

INFORME GENERAL
VENDIMIA 2004

Junio 2004

Introducción

La Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile, a solicitud de la Asociación Viñas de Chile tiene nuevamente la misión de realizar el Informe de Vendimia de la temporada para nuestro país. A través de este instrumento es posible informar acerca de las condiciones en que se desarrolló la cosecha de uvas y las vinificaciones.

Este año además del sistema de encuestas, se realizó un trabajo de recopilación de información basado en entrevistas en terreno y entrevistas telefónicas, obteniéndose gran cantidad de valiosa información.

También hay que destacar que la base de información ha sido ampliamente representativa de la realidad del país, tras haberse entrevistado a viticultores y enólogos desde el Valle de Limarí hasta el Valle de Bio Bio.

En concordancia con lo ya realizado en años anteriores, se ha hecho una importante recopilación de datos agroclimáticos, particularmente dirigidos a conocer las diferencias ocurridas a lo largo y a lo ancho del país y en especial, dirigidos a separar el comportamiento de las localidades de cordillera, centro y costa. Asimismo, se incorporó un significativo número de gráficos, que permiten dar cuenta de las diferencias y similitudes entre zonas. La fuente de información ha sido recogida en las estaciones meteorológicas de las viñas, entregando datos representativos del lugar donde crecen los viñedos.

Resumen

1. Antecedentes Climáticos

La temporada 2003-2004 se ha caracterizado por haber tenido un invierno normal, en la mayor parte del país, con precipitaciones en volúmenes similares al promedio histórico y concentradas en los meses de invierno, siendo además las temperaturas frías, las esperadas para la estación.

La primavera estuvo más calurosa en buena parte del país, con muchos días despejados pero también con mayor cantidad de días nublados y chubascos leves durante la floración en algunos casos. Sin embargo, hubo también zonas con primaveras frías, con presencia de heladas, como se informó en el valle de Casablanca, San Antonio y en algunos sectores de la zona de Curicó.

El verano estuvo marcado en general por meses de Enero y Febrero muy cálidos, siendo el factor más llamativo las inusualmente altas temperaturas registradas para el mes de Marzo. Las temperaturas máximas del verano han subido 2°C en promedio en varios valles, en relación al año pasado.

De esta forma, la mayor parte de los suelos partieron con una reserva normal de agua para la temporada en invierno, la que a través de los meses de primavera se fue agotando, siendo necesario en algunas partes regar antes de lo habitual para poder apoyar el ciclo de crecimiento de la vid, previo al mes de diciembre del 2003.

Durante la temporada de cosecha se registraron algunas lluvias en distintas zonas del país (dos en Marzo y una en Abril), las que no tuvieron gran trascendencia para la mayor parte de las uvas cosechadas.

2. Producciones

La temporada se inició adelantada en todo el país en alrededor de 10 a 15 días para los blancos, alcanzando antes de lo esperado los niveles de madurez buscados para cosecha. Adicionalmente a lo anterior, hay que agregar que la temporada de cosecha se inició antes también, debido en general a la búsqueda de vinos blancos más frutales y más frescos.

Para el caso de los tintos, el adelanto de cosecha es de alrededor de 10 días. En principio se alcanzó rápidamente los niveles de azúcar de las uvas, para luego tener que esperar la madurez de los taninos, que en muchos casos se logró obtener en plenitud.

Las producciones de uva de esta temporada han disminuído, de acuerdo a cifras preliminares, en promedio alrededor del 15% en blancos y 20% en tintos en todo el país en relación a las proyecciones realizadas a inicios de temporada; para evaluar la producción global del país en relación a la temporada anterior, debemos esperar la información oficial de la declaración de vendimia y cosecha realizada por el SAG (Servicio Agrícola Ganadero), aún cuando pensamos que ésta no debería tener mayores variaciones.

Las variedades más afectadas por la baja son el Merlot, Chardonnay y Cabernet Sauvignon. Esta situación fue prevista en nuestro Informe de Vendimia 2003, pues tal como se indicó, las condiciones de esa temporada podrían afectar parcialmente a la producción del año 2004.

Las causas de la disminución de producción de este año se atribuyen además principalmente a un menor peso de bayas, producto de la situación climática de altos calores del verano y debido a un manejo hídrico restringido, que es buscado en algunas variedades para mejorar su calidad organoléptica y concentración. En Chardonnay también se observó que hubo racimos más pequeños que otros años, como consecuencia de las heladas de primavera en algunos lugares del país.

La producción de Merlot cayó esta temporada en algunas zonas de manera importante, debido a deshidratación de racimos relacionada a susceptibilidad de la variedad a las altas temperaturas y a condiciones de restricción hídrica. Esta situación ya había sido observada en temporadas pasadas, pero este año fue particularmente grave, por lo que sigue siendo materia de investigación para dar solución al problema.

3. Calidad General de los Vinos

Con los antecedentes reunidos hasta la fecha, proporcionados con casi la totalidad de los vinos blancos terminados y con los vinos tintos aún en proceso de fermentación maloláctica y primeros trasiegos, se puede adelantar como fue la calidad de la vendimia de esta temporada; sin embargo, aún no se puedan emitir las conclusiones definitivas.

En general se puede decir con certeza que la calidad de los vinos de la cosecha 2004 es buena a muy buena, para la mayor parte del país. Entre los comentarios recibidos por los enólogos y productores hay opiniones que indican que esta puede haber sido una de las muy buenas vendimias de la década, y también hay opiniones que la califican tan sólo como buena.

Las uvas blancas, al igual que los últimos dos años, han seguido la tendencia a cosecharse más tempranamente, produciendo vinos frutales, frescos y de interesantes aromas. En algunas zonas del país, sin embargo, las altas temperaturas del verano hicieron disminuir la intensidad aromática de los vinos, en relación a los vinos del año pasado.

Para los vinos tintos, ya se ven una gran proporción de vinos de calidad extraordinaria, como es el caso de muchos Syrah. En general, se puede decir que los vinos de esta temporada son en su mayoría de muy buenos colores, de buen cuerpo, redondos, altamente frutales, de buen balance de acidez natural. Sin embargo, se dieron también situaciones en que la madurez no fue equilibrada en términos de azúcar y acidez de la baya con respecto a taninos, como se hubiese querido, producto de las temperaturas elevadas del verano, lo que produjo algunos vinos de cuerpo no totalmente redondo.

Respecto a la incidencia de las precipitaciones ocurridas en los meses de Marzo y Abril en algunas localidades del país sobre la calidad de las uvas, estas no han tenido mayor trascendencia. Esto se explica por una parte, por el adelanto de la cosecha, que en blancos fue por lograr vinos más frescos y frutales, saliendo gran parte de ellos sin lluvia. En el caso de los tintos, también hubo adelanto en la cosecha en buena parte del país, en especial para los vinos con destino a varietales y graneles, recibándose uvas de buena concentración, maduras y sanas. Las uvas cosechadas más tarde en la temporada, se recibieron en su gran mayoría perfectamente sanas, debido en gran medida al equilibrio alcanzado en los viñedos del país. La baja carga frutal de la vid que se utiliza hoy, los deshojes oportunos, la adecuada ventilación de los racimos, las bayas más pequeñas de esta temporada y las pieles más resistentes producto de una buena exposición solar, han contribuido en su conjunto a tener una buena calidad en las uvas

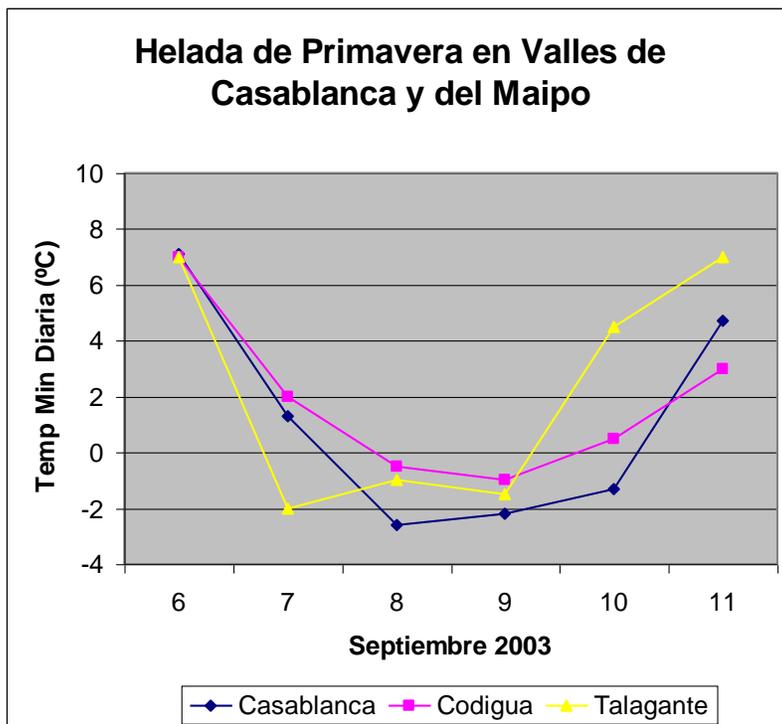
cosechadas con mayor madurez para los vinos de reserva, mostrándose hoy los vinos con muy buenos colores y concentraciones.

Las fermentaciones alcohólicas en general ha sido normales para la mayoría de los vinos blancos, en tanto que para los tintos han sido algo lentas debido al alto nivel de madurez y concentración de la uvas.

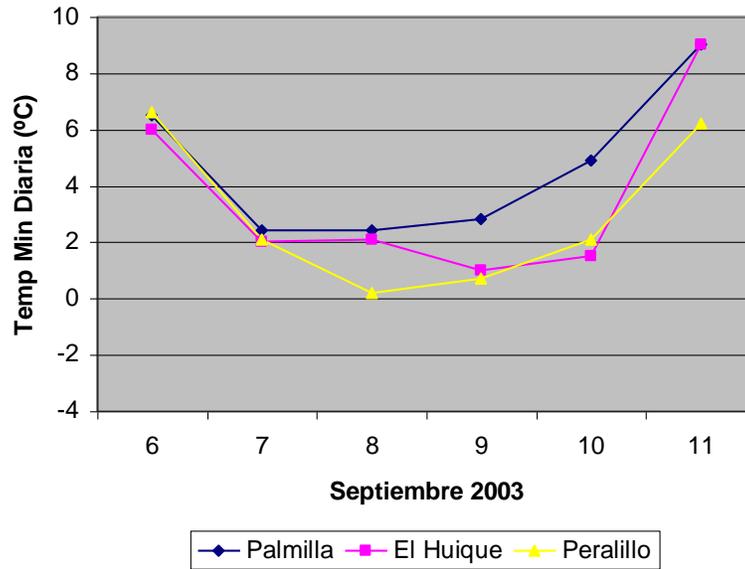
Antecedentes Climáticos

El invierno de esta temporada se ha caracterizado como normal, considerando la mayor parte del país, con precipitaciones similares a su promedio histórico y con las temperaturas consideradas normales para la estación. No obstante lo anterior, hay zonas que han sufrido un déficit de precipitaciones y que partieron la temporada con menores reservas de agua.

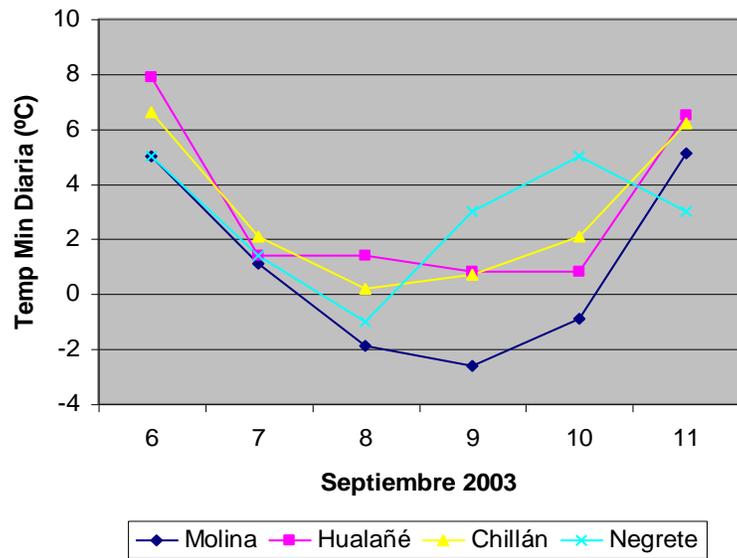
La primavera en general fue calurosa hacia el valle central, y más bien fría hacia la costa y los sectores precordilleranos. En ambas situaciones, y dependiendo de la zona, se presentaron o no chubascos intermitentes durante la floración y cuaja de la vid. En la zona de Casablanca se registró una helada, desde el 8 al 10 de Septiembre, la que causó una merma en la brotación de Chardonnay y Pinot Noir. Alrededor de estas mismas fechas, se constató a través de los datos meteorológicos la ocurrencia de heladas en Leyda, Talagante, Codigua, Molina, Chillán y Negrete. No obstante lo anterior, no todas las zonas fueron afectadas por igual, siéndolo el Chardonnay desde Casablanca hasta Molina y no habiendo daños ya en Negrete debido a que en esta zona la brotación ocurre más tarde en Octubre. Los racimos de Chardonnay de esta temporada corresponden en muchos casos a racimos provenientes de yemas secundarias, que son de menor tamaño que los de yema principal.



Helada de Primavera en Valle de Colchagua



Helada de Primavera en Valles de Curicó, Itata y Bio Bio



El verano fue caluroso en todo el país, con las temperaturas máximas promedio mensuales entre 1-2°C más altas que el año pasado (Valle de Colchagua, sector de Calleuque), con casos extremos de hasta 3°C (Valle de Curicó, precordillera de Molina). Ha habido temperaturas máximas muy altas, llegando en los casos extremos hasta temperaturas máximas absolutas de 39,5°C (Valle de Curicó, Molina). Las altas temperaturas se registraron entre finales de Diciembre y casi todo el mes de Marzo, siendo justamente este mes anormalmente caluroso en comparación a un año normal.

Las altas temperaturas del verano hicieron que la uva madurara muy rápido, elevando el contenido de azúcar de las bayas fuertemente, lo que produjo vinos de alcoholes altos. Esta fue la situación para la mayor parte del país, habiendo algunas excepciones en los sectores más fríos de los valles de Casablanca, Curicó, Maule, Itata y Bio Bio.

