En algunos viñedos las plantas crecieron desuniformemente, siendo algunas de porte normal y otras quedando pequeñas, con desarrollo de brotes un tanto desparejo. Plantas con brotes sin dominancia apical, llenos de feminelas, finos o ahilados, con pobres racimos....producto de yemas que padecieron bajas temperaturas.

GRAN AÑO PARA UNA COSECHA CONCENTRADA EN EL TIEMPO.

REPORTE DE COSECHA 2018

En la parte alta de Gualtallary, sobre los 1400 msnm, tanto el Malbec como el Cabernet Franc florecieron entre el 22 y 28 de Noviembre, terminando su cuaje a inicios de Diciembre. En el Valle de Uco en general, la floración y el cuaje se dieron en fecha normal.

El mes de Enero se presentó cálido y seco, mientras que Febrero fue muy caluroso y se mantuvo muy por debajo de la media en precipitaciones, comenzando algunos viñedos de distintas zonas del Valle de Uco a manifestar síntomas de estrés prematuro.

Marzo llegó con temperaturas más bajas, adecuándose a las medias históricas y permitiendo a las plantas relajarse de los calores de Febrero.

Los muy buenos viñedos se mostraron muy saludables, con un nivel muy bajo (y hasta 0!) de tratamientos preventivos contra enfermedades como peronospera y oidio.

Llegamos finalmente a la cosecha, la cual más allá de adelantarse, se concentró. Esto es, comenzó casi en fecha normal en la mayoría de las zonas, pero a medida que avanzó la madurez, lo hizo en las principales variedades al mismo tiempo y sin discriminación por región: se juntaron zonas del Valle de Uco que son más tardías con algunas de Luján de Cuyo o Maipú.

A partir de la tercer semana de Marzo, la madurez azucarina comenzó a crecer rápidamente, al mismo tiempo que la acidez inició una precipitada caída.

La madrugada del 25 de Marzo sorprendió a varias zonas del Valle de Uco con una helada, fundamentalmente en las zonas más bajas como El Cepillo, La Consulta y Eugenio Bustos en San Carlos, algo más atenuadas en Altamira y Vista Flores y menores, casi irrelevantes en el resto de las zonas, incluso en Luján de Cuyo (partes bajas de Agrelo y Perdriel).

El final de la cosecha, que debió naturalmente haber ocurrido no más allá de mediados de Abril, terminó como habitualmente ocurre a finales de Abril (y varias bodegas aun cosechando los primeros días de Mayo), con uvas sobremaduras, sin acidez y con niveles de alcohol potencial muy altos.

Podríamos concluir con que la cosecha 2018 será recordada como una vendimia cálida y seca, en donde los niveles de producción se recuperaron respecto a las dos anteriores; que la calidad de las uvas fue sobresaliente, siempre que tengamos en cuenta aquellas uvas cosechadas en tiempo normal ya que al concentrarse la madurez entre la tercer semana de Marzo y la primera de Abril, la calidad posterior de los vinos de uvas ingresadas más tarde podría ser irregular, con altos alcoholes y acidez desbalanceada producto de las necesarias correcciones.

Habrá muy buenos vinos en la mayoría de las regiones, la calidad dependerá este año por sobre todo, de lo acertado del momento de cosecha de cada productor o Bodega.