

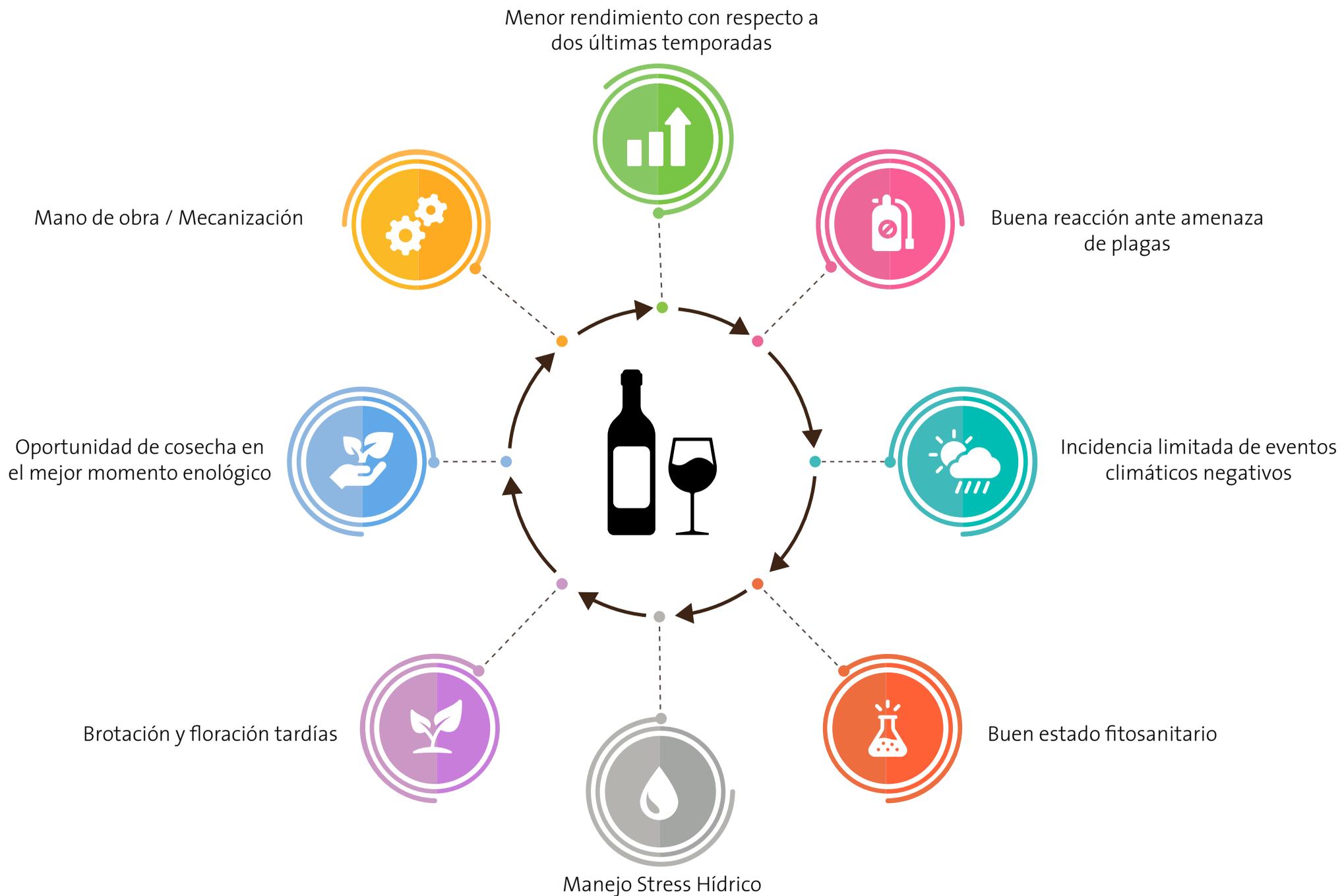


Asociación Nacional
de Ingenieros Agrónomos
Enólogos de Chile

REPORTE VENDIMIA 2019



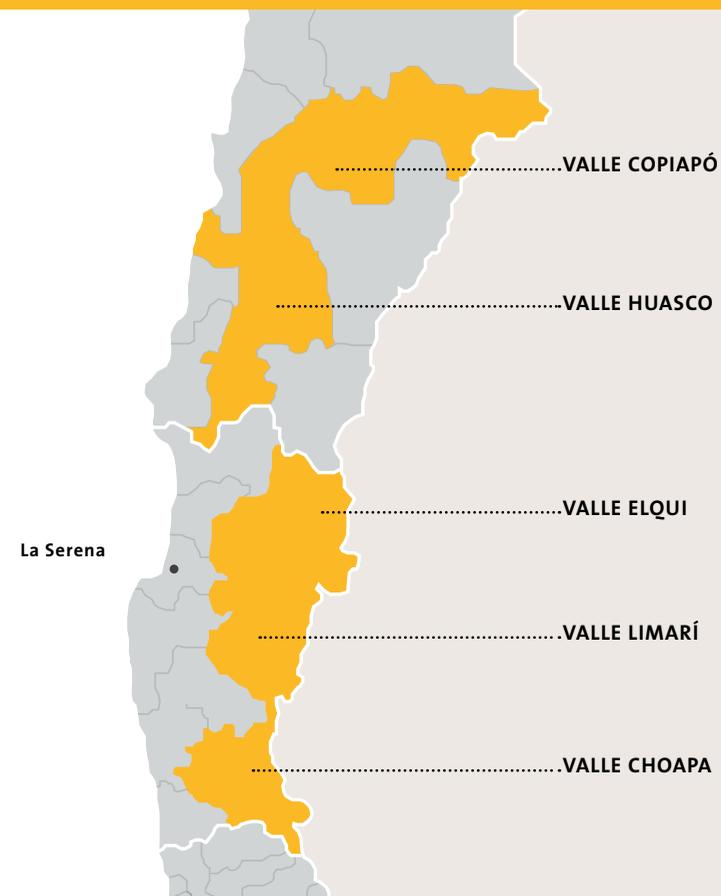
ASPECTOS CLAVE DE LA TEMPORADA





ZONA NORTE

- Gran amplitud térmica durante la época de maduración
- Brotación temprana
- Muy buena calidad global de las uvas y vinos
- Moscatel y Chardonnay destacan por su expresión aromática, entre los tintos destaca Syrah.
- Menor producción; -20% en algunos sectores
- Aspectos preocupantes:
 - sequía,
 - golpes de sol
 - deshidratación de granos por poca disponibilidad de agua
- Problemas que trascienden al año:
 - parras con virosis
 - problemas de nemátodos en algunos cuarteles





ACONCAGUA, CASABLANCA, SAN ANTONIO, LEYDA, LO ABARCA

- Ausencia de heladas y lluvias en primavera: permitió una buena floración y brotación.
- Amplitud térmica en la época de maduración, ausencia de lluvias en cosecha y buen estado sanitario de las uvas
- Sequía: aspecto que requirió atención de los técnicos para paliar sus efectos en la viña
- Menor acidez total y pH más elevados en la mayoría de las variedades
- Buena evaluación de variedades tintas; excepción Merlot.
- Rendimientos en la mayoría de las variedades se reportan aumentos respecto a los registros históricos y a la estimación de cosecha, con algunas excepciones.
- Buena sanidad en el viñedo, entre otros motivos, debido a lo seco de la temporada
- Sin efectos negativos importantes debido a las altas temperaturas del verano, salvo en Carmenère, donde las altas temperaturas del verano generaron una baja en el contenido de ácido málico en las uvas, junto a problemas de cuaja
