



Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile A.G.

Informe de la Vendimia 2013

La Asociación Nacional Gremial de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile elaboró el Informe de Vendimia 2013. Para este efecto se ha recopilado información desde el invierno del 2012, de modo de considerar los antecedentes climáticos y su efecto en el desarrollo de los estados fenológicos de la vid hasta el momento de la vendimia. El presente informe entrega información hasta el 30 de mayo de 2013.

Esta temporada se ha caracterizado por condiciones climáticas más similares a un año normal, con temperaturas menores al año anterior las que han retrasado en algunas semanas las fechas estimadas de cosecha del 2013, además de esto algunas lluvias importantes durante el verano principalmente en la zona central han afectado condiciones sanitarias, vigos y rendimientos.

El motivo de este comportamiento climático es principalmente la retirada del fenómeno de la Niña el cual se manifestó hasta fines de invierno del 2012 y la entrada de la región del Pacífico ecuatorial central a un ciclo con características típicas de la fase neutra en la mayoría de los indicadores oceánicos y atmosféricos asociados al ciclo El Niño/Oscilación del Sur, es decir, ausencia de fenómeno de El Niño y de La Niña. Sin embargo, la reciente evolución de la temperatura superficial del mar, en la región del Pacífico ecuatorial central y costero, ha comenzado a mostrar un leve enfriamiento de las aguas superficiales, que alcanzan una anomalía negativa entre 0.5 y 0.9°C. Aún así, se mantienen condiciones en torno a la fase neutra para los siguientes tres meses, sin mostrar por el momento una tendencia clara de cómo evolucionarán los indicadores durante el resto del año 2013, sí hacia una fase fría típica de La Niña o cálida característico de El Niño (Dirección meteorológica de Chile, 2013)

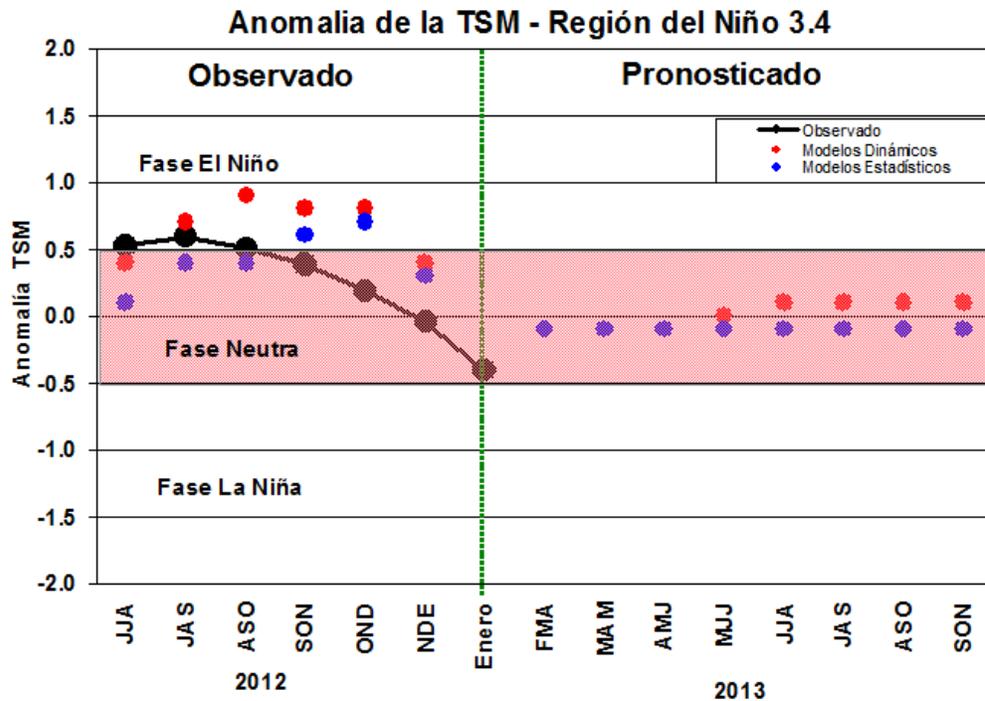


Figura 1: Evolución de las anomalías de la temperatura superficial del mar, expresadas en grados Celsius, correspondiente al área del Niño 3.4 (5°N-5°S; 120°W-170°W). Los círculos en azul y rojo corresponden al valor promedio pronosticado utilizando modelos de predicción estadísticos y dinámicos. Los círculos negros corresponden al valor observado. Fuente de Datos: International Research Institute for Climate and Society (IRI).

Precipitaciones acumuladas:

En la Región de Coquimbo se presentó un estado de sequía acentuada, registrándose precipitaciones bajo los parámetros normales, lo que dificultó en cierto modo la disponibilidad de agua para labores de riego en la región. Precipitaciones bajo lo Normal se presentaron entre las regiones de Valparaíso y del Bío-Bío, un pronóstico de lluvias estivales y de comienzo de otoño bajo lo normal en la zona central, que implicó condiciones atmosféricas propicias para finalizar vendimias. Presencia de precipitaciones durante el meses de diciembre y enero las que desencadenaron la atípica longitud del la madurez y los eventos de ataques fungosos. Entre las Regiones Metropolitana y Los Lagos, se presentaron precipitaciones en torno a lo normal en los meses de mayo y junio.

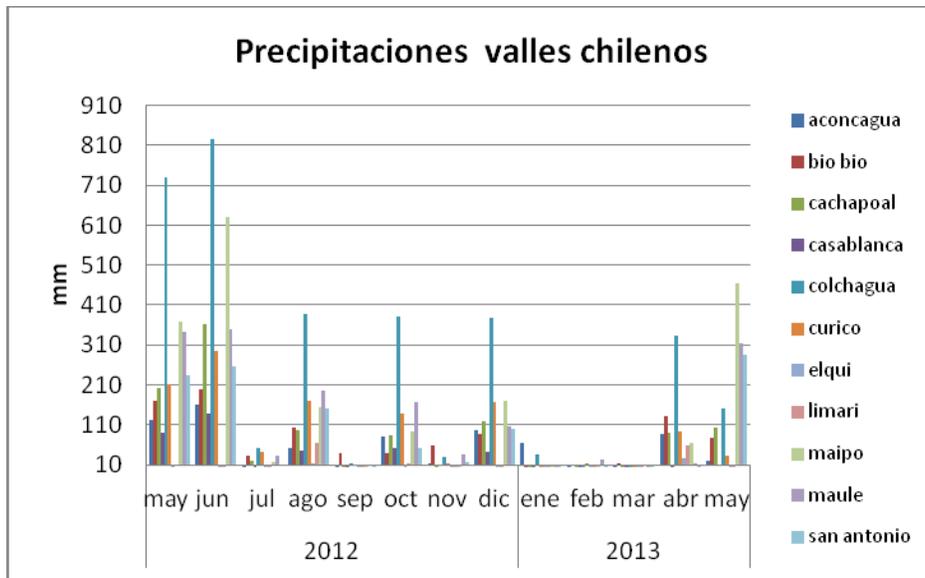


Figura 2. Precipitaciones Valles Chilenos en temporada 2012-2013

Temperaturas acumuladas:

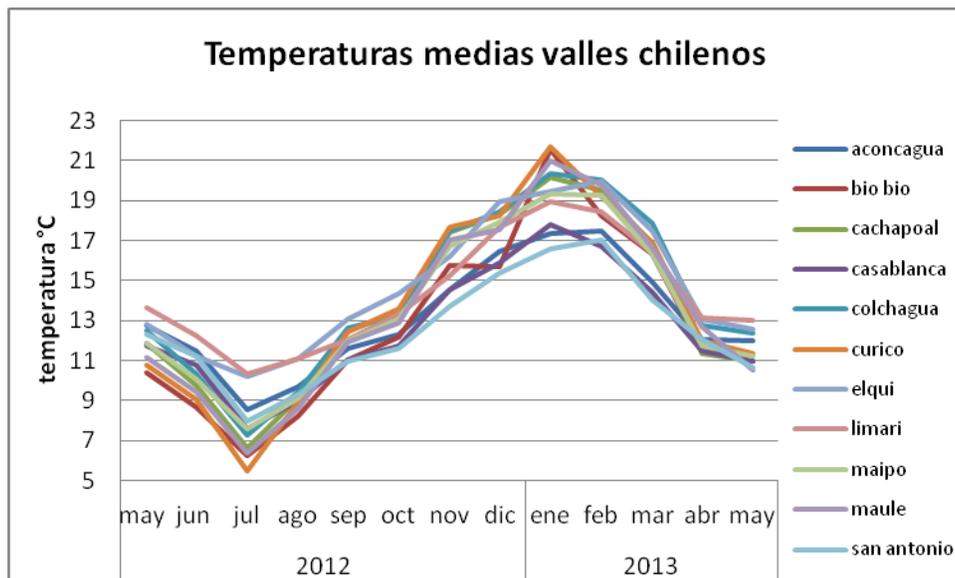


Figura 3. Temperaturas medias Valles Chilenos en temporada 2012-2013

Temperatura Máxima

Para la zona norte, entre las Regiones de Atacama y Coquimbo, las temperaturas máximas se presentaron en torno a lo normal, con pick más altos en algunos valles lo que hizo adelantar en algunos días la fecha de cosecha de las cepas blancas.

La zona central y sur, entre las Regiones de Valparaíso y La Araucanía, presentaron temperaturas máximas bajo lo normal en Enero, especialmente en valles costeros, lo que hizo retrasar la pinta en todas las variedades. También se registraron máximas por sobre lo normal en forma puntual en Febrero.

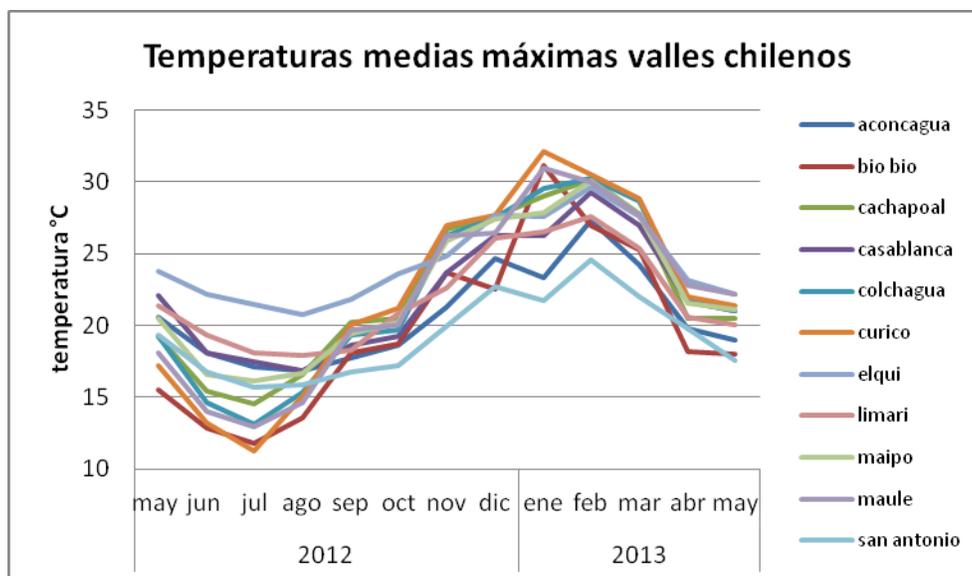


Figura 4. Temperaturas medias máximas Valles Chilenos

Temperatura Mínima

La temperatura mínima se presentó por sobre lo normal en la zona norte y central del país, entre las Regiones de Arica-Parinacota y Antofagasta y entre La Región Metropolitana y del Bío-Bío. El resto del país, entre las regiones de Atacama y Valparaíso y entre La Araucanía y Magallanes, se presentó con temperaturas en torno a lo normal.

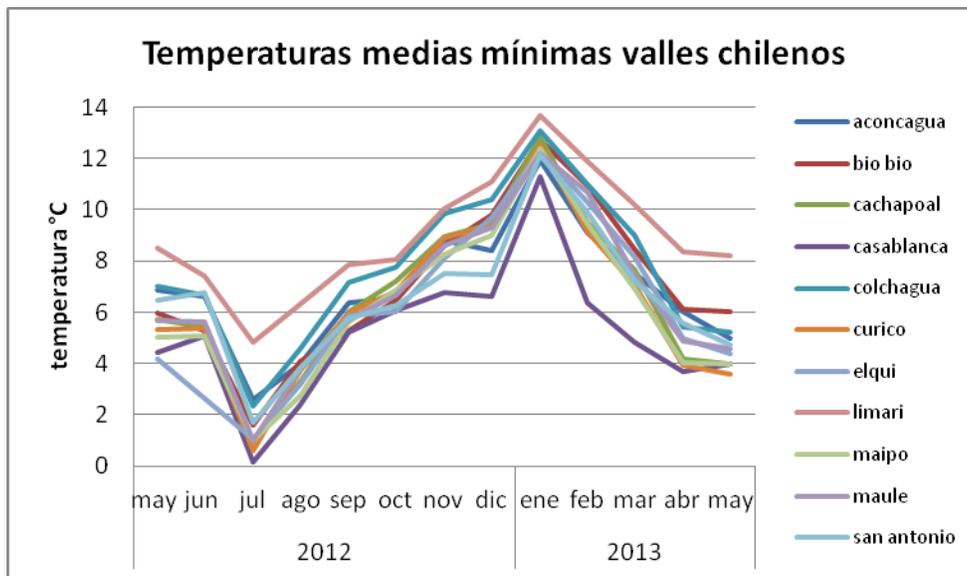


Figura 5. Temperaturas medias mínimas Valles Chilenos

Las condiciones climáticas de esta temporada fueron de menor acumulación térmica en relación a la anterior en todo el ciclo vegetativo de la vid, determinado en parte por las bajas temperaturas en enero principalmente en la zona costera del valle central y las lluvias presentes en diciembre y enero. Ello determinó una brotación, floración, envero y madurez de cosecha notablemente más tardía que la temporada pasada, estimándose alrededor de 2 a 3 semanas respecto de la temporada anterior. Además, los estados fenológicos fueron heterogéneos y prolongados en el tiempo.

La temperatura mínima media del aire, se caracterizó por presentar un enfriamiento en gran parte del país, con anomalías negativas entre 0,1 y 1,1°C, esta condición llevó a mantener las características de buena acidez en las uvas sobre todo en los valles.