Esta situación, y el deseo de tener vinos blancos más livianos y frescos, hizo que en muchas partes del país se cosechara más temprano de lo habitual, en alrededor de 15 días, las uvas para vino blanco, en especial Sauvignon Blanc y Sauvignon Vert (referencia 15 de Febrero). Sin embargo, no fue algo general, dado que en los sectores de precordillera se mantuvieron las fechas normales, pues la madurez avanzó más lentamente en este sector, cosechándose entre la primera y segunda semana de Marzo.

Por otra parte, el nivel de acidez de las bayas se mantuvo en niveles relativamente altos, a pesar de las temperaturas y los niveles de azúcar altos. Esto fue positivo para mantener un buen nivel de acidez natural, tanto para blancos como para tintos.

El desbalance entre el contenido de azúcares alcanzado tempranamente, y la madurez de polifenoles de la baya, complicó la decisión del momento de cosecha en tintos, pues en muchas partes se esperó a tener taninos con mayor grado de polimerización y sin caracteres herbáceos, lo que no siempre fue posible de conseguir, lográndose solamente en los lugares donde hubo mejores condiciones climáticas hasta el final de la cosecha y en variedades de cosecha no muy tardía. En concreto, finalmente la cosecha de los tintos solamente se vio naturalmente adelantada para la mayoría de los vinos con destino varietal y algunos reserva, pero no así para la mayor parte de los vinos con calidad reserva o superior, que se cosecharon cerca de sus fechas tradicionales.

Esta temporada también se caracterizó por una muy alta cantidad y buena extractibilidad de antocianinas en las variedades tintas, lo que incidió en la obtención de vinos de muy buenos colores.

Dentro de la temporada hubo cuatro lluvias, las que están dentro de lo esperable y que son normales en años que no son totalmente secos (como sí lo fue la temporada 2002-2003). El único antecedente nuevo respecto de un año normal

ocurrido esta temporada, se remitió a la presencia de algunos chubascos aislados en Enero y Febrero, que no tuvieron importancia. Las lluvias que hubo en algunas partes del país, son las siguientes.

La lluvia del 1 de Marzo, aunque sólo se trató de 10-15 mm, fue un aviso que puso en alerta a los productores. La mayor parte de las uvas blancas ya se había cosechado antes de esta fecha. De las uvas blancas aún por cosechar, algunas resistieron bien y otras fueron afectadas por botritis, siendo la variedad más afectada Sauvignon Blanc. Las uvas tintas aún estaban muy verdes y resistentes.

La lluvia del 28 de Marzo (5-15 mm) cayó después de haberse cosechado la gran mayoría de las variedades tempranas (Pinot Noir, Merlot y algunos Syrah). No tuvo mayor trascendencia.

La lluvia del 12 al 14 de Abril ((20-100 mm) cayó en momentos que se había cosechado la mayor parte de la vendimia de uvas tintas del país. Esta lluvia hizo que se apurara la cosecha de algunos Cabernet Sauvignon tardíos, cuyas pieles comenzaron a debilitarse, pero se puede decir que el estado sanitario de la mayor parte de las uvas se mantuvo bien. La mayor parte de las vendimias finalizaron en la semana del 15 de Abril.

Finalmente hay que mencionar una última lluvia del 20 de Abril (30-45 mm), que aún cuando no encontró muchas uvas colgadas, dado el término de la mayor parte de las vendimias, sí las afectó negativamente produciendo pudriciones. En todo caso, se estima que el volumen de uvas afectado es menor al 10%.

Se debe indicar que esta situación fue la que ocurrió en la generalidad del país. En el Valle de Limarí solamente hubo precipitaciones de 4 mm en Marzo, 10 y 20 mm en Abril.

Una de las grandes conclusiones de esta vendimia es que hemos logrado encontrar el equilibrio en los viñedos, produciendo uvas sanas en temporadas complejas. La baja carga frutal, los deshojes oportunos, la buena ventilación de los racimos, las bayas más pequeñas y las pieles sanas producto de una buena exposición solar, han contribuído en su conjunto a tener una buena calidad en las uvas cosechadas tardíamente, con sobremadurez, para los vinos de reserva o superiores.

Producciones.

La principal característica de esta temporada es que ha sido de baja producción de uvas, debido a la presencia de racimos de menor peso. También se observó menos bayas por racimo y la calidad de cuaja fue menor que en otros años.

De acuerdo a lo indicado en nuestro informe de vendimia 2003, la primavera del año 2002 fue fría, de baja insolación y luminosidad. Esto causó un retraso en la brotación y floración de la temporada 2002-2003, y una mala inducción de las yemas de para la temporada 2003-2004. En su momento se indicó, que esta situación podría traer como consecuencia una disminución de producción en la temporada 2003-2004.

Hacia el final de la cosecha 2003, la situación anterior se vió agravada por las heladas posteriores ocurridas durante Abril y Mayo 2003, que sumadas a un invierno frío y a un volumen de precipitaciones menor a lo normal, afectaron la calidad de las yemas, la brotación y la floración de la vid de la primavera de la temporada 2003-2004.

Esta temporada 2003-2004 la brotación de la vid se inició en Chile con unos diez a quince días de adelanto a las fechas tradicionales, desde fines de Agosto de 2003 hasta mediados de Septiembre. Las heladas ya mencionadas, ocurridas en la zona de Casablanca y otras partes de Chile, generaron racimos pequeños, provenientes de yemas secundarias.

Otra factor que ha incidido de alguna forma, es la pluviometría que se tuvo el año pasado, que fue menor a la de años anteriores en algunos lugares de Chile, haciendo que algunos suelos partieran la temporada con menos agua, generando una condición de restricción hídrica durante el período de división celular del grano de uva (entre el 10 de noviembre y el 20 de diciembre), produciendo bayas más pequeñas.

Así, a partir de racimos pequeños, ya sea producto de las heladas o de una yema secundaria, los pesos finales de racimos por esta causa fueron menores. El rendimiento a nivel de bodega de litros de vino por kilo de uva, ha sido menor, lo que ha incidido en una mayor concentración de la fruta y por ende de los vinos.

Las cosechas con uvas sobremaduras, en búsqueda de la suavidad de taninos y concentración, han incidido también en los últimos años en la disminución de los pesos de racimos. Pinot Noir y Sauvignon Blanc, ambos cosechados tempranamente, no tuvieron disminuciones de producción y más bien en algunos casos tuvieron alzas. Además, Sauvignon Blanc es una variedad que no es sometida a condiciones de restricción hídrica, como sí a veces el Chardonnay.

Las variedades más afectadas por la disminución de producción esta temporada 2003-2004 son Merlot, Chardonnay y Cabernet Sauvignon.

El Merlot en particular sufrió este año en algunas zonas del país de deshidratación, debido a una susceptibilidad varietal ante altas temperaturas y condiciones de restricción hídrica. Esta situación ya se observó en temporadas pasadas, pero este año fue particularmente grave. Las vides más afectadas fueron las que se encuentran en suelos de ladera, con menos agua disponible en el suelo, y las con riego por goteo y las que se encontraron en suelos arenosos.

El comportamiento de las variedades respecto de la producción de este año versus la producción del año pasado es el siguiente:

Sauvignon Blanc: Su producción se ha mantenido estable, y en algunas zonas incluso ha aumentado levemente.

Chardonnay: La disminución general de la producción es del orden del 20%.

Merlot: Ha habido una disminución de la producción cercana al 20%.

Pinot Noir: Su producción ha sufrido una disminución de no más allá del 10%.

Syrah: Se ha calculado una disminución de alrededor del 10%.

Malbec: No ha disminuido más allá del 10%.

Cabernet Sauvignon: Su producción es aproximadamente un 20% menor a la del año pasado.

País: Hay una disminución del orden del 20%

Esta información está basada en los cálculos de producción de los productores del país, consultados de manera verbal, debiendo ser cotejada a futuro con las cifras oficiales de producción del país, entregadas por el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), que estarán disponibles en los próximos meses.

Calidad de los Vinos

Los vinos blancos en general son esta temporada de aromas más bien tropicales, de intensidad media de aromas y buen nivel de frescor. Sin embargo, existen zonas del país donde han habido también vinos de carácter más cítrico, de gran frescor y buena concentración. Se puede destacar la gran calidad alcanzada por muchos Sauvignon Blanc, así como hay buenos exponentes de Chardonnay y Viognier.

Los vinos tintos presentan en su mayoría colores, profundos, intensos, con gran frutalidad y cuerpo, redondos, con un buen balance de acidez natural. También hubo casos en que no se alcanzó madurez plena en los taninos. Dentro de las cepas, los mejores exponentes son los Syrah, Cabernet Sauvignon y algunos Malbec.

Fermentaciones

En general, las fermentaciones de vinos blancos han sido normales, debido a la cosecha temprana de menor alcohol probable y mejor acidez. Solamente para el caso de algunas uvas cosechadas más tardíamente las fermentaciones han sido lentas.

Las fermentaciones de tintos en general han sido normales para las uvas cosechadas tempranamente en la temporada, como es Pinot Noir, Merlot, Malbec, Syrah y gran parte del Cabernet Sauvignon. Sin embargo, las fermentaciones fueron más lentas para las uvas cosechadas después del 15 de Abril.

En general las uvas han venido con bajos niveles de nitrógeno desde el campo, debiendo suplementarse en la bodega para lograr una fermentación normal.

Dado el alto nivel de alcohol de muchos vinos, ha habido casos en que las fermentaciones malolácticas han estado más difíciles de iniciar. Sin embargo, el panorama general es de normalidad.

Valle del Limarí

Tras un invierno normal y una primavera algo calurosa, las temperaturas del verano fueron muy parecidas a las del 2003, tanto en la costa como al interior. Sin embargo, Marzo y Abril fueron más calurosos de lo acostumbrado, con 0,9 y 2,7 grados más que el año pasado.

Se registraron precipitaciones en Marzo (4 mm), principios de Abril (10 mm) y entre el 20 y 21 de Abril (20mm). Se debe recalcar que es la primera vez que llueve antes de Mayo, en más de diez años. En todo caso, ellas no afectaron a los blancos, que ya estaban cosechados, y los tintos soportaron sin problema las lluvias de Abril.

La brotación en Chardonnay fue a fines de Agosto en la zona, lo que es anticipado en alrededor de 15 días.

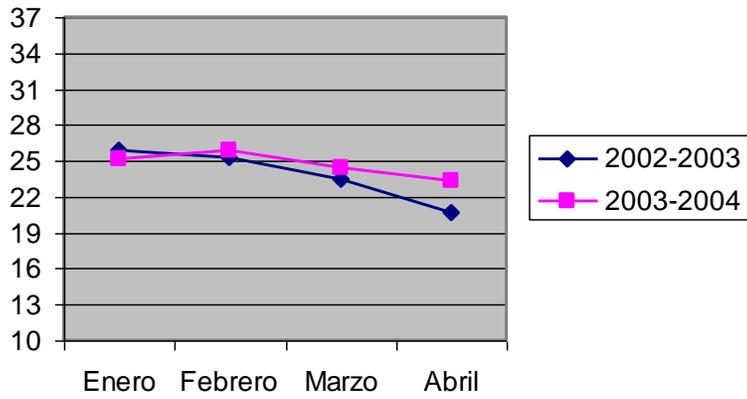
En relación con los tintos pareció en un momento que su madurez venía anticipada; sin embargo, en Marzo tomó un ritmo más lento y las fechas de cosecha fueron las normales. Los Cabernet y los Syrah tuvieron hacia el final dificultad para alcanzar grado.

Los blancos se cosecharon una semana antes de las fechas usuales, entre el 20 de Febrero y los 15 primeros días de Marzo. Los tintos se adelantaron alrededor de quince días, cosechando el 15 de Marzo el Merlot y terminando los tintos el 28 de Abril.

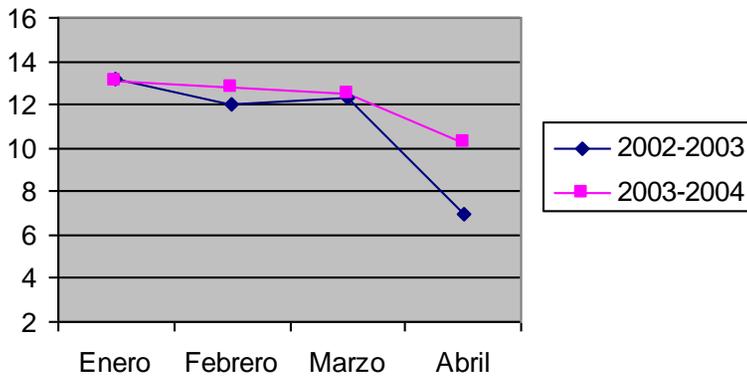
Las producciones de Cabernet Sauvignon y Merlot fueron del orden de un 20% menores a las del año pasado, producto de racimos y bayas pequeñas. De las dos mencionadas, la principal causa fue el peso del racimo, que en Cabernet Sauvignon es mucho más liviano que el año pasado. Adicionalmente, una parte del Merlot sufrió deshidratación debido a riego insuficiente.

Los blancos se dieron muy limpios, de buena intensidad aromática, con gran tipicidad, con acidez natural equilibrada, frescos, con niveles de alcohol normales. Los tintos tienen buenos colores, profundos. La uva se cosechó totalmente sana.

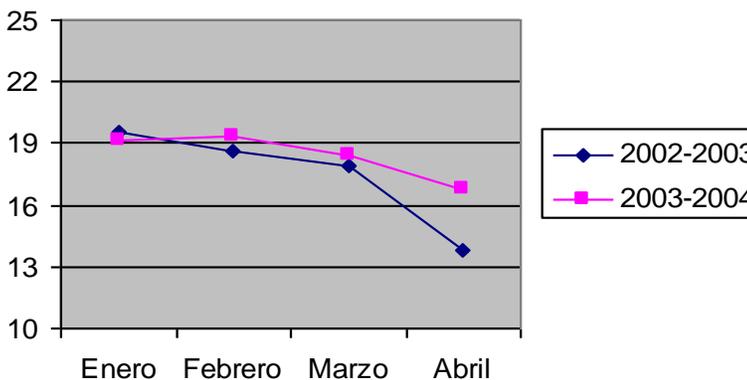
Temperatura Media Máxima



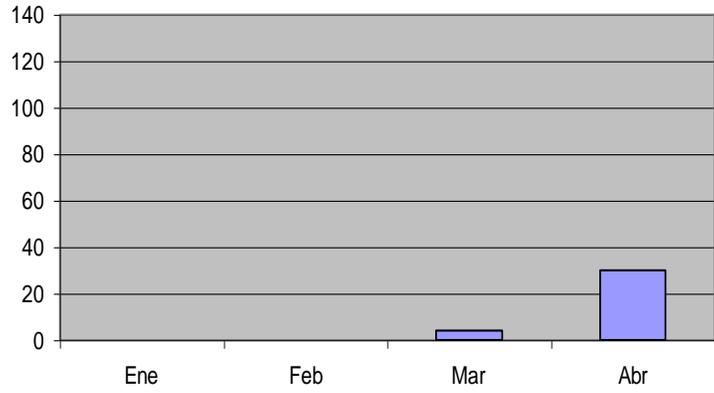
Temperatura Media Mínima



Temperatura Media Mensual



**Precipitaciones 2004
Valle de Limarí**



Valle de Aconcagua

El Valle de Aconcagua tuvo una primavera y verano considerados normales. Durante el verano, los meses de Enero y Marzo fueron calurosos.