- Madurez completa y homogénea
- Cosecha se adelantó entre una y dos semanas respecto a la fecha habitual





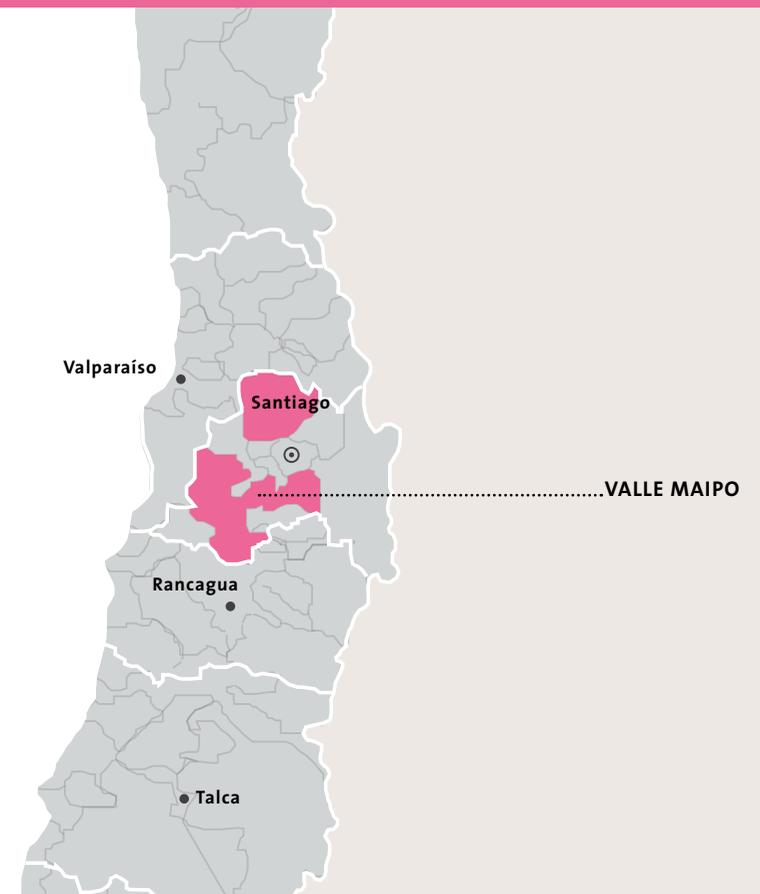
- Se destaca la calidad aromática y relación de acidez total / pH, en Syrah y Malbec en zonas interiores y Chardonnay, Pinot Noir y Syrah en zonas más costeras.
- Nemátodos, problema endémico de esta zona, a lo que sumaron este año focos de Botritis (*Botrytis cinerea*) y ataque de avispa Chaqueta Amarillas (*Vespula germanica*) en cuarteles de Sauvignon Blanc
- La poca disponibilidad de mano de obra ha hecho aumentar la vendimia mecánica, llegando incluso a un 75% en algunas viñas; avance en la mecanización para el manejo de malezas.
- Vendimia muy técnica: la capacidad de reacción de los equipos agrícolas y enológicos generaron grandes diferencia en los resultados frente a condiciones similares.
- Vinos con perfil organoléptico más austero en cuanto a aromas, pero de buena expresión frutal, más complejos en boca y pH por sobre los valores habituales para vinos del valle. Buena concentración y buen potencial de guarda.
- La logística en bodega se vio beneficiada debido a un buen momento de cosecha.
- En Lo Abarca, la ausencia de lluvias tanto en primavera como en cosecha permitió un excelente estado sanitario de las uvas y oportunidad de cosecha; destacando la expresión aromática de Riesling y Syrah, junto a buenos niveles de acidez a pesar de pH más altos