Las precipitaciones durante la primavera de 2012, estuvieron por sobre los valores medios climatológicos, especialmente la región centro y sur del país, las que registraron excepcionalmente lluvias durante diciembre y enero, las que permitieron disminuir la frecuencia de riegos en los últimos estados de madurez pero que por otro lado contribuyeron a la carga fúngica registrada en la región. La zona norte del país se presentó con déficit de agua caída durante toda la temporada lo *que* dificultó las labores de riego en los campos de la región.

La calidad sanitaria de las plantas y los frutos fue afectada por presencia de focos de *Uncinula necator* (Oídio) y *Botrytis cinerea* debido en gran medida a las lluvias estivales y gran presencia de humedad ambiente sobretodo en valles costeros, las variedades más afectadas fueron Merlot, Sauvignon blanc y Chardonnay, estos problemas fueron en gran porcentaje tratados a tiempo con controles preventivos por lo que no afectó significativamente la producción y la calidad de la vendimia. No se presentó problema de deshidratación de bayas de cepas tintas como Merlot y Cabernet-Sauvignon.

Los rendimientos generales se registraron en promedio superiores a un año normal y a la temporada anterior, esto alrededor de un 10 a 15% de mayor producción, salvo en la región de Coquimbo en donde se obtuvo disminuciones de rendimientos del orden del 5 a 8% por los problemas de sequía. Algunas de las causas de este fenómeno son:

- Condiciones de alta luminosidad y temperatura durante la primavera 2011, las que determinaron una alta inducción y diferenciación floral en las yemas invernantes. Correspondió al “*peak*” del fenómeno de La Niña. Esto determinó una producción potencialmente alta para la vendimia 2013.
- Durante la primavera 2012 se produjeron eventos de lluvia todos los meses (condiciones de neutralidad para el fenómeno ENSO), siendo algunos de ellos significativos, por ejemplo las lluvias registradas en diciembre. Estas precipitaciones permitieron expresar la producción potencial determinada en la primavera 2011, transformándola en una producción real en la vendimia de 2013.
- Como consecuencias adicionales se puede asumir el fuerte atraso en la maduración de las uvas (cosechas terminaron a finales de mayo), a lo que se sumó una condición de tiempo climático relativamente fresco durante todo el verano y otoño 2013.

La calidad de las uvas obtenidas durante la vendimia tienen el factor común de baja degradación de la acidez natural de las bayas, lo que determina vinos con una mayor acidez y frescor principalmente en las cepas blancas y con un contenido de alcohol menor a la temporada anterior, además de una mejor madurez fenólica en cepas tintas debido principalmente al prolongado, lento período de maduración y buenas condiciones climáticas pronosticadas para el final de la vendimia.

En síntesis la vendimia 2013 se presentó retrasada en todos los valles del país, principalmente por bajas temperaturas estivales y la presencia de algunas lluvias en este período lo que hizo aumentar el vigor de las plantas en forma importante a inicios de temporada, se obtuvieron vinos con una alta acidez natural, menores niveles de alcohol y gran presencia de caracteres varietales en los vinos.

Análisis General por Valle

VALLES ZONA NORTE

Antecedentes generales

En cepas blancas se concentró la cosecha incluso llegando a traslaparse Sauvignon blanc y Chardonnay lo que dificultó el tema logístico de entrada de fruta a las bodegas, por otro lado en cepas tintas estas temperaturas máximas de fines de verano y principios de otoño sobre la media deberían favorecer la concentración en uvas de Cabernet-Sauvignon y Carmenère.

La pinta se concentró en el mes de enero. En cepas blancas se registró durante la primera quincena de enero en Sauvignon blanc junto con Viognier y a fines de diciembre en Chardonnay, por otro lado la pinta en variedades tintas Cabernet-Sauvignon y Pinot noir fue a fines de enero, al igual que Syrah, con la diferencia que se reportó para esta última cepa período de pinta bastante atrasado a fines de febrero en localidades del valle del Elqui, para finalizar en Carmenère se llevó a cabo durante un período más extenso comprendido entre fines de enero y primeros días de febrero. Estos datos son bastante similares a los recogidos la temporada anterior y no reflejan el adelantamiento de alrededor de una semana en la posterior vendimia.

En el período de cosecha se aprecia una madurez acelerada, ya que Sauvignon blanc se cosechó durante la segunda quincena de febrero, junto con Chardonnay la que además se siguió cosechando hasta las primeras semanas de marzo. Viognier se cosechó a fines de marzo. En general las variedades blancas se cosecharon al menos 5-7 días antes que el año pasado que ya fue un año adelantado.

El rendimiento de las cepas blancas cosechadas hasta el momento se encuentra con un pequeño déficit de cerca del 10% en relación a la temporada anterior, principalmente por problemas de sequía. Las variedades tintas se mantienen sin muchas diferencias entre rendimientos en comparación al año anterior.

Muy buena sanidad en variedades blancas, producto de la ausencia de precipitaciones durante el período de cosecha. Presencia de burrito de la vid en el general de las variedades blancas aunque menos que la temporada anterior. Algo de *Botrytis cinerea* en Sauvignon blanc en zonas de mayor vigor, carga de la enfermedad no fue mayor al 5% lo que se solucionó mayormente seleccionando la fruta del campo además de abundante viento presente en la región, lo que ayudó a que el desarrollo de esta enfermedad, en caso de existir, fuera muy bajo. Hubo presencia localizada de *Uncinula necator* (Oídio) principalmente en Chardonnay.

Condiciones climáticas

Las precipitaciones durante la presente temporada mantuvieron un régimen bajo lo normal en cuanto a volumen, alrededor de 110 mm en Limarí y 45mm en Elqui (figura 6). Esta sequía ha dificultado el riego adecuado en algunos sectores por competencia con otros frutales, este fenómeno ha sido un factor perjudicial ya que los riegos fueron acotados y en algunos sectores se restringió el vigor, a pesar de la descripción presentada se concluyó que los efectos de la falta de agua en el valle fueron mínimos. No se registraron lluvias durante el período de madurez de la vid. Presencia de lluvia en mayo, bastante inusuales para esta zona, no afectó el período de vendimia por encontrarse cerca del 95% ya cosechado, eso sí ayudó a mejorar las reservas de agua acumulada para la próxima temporada.

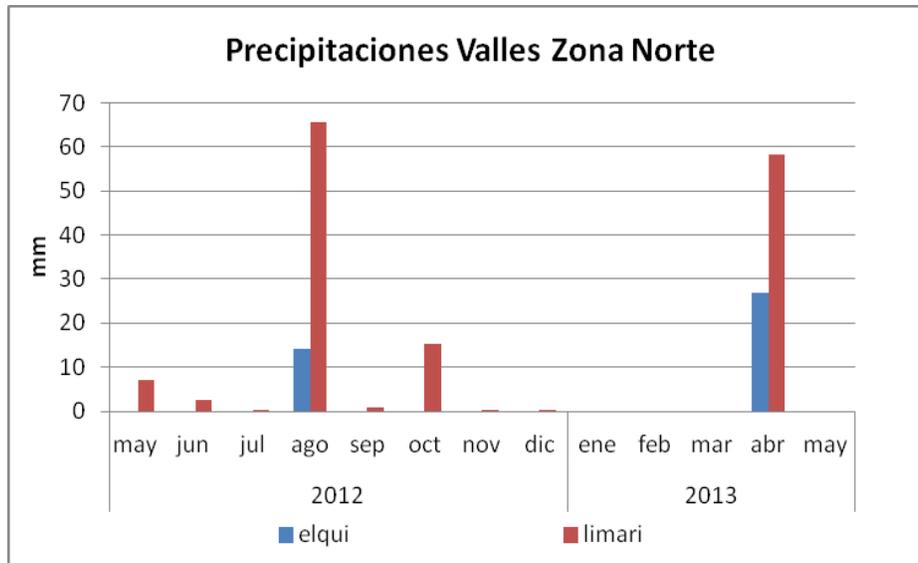


Figura 6. Precipitaciones Valles Zona norte temporada 2012-2013. Fuente www.meteovid.cl

Se presentó una primavera fría, las temperaturas durante esos meses fueron marcadamente menores con alrededor de dos grados menos que la temporada anterior (figura 7), sobretodo en el período de floración, cuaja y llenado de racimos por lo que se puede apreciar una desuniformidad en el tamaño de las bayas principalmente en cepas blancas, por otro lado las temperaturas de los meses de enero y febrero fueron normales siendo las máximas más bajas que la temporada anterior haciendo que la madurez se lograra más lentamente, otorgando mejor calidad a la uva. Las temperaturas medias mínimas de esta zona se registraron durante el mes de julio tanto en el valle del Elqui como Limarí, estas fueron alrededor de 1 y 5°C respectivamente.

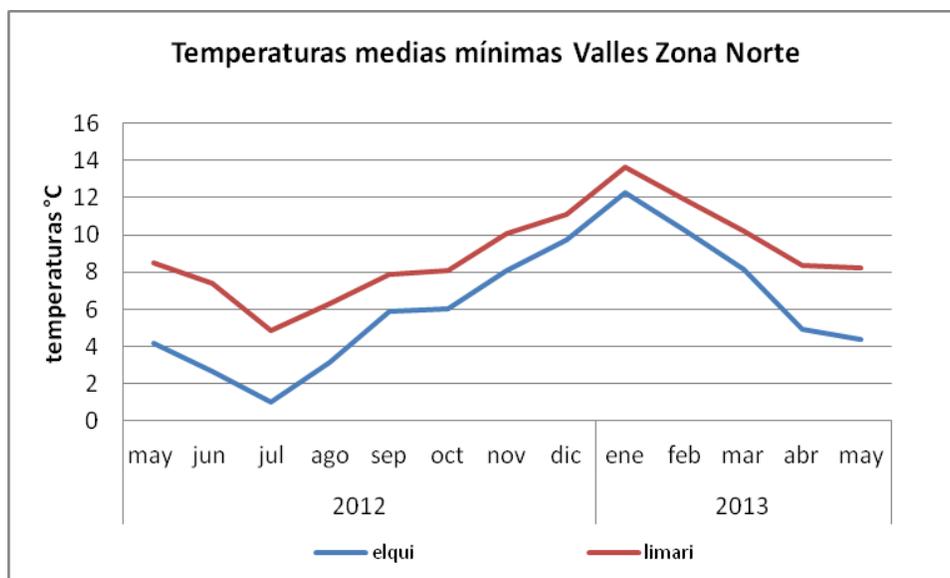


Figura 7. Temperaturas medias mínimas Valles Zona Norte temporada 2012-2013. Fuente www.meteovid.cl

No se presentaron heladas. Por otro lado se presentaron altas temperatura en febrero y marzo, registradas como las máximas de la temporada con un promedio de 28°C en la zona (figura 8), esto, además de la falta de agua, provocaron un adelanto en la cosecha de al menos una semana respecto del año anterior lo que refleja claramente la diferencia que se puede encontrar en este valle respecto a la mayoría comprendidos en la zona vitivinícola de Chile.

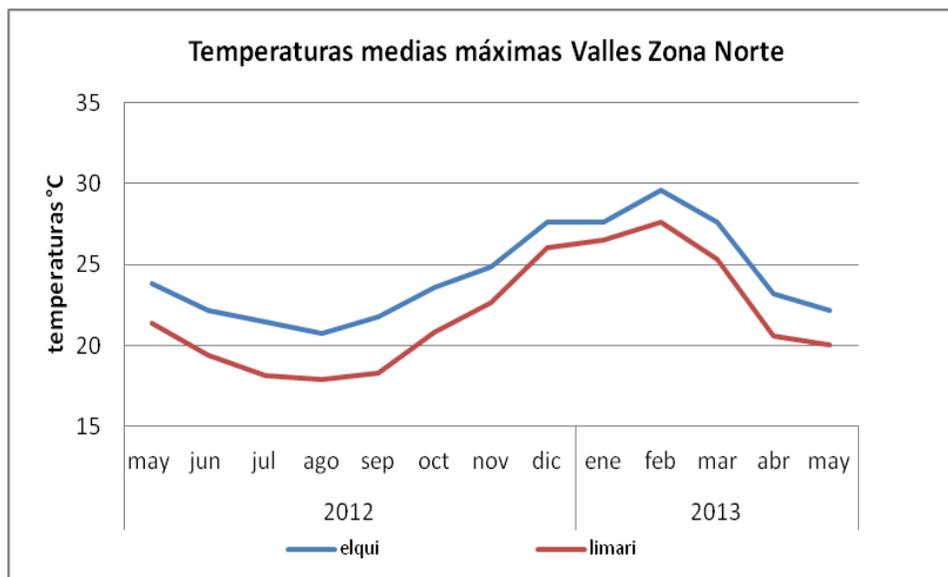


Figura 8. Temperaturas medias máximas Valles Zona Norte temporada 2012-2013.
Fuente www.meteovid.cl

Calidad de los vinos

Pese a las condiciones desfavorables para las cepas blancas producidas en la zona, se ha encontrado una muy buena calidad en las uvas Chardonnay y Viognier y buena en el caso de Sauvignon blanc, eso comprende calidad e intensidad de aroma, nivel de acidez y sanidad. En cepas tintas, Pinot noir y Syrah la calidad de los vinos obtenidos por lo general ha sido buena a muy buena, con gran intensidad y calidad de aromas, buena acidez y muy buena armonía general. No se reportaron problemas en el proceso de fermentación.

En vinos terminados algunas descripciones realizadas son:

Sauvignon blanc: vinos de intensidad aromática media, con buena acidez natural, vinos frescos de mineralidad muy marcada, en boca más bien lineal, de persistencia medía. Falta su crianza con lías para obtener más armonía.

Chardonnay: vinos de gran potencial con muy buen balance, vinos frescos de buen volumen en boca, rica acidez, de buena intensidad aromática (manzana, piña, pera), con muy buena estructura, con aptitud de crianza y con una mineralidad muy presente.

Viognier: vinos de muy buena intensidad aromática (duraznos blancos, azahares, mandarinas y jazmín), con mineralidad marcada, y buena estructura con aptitud de crianza. Falta su crianza en lías que le otorga mayor cremosidad y persistencia.

VALLE DE ACONCAGUA

Antecedentes generales

Pronóstico de rendimientos algo errados en algunos viñedos indujo a raleos más sutiles que lo necesario. Esto indujo a un atraso en las cosechas y en algunos casos a obtener fruta con un menor nivel de madurez y concentración. Los rendimientos en general fueron mayores a la temporada anterior y en cepas blancas más que en tintas, alrededor de un 15% más de producción en tintas y 20% en variedades blancas.