Las cosechas no se adelantaron mayormente, estando dentro de las fechas acostumbradas.

Este fue un año de buen color en los vinos tintos. Los taninos se dieron algo más astringentes en las uvas ubicadas hacia sectores de la costa y más suaves en los alrededores de Panquehue. También se ha indicado que se obtuvieron vinos de buen cuerpo y concentración.

Los vinos más destacados esta temporada son los Cabernet Sauvignon y los Syrah.

Valle de Casablanca

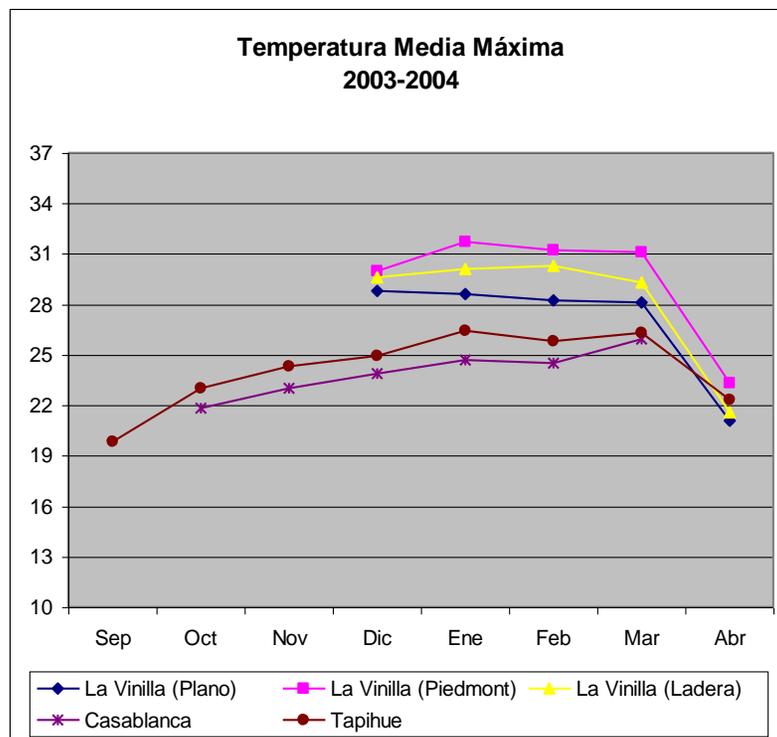
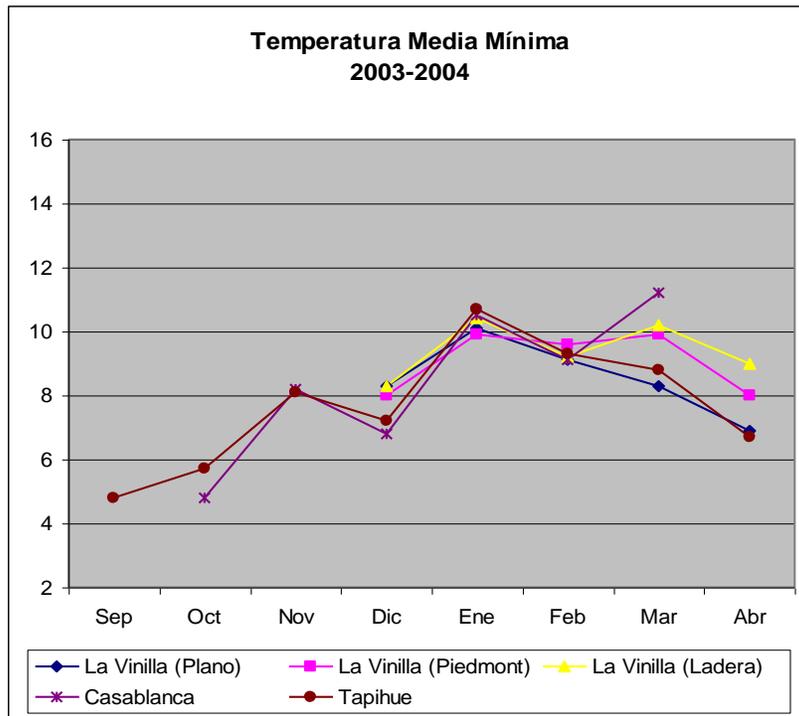
Esta temporada, la zona de Casablanca se caracterizó, respecto al año pasado, por una similar temperatura media mensual en la primavera y el verano. Las medias máximas fueron superiores en alrededor de 2-3°C en verano, así como las medias mínimas en primavera tuvieron 1-2°C más. La oscilación térmica media fue menor a otras temporadas, tanto en primavera como en verano. Se aprecian diferencias interesantes entre los sectores fríos y cálidos del valle de alrededor de 2-3°C en las temperaturas máximas en los sectores planos y de hasta 5°C si se consideran las plantaciones en ladera y piedmont. Ha habido una acumulación de 1376 días grado entre Octubre 2003 y Marzo 2004, menor a los 1384 del año pasado o a los 1464 de la temporada 2001-2002.

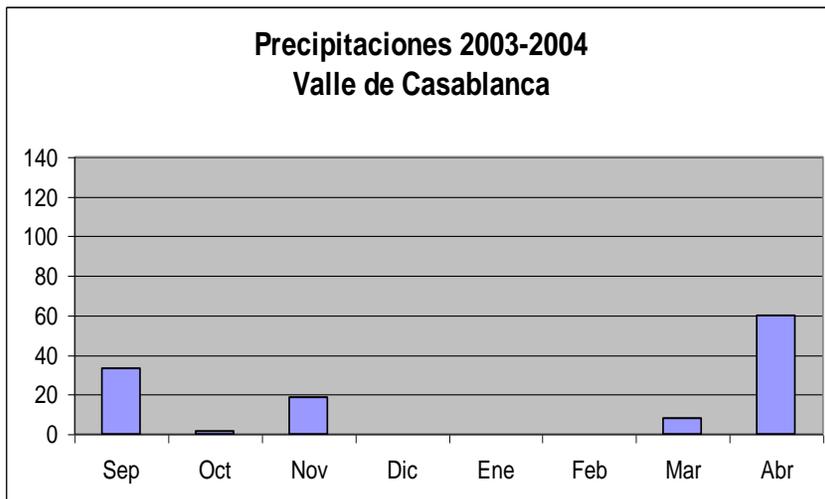
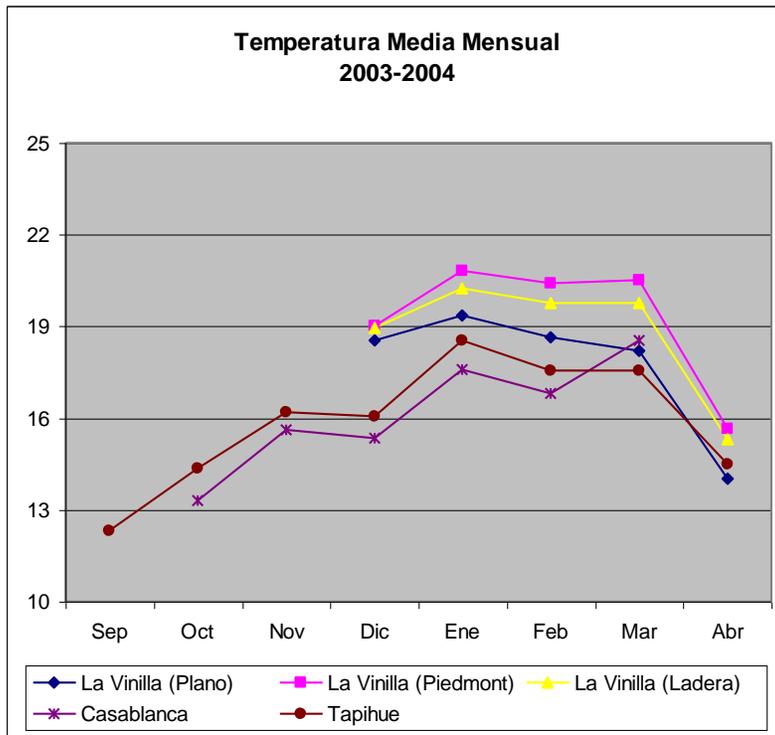
Debido a lo anterior, se pensó en principio que la cosecha iba a estar adelantada, pero la madurez se fue haciendo más lenta a medida que bajaban las temperaturas mínimas, llegando la cosecha finalmente casi a las mismas fechas del año pasado en algunos sectores del valle; esto es, entre el 17 de Marzo y el 20 de Abril para Chardonnay (sectores templados y fríos, respectivamente) y entre el 10 de Marzo y el 15 de Abril para Pinot Noir. En otros casos, y de acuerdo a modificaciones de estilo de los vinos, se prefirió cosechar antes en alrededor de 10 días.

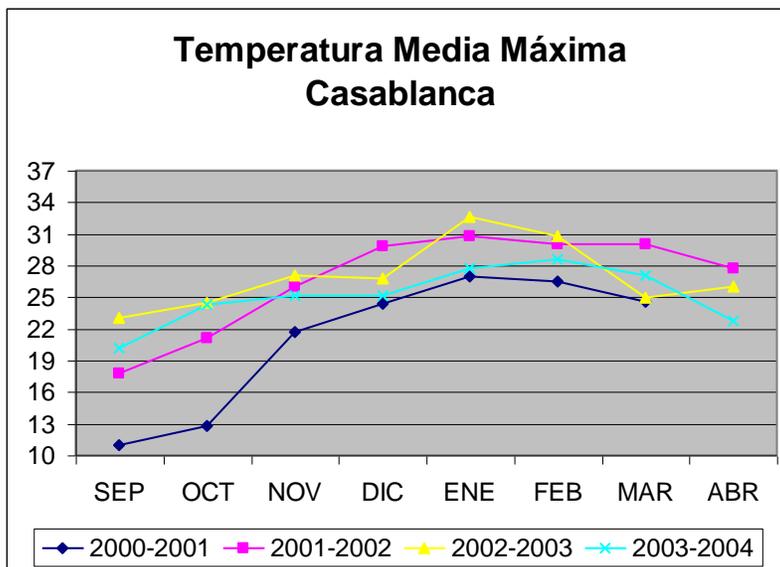
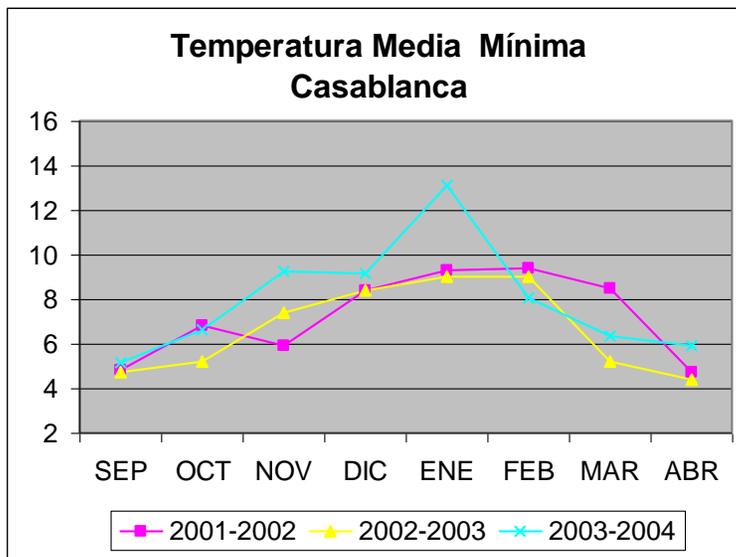
Las producciones disminuyeron este año en Chardonnay en alrededor de 30% en la zona. En Pinot Noir no mayor al 10% y en Cabernet Sauvignon del orden del 20%.

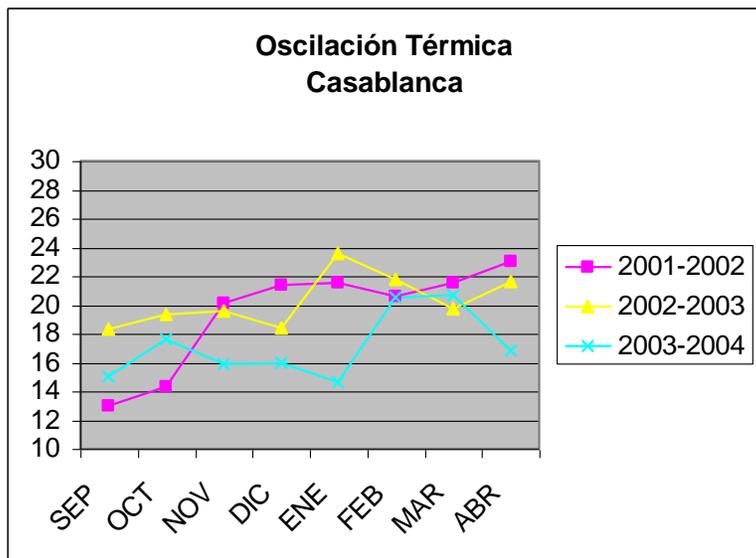
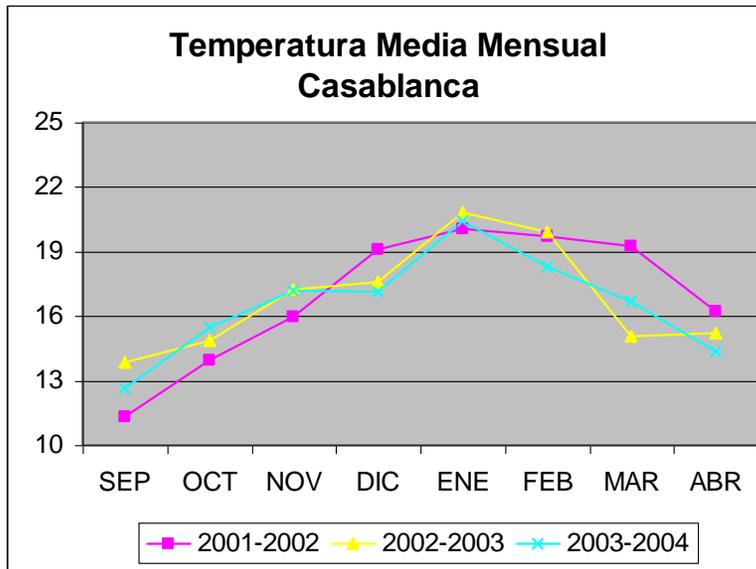
El factor determinante de esta disminución fue la helada registrada entre el 8 y el 10 de Septiembre, además de la menor producción prevista para esta temporada por mala inducción floral, ya descritos. El efecto negativo de la helada pudo ser evitado por aquellas viñas que contaban con sistemas de alarma y hélices. Las variedades más afectadas fueron Chardonnay y Pinot Noir. Tras la helada, la brotación fue dispareja.