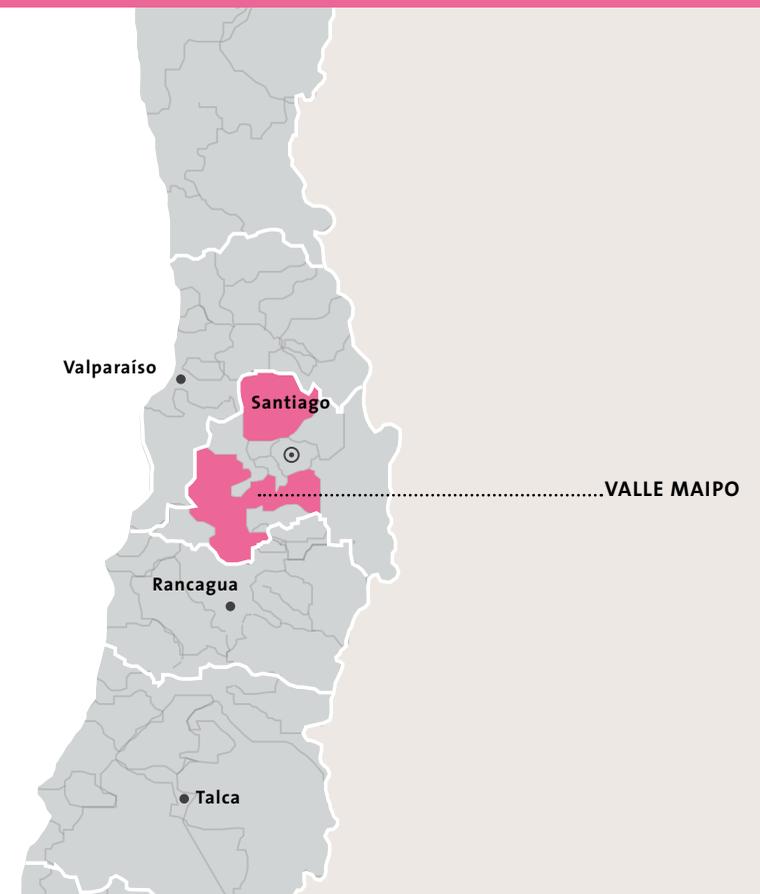
MAIPO

- De acuerdo a las diferentes zonas y variedades es posible encontrar diferencias cualitativas, de rendimiento y de oportunidad de cosecha.
- Zona entre cordilleras cercana a Melipilla, aspectos positivos: luminosidad y temperatura tanto en primavera como en la época de cosecha, la ausencia de fenómenos climáticos que afectaran la floración y/o la brotación y la amplitud térmica en el periodo de madurez de las uvas.
- La sequía es un tema importante al igual que en otras zonas del Valle Central.
- Se destaca el perfil aromático de vinos, pero con menor acidez total y pH más elevado.
- Menores rendimientos, pero no tan acentuado ni generalizado como en otros valles.
- Adelanto en la brotación debido a la acumulación de horas frío; la cosecha se adelantó alrededor de dos semanas
- disponibilidad y costo de la mano de obra agrícola es un aspecto que cobra mucha importancia.
- Sector cordillerano de Pirque: las buenas condiciones se repiten y se agregan el buen estado sanitario de las uvas junto a la ausencia de lluvias durante la vendimia y la consecuente buena oportunidad para cosechar las diferentes variedades.





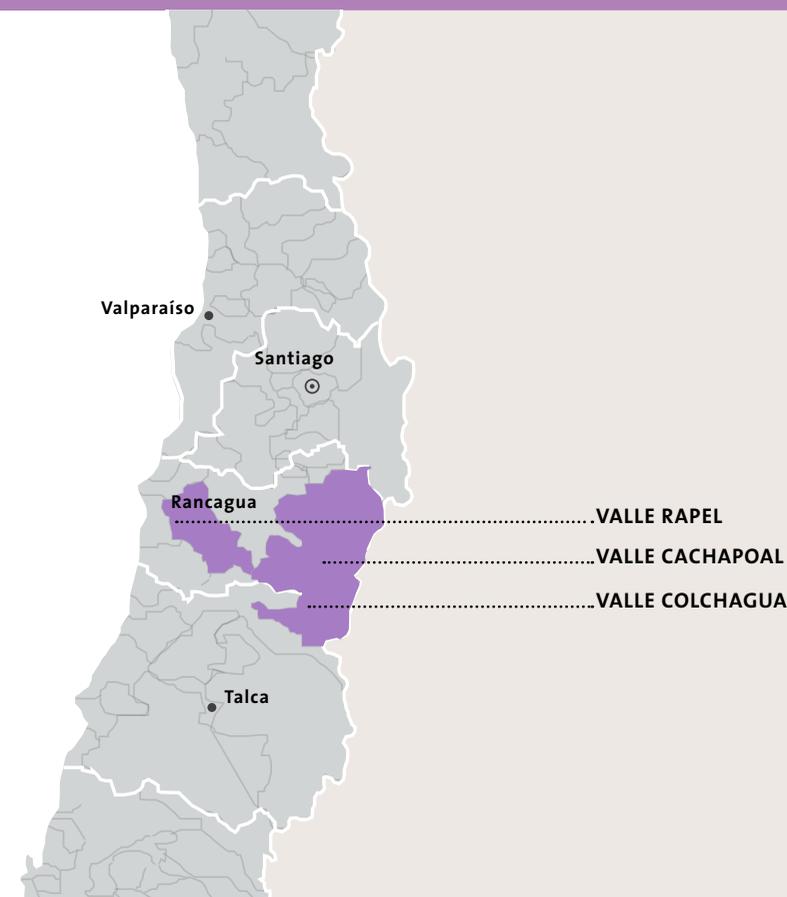
- Calidad global es muy buena en Cabernet-Sauvignon y Syrah; en ciertos cuarteles se presentó cierta heterogeneidad de la uva
- Rendimientos: se aprecia una disminución en cuarteles de Sauvignon Blanc y Chardonnay y alzas en ciertos viñedos de cepas tintas.
- Aromáticamente destacan vinos de Cabernet-Sauvignon y Carmenère,
- Zonas del sector oriente de la región pero más alejadas de la cordillera tuvieron un periodo de cosecha extenso, favorecido por las buenas condiciones climáticas del otoño
- Zona más cercana a la costa del Maipo: viñedos de Cabernet-Sauvignon en la zona de Longovilo presentan una calidad calificada de excelente a pesar de una baja importante en sus rendimientos, habiéndose adelantado su cosecha.