Las fechas de pinta y cosecha se presentaron bastante heterogéneas, así como en el resto del país, comenzando la pinta parcializada a principios de enero en Merlot, Cabernet-Sauvignon y Syrah para completarla a principios de febrero. En Pinot noir y Chardonnay la pinta ocurrió a fines del mes de enero y a principios de marzo en Sauvignon blanc. La cosecha de Chardonnay y Pinot noir comenzó a fines de febrero y se extendió durante todo marzo. El resto de las variedades se cosecharon durante el mes de marzo a excepción de Carmenère que se vendimió en mayo.

En general baja presión de arañita, lo mismo en el caso del chanchito blanco que en este tipo de años puede ser un problema en variedades como Merlot o Syrah.

Hubo presión de *Botrytis cinerea* en la zona costera, en variedades como Pinot noir, Sauvignon blanc y Syrah, pero las aplicaciones preventivas antes de cierre de racimo ayudaron a moderarla y el manejo de canopias más ventiladas permitieron mantener la situación bajo control pero se requirió un monitoreo más continuo y exigente.

Condiciones climáticas

Ausencia de lluvias durante maduración y cosecha, registrándose las primeras a finales de Mayo permitieron libertad en la toma de decisión de cosecha. Recurso hídrico suficiente, esto permitió la ausencia de estrés hídrico en el viñedo.

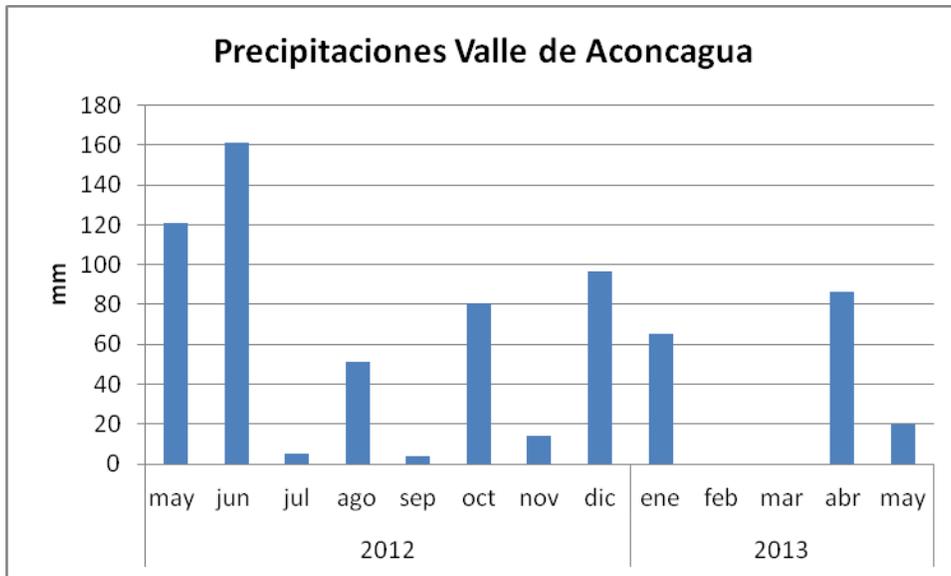


Figura 12. Precipitaciones Valle Aconcagua temporada 2012-2013. Fuente www.meteovid.cl

Condición de mayor nubosidad en la zona costera e intermedia del valle permitieron conseguir uvas de sabores más frescos, con pieles ricas en aromas a frutos frescos y en el caso de los tintos hermosos colores.

Temperaturas mínimas y máximas promedio bajo el histórico, lo que favoreció procesos de madurez más lenta permitiendo conservar un mayor nivel de acidez natural y obtener una menor graduación alcohólica. No se presentaron episodios de heladas primaverales ni otoñales.

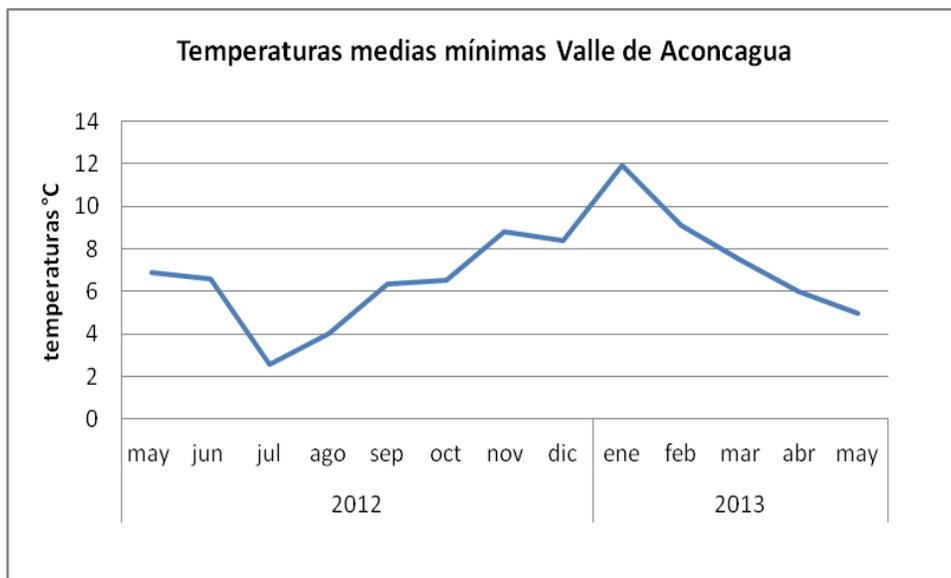


Figura 13. Temperaturas medias mínimas Valle de Aconcagua temporada 2012-2013. Fuente www.meteovid.cl

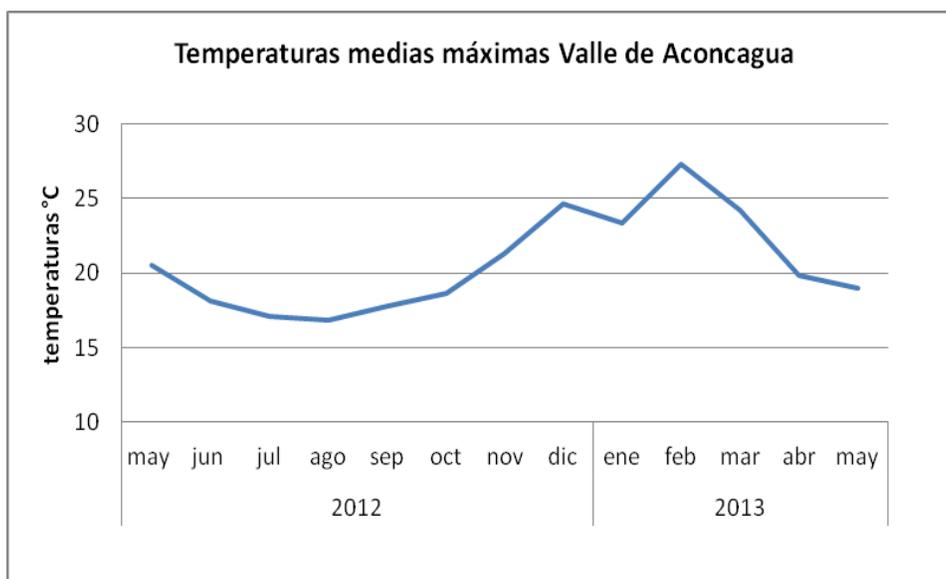


Figura 14. Temperaturas medias máximas Valle de Aconcagua temporada 2012-2013.
Fuente www.meteovid.cl

Calidad de los vinos

La calidad de las uvas cosechadas se dividió entre buena y muy buena tanto en cepas tintas como blancas. Los vinos producidos se presentan con buena expresión y calidad de aromas y buenos niveles de acidez, disminuyendo considerablemente, al igual que en otras localidades, el consumo de ácidos externos.

Las características sensoriales de los vinos obtenidos esta temporada se definen como:

Sauvignon Blanc; vinos con perfiles más herbáceos sobre características de frutas tropicales, de acidez más alta y punzante. Se sienten más frescos pero de menor peso en el paladar.

Syrah hubo tendencia a obtener un perfil más especiado que lo normal, con mayor carácter a pimienta y en las áreas más cálidas del valle, una mayor expresión a fruta fresca.

Cabernet-Sauvignon fueron de taninos más finos de gran elegancia y hermosos colores, con menores graduaciones alcohólicas (que es la tendencia en todas las variedades).

Chardonnay, vinos elegantes, profundos, de buena acidez y que hablan de un excelente potencial de guarda y envejecimiento. La acidez de este año es muy lineal y elegante, son vinos menos exuberantes a frutos tropicales pero con mayor nivel de elegancia.

Pinot noir, frescos, de buena tipicidad, limpios y de un muy buen potencial de guarda.

Petit verdot y Cabernet franc. De profundos colores casi negros, estructurados, de taninos finos y muy buena expresión frutal.

Carmenère, serán más especiados con excelentes colores, bocas suaves y de acuerdo a los trabajos de maceración deberían tener un potencial de guarda adecuado a cada nivel de calidad objetivo.

VALLE DE CASABLANCA

Antecedentes generales

Año en especial frío en el periodo de madurez lo que provocó un atraso considerable en la maduración principalmente de cepas como Sauvignon blanc, lo que en algunas zonas puso en riesgo la sanidad de la producción y además complicó la gestión de entrada de fruta a las bodega por el traslape entre variedades tintas y blancas poco usual en las vendimias del valle.

En general todos los ciclos fenológicos de la vid se presentaron retrasados esta temporada, el proceso de pinta se registró a fines del mes de enero y principios de febrero, tanto en variedades blancas, Sauvignon blanc y Chardonnay, como en tintas, Pinot Noir, Merlot, incluso llegando a principios de marzo como en el caso de Syrah.

La cosecha por otro lado no se realizó en ningún caso antes de la segunda quincena de marzo en Sauvignon blanc, a principios de abril para Chardonnay y Pinot Noir y los primeros días de mayo en Syrah.

La sanidad en las plantas y frutos fue de regular a buena aún con las lluvias registradas en diciembre, las que favorecieron algunos focos de *Botrytis cinerea* en variedades blancas. Además fue bastante generalizado en el valle fue la fuerte presión de *Uncinula necator* (Oídio) que mantuvo alerta a los agricultores para realizar los controles adecuados para evitar la infección.

Condiciones climáticas

En cuanto a precipitaciones estas se presentaron en mayor volumen que durante la temporada anterior, llegando cerca de los 360 mm durante toda la temporada, lo que representa cerca de 100 mm más que el año anterior (figura 9), lo que hizo que no existieran durante 2012 problemas importantes de sequía en la región y tampoco problemas de deshidratación de bayas, el mes más lluvioso fue junio. Existió un evento aislado de lluvias en diciembre las que ayudaron a una mayor carga fúngica durante el año en la zona. Verano y principios de otoño se presentaron bastante secos.

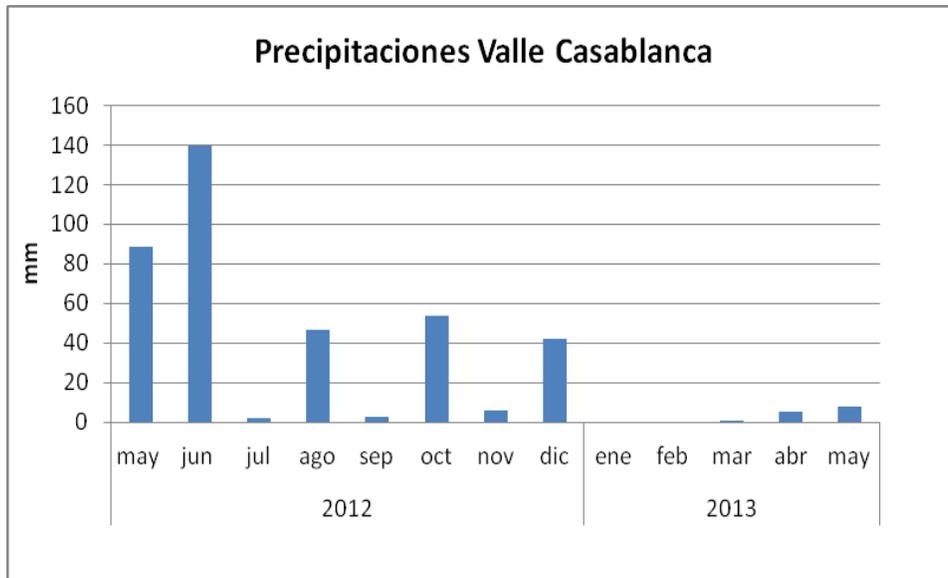


Figura 9. Precipitaciones Valle Casablanca temporada 2012-2013. Fuente www.meteovid.cl

Las temperaturas media máximas esta temporada fluctuaron entre 28°C en febrero y 17°C en agosto (figura 10), por otro lado las temperaturas medias mínimas fluctuaron entre 1 y 10°C en los meses de julio y enero respectivamente (figura 11), ambas temperaturas son similares a la temporada anterior, los meses de primavera las temperaturas media mínimas se mantuvieron alrededor de los 6°C, sin embargo no se registró en general problemas de heladas, y en el caso que si existieron estos daños fueron mínimos.