Destacan este año en particular los Sauvignon Blanc, que son concentrados, frutales y frescos. Los tintos vienen con más cuerpo, frutalidad y buenos colores, en relación al año pasado.

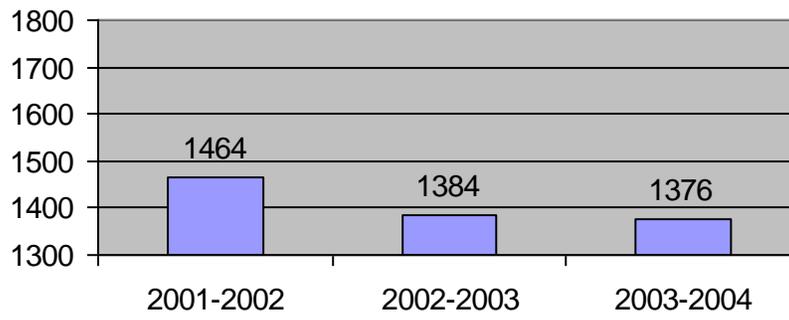








Dias Grado Acumulados Casablanca



Valle del Maipo

Desde el punto de vista climático, el valle ha tenido un comportamiento parejo en sus temperaturas medias, tanto máximas como mínimas, no observándose grandes diferencias respecto al año pasado. En general, fueron meses calurosos Enero y Febrero, y hasta la tercera parte de Marzo. Sí se observó que la localidad de Puente Alto tuvo la más alta temperatura máxima absoluta de las últimas seis temporadas en el mes de Marzo, lo que coincide con las apreciaciones hechas por los viticultores y enólogos en ese sentido. También se aprecia que es, junto a la temporada 2000-2001, la que mayor cantidad de días grado ha acumulado, teniendo el 2003-2004 la cantidad de 1666 días grado, versus 1640 de la temporada 2000-2001. Para la temporada pasada, 2002-2003, se acumularon 1595 días grado.

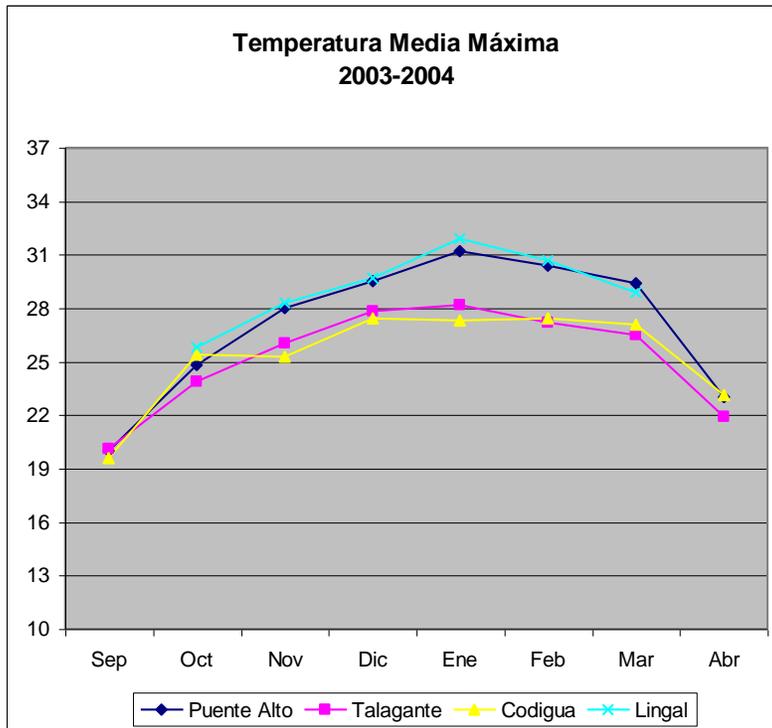
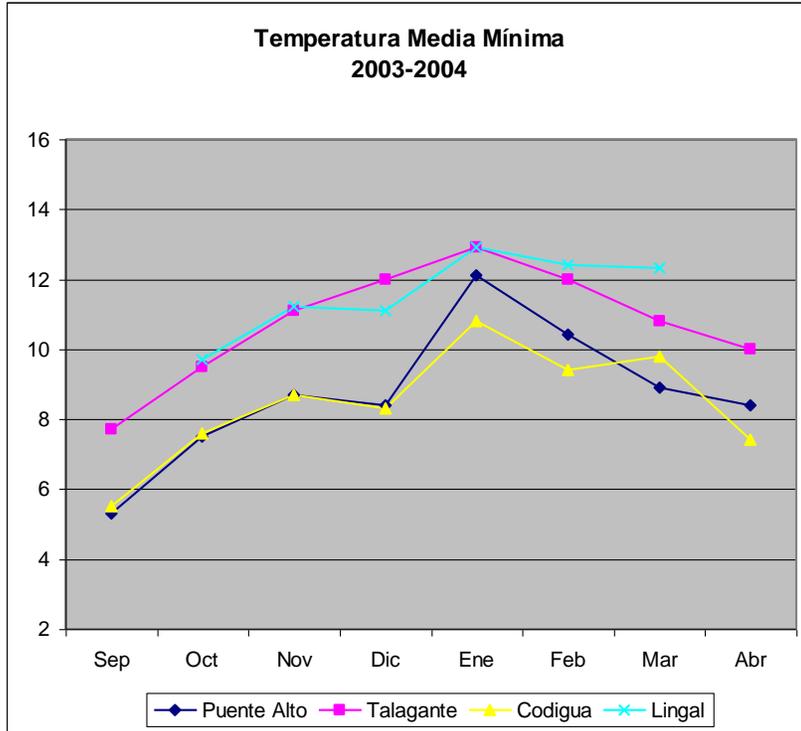
La cosecha se adelantó en promedio 10 a 15 días en blancos y 10 días en algunos tintos, en tanto que muchos fueron cosechados en sus fechas clásicas. En los blancos y tintos, la madurez llegó rápido. En tinto fue muy notorio, el paso desde verde a sobremaduro en dos semanas, desde finales de Marzo al 10 de Abril.

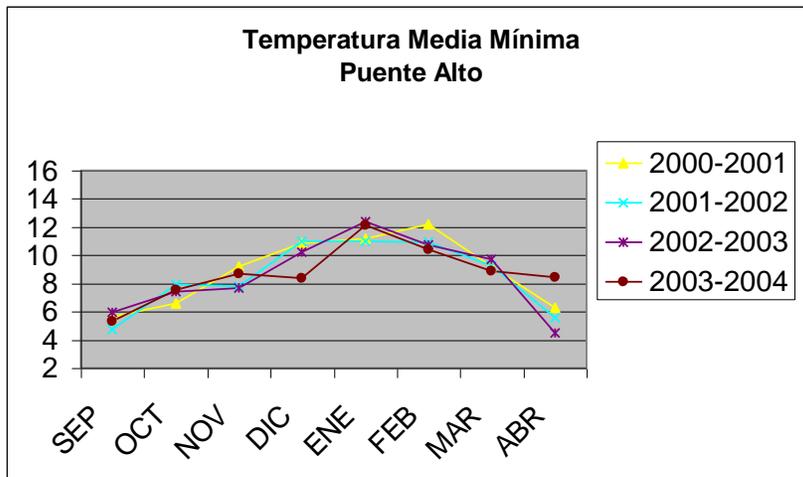
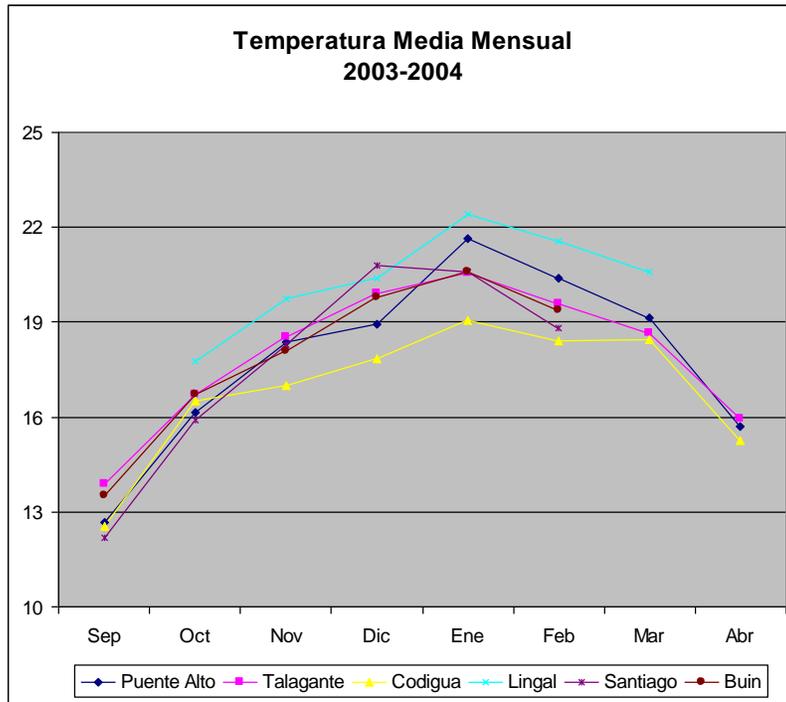
La producción de blancos en muchos lugares no se vió mayormente disminuída. Esto corresponde a viñedos propios de la viñas clásicas. Sin embargo, hubo productores particulares con disminuciones considerables. En general se habla de una disminución de producción en blancos de un 10 a 15%, siendo la variedad más afectada Chardonnay. En tintos, se estima entre 20 y 25% y las altas temperaturas y la condición de restricción hídrica deseada, fueron causantes de deshidratación y por lo tanto de disminución de peso de racimos, siendo las variedades más afectadas Merlot y Cabernet Sauvignon.

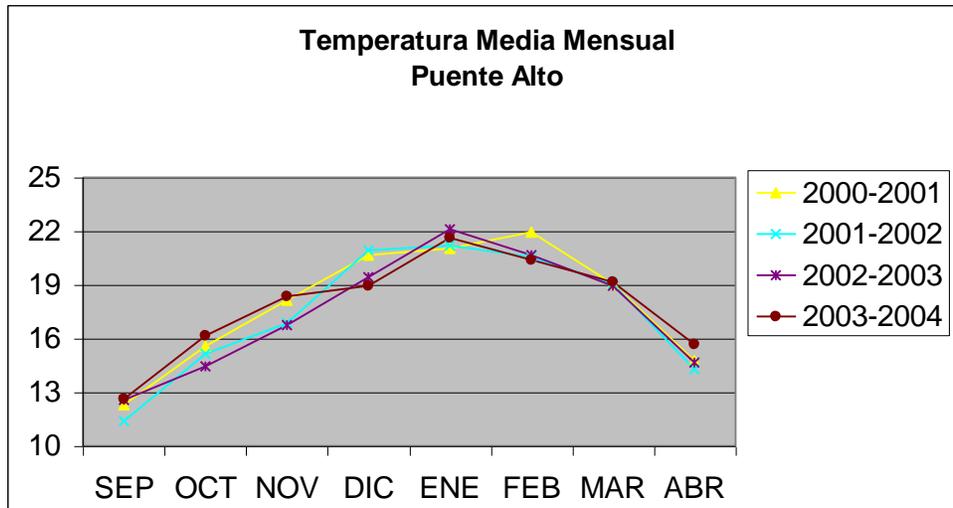
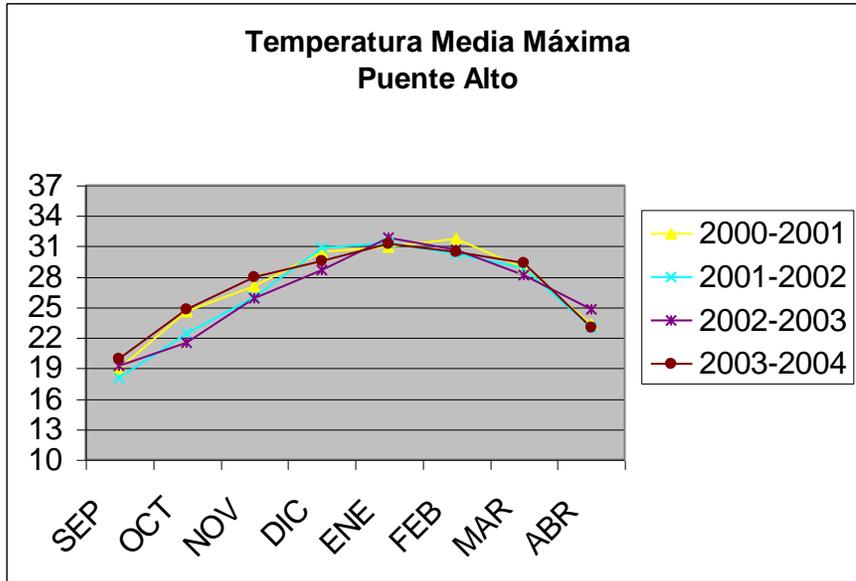
En Maipo Alto se comenzó la cosecha de Sauvignon Blanc y Chardonnay alrededor del 25 de Febrero,.

En Maipo Medio, en la zona de Buin, el Cabernet Sauvignon inició su cosecha el 5 de Abril en muchos lugares..