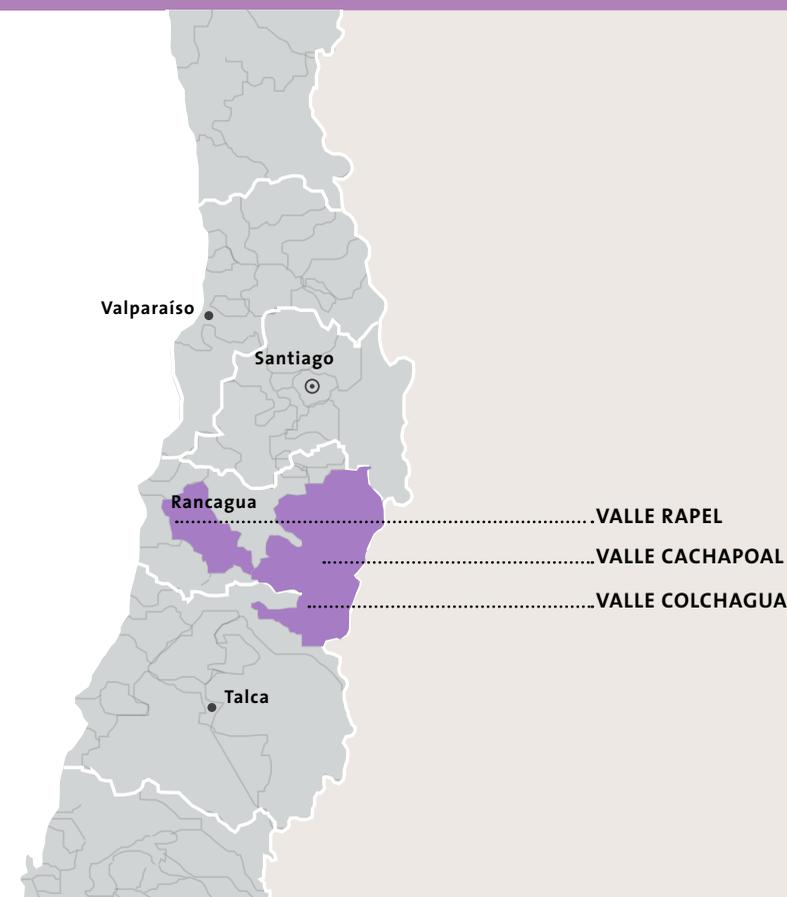
RAPEL, CACHAPOAL Y COLCHAGUA

- Zona norte de Rapel presenta aspectos positivos como la amplitud térmica en la época de madurez y la posibilidad de manejar el estrés hídrico
- Cabernet-Sauvignon, Malbec, Carmenère, Petit Verdot y Cabernet Franc presentan un muy buena calidad global
- En Rengo no se registraron efectos por los granizos caídos en el mes de noviembre, sin embargo, cabe señalar que viñedos de Cabernet-Sauvignon, en la zona de Codegua, sí registraron disminución en su carga producto de la granizada.
- Zona entre cordilleras: buenas condiciones climáticas durante la cosecha y la ausencia de heladas en primavera.
- Calidad global de los vinos es mejor en variedades tintas que blancas, con una calidad aromática evaluada como buena en términos generales, pero con una acidez más baja que en un año normal.
- Presencia de Oídio (*Erysiphe necator*) sólo se hizo notar en viñedos de Chardonnay y Sauvignon Blanc