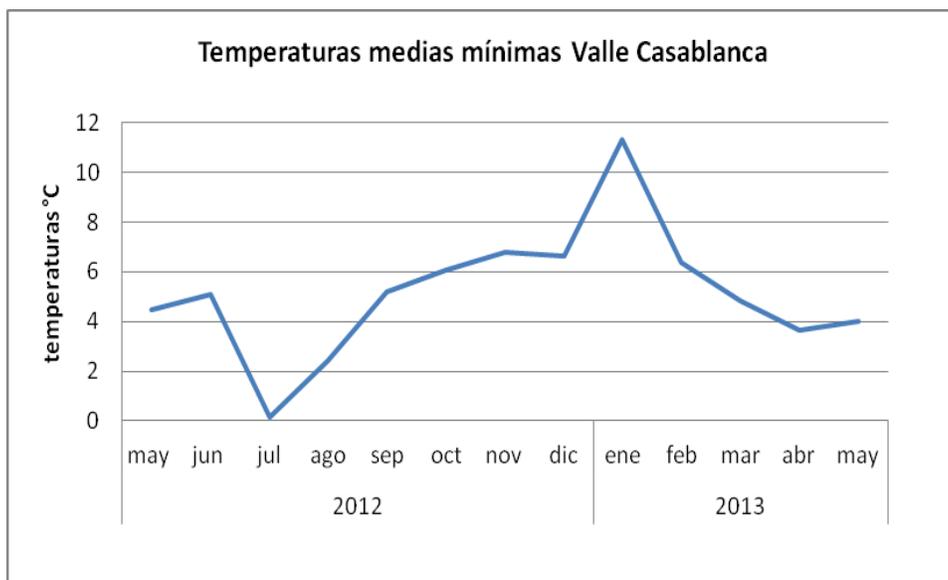


Figura 10. Temperaturas medias mínimas Valle Casablanca temporada 2012-2013. Fuente www.meteovid.cl

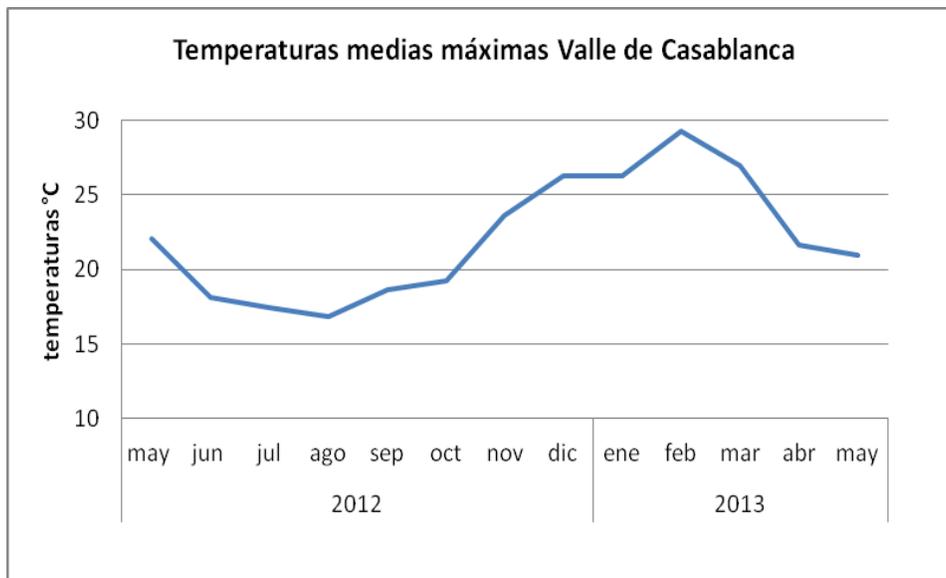


Figura 11. Temperaturas medias máximas Valle Casablanca temporada 2012-2013.
Fuente www.meteovid.cl

Calidad de los vinos

Vinos cristalinos relativamente complejos hasta el momento, aromas delicados.

Los Sauvignon blanc se presentan aguzados, frescos y crocantes con grados alcohólicos muy bajos. Los Chardonnay por otro lado están variados, algunos texturados y maduros, otros verdes y diluidos, y otros cremosos y maduros. Rica acidez, muy buen fruta en nariz y boca, notas a fruta verde y frutos exóticos

Los Pinot Noir con muy buen color y buena tipicidad, se presentan sutiles en sus perfumes, sin notas verdes, con bastantes notas a frutos rojos-rosados y negros. En boca se muestran delgados pero con buena estructura por lo que el trabajo de borras se podría extender en algunas bodegas.

VALLE DE SAN ANTONIO

Antecedentes generales

Buena calidad de la uva cosechada en variedades blancas como Sauvignon blanc, Chardonnay y Gewurtztraminer, y muy buena en cepas tintas Pinot noir y Syrah.

Las diferencias de rendimientos en comparación con el año anterior fueron en esta zona, un 10 y 20% de sobreproducción en Sauvignon blanc y Sauvignon gris respectivamente, y menor rendimiento en Chardonnay con 8% y Pinot noir con 2%. El resto de las cepas mantuvieron sus rendimientos.

Fue una temporada larga, la cual comenzó con brotación temprana en agosto (al menos 15 días antes de lo normal), la temporada de pinta se concentró durante la primera quincena de febrero en Chardonnay, Sauvignon blanc y Pinot noir y a principios de marzo en Syrah. Por otro lado las fechas de cosecha comenzaron a fines de marzo con Sauvignon blanc y Pinot noir y se presentaron traslapadas durante abril y terminando en mayo con la cepa Syrah.

Fue un año de difícil manejo sanitario por lo extenso de las etapas fenológicas, lo que significó una temporada de mucha aplicación para control sanitario y gran demanda y cuidado en la cantidad de aplicaciones y coberturas. Enero fue muy húmedo, por lo que la presión y ataque de *Botrytis cinérea* fue mayor que cualquier año debido a la humedad, hubo mucho ataque de *Uncinula necator* (Oídio).

Condiciones climáticas

Las precipitaciones se concentraron en la temporada invernal y algunas lluvias durante fines de primavera, sin embargo estas no afectaron mayormente la producción de la temporada. Las lluvias registradas llegaron a alrededor de 360 mm, (figura 15) bastante superior a los 280mm del año anterior, las que además de suplir la necesidad hídrica de las plantas, sirvió para mejorar la acumulación de agua en la región la que había sido bastante disminuída por las sequías que afectaron la temporada anterior. Ausencia de lluvias durante vendimia.

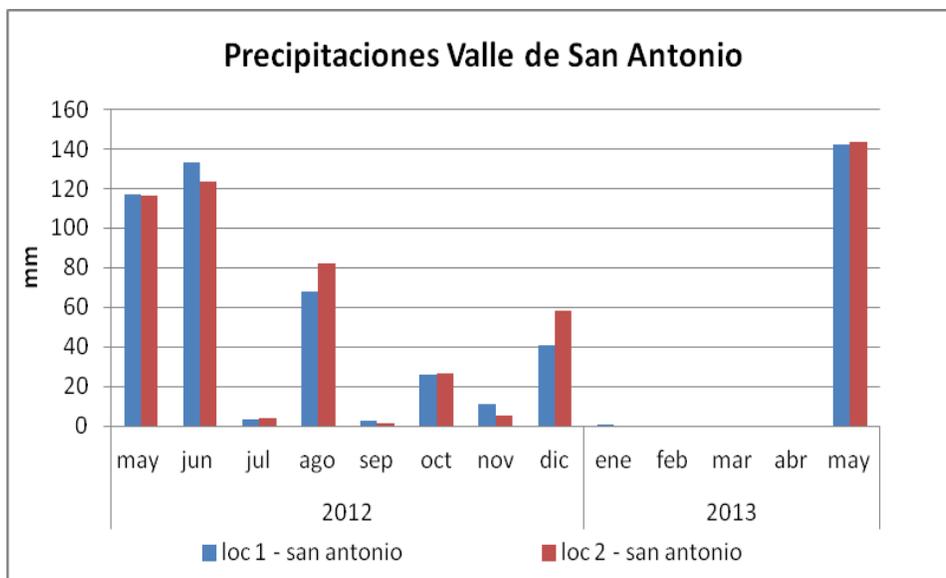


Figura 15. Precipitaciones Valle San Antonio temporada 2012-2013. Fuente www.meteovid.cl

La madurez lenta permitió tener una logística en la cosecha mejor programada y tranquila. Clima más fresco y con menores temperaturas que la temporada anterior, que fue significativamente más calurosa. Las temperaturas medias mínimas se registraron en el mes de julio con un promedio de 2°C y en el mes de enero con 12°C (figura 16).

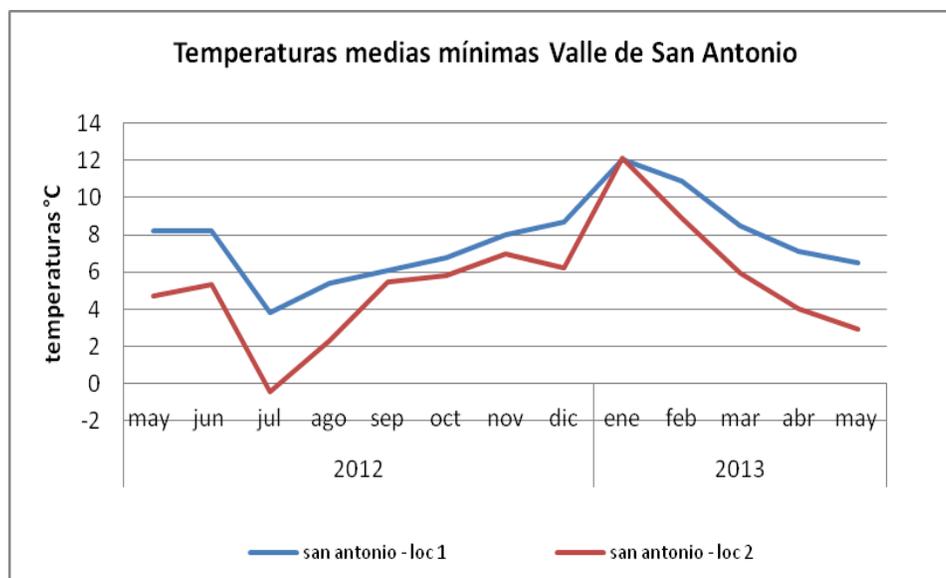


Figura 16. Temperaturas medias mínimas Valle San Antonio temporada 2012-2013.
Fuente www.meteovid.cl

Por otro lado las temperaturas medias máximas fueron en julio y febrero con 15,5 y 23°C (figura 17), esta última alrededor de 2 grados menos que la temporada anterior.

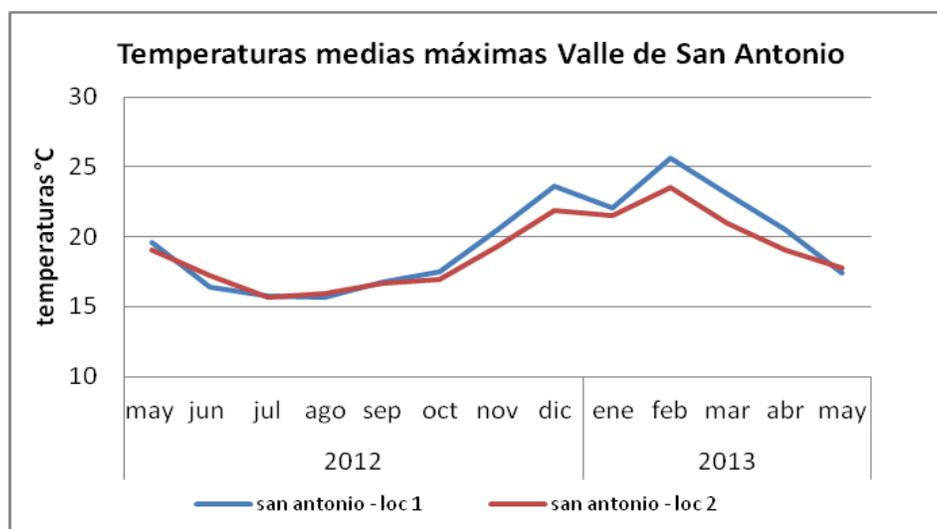


Figura 17. Temperaturas medias máximas Valle de San Antonio temporada 2012-2013.
Fuente www.meteovid.cl

Calidad de los vinos

Se observó en todas las cepas de la región una gran intensidad y calidad aromática en sus vinos, así como también buenos niveles de acidez total. Bocas puede ser que se sientan un poco más débiles pero siempre dentro de una alta calidad, no se registraron problemas en el transcurso de la fermentación.

Si bien el clima frío permitió tener blancos con baja graduación alcohólica, más frescos y aromáticos, se sienten las bocas de los vinos serán menos grasas que la vendimia anterior.

Sauvignon Blanc, cosechados con buena calidad sanitaria, se presentó correcto en aromas y en boca buen equilibrio de acidez, bajo alcohol final, lo que hace en general a los vinos producidos durante el presente año de una gran frescura.

VALLE DEL MAIPO

Antecedentes generales

Temporada con clima favorable en general, las lluvias se presentaron tarde en la temporada, permitiendo terminar el período de cosecha sin problemas que fue excepcionalmente larga por los mayores rendimientos. En general los mostos se presentaron con un pH favorable, más bajos que lo usual y se incrementaron más tarde en la temporada, al igual que el azúcar. Uva relativamente sana, sin problemas microbiológicos ni de paralizaciones.

El período de pinta se registró algo más atrasado que la temporada anterior, en Viognier y Syrah fue durante la primera quincena de enero mientras que en Chardonnay, Sauvignon blanc, Merlot y Cabernet-Sauvignon ocurrió durante los últimos días de enero e incluso para esta última cepa se tiene registros de período de pinta a principios de febrero, al igual que en Carmenère. Por otro lado la cosecha no fue en ningún caso antes del mes de marzo, primera quincena en Viognier, segunda en Chardonnay y durante todo el mes en Sauvignon blanc, las cepas tintas se comenzaron a cosechar a fines de marzo con Merlot y durante abril en Cabernet-Sauvignon y Syrah. La vendimia más tardía correspondió a la cepa Carmenère durante el mes de mayo.

Bastante mayor el rendimiento al esperado, por lo que algunos procesos se realizaron más rápidos de lo deseado por capacidad de las bodegas. Si bien los mostos y madurez de la uva no fue un problema, si existe algún efecto entre el rendimiento y el clima que entregaron vinos más delgados y con menor tonalidad de color.

La cosecha 2013 ha presentado más uva que el promedio, éstas en torno al 15% en cepas blancas y cerca del 5 a 10% en los tintos, en algunos casos puntuales este

superávit en relación al año anterior ha llegado al 100% debido eso si a los problemas de heladas que se presentaron en la primavera de 2011. Esta cosecha está dando en general buenos vinos, aromáticos, balanceados en alcohol y acidez.

La sanidad de las uvas fue bastante variable en la región, se presentó una mayor presión de *Uncinula necator* (Oídio) en variedades como Sauvignon Blanc, Merlot y Carmenère, debido principalmente a las bajas temperaturas y la presencia de lluvias en diciembre, sin embargo estas fueron asociadas principalmente a la capacidad de reacción de cada productor ante estas lluvias y a la oportunidad en el manejo de canopia, permitiendo una mejor ventilación y mejor penetración de productos preventivos del *Uncinula necator* (Oídio).

Otro punto importante fue la permanente falta de mano de obra en todos los trabajos referidos a la vendimia, lo que lo hace un factor crucial y ya incorporado a las labores realizadas durante esta época del año.