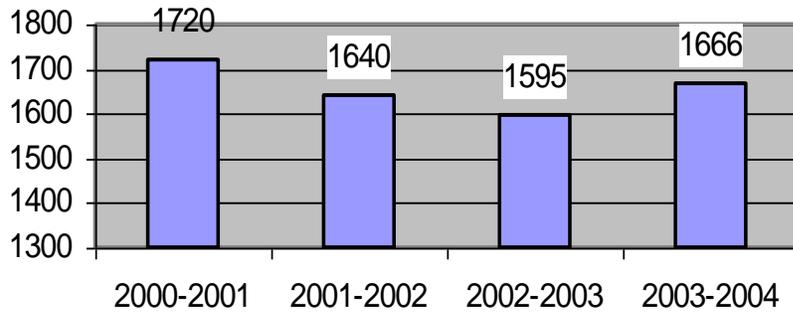
Los vinos que se destacan más esta temporada son los Syrah, Cabernet Sauvignon y Pinot Noir, así como también varios Chardonnay.



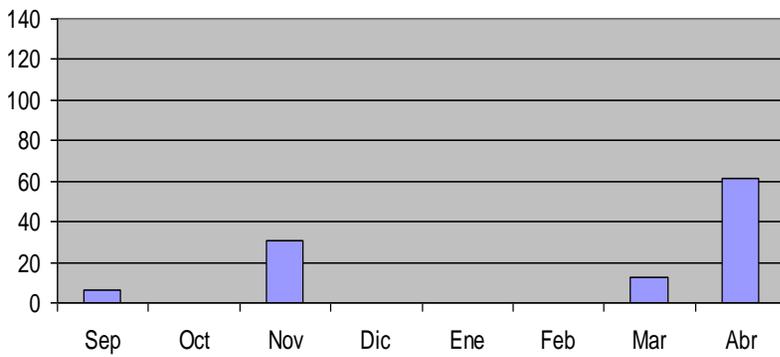




Dias Grado Acumulado Puente Alto



Precipitaciones 2003-2004 Valle del Maipo



Valle de Rapel

Las temperaturas del valle esta temporada fueron muy similares a un año normal, sin encontrarse mayores diferencias al analizar los promedios de máximas y mínimas. Así, desde este punto de vista esta temporada es así similar a la 2002-2003. Entre Octubre 2003 y Marzo 2004 se acumularon 1674 días grado, suma ligeramente superior a los 1657 del año pasado. La temporada 2000-2001 se hubo 1610 días grado y la temporada 2001-2002 un total de 1697.

La producción tuvo una disminución de un 20% en blanco y 25% en tinto, comparado con la cosecha del año pasado. La variedad blanca más afectada fue Chardonnay y en los tintos el Merlot y el Cabernet Sauvignon.

Fue una buena cosecha, con mucha concentración, buenos taninos, gran volumen, buenos colores. Este año se adelantó la madurez en Enero y Febrero, pero en Marzo se frenó, haciendo que hubiese que esperar la madurez de taninos en los tintos.

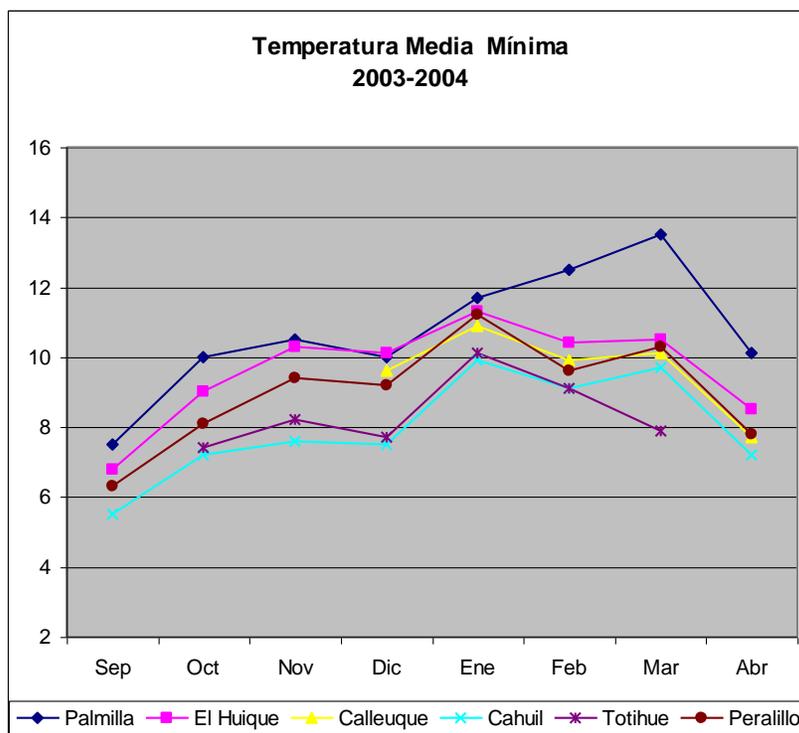
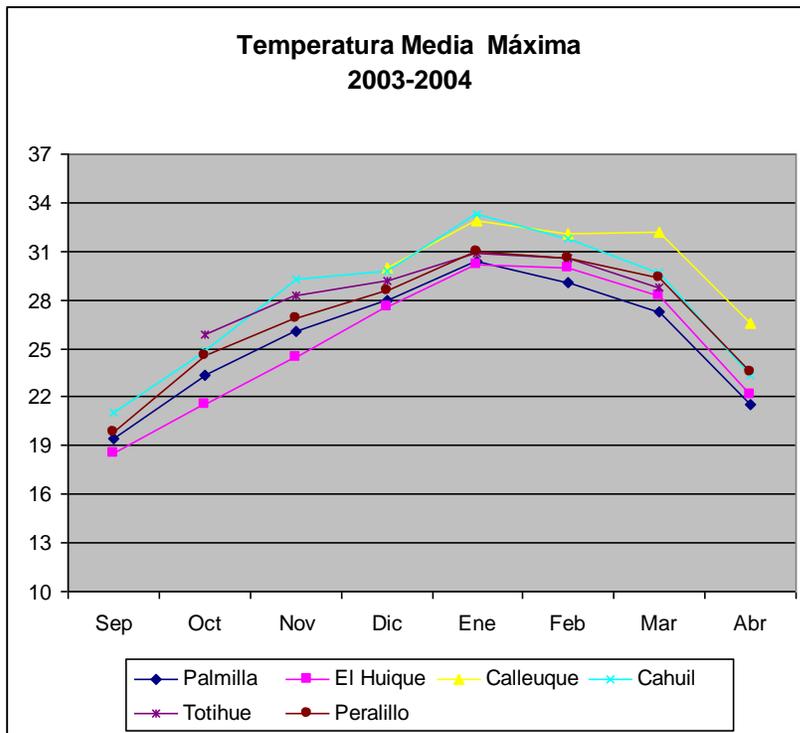
Con respecto a las cosechas, en Totihue se iniciaron para Merlot el 15 de Marzo. En la zona de Nancagua el Chardonnay se comenzó a cosechar alrededor del 10 de Febrero, en los casos que se buscó frescor y vinos livianos, mientras que otros recién lo hicieron a partir del 28 de Marzo, para los vinos de reserva. En la primera semana de Marzo se cosechó algo de Cabernet Sauvignon y Syrah, para terminar con Carmenere en la última semana de Abril. Luego se continuó con Cabernet Sauvignon alrededor del 22 de Marzo. Los tintos terminaron alrededor del 28 a 29 de Abril.

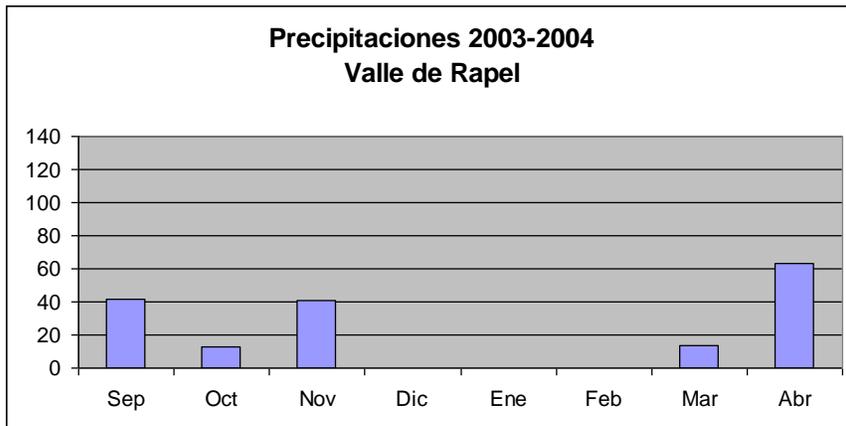
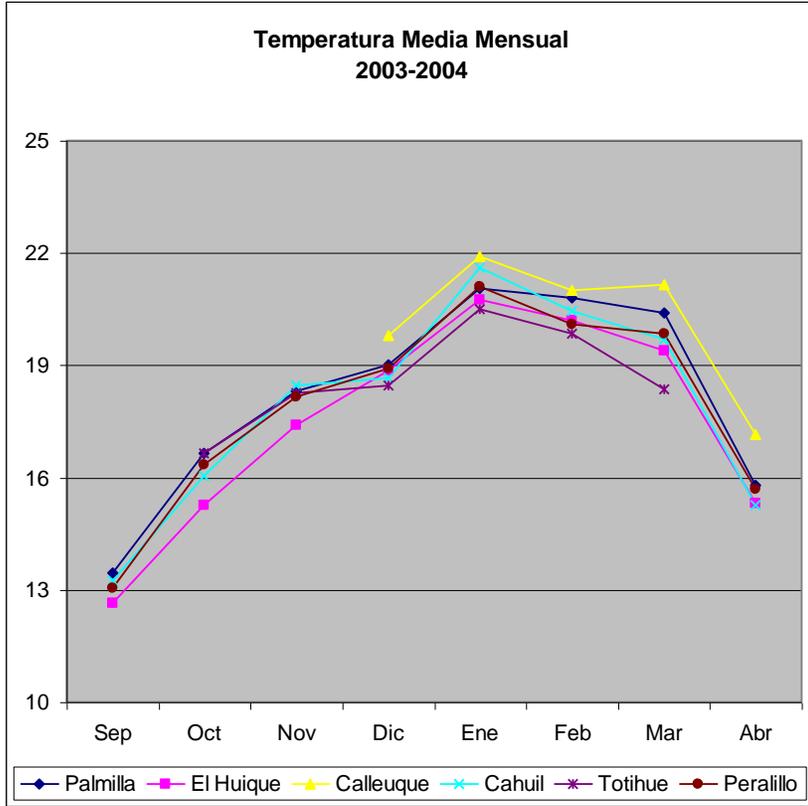
En el sector de Lihueimo, la cosecha se inició con Sauvignon Blanca el 11 de Febrero. Los tintos partieron en la primera semana de Marzo con Merlot.

En Peralillo y Calleuque la cosecha de Chardonnay se prolongó entre el 18 de Febrero y 5 de Marzo, con diez a doce días de adelanto con respecto al año pasado. Los tintos se recolectaron a partir del 20 de Marzo, partiendo con Merlot y Syrah. En Abril, a partir del 7 se comenzaron a cortar los Cabernet Sauvignon con destino varietal y desde el 15 los de reserva, siguiendo con Carmenere y Petit Verdot el 20 y terminando la vendimia alrededor del 25 de Abril.

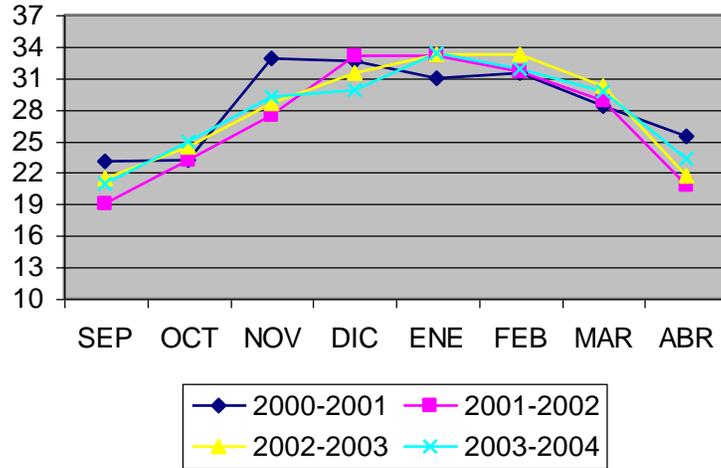
En Marchihue el 16 de Febrero se comenzó la cosecha de Chardonnay, y se comenzó el 15 de Abril el Viognier y Merlot.

Los vinos más destacados esta temporada son Syrah, Cabernet Sauvignon y Malbec, además de varios Cabernet Franc.