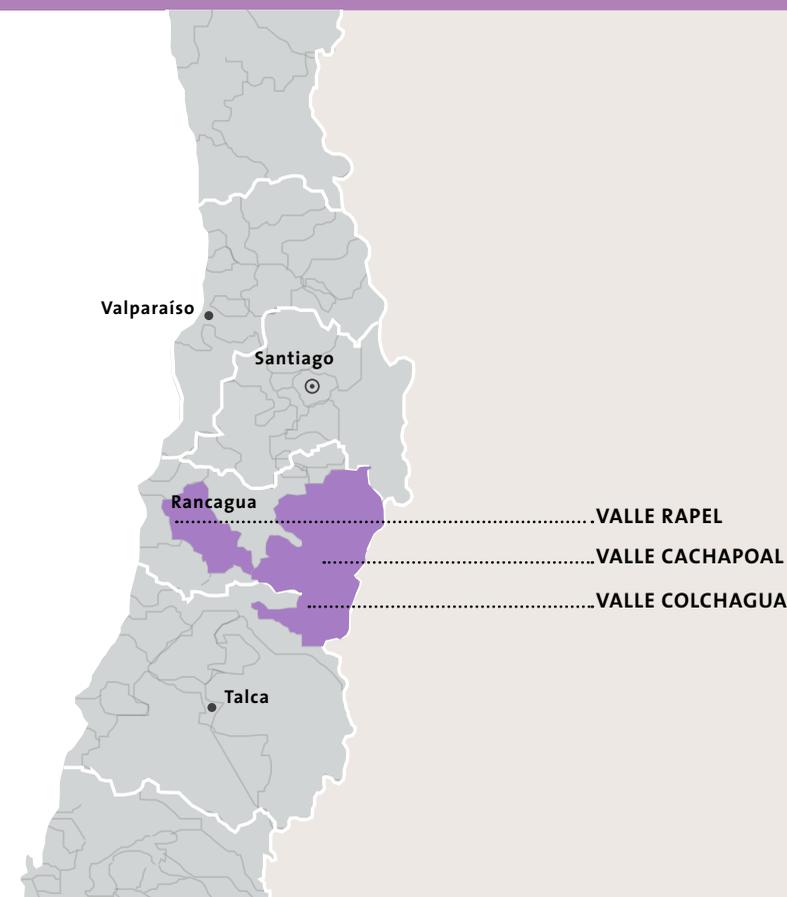


- Zona de Peumo No hubo variaciones importantes en los rendimientos, obteniéndose una cosecha de acuerdo a lo proyectado.
- Se menciona al Syrah como la variedad más afectada por las altas temperaturas del verano.
- Cosecha mecánica en este valle presenta un importante avance.
- Zona Andes de Colchagua presentaron un cúmulo de condiciones positivas que determinaron una muy buena temporada
- Expresión aromática es señalada como un punto fuerte, junto a una buena evaluación se reporta respecto a la relación entre acidez total y pH
- Zona de Marchigüé las condiciones climáticas de la temporada, salvo la sequía, fueron favorables para el desarrollo de las diferentes variedades.
- Rendimientos fueron mayores en Merlot, Carmenère y Chardonnay respecto a los registros históricos, y menores en el caso de Cabernet-Sauvignon
- Debido a la sequía la disponibilidad de agua fue casi nula bloqueando las últimas etapas de la madurez de algunas variedades como Syrah.





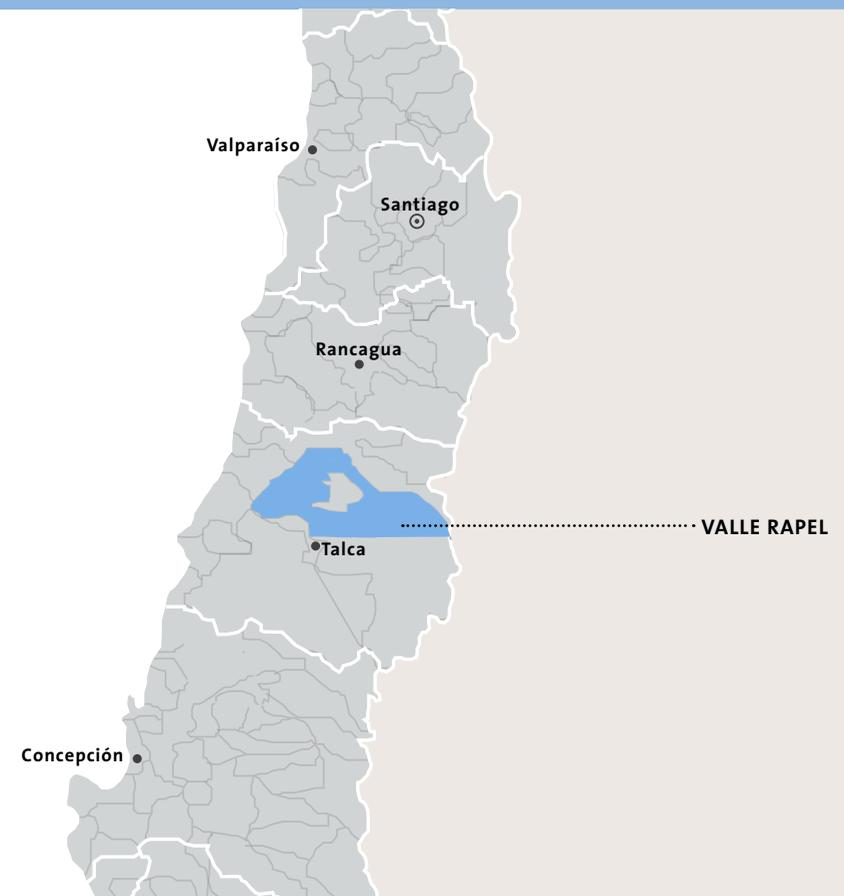
- Desbalance entre acumulación de azúcar respecto de la madurez fenólica; pinta más larga de lo normal; con consecuencias debido a la ola de calor (finales de enero y primera quincena de febrero) la que afectó variedades como Cabernet-Sauvignon y Merlot que presentaron algo de deshidratación.
- La cosecha mecánica alcanza un 70% de los viñedos, sin embargo, la disponibilidad de máquinas se transforma en un punto crítico debido a la alta demanda concentrada en un breve periodo de tiempo.
- Zona Entre Cordilleras, repite las condiciones favorables indicadas para el resto del valle.
- En Apalta menores rendimientos se aprecian principalmente en viñedos de Cabernet-Sauvignon, manteniéndose una producción de acuerdo a las proyecciones esperadas.