Condiciones climáticas

Primavera 2012 fría y seca en general, salvo por las lluvias poco habituales de fines de año, que dieron como resultado que diciembre del 2012 sea el más lluvioso de los últimos 60 años, lo que afectó el manejo hídrico impidiendo dar algunos pequeños estrés para la producción de bayas más pequeñas, por lo que una de las características de la uva esta temporada es la producción de granos de mayor calibre.

Las lluvias de Abril pueden haber perjudicado solo una pequeña parte de las uvas que fueron cosechadas muy tarde.

Las precipitaciones en el valle del Maipo se presentaron de forma más similar a un año normal, a diferencia de las últimas dos temporadas en donde se registró déficit y bastante superior a los 170 mm registrados durante 2011. La cantidad de agua caída llegó cerca de los 500mm (figura 18), esto incluido los cerca de 80mm que precipitaron el mes de diciembre, la lluvia estuvo concentrada en los meses de invierno y el mes más lluvioso del 2012 fue junio.

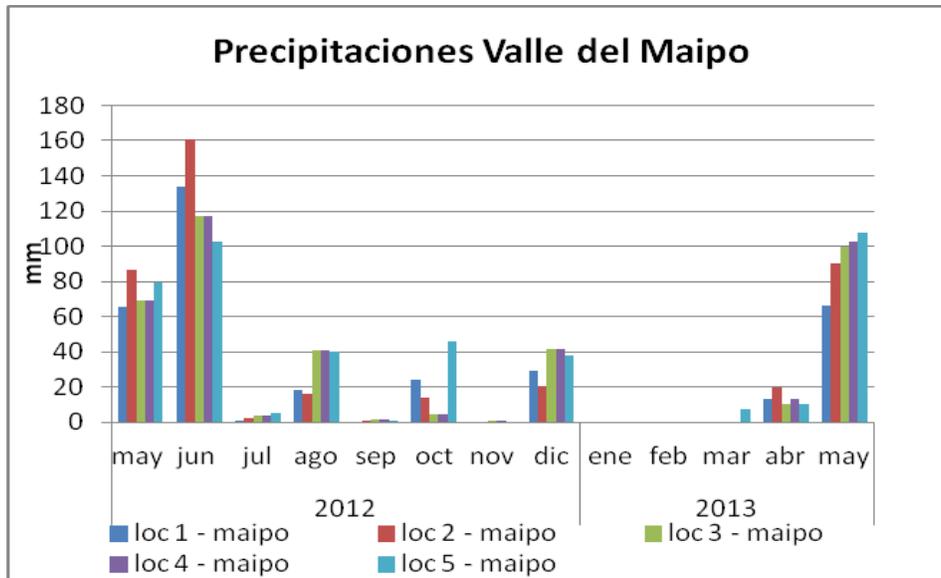


Figura 18. Precipitaciones Valle del Maipo temporada 2012-2013. Fuente www.meteovid.cl

Las temperaturas extremas del valle en general fueron menores a la temporada anterior, encontrándose medias mínimas de 0,8°C en julio y 11,5°C en enero, mientras que las medias máximas se registraron en agosto y febrero con 16 y 28°C respectivamente (figura 19 y 20). Las temperaturas de la zona durante la primavera, que coincide con el período de brotación y floración fueron especialmente bajas, las que desencadenaron estados fenológicos disparejos y retrasados, lo que finalmente llevó a cosechas atrasadas en relación a un año normal.

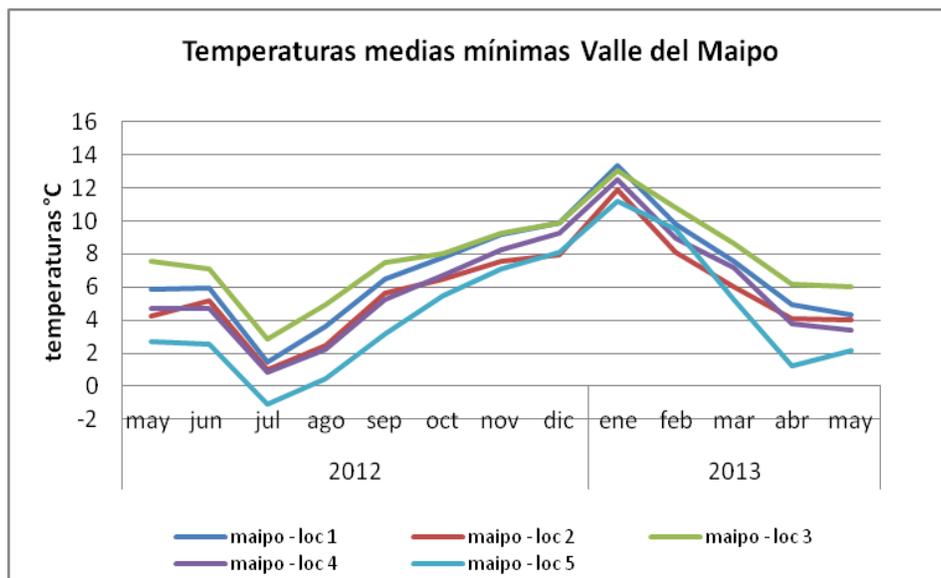


Figura 19. Temperaturas medias mínimas Valle del Maipo temporada 2012-2013. Fuente www.meteovid.cl

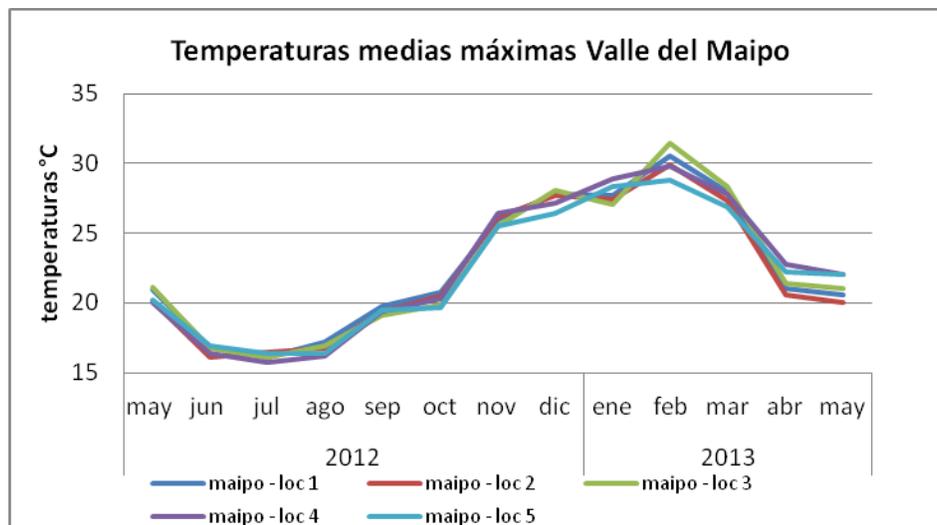


Figura 20. Temperaturas medias máximas Valle del Maipo temporada 2012-2013.
Fuente www.meteovid.cl

No hubo registro de heladas que dañaran las plantas en algún estado fenológico, tampoco problemas de sequía ni de deshidratación en bayas de Merlot o Cabernet-Sauvignon.

Calidad de los vinos

Las cepas blancas del valle se presentan con intensidad y calidad aromática de regular a muy buena en distintas zonas de la región, aún así los niveles de pH se han presentado excepcionales lo que ha disminuido las aplicaciones externas de ácidos, Aromas frutales muy diferenciados, con notas frescas, y buena acidez, no se han registrado problemas en el desarrollo de las fermentaciones.

Los vinos tintos se esperan con buenas características, con bastante tipicidad varietal en los aromas. En tintos buena fruta, con acidez total algo baja, pero pH dentro de lo normal. En pequeños lotes de Cabernet-Sauvignon y Carmenère se han presentado algunas notas pirazínicas dentro de sus aromas que se pensó en un comienzo que sería mayor, pero hasta ahora sólo ha servido para acomplejar la calidad aromática de los vinos.

VALLE DEL CACHAPOAL

Antecedentes generales

En general se presentó un atraso de madurez del orden de los 10 días en todo el valle. Brotación tardía, pinta muy atrasada, lo que provocó una pinta dispareja y heterogénea lo que atrasó todo el ciclo fenológico de la vid, además se registró un peso de racimo más alto en relación al año anterior, lo que dio como consecuencia que la producción aumentara su cantidad.

La pinta ocurrió en forma bastante heterogénea en la región comenzando, en caso de Sauvignon blanc desde principios de enero hasta principios de febrero, principios de enero en Chardonnay y finales del mismo mes en Viognier, por otro lado las cepas tintas durante la primera quincena de enero en Pinot noir, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Carmenère y Syrah, pintaron entre la segunda quincena de enero y la primera de febrero. La cosecha se realizó durante todo marzo en Sauvignon blanc y Pinot noir, siguiendo con Merlot y Chardonnay a fines de marzo, luego durante la segunda quincena de abril y principios de mayo se cosechó Cabernet-Sauvignon, Cabernet franc, Carmenère y Syrah.

Rendimientos algo superiores a años anteriores, salvo Pinot noir y Cabernet franc que se vieron disminuidos en un porcentaje alrededor del 10%. Merlot fue una de las cepas que más vio incrementada su producción ya que durante años anteriores había sido fuertemente afectado por sus problemas de deshidratación y no se obtenían buenas producciones. En general el resto de las cepas, principalmente tintas variaron en alrededor de 5 a 10% de mayor producción.

Sanitariamente se presentó un aumento importante de racimos con presencia de *Uncinula necator* (Oídio) y *Botrytis cinerea* que fueron los que más afectaron la producción, esto debido a las condiciones climáticas de esta temporada, sobre todo en variedades como Merlot, Sauvignon blanc y Cabernet-Sauvignon y Syrah, afortunadamente gran parte de los campos afectados con estos problemas fueron adecuadamente manejados para reducir al mínimo su incidencia. En Cabernet-Sauvignon se encontró enrollamiento clorótico, última generación de arañita roja y hongos como cladosporium en sectores puntuales.

Condiciones climáticas

Las lluvias primaverales, ayudaron a una mejor cuaja, como el caso de Carmenère, y elongación celular de la baya por ende un mayor peso en los racimos, lo cual se reflejó en los mayores rendimientos. Por otro lado estas lluvias provocaron un mayor vigor en las plantas, lo cual trajo consigo una mayor incidencia de *Uncinula necator* (Oídio) y *Botrytis cinerea*, por lo que se necesitó una mayor disposición de mano de obra para labores como desbrotas, posicionamiento de brotes y otras, las que tuvieron costos más altos de

lo normal. Escasez de precipitaciones en época estival y principios de otoño favorecieron la cosecha de uvas con mejor calidad fitosanitaria en relación a *Botrytis cinerea* y permitieron esperar la madurez óptima. No hubo problemas de abastecimiento de agua en general, el agua caída en la región fue sustancialmente superior a la temporada anterior, 500mm (figura 21) en comparación con los 220mm del año anterior, las precipitaciones se concentraron en la temporada invernal y el mes más lluvioso fue junio.

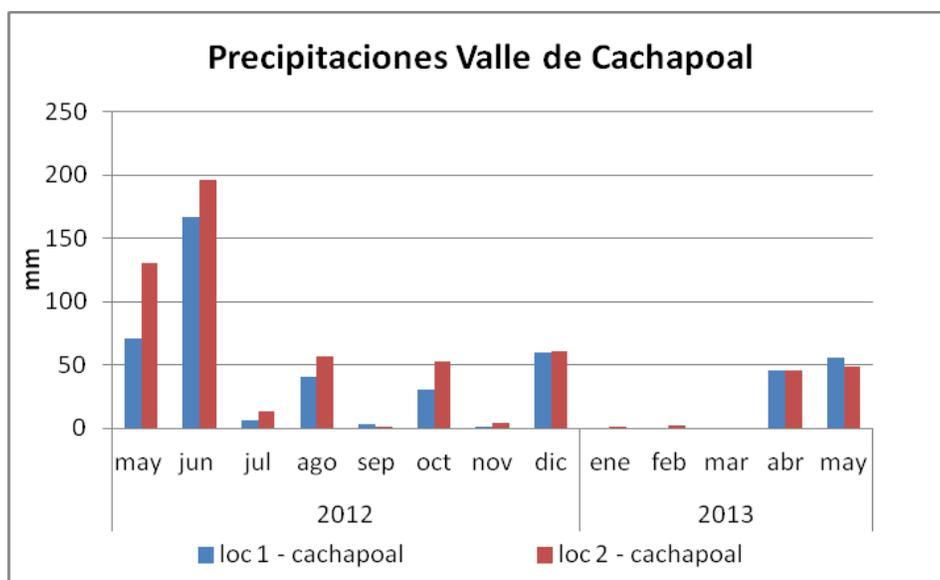


Figura 21. Precipitaciones Valle de Cachapoal temporada 2012-2013. Fuente www.meteovid.cl

Temperaturas del periodo de maduración más bajas que las del año pasado favorecieron una lenta maduración de las uvas, permitieron una menor caída de la acidez y mejor madurez fenólica de uvas tintas, también hicieron que se registrara un escaso grado de deshidratación en la variedad Merlot. Bajas temperaturas durante abril permitieron una sobre madurez prolongada, manteniéndose una buena acidez natural y grado alcohólico bajo. Las temperaturas registradas durante la temporada mostraron medias mínimas entre 1,8 y 12,7°C durante los meses de julio y enero respectivamente (figura 22), por otro lado temperaturas medias máximas de 13,5°C en julio y 29,8°C en el mes de enero (figura 23), este último rango de temperatura es menor a la temporada anterior, reflejando así las bajas temperaturas que presentaron las distintas localidades del valle.