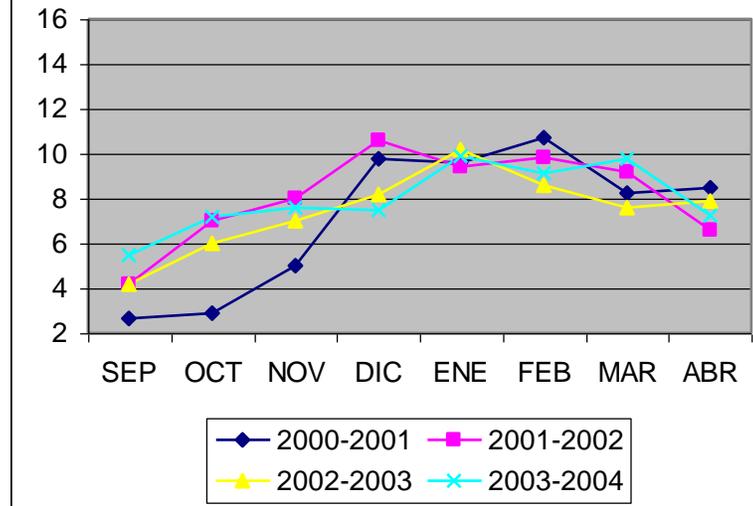




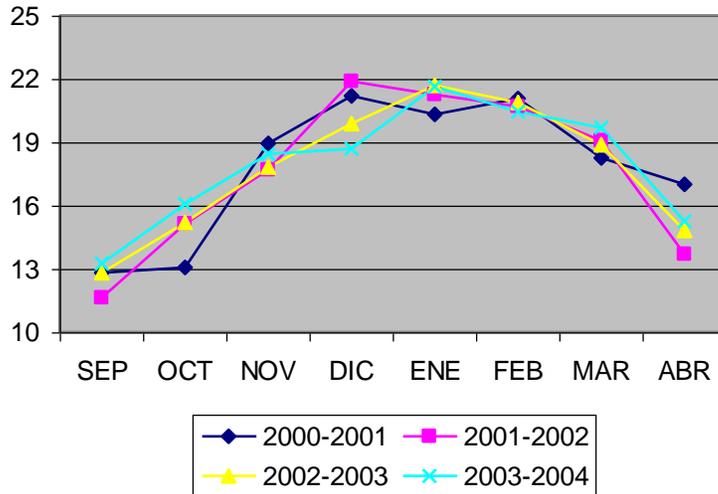
Temperatura Media Máxima El Huique



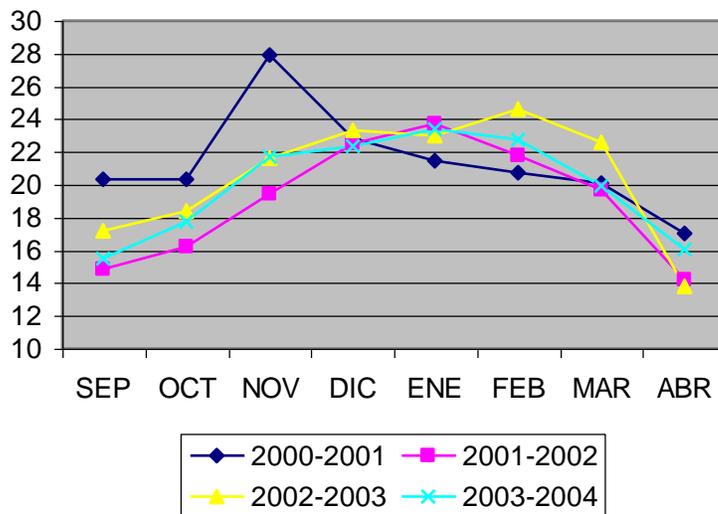
Temperatura Media Mínima El Huique



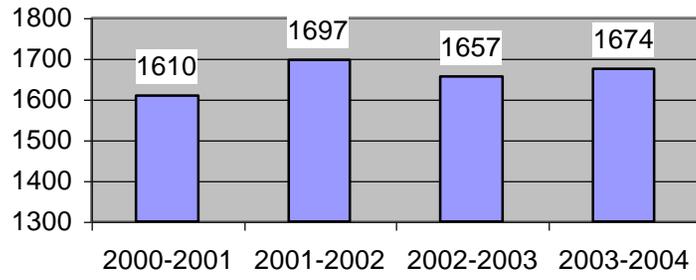
Temperatura Media Mensual El Huique



Oscilación Térmica El Huique



Dias Grado Acumulado El Huique



Valle de Curicó

El análisis de las temperaturas indica que hubo diferencias entre la temporada 2003-2004 y la anterior, con temperaturas medias superiores en alrededor de 1-2°C y con temperaturas medias máximas superiores en 2-3°C. Esto causó adelanto en la cosecha, como en el resto del país.

Como regla general, la cosecha se adelantó entre diez y quince días. Se notó particularmente en los blancos y en Pinot Noir al comienzo, para posteriormente mantenerse las fechas del año pasado en Cabernet Sauvignon y Carmenere, que se adelantaron una semana a las fechas históricas normales.

En Curicó el Sauvignon Blanc se cosechó en Febrero y hasta mediados de Marzo, y los Chardonnay desde primera semana de Marzo a primera semana de Abril.

La cosecha en Sagrada Familia se inició con Sauvignon desde el 15 de Febrero al 7 de Marzo, para seguir con Chardonnay y Semillón el 15 de Marzo. Desde esta fecha se inició la cosecha de Pinot Noir y los tintos terminaron todos alrededor del 27 de Abril.

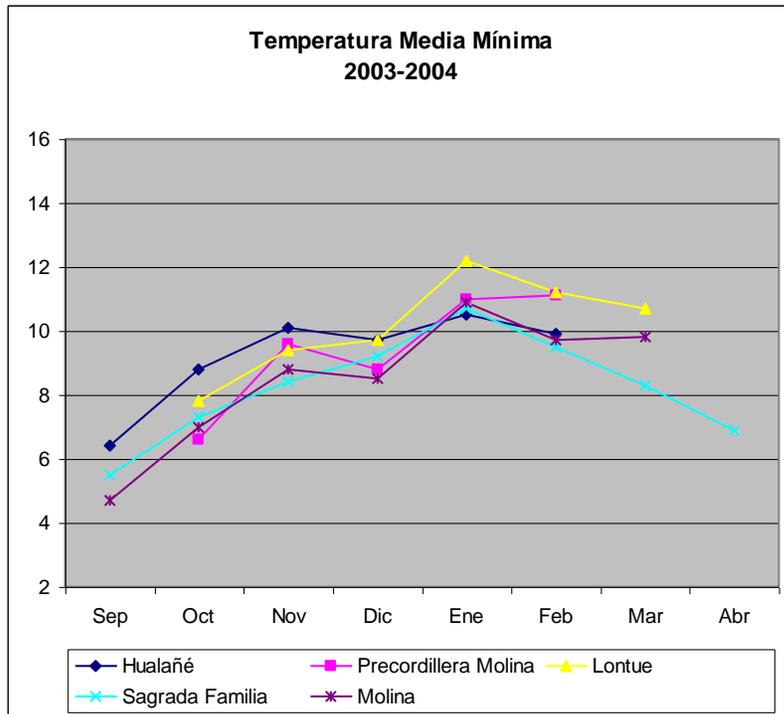
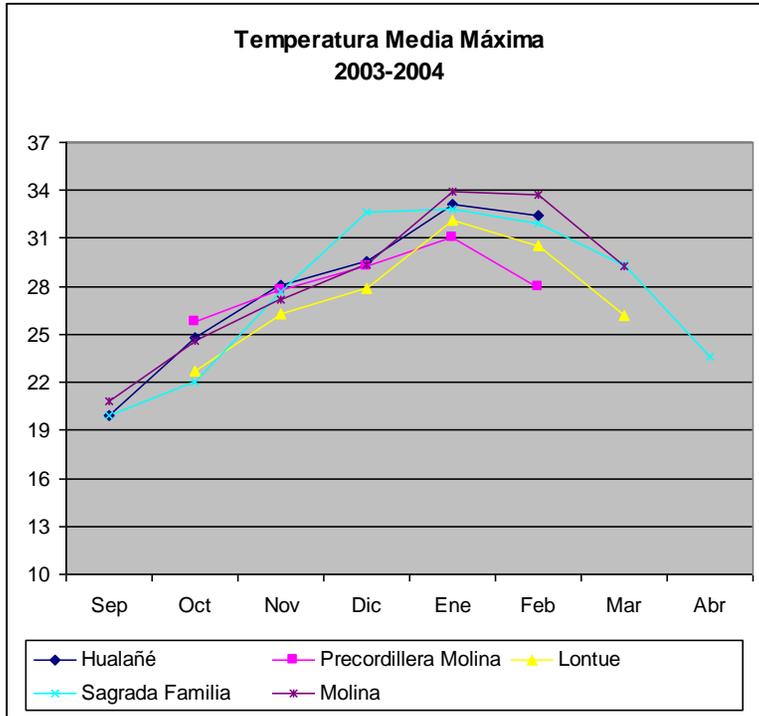
En la zona de Lontué los Merlot se comenzaron a cosechar alrededor del 15 de Abril y los Cabernet Sauvignon alrededor del 20 de Abril. En el sector de Casablanca, se cosechó el blanco hacia fines de Marzo.

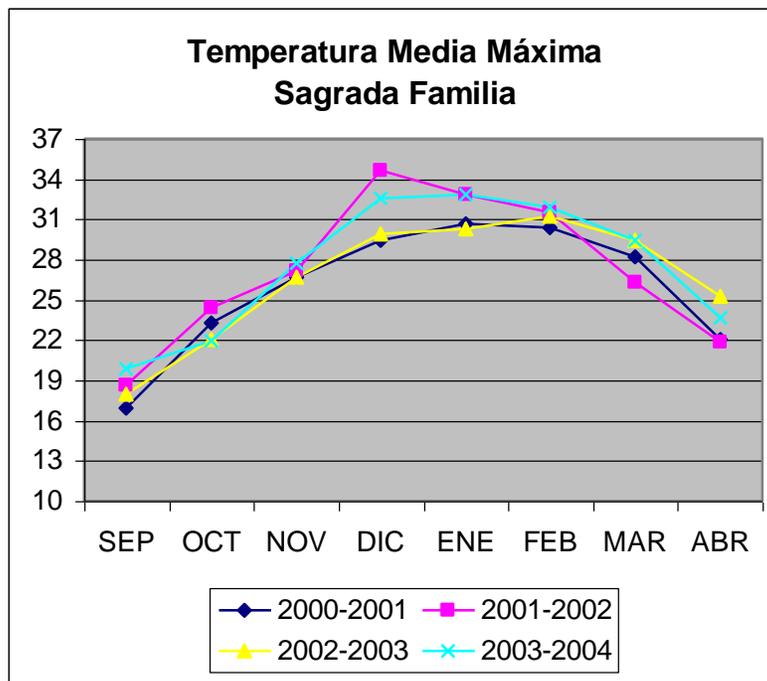
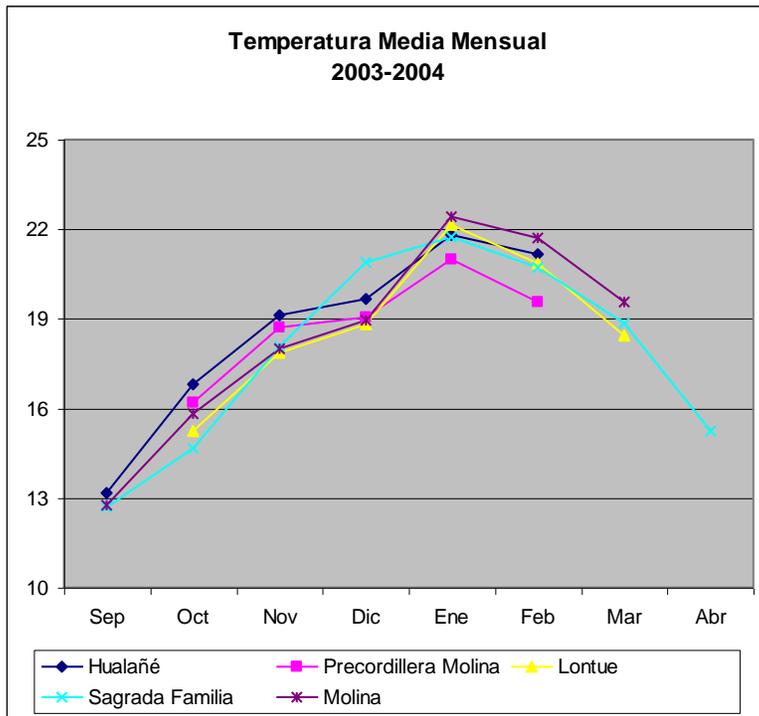
La cosecha de blancos comenzó en la zona de Molina desde la segunda semana de Febrero, con algunos Gewürztraminer. Luego en la primera semana de Marzo se cosechó Sauvignon Blanc.

La disminución de producción general de la zona es de un 15 a 20% respecto al año pasado, en blancos. En tintos, 25 a 30% menos. Carmenere y Malbec sufrieron corrección, bajando por este motivo también el rendimiento.

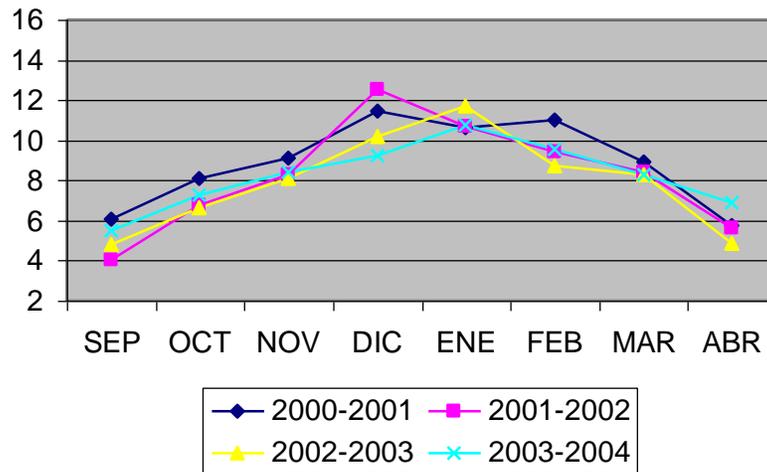
Entre los vinos destacados se pueden mencionar el Sauvignon Blanc, Sauvignon Vert y Gewürztraminer. Muchos Chardonnay se han beneficiado de la cosecha más temprana y de cambios en el manejo vitícola, consiguiéndose vinos de mejor complejidad y cuerpo. En los tintos, son interesantes los Merlot y Malbec.

En términos de calidad, los vinos blancos más frescos se obtuvieron en las inmediaciones de la precordillera, lográndose vinos de mejor intensidad y concentración, y no tan alto alcohol.