CURICÓ

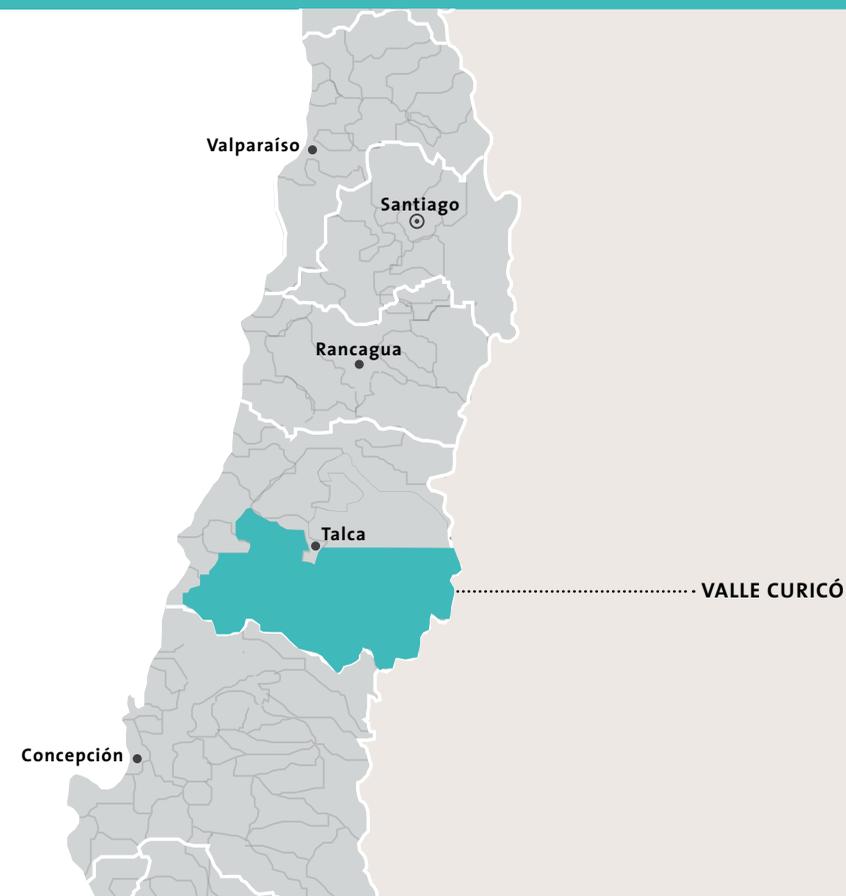
- Oportunidad de cosecha fue la apropiada en parte debido a la ausencia de lluvias en vendimia.
- Acidez total de las cepas blancas fue menor que en cepas tintas, siendo considerada baja en algunos cuarteles.
- Respecto a los rendimientos, se registraron alzas en algunos cuartes de Chardonnay y Sauvignon Blanc, pero en el caso de la mayoría de las variedades tintas no hubo diferencias significativas aunque en su mayoría se cerraron a la baja.
- Sanitariamente fue un muy buen año,
- Las altas temperaturas en febrero hicieron aumentar de manera significativa la frecuencia de los riegos para poder mantener las plantas correctamente y evitar bloqueos y deshidratación.
- A pesar de la sequía el manejo del estrés hídrico fue uno de los aspectos positivos en esta zona.
- La mecanización de la cosecha es máxima, llegando a un 95% en ciertas empresas.