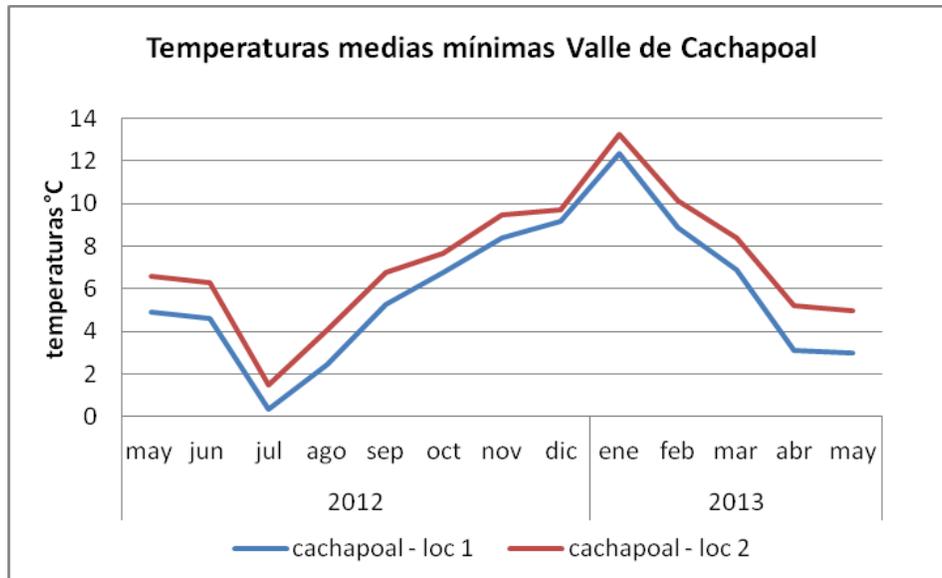


Figura 22. Temperaturas medias mínimas Valle de Cachapoal temporada 2012-2013.
Fuente www.meteovid.cl

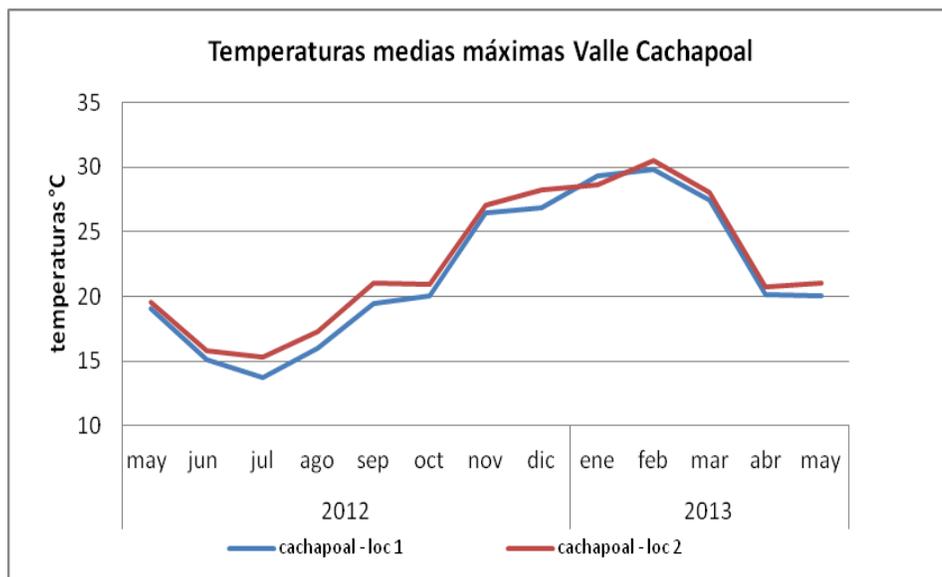


Figura 23. Temperaturas medias máximas Valle Cachapoal temporada 2012-2013.
Fuente www.meteovid.cl

Calidad de los vinos

Como características sensoriales de los vinos producidos se puede decir que estos presentan buena tipicidad, buen balance, Alcohol, pH y acidez buenos. De buena

estructura, volumen medio, intensos en aromas. En términos generales los vinos se ven aromáticamente limpios y con carácter varietal, con menor intensidad de color que otros años.

En boca es donde hay más variación, con mayor acidez en las primeras cosechas y alzas importantes de pH para las más tardías que podrían generar un desnivel en el equilibrio de una misma variedad. En general, blancos de buena intensidad, y de volumen medio.

Tintos de alta gama, muy buena calidad, muy buen color, aromas elegantes, buena madurez fenólica. En tintos varietales, no muy maduros y con notas vegetales.

Cabernet franc: Intensidad media, muy buena fruta fresca, cuerpo medio, muy equilibrado

Cabernet-Sauvignon: Intensidad alta, fruta fresca, buen volumen en boca, taninos maduros

VALLE DE COLCHAGUA

Antecedentes generales

Esta temporada las condiciones climáticas del valle de Colchagua se presentaron bastante frías, principalmente la primavera y el verano lo que ayudó a tener producciones con muy buenos niveles de acidez principalmente en vinos blancos.

La mano de obra disponible en la región fue un aspecto bastante complicado en especial al comienzo de la vendimia, debido al atraso general de todos los frutales lo que creó competencia con la uva vinífera.

La pinta ocurrió durante la segunda quincena de enero en los cultivares tintos Cabernet-Sauvignon, Merlot y Syrah, llegando a principios de febrero en Carmenère, en cepajes blancos durante los primeros días de enero en Chardonnay, Sauvignon blanc y Viognier. Mientras que la cosecha se presentó retrasada y se llevó a cabo la primera quincena de marzo en Merlot y las cepas blancas y en abril e incluso mayo en Cabernet-Sauvignon, Carmenère y Syrah.

Los rendimientos en la región se presentaron poco estandarizados, habiendo cepas que aumentaron su rendimiento en cerca del 5% y otras, principalmente cepas blancas cuyo rendimiento fue menor al de la temporada anterior en cerca del 12%.

Sanitariamente hubo bastante presencia de *Uncinula necator* (Oídio), en todas las variedades, en especial en el Cabernet-Sauvignon. En general se registró algunos focos de:

En cepas tintas: *Brevipalpus Chilensis*, Chanchito Blanco, Burrito de la Vid, Conchuela Café Europea, Eulia, *Uncinula necator* (Oídio) y *Botrytis cinerea*, y en blancas;

Brevipalpus Chilensis, Chanchito Blanco, Conchuela Café Europea, Eulia, Burrito de la Vid, *Uncinula necator* (Oídio) y *Botrytis cinerea*.

Condiciones climáticas

A diferencia de la temporada anterior no hubo problema de disponibilidad de agua en la región, las precipitaciones se presentaron de forma normal llegando en algunas localidades superiores a 800 mm (según meteovid), las lluvias se registraron durante el invierno y principios de primavera (figura 24). Debido a lo anterior no hubo información de deshidratación de bayas ni sequías.

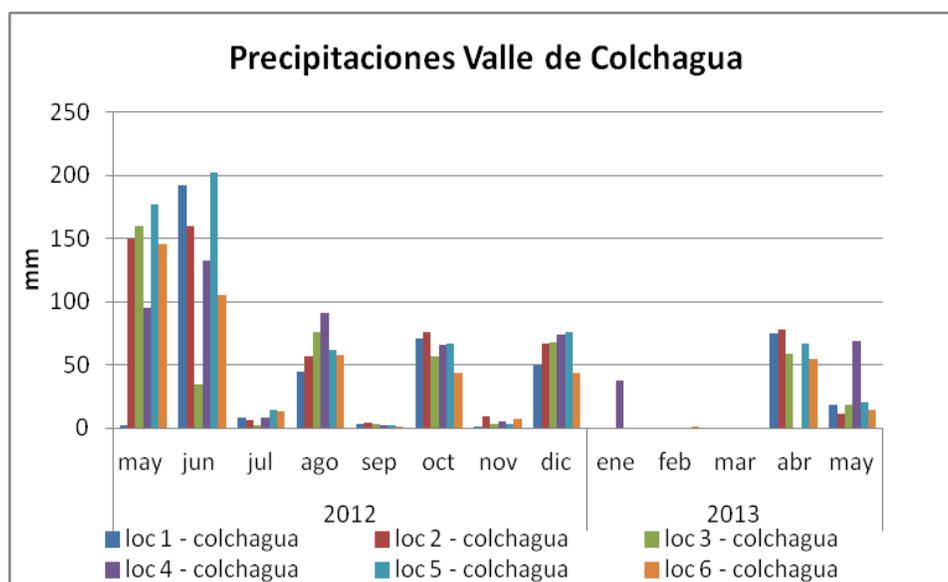


Figura 24. Precipitaciones Valle de Colchagua temporada 2012-2013. Fuente www.meteovid.cl

Las temperaturas medias mínimas se mantuvieron bastante similares a las de la temporada anterior, quizás levemente superiores con rangos de entre 3 y 13,5°C en julio y enero. Las medias máximas, por otro lado se presentaron en rangos entre 12°C en julio y 31°C en febrero (figuras 25 y 26).

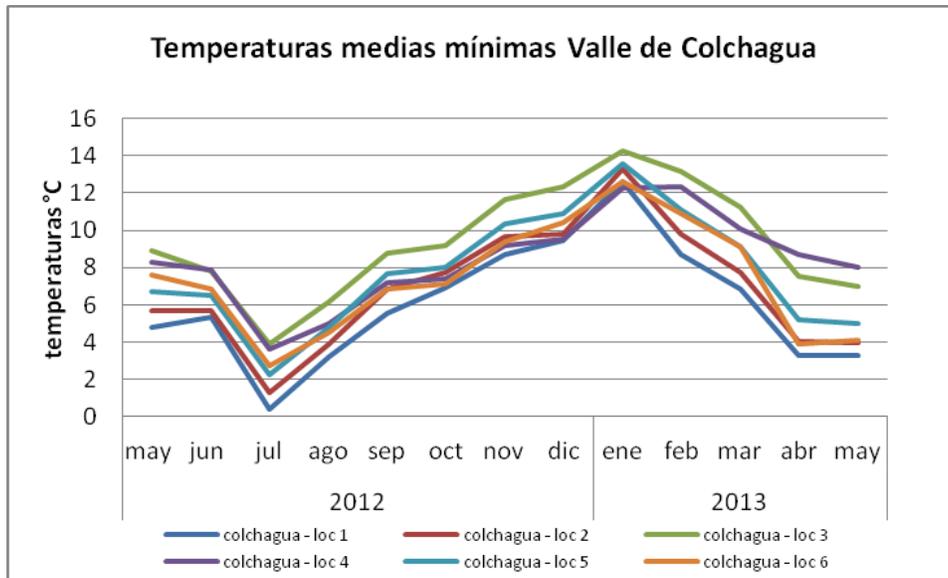


Figura 25. Temperaturas medias mínimas Valle Colchagua temporada 2012-2013.
Fuente www.meteovid.cl

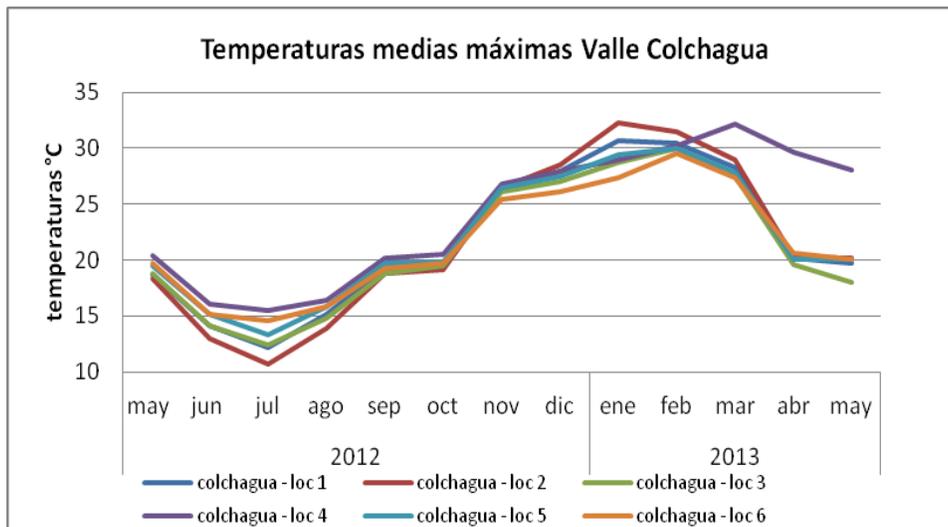


Figura 26. Temperaturas medias máximas Valle Colchagua temporada 2012-2013.
Fuente www.meteovid.cl

Calidad de los vinos

Como características de los vinos se puede decir que en intensidad y calidad aromática los vinos blancos van de regular a bueno mientras que los tintos se acercan más a bueno,

pHs bastante buenos y característica de calidad en boca buena pero con potencial a futuro. No se presentaron problemas de fermentación.

En general a los vinos tintos le falta madurez de tanino y además se presentó una disminución del grado alcohólico en cerca de 1,5° menos de lo histórico, lo que se visualiza como vinos más frutales y frescos.

En forma más detallada se produjeron vinos Cabernet-Sauvignon mucho más frutoso sin notas vegetales y Carmenère más maduros, sin notas verdes y una gran cantidad de fruta roja.

VALLE DE CURICÓ

Antecedentes generales

Se presentó en el valle una buena brotación y un mejor porcentaje de fertilidad de brotes. Lluvias primaverales y temperaturas más bajas luego de estas, provocaron floración y pinta más tardía además de que fue muy desuniforme y más lenta que otros años. Como consecuencia la madurez vino atrasada en relación a temporada anterior.

Los mostos se observan muy equilibrados y en la mayoría de los casos sólo con acidez natural. En lo que respecta a las fases de crecimiento de bayas (independiente del atraso) estas fueron buenas, ya que no se presentaron períodos de tan altas temperaturas como otros años, especialmente para la variedad Merlot.

Los períodos de pinta ocurrieron durante la primera quincena de enero en cepas blancas Chardonnay y Sauvignon blanc y durante la segunda quincena en Merlot, otras cepas tintas como Cabernet-Sauvignon y Carmenère pintaron durante el mes de febrero. La cosecha en cepas blancas ha sido parcializada comenzando la primera quincena de marzo en ambas cepas y terminando la segunda quincena del mismo mes. En variedades tintas la cosecha comenzó con Merlot la segunda quincena de marzo y principios de abril, luego Cabernet-Sauvignon, los primeros días de abril, para terminar con Carmenère durante todo mayo.

Los rendimientos han aumentado levemente, siendo en general mayores a la temporada anterior 5% más en Sauvignon blanc, cerca de 15% más en Merlot y Carmenère, 10% más en Cabernet-Sauvignon. Solo en Chardonnay se registraron zonas en donde se vio una baja en la producción del 3% y en otras llegando a 10% más de producción.