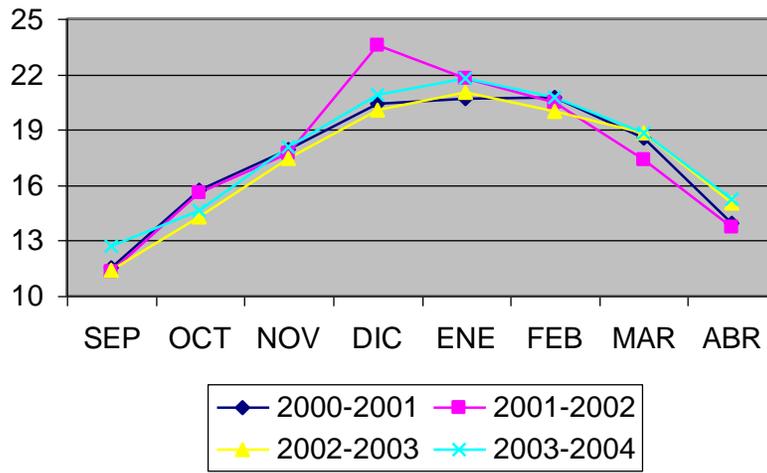


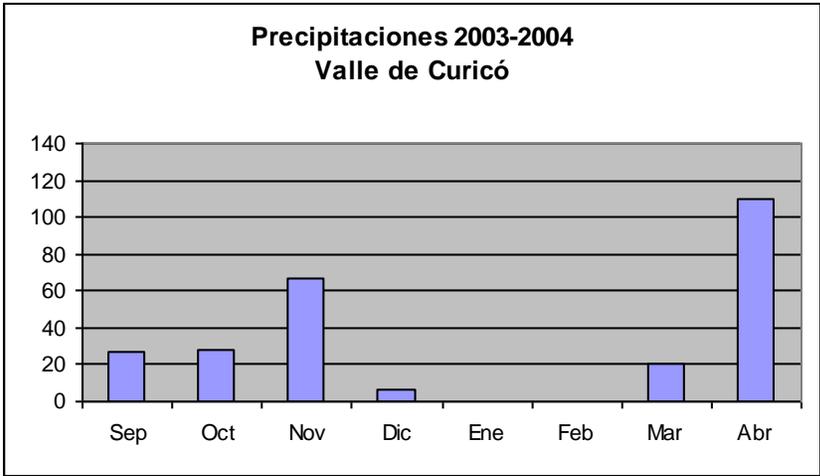
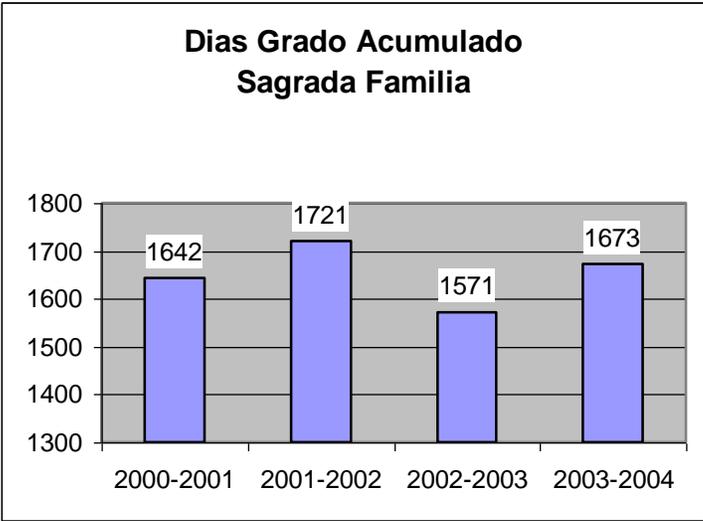


Temperatura Media Mínima Sagrada Familia



Temperatura Media Mensual Sagrada Familia





Valle del Maule

A partir de los datos de temperatura, se evidencia que esta temporada ha sido 2-3°C más cálida en las temperaturas máximas medias del verano, como así mismo, 1,5-2,0°C más alta en temperatura media mensual. Consecuentemente, las cosechas se adelantaron en blanco y tinto, debido a las altas temperaturas que aceleraron los procesos de maduración.

De acuerdo a lo expresado por los productores de la zona y los enólogos, hay disminuciones importantes en la producción, por menor peso de racimos, estimando un 20% menos que el año anterior.

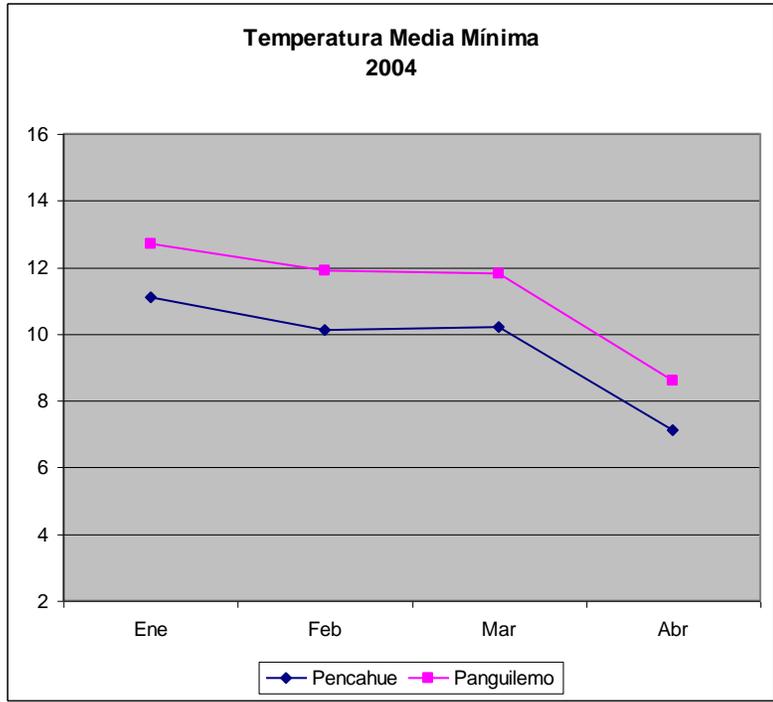
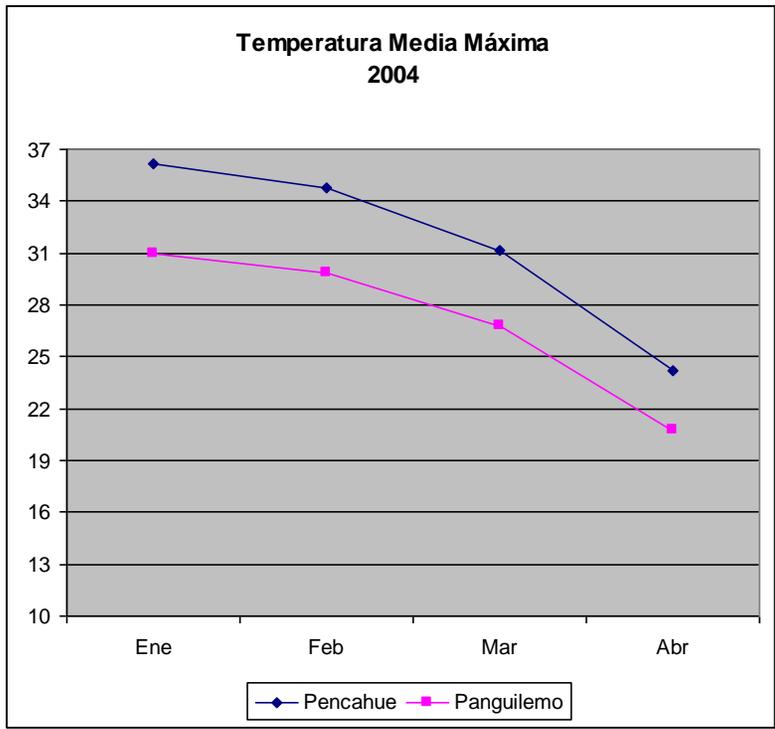
En Villa Alegre se cosechó el Chardonnay desde la última semana de Febrero. El Merlot comenzó en la tercera semana de Marzo y se terminó los tintos después del 15 de Abril.

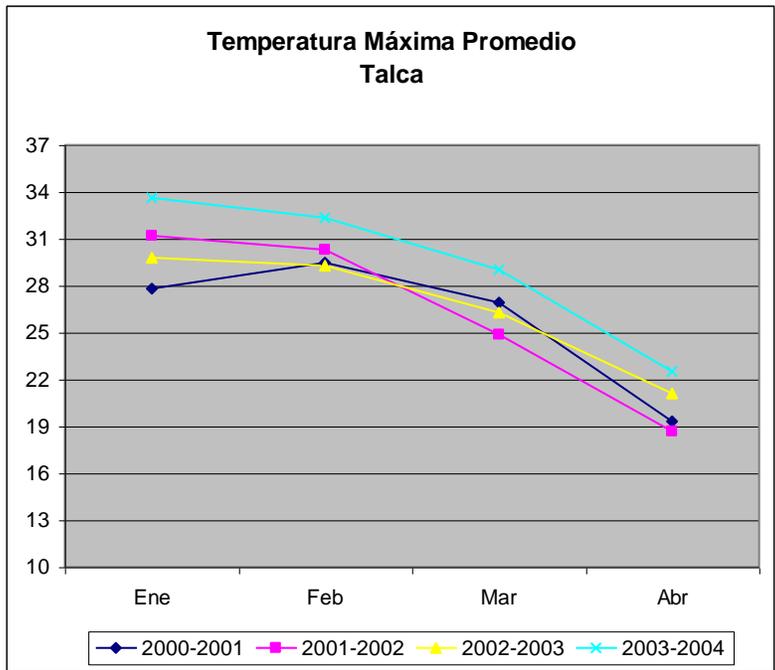
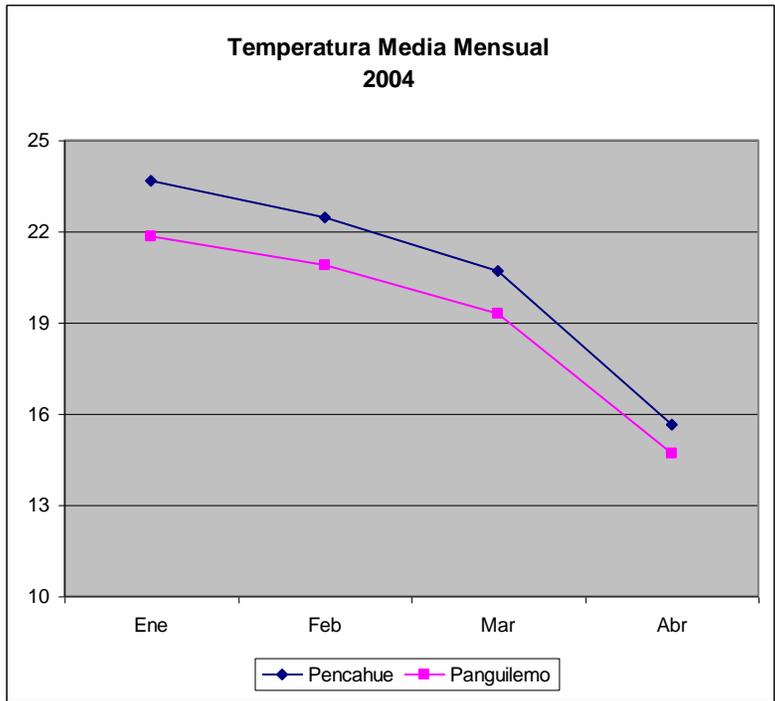
En Maule se inició la cosecha de Sauvignon Blanc en la primera semana de Marzo y se terminó en primera semana de Abril.

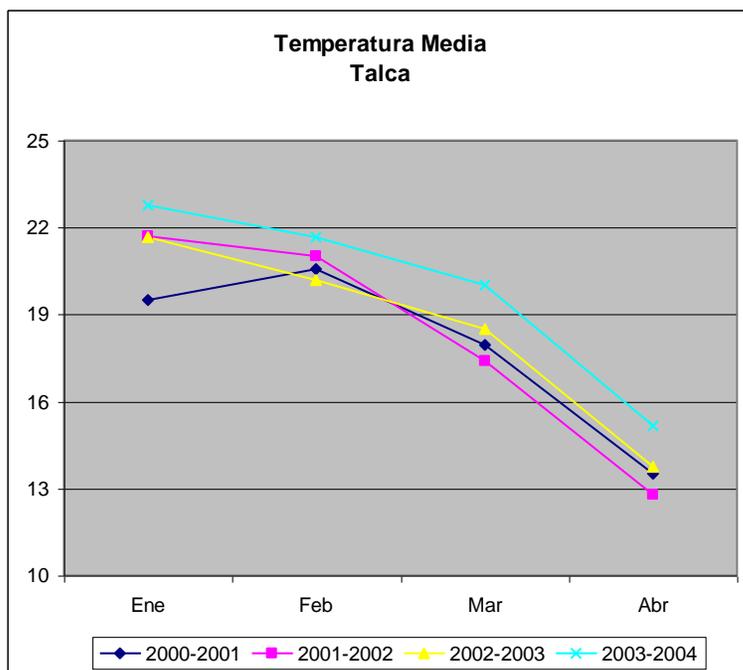
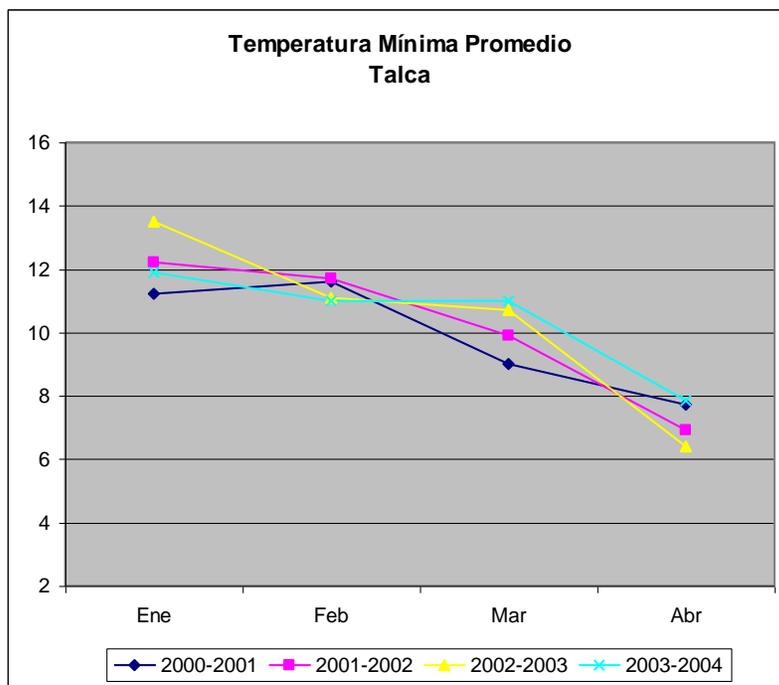
En el sector entre Parral y Cauquenes, se cosechó Sauvignon y Chardonnay 10 a 15 días antes de lo normal, alrededor del 12 de Febrero. Los tintos se cosecharon desde el 25 de Marzo, terminando alrededor del 15 de Abril.

De los sectores de precordillera se obtuvieron los vinos más frescos, tanto en blanco como en tinto. Se obtuvieron vinos de muy buena estructura en la zona de Melozal, y predominaron las notas frutales hacia San Clemente.

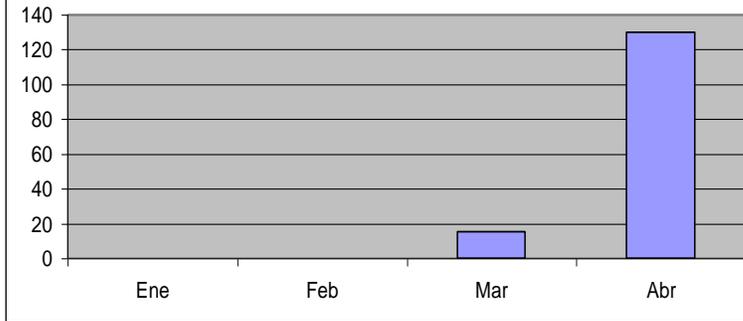
Los vinos más destacados esta temporada son el Sauvignon Blanc, Sauvignon Vert, Merlot y Cabernet Sauvignon.