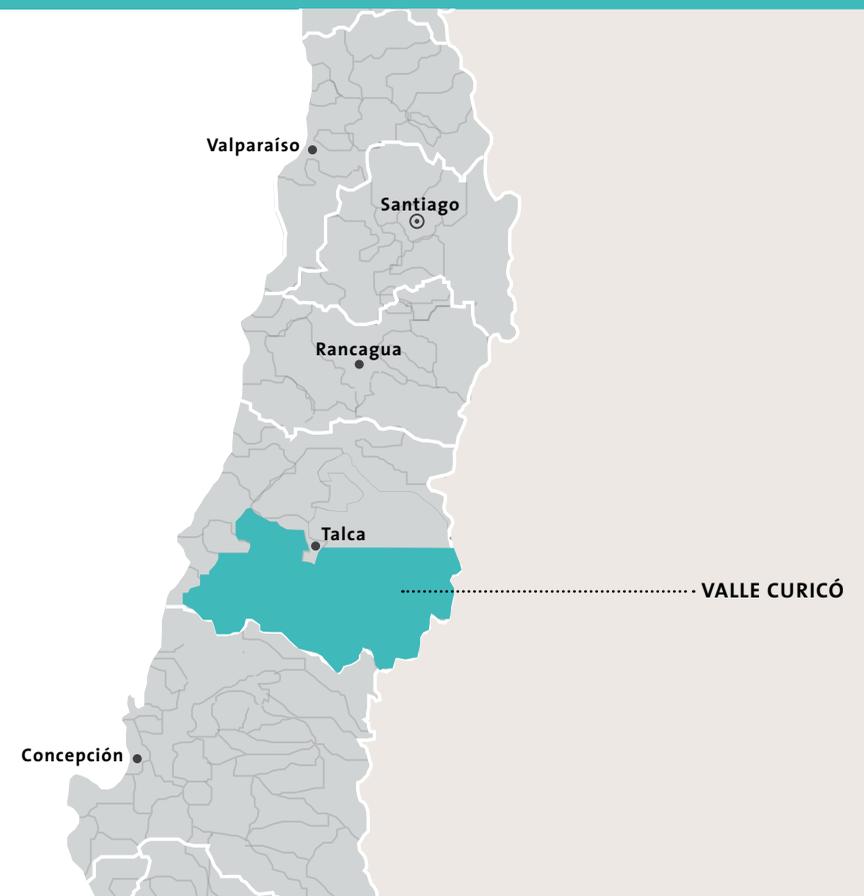
MAULE

- En Penciahue las buenas condiciones en la época de cosecha son señaladas como los aspectos más positivos de la temporada, al igual que la oportunidad de cosecha.
- Problema con disponibilidad de mano de obra, algunos focos de plagas y enfermedades, y heterogeneidad de uvas en algunas variedades.
- Loncomilla reportó muy buenas condiciones durante esta temporada, posicionando la cosecha 2019 como una de las mejores de los últimos años.
- Esto hace evaluar las uvas globalmente como muy buenas, en particular respecto a la expresión aromática de Cariñena.
- No se registraron problemas por fenómenos meteorológicos tanto en primavera (granizos, lluvia o heladas) como en verano (ola de calor), con lo que la evaluación final es especialmente positiva cualitativamente hablando.
- Cauquenes y hacia la costa, se destacan las temperaturas y luminosidad en primavera, la ausencia de lluvias en cosecha y la consecuente buena condición sanitaria de las uvas.
- Algunas heladas y precipitaciones en primavera complicaron las primeras etapas de la temporada.





- Hay una muy buena evaluación de todas las variedades
- Respecto a los rendimientos se habla de una baja generalizada del orden de 20% en todas las variedades.
- En San Clemente, la condiciones climáticas en la última etapa de la madurez junto a las favorables condiciones de cosecha, se consideran como los aspectos más positivos.
- Problemas asociado a la mano de obra y los efectos de Polilla del Racimo de la Vid (Lobesia botrana) son los puntos negativos para este sector.
- En la región del Maule del punto de vista cualitativo y productivo la vendimia es considerada como positiva.
- Elementos extra vitícolas: precio de la uva, costo y disponibilidad de mano de obra, y la oportunidad para el control de ciertas plagas de manera oportuna.





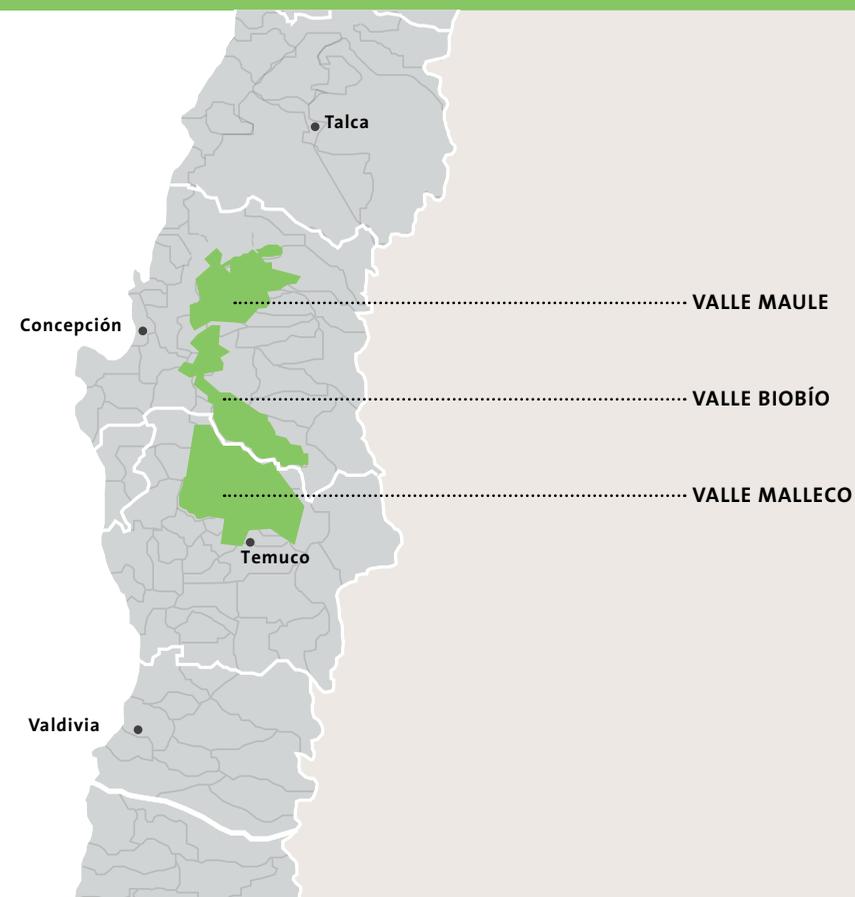
ZONA SUR

- En Ñuble e Itata una serie de elementos positivos se enumeran al momento de evaluar la temporada: buenas condiciones climáticas de la primavera, la ausencia de lluvias en cosecha, baja presión de hongos y amplitud térmica.
- Mientras que la sequía en las áreas de secano se transformo en un punto crítico, especialmente con las altas temperaturas registradas a principios de verano en la zona.
- Rendimientos con alzas en algunas cepas entre las que destaca especialmente un aumento del orden del 40% en Cinsault.
- Vinos evaluados hasta el momento muestran pH muy bajos en comparación con otras vendimias, por bloqueo en las últimas etapas de la madurez.
- Las olas de calor del verano afectaron en su mayoría a viñedos de cepa País, con plantas desfoliadas y colapsadas antes de alcanzar la madurez óptima para su cosecha.
- Algunas áreas del Valle del Itata reportaron heladas en primavera y deshidratación de variedades blancas
- Al ser una zona eminentemente de secano, las menores precipitaciones durante la temporada, sumado a las altas temperaturas del verano generaron golpe de sol y deshidratación de bayas especialmente en Moscatel