Muy importante fue el manejo fitosanitario que se realizó durante la temporada, dado que se presentó una primavera e inicio de verano con alta humedad, lo que incidió en una alta presión de *Uncinula necator* (Oídio), se han observado cuarteles muy comprometidos

especialmente en Sauvignon blanc. Otro aspecto importante y que ha hecho que la uva que fue bien manejada sanitariamente presente muy buena calidad en la cosecha son las bajas temperaturas nocturnas desde fines de enero, lo que ha llevado a tener en todas las variedades blancas pH de muy buen nivel y acideces mayores a la media.

Sanitariamente, este año hubo focos de chanchitos blancos, conchuela y burritos de la vid. Alta incidencia de *Uncinula necator* (Oídio), con posibilidades de facilitar y aumentar la presión de *Botrytis cinerea*, en especial en variedades blancas, dentro de ellas Sauvignon blanc, esto debido a las lluvias y temperaturas propicias entre los meses de octubre y diciembre se produjo una alta presencia de *Uncinula necator* (Oídio). Esto obligó a cambiar los programas fitosanitarios (más aplicaciones y acortar la frecuencia). Además como medida preventiva se realizaron controles para pudrición gris, dando buenos resultados y siendo favorecido por los seco de los siguientes meses. Dado que no hubo casi lluvias en la zona en abril y muy poco en el inicio de mayo, no hubo problemas sanitarios en la vendimia de tintos, sólo hubo que esperar bastante para lograr niveles de madurez adecuados, tanto tecnológica como fenológicamente.

Condiciones climáticas

No hubo problemas de estrés hídrico que arriesgara el peso de las bayas. Las lluvias acumuladas bordearon los 500 mm (figura 27), presentando menos inconvenientes en el riego en relación a las dos últimas temporadas. A pesar que las fuentes de agua igual fueron bajas se terminó la temporada con menores problemas.

Primavera e inicio de verano (noviembre y diciembre) con lluvias, se presentaron cada 10 días, y en algunos casos con volúmenes muy importantes alrededor de 70mm. Ausencias de lluvias durante periodo de cosecha, que permitió esperar el momento óptimo.

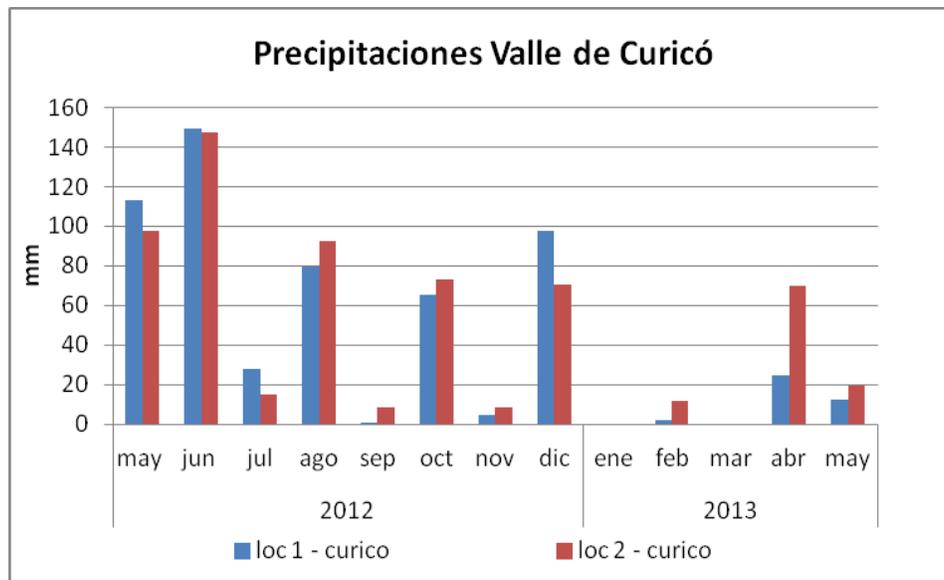


Figura 27. Precipitaciones Valle de Curicó temporada 2012-2013. Fuente www.meteovid.cl

En Curicó, las temperaturas nocturnas fueron bajas en verano, en especial hacia el fin de la madurez (febrero) y también se presentaron algunos días fríos en enero. Mes de Diciembre más frío que un año promedio. Menor acumulación día-grados que fue lo que atraso la madurez.

Como ha sido constante en la temporada en la zona vitivinícola chilena, se han presentado menores temperaturas medias durante toda la temporada. Las temperaturas medias máximas oscilaron entre 11°C en julio y 31°C en enero (figura 29). Las temperaturas medias mínimas se registraron en julio y enero con 0°C en julio y 11,9°C (figura 28), siendo bastante similares a las medias mínimas del año pasado.

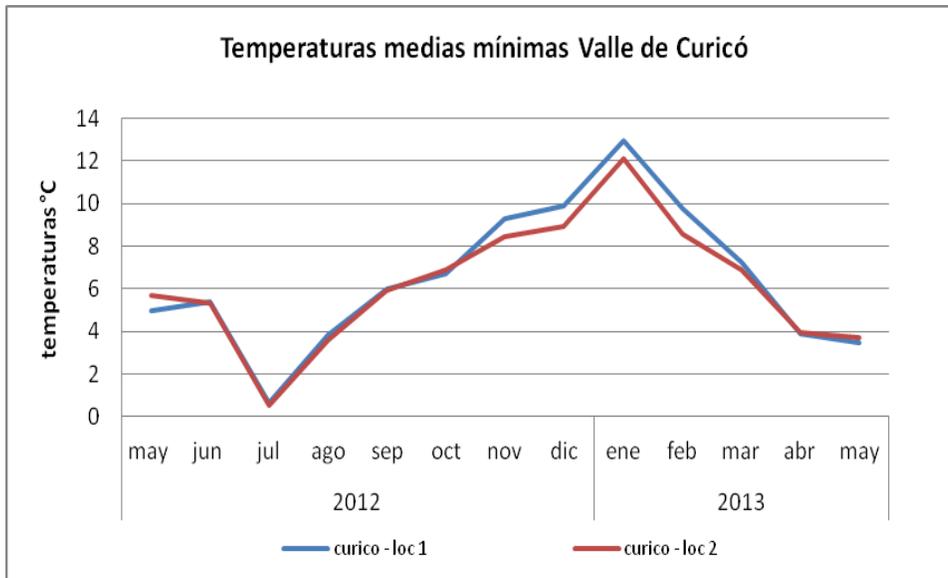


Figura 28. Temperaturas medias mínimas Valle de Curicó temporada 2012-2013.
Fuente www.meteovid.cl

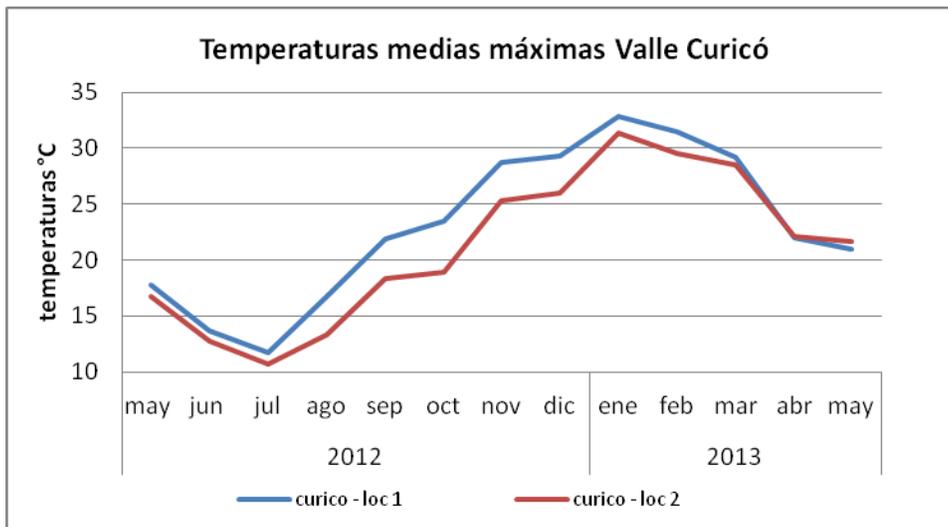


Figura 29. Temperaturas medias máximas Valle Curicó temporada 2012-2013.
Fuente www.meteovid.cl

Calidad de los vinos

En este período se puede comentar que las fermentaciones han sido más regulares y con buen término.

Muy buen color, vino con características herbáceas y especiadas bastante altas. La acidez no fue tan baja como año promedio.

Vinos blancos con mejor acidez natural, pero con algo menos de fruta, menos expresivos, menos amargores en relación a temporada pasada.

En tintos, vinos más frescos, algo pirazínicos, de muy buena intensidad de color, más tánicos y mejor estructura.

Sauvignon blanc: debido a la alta carga por hectárea de esta temporada los vinos se muestran con una intensidad aromática media, en boca se muestran armoniosos y frescos (buenos pH), pero los aromas no presentan la calidad y los descriptores de otras temporadas.

Chardonnay: Muy expresivos y finos en nariz, bocas muy elegantes, esta variedad tuvo cargas productivas más reducidas lo que llevó a tener mejor calidad. A destacar el pH, muy equilibrados este año, y no altos como otras temporadas más cálidas.

Merlot: frescos y con una buena madurez, el año con su retraso de madurez colaboró en esta variedad para no tener deshidratación, y además tener madurez de piel cercana a madurez tecnológica, esto favoreció a variedades de cosecha temprana como Merlot, Cabernet franc.

Syrah, en viñedos con altas cargas, no se alcanzó madurez plena de piel y se obtuvieron grados alcohólicos bajos, no será un buen año para Syrah de esta zona en los casos que se dejaron altas cargas.

Cabernet-Sauvignon, se muestran más frescos, suaves y con grados alcohólicos más bajos.

Carmenère, llegaron con pH altos y se hizo necesario corregir bastante, pero se presentan con grados no muy elevados y con aromas muy maduros, bocas armoniosas y equilibradas.

VALLE DEL MAULE

Antecedentes generales

La fecha de pinta fue durante la segunda quincena de enero para las variedades Merlot y Sauvignon blanc, mientras que la cosecha en la durante marzo, primera quincena en Sauvignon blanc y segunda en Merlot. Rendimiento levemente superior a la temporada anterior, cerca del 10%.

Buena sanidad de las uvas en general, solo algunos focos de *Uncinula necator* (Oídio).

Condiciones climáticas

Las lluvias registradas se concentraron en invierno y fueron mayor a la pluviometría registrada el año anterior, aún así hubo ciertas localidades con algunos problemas de sequia. No se informó de problemas de deshidratación de bayas ni de heladas que hayan afectado la producción.

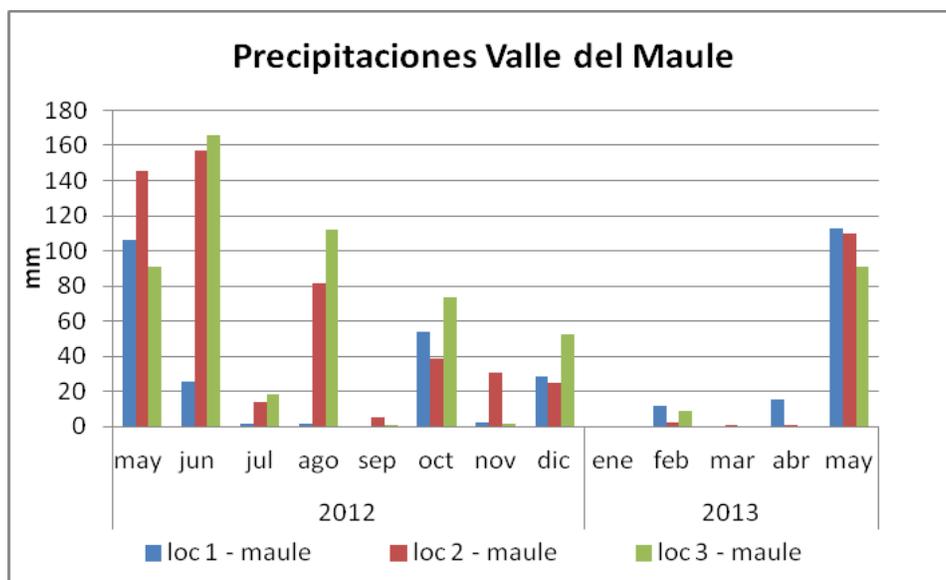


Figura 30. Precipitaciones Valle del Maule temporada 2012-2013. Fuente www.meteovid.cl

Las temperaturas media máximas se midieron en el los meses de enero con 30,5°C y en el mes de julio con 13°C, ambas temperaturas fueron mayores a la temporada anterior, las medias mínimas esta ocasión oscilaron entre 3°C en el mes de julio y 12°C en enero.