**Precipitaciones 2003-2004
Valle del Maule**



Valle de Itata y Valle de Bio Bio

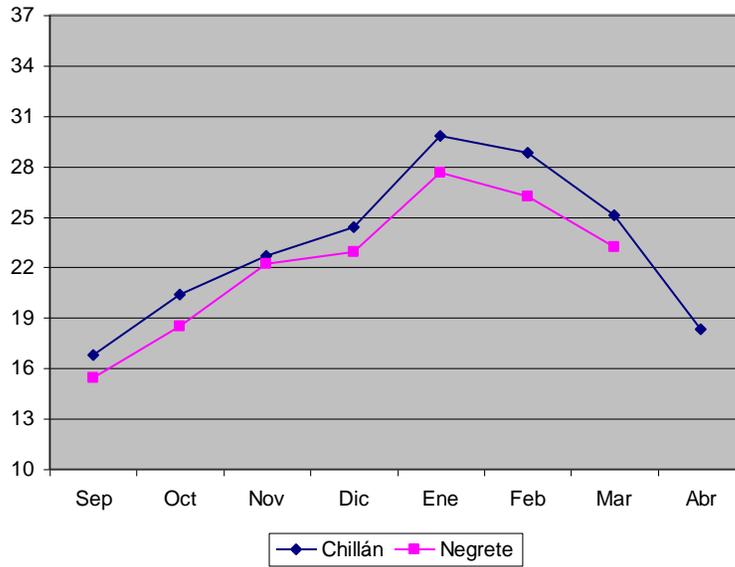
En ambos valles ha habido temperaturas altas, al igual que en todo el país. En el valle de Itata, en Chillán, se observa un aumento de 2-3°C en primavera esta temporada en comparación con la temporada pasada, en las temperaturas medias máximas, que persiste por los meses de Enero y Febrero.

En la zona hubo entre 10 y 15 días de adelanto en la cosecha de blancos y tintos iniciándose la cosecha el 15 de marzo con el Pinot Noir, Chardonnay y Sauvignon Blanc. La mayor ventaja de este adelanto en la madurez es que el Carmenère tuvo un período mas largo para madurar a plenitud. El Cabernet Sauvignon inició su cosecha el 5 de Abril.

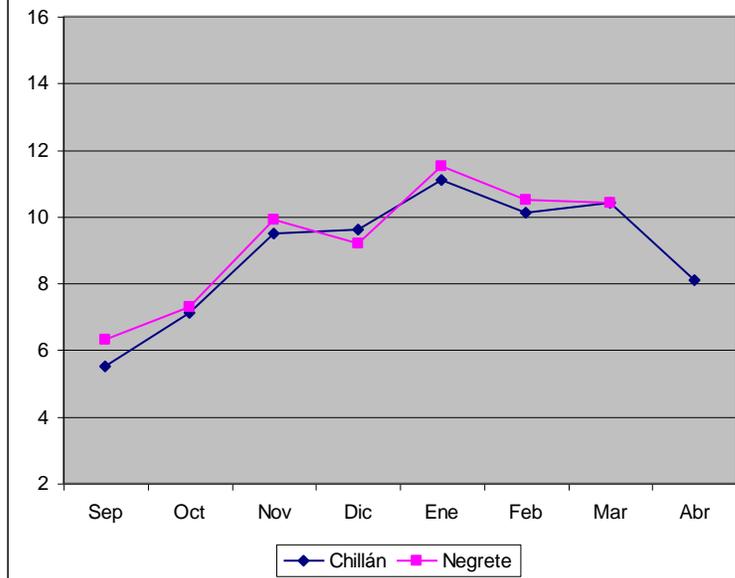
La acidez de la uva, normalmente mas alta que la de las zonas de mas al norte, tuvo un buen desarrollo produciendo vinos óptimamente equilibrados en todos los cepajes excepto en los Carmeneres cosechados la última semana de abril, que ya mostraron una rápida disminución en la acidez, llegando a pH de 3.7.

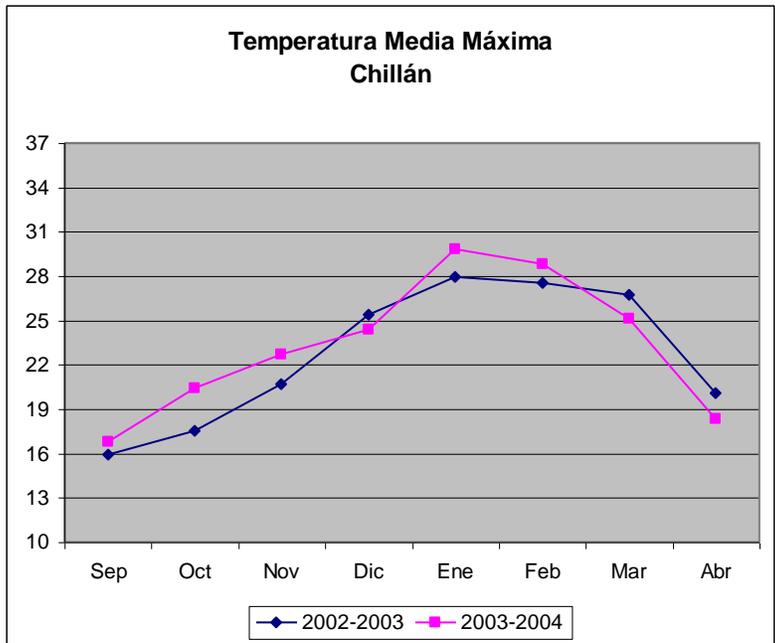
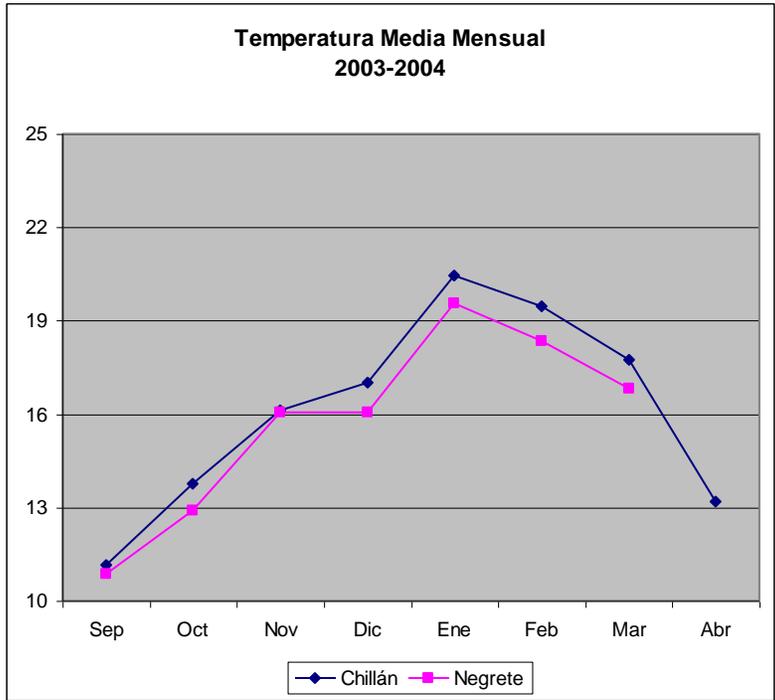
Organolépticamente, los vinos Sauvignon Blanc son de gran calidad, frescos y minerales. En Chardonnay los vinos tienen buena estructura y gran intensidad de sabores. Los Pinot Noir tienen buen color, frutalidad y buen cuerpo. También hay interesantes Malbec y Merlot.

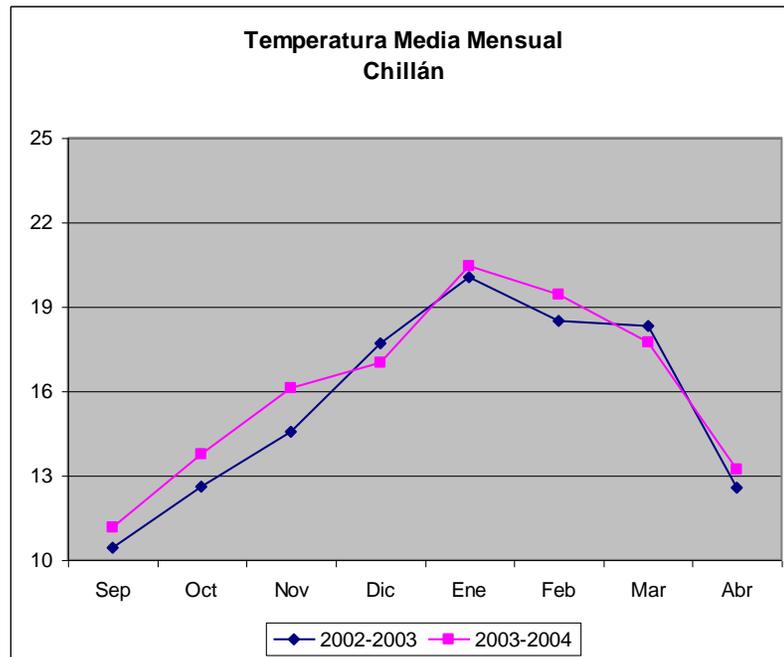
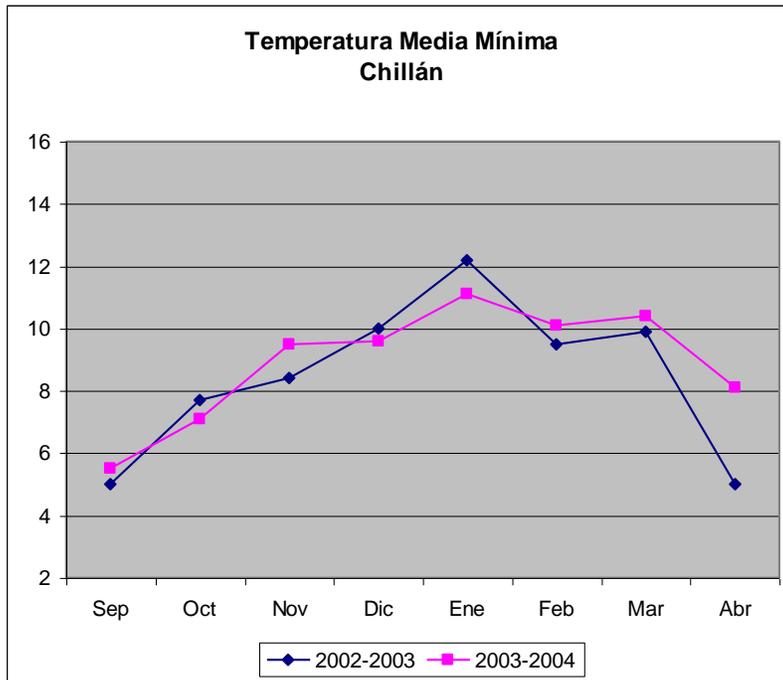
**Temperatura Media Máxima
2003-2004**

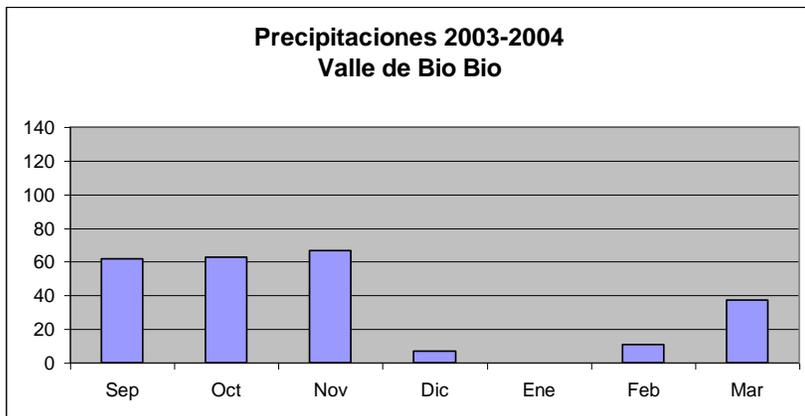
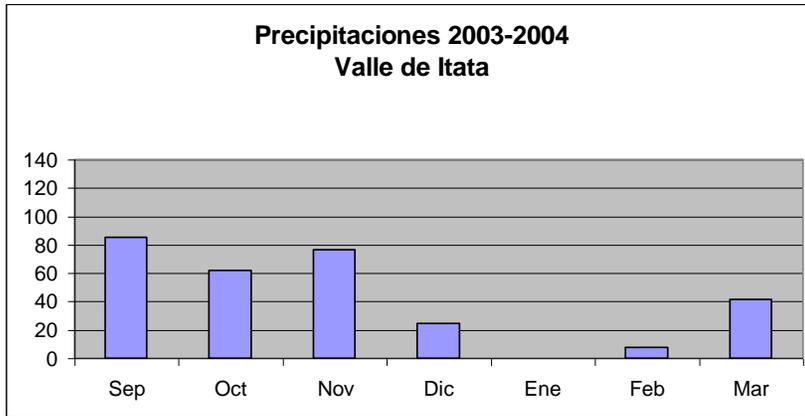


**Temperatura Media Mínima
2003-2004**









Agradecimientos

Quisieramos expresar nuestras mayores expresiones de agradecimiento a los colegas y amigos que han contribuido en la confección de este informe, así como a todos aquellas empresas y personas que han apoyado a los Delegados Zonales de la Asociación de Enólogos.

En orden alfabético,

Alejandro Hernández
Alvaro Espinoza
Alvaro Peña
Ana María Pacheco
Aurelio Montes B.
Carlos Andrade
Carolina Arnello
Carmen Merino
César Morales
Claudio Barría
Diego García de la Huerta
Edmundo Bordeu
Eduardo Alemparte
Eduardo Silva
Edward Flaherty
Enrique Márquez
Eugenia Díaz
Felipe García
Fernando Córdoba
Fernando Torres
Francisco Valdivieso
Germán Lyon
Hernán Amenábar
Javier Solari
Johanna Pereira
Jon Usabiaga
Jorge Fuenzalida
José Henríquez
José Teillery
Juan Carlos Faúndez
Juan Pablo Corro
Klaus Schroeder
Lorena Véliz
Marcia Molina
Marco Puyó
María Soledad Cumsille
Patricia González

Paula Cárdenas
Philippo Pszczolkowski
Pilar Miranda
Ricardo Pérez Cruz
Roberto Pizarro
Rodrigo Balbontín
Rodrigo Fernández
Rodrigo Rojas
Rodrigo Soto
Rosa María Salazar
Sofía Arentsen
Víctor Baeza
Waleska Hernández