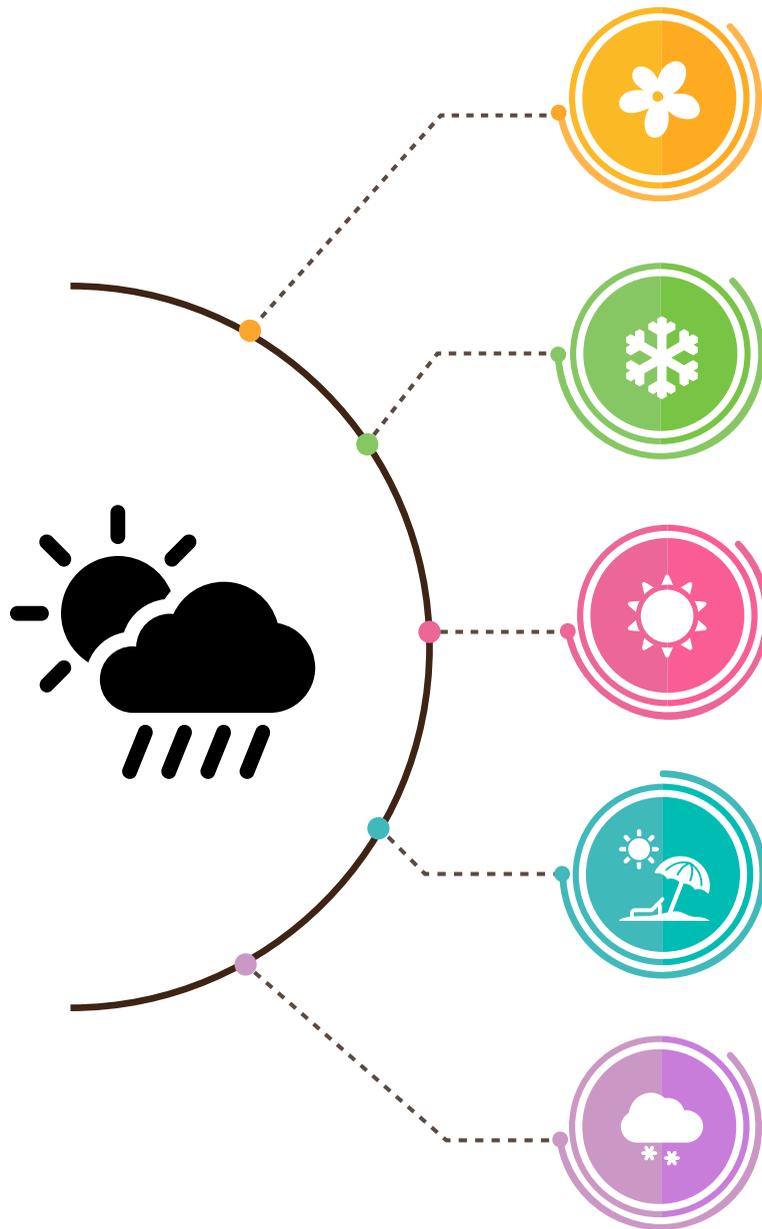




- En Ránquil se evalúa negativamente la brotación temprana debido a la acumulación de frío y luego en bodega ciertas paralizaciones en algunos vinos debido a la baja concentración de nitrógeno en las uvas.
- En la zona de Malleco en el área de Traiguén, contrario a la tendencia nacional, no fue un año donde la disponibilidad de agua generara un problema, ya que se acumuló suficiente durante la primavera, y el verano no fue tan caluroso.
- Cosecha se adelantó en promedio una semana.
- Viñedos ubicados a escasa distancia presentan condiciones opuestas o al menos con matices por diferencias de manejo principalmente.
- La mayoría de los cuarteles presente alzas en sus rendimientos, a pesar del ataque generalizado de Oídio (*Erysiphe necator*) en las diferentes variedades.
- En la zona Vitivinícola Austral, en el sector de de Villarrica se presentaron rendimientos menores, pero vinos buen carácter organoléptico.
- En Osorno al haber sido un año más cálido permitió esperar la completa madurez de las uvas, retrasándose la cosecha en alrededor de tres semanas sin problemas sanitarios.



ASPECTOS CLIMÁTICOS DE LA TEMPORADA



Primavera fría, provocando un retraso inicial del desarrollo fenológico de hasta dos semanas, especialmente en variedades tintas. A lo anterior se sumó una pinta estancada o heterogénea dentro de los diferentes viñedos.

No hubo efecto apreciable en plantaciones vitivinícolas de los granizos de inicio de noviembre en la zona pre-cordillerana de Maipo al sur.

Gracias a las altas temperaturas de Febrero (superando incluso los 40°C en algunas zonas), se generó una homogenización de los racimos y un estrés moderado de las viñas.

La amplitud térmica, característica de nuestro país, fue especialmente positiva en las zonas costeras, con el consecuente positivo desarrollo de compuestos aromáticos.

De Bío-Bío al sur, la ocurrencia de heladas primaverales significó una reducción de la producción y un atraso en la brotación y pinta en algunas zonas y variedades.



Asociación Nacional
de Ingenieros Agrónomos
Enólogos de Chile

REPORTE VENDIMIA 2019