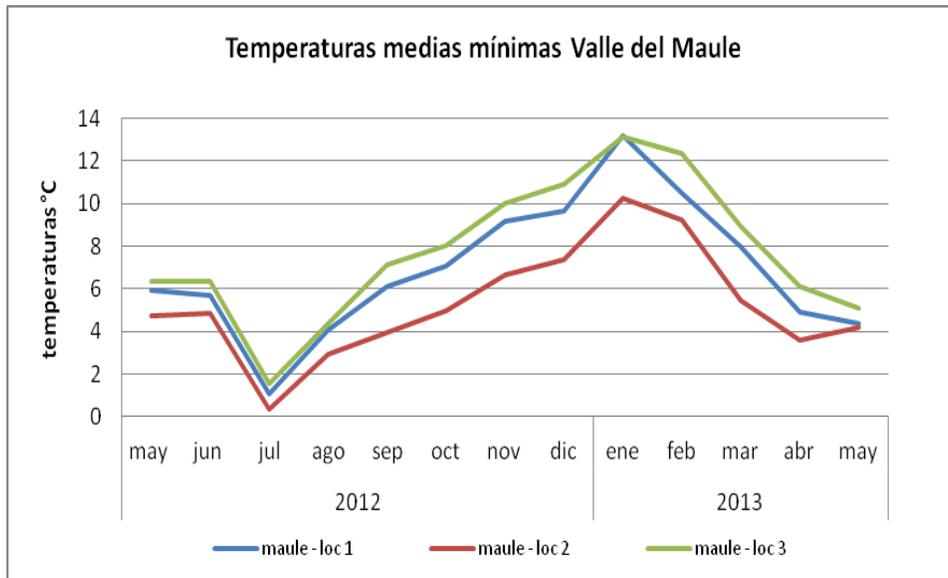


Figura 31. Temperaturas medias mínimas Valle del Maule temporada 2012-2013.
Fuente www.meteovid.cl

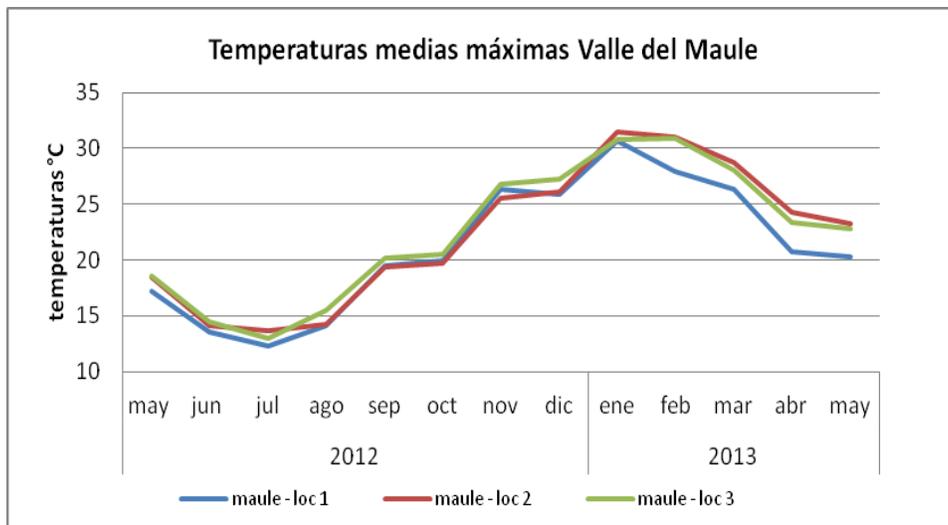


Figura 32. Temperaturas medias máximas Valle del Maule temporada 2012-2013.
Fuente www.meteovid.cl

Calidad de los vinos

La calidad general de las uvas tintas si bien es buena, la fracción aromática hasta ahora se describe como regular, en algunas zonas hubo problemas con la madurez fenólica de las uvas. Por otro lado las cepas blancas presentaron muy buenos niveles de acidez total y buena calidad tanto aromática como gustativa.

Específicamente los vinos se describen como:

Sauvignon blanc: Buena intensidad, boca menos intensa que en años anteriores.

Chardonnay: intensidad media, buena boca

Merlot: poca intensidad aromática y boca suave

Cabernet-Sauvignon: Nariz intensa, boca golosa y buen color

Syrah: Nariz intensa, boca con grasa y buen color

Carmenère: nariz con notas pimentón rojo, además algo de notas a pimientos verde, más que el año pasado y mucha pimienta negra, boca suave.

Cauquenes

La ausencia de lluvias permitió esperar la madurez de las uvas blancas y tintas asimismo con esta ausencia se logró cosechar uvas sin grandes problemas fitosanitarios.

Las lluvias de noviembre y diciembre permitieron aumentar el llenado de racimos y mantener la humedad del suelo en los cultivos de secano. Las heladas primaverales afectaron las cepas tempranas como el Chardonnay

La madurez de las cepas tintas fue muy dispareja, presentando lotes que maduraron temprano y otros bastante tardíos. La helada de los primeros días de abril afectó el racimo acelerando su deshidratación. Efectos negativos importantes de heladas de primavera y algo de deshidratación en bayas de Merlot.

Rendimientos en general bastante similares a la temporada anterior salvo en las cepas blancas Chardonnay y Riesling que presentaron una disminución del rendimiento de alrededor de 15% y cepas tintas Cabernet-Sauvignon y Syrah en cerca de 10%.

Muy buena calidad de las uvas y de los vinos producidos, buen nivel de acidez, gran boca e intensidad y calidad aromática

En Cauquenes hubo vinos de mayor color que un año normal Blancos muy aromáticos, frutales sobre todo el Chardonnay y sin una gran cantidad de tiales en el caso de los Sauvignon blanc. En tintos, vinos de buen color, mas especiados, acompañando la tipicidad frutal de las variedades sobre todo el Cabernet-Sauvignon, buenos niveles de acidez, taninos estructurados pero de menor intensidad (astringencia) que un año normal.

En general, y dado lo tardío de las cosechas y la terminación de los vinos, se siente alta intensidad aromática, poco verdor y alta acidez. Vinos muy buenos y frescos.

Durante este año existió muy poca incidencia de *Uncinula necator* (Oídio) y *Botrytis cinerea*. No hubo grandes problemas de plagas.

VALLE DEL BIO-BIO E ITATA

Antecedentes generales

Los períodos de pinta variaron entre la segunda quincena de febrero para Pinot Noir y variedades blancas como Chardonnay y Sauvignon blanc y la primera quincena de febrero en las cepas tintas Merlot, Cabernet-Sauvignon y Carmenère

La cosecha se atrasó en 10 días dado que no se obtenían los °Brix necesarios, comenzó la primera quincena de marzo con Sauvignon blanc, luego Chardonnay y Pinot Noir durante la primera quincena de abril y por último el resto de las tintas, Cabernet-Sauvignon, Merlot y Carmenère a finales de abril.

Hubo algo de deshidratación en bayas de Merlot, pero no de mayor importancia

El rendimiento, sobretodo en uvas de variedades tintas, se estima en alrededor de un 30% más de producción de cosecha que en el año 2011.

En el aspecto sanitario los viñedos de cabeza del secano costero, principalmente uvas Italia y Moscateles, sufrieron pudrición de los racimos en contacto con la tierra, estimándose un 15% de pérdida por este concepto que vendría a balancear el aumento causado por las precipitaciones cercano al 30%. El *Uncinula necator* (Oídio) este año no fue problema. Por otro lado aumentó del daño por arañita roja en primavera y a fines del verano.

Condiciones climáticas

Las precipitaciones registradas en la zona fueron alrededor de 750 mm, siendo el mes más lluvioso junio (figura 33), estas lluvias se concentraron en invierno y primavera, presentándose de igual forma lluvias en el resto de los meses del año, una anomalía que se puede observar es la baja precipitación durante el mes de julio, la que registró una de las más bajas del invierno, con cerca de 40 mm, sin embargo esta baja en el agua caída no afectó la disponibilidad de agua de la región.

Bajas precipitaciones registradas en los meses de verano e inicios de otoño hicieron que la uva terminara su madurez sin mayores contratiempos. En algunas localidades de la región se registraron algunas disminuciones del agua caída lo que se tradujo en menor tamaño de bayas, sin embargo de una mayor concentración de compuestos fenólicos, aunque con un menor rendimiento.

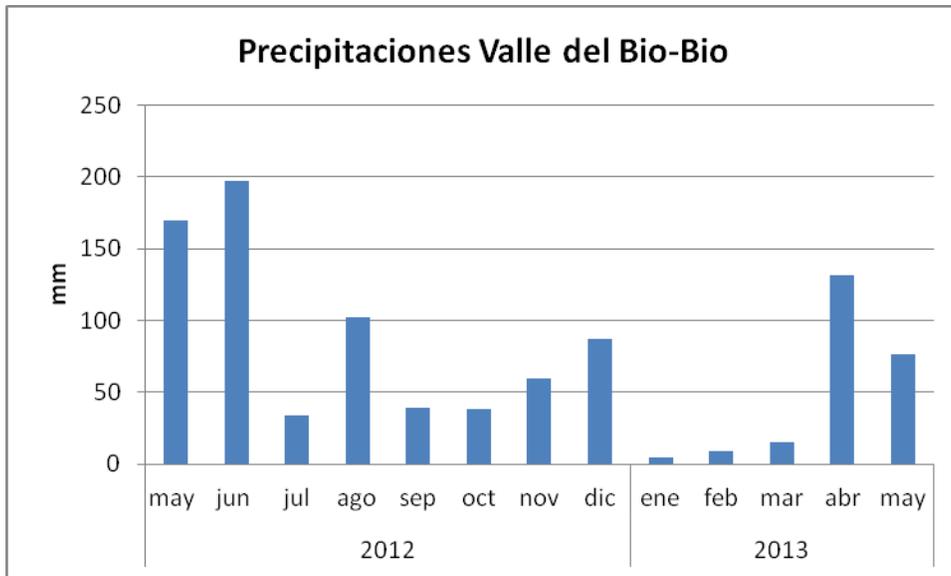


Figura 33. Precipitaciones Valle del Bio-Bio temporada 2012-2013. Fuente www.meteovid.cl

Las temperaturas fueron menores al resto del territorio, lógicamente debido a la latitud en donde se encuentra el valle por lo que los fenómenos que se registraron como común denominador dentro del valle vitivinícola chileno en este caso no aplican. Se registraron temperaturas medias máximas de cerca de 30°C durante el mes de enero y 11°C en julio (figura 35), por su parte las medias mínimas correspondieron a 1,7°C en julio y a 12,3°C en enero (figura 34).

La diferencia media entre las temperaturas máximas y mínimas en los meses de enero, febrero y marzo se acercaron a los 18°C produciendo muy buena calidad de aromas y sabores con un bajo contenido de azúcar.

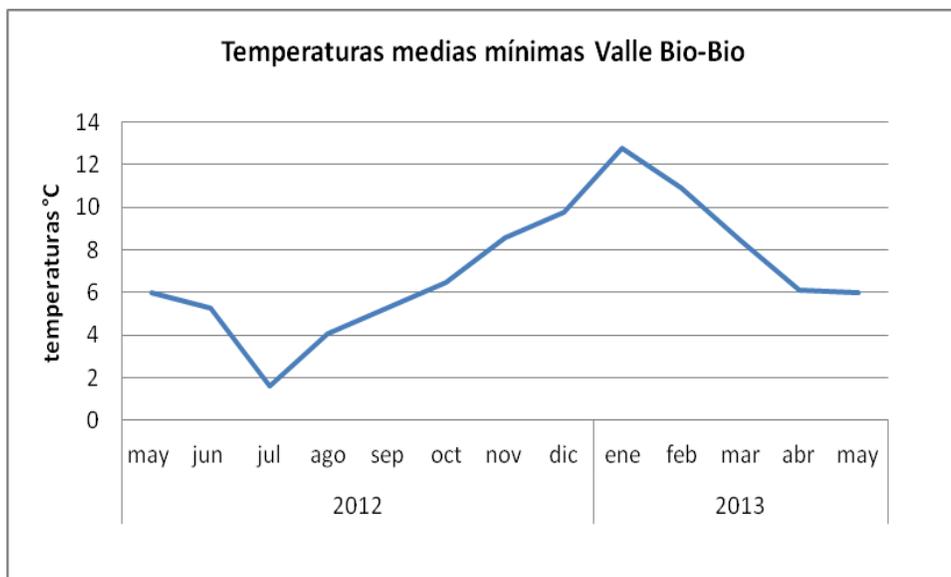


Figura 34. Temperaturas medias mínimas Valle Bio-Bio temporada 2012-2013.
Fuente www.meteovid.cl

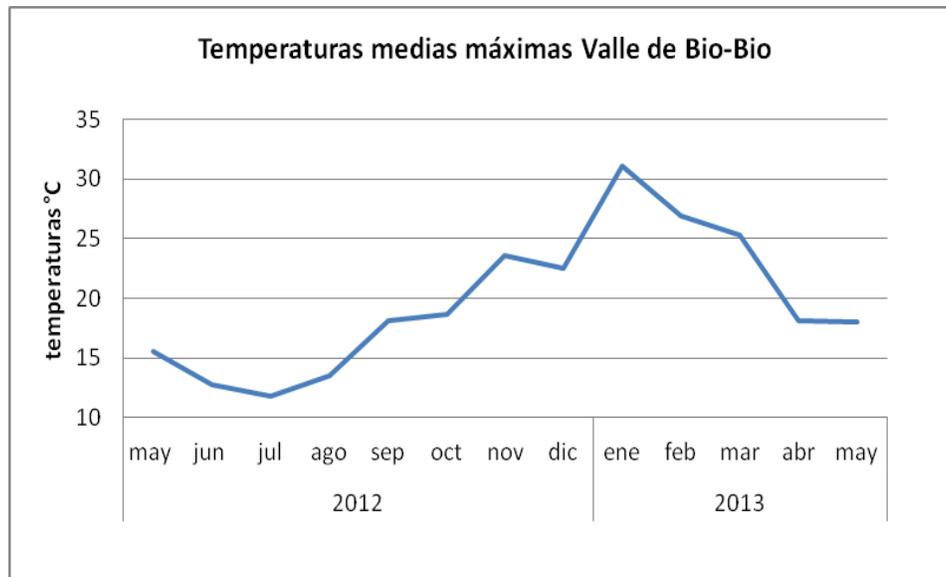


Figura 35. Temperaturas medias máximas Valle del Bio-Bio temporada 2012-2013.
Fuente www.meteovid.cl

Calidad de los vinos

La calidad de las uvas blancas producidas en la zona varió de buena a muy buena, y en el caso de los tintos, Merlot y Pinot Noir, la calidad fue buena.

Los vinos blancos producidos se han presentado con una acidez correcta, buena intensidad y calidad aromática y muy buena calidad en boca

En los tintos por otro lado, los pH logrados han sido muy buenos sin embargo aromáticamente los vinos se presentaron con una menor intensidad. En general notas aromáticas más frescas e intensas, bajos pH, alta acidez y grados alcohólicos entre 12 y 12,5 en blancos.

ANEXO 1

Lista Encuestas recibidas ordenadas por valle. (Viñas que se repiten en un valle representan distintas localidades). Números entre paréntesis representan más de una encuesta por valle.

N°	VIÑA	VALLE
1	Errázuriz	Aconcagua
2	Altair	Cachapoal
3	Casas del Toqui	Cachapoal
4	Miravalle	Cachapoal
5	Trabun	Cachapoal
6	Valle Secreto	Cachapoal
7	Anakena	Cachapoal
8	Casas del Bosque	Casablanca
9	El Rosal	Casablanca
10	Indómita	Casablanca
11	San Pedro	Casablanca
12	Villard	Casablanca
13	Anakena	San Antonio
14	Leyda	San Antonio
15	Ventisquero	San Antonio
16	Casas del Toqui	San Antonio
17	Laura Hartwig	Colchagua
18	Los Vascos	Colchagua
19	Ravanal	Colchagua
20	Santa Andrea	Colchagua
21	Santa Helena	Colchagua
22	Sutil	Colchagua
23	Concha y Toro	Colchagua
24	Anakena	Colchagua
25	Casa Silva	Colchagua
26	Escuela Agrícola Molina	Curicó
27	Corral Victoria	Curicó
28	Echeverría	Curicó
29	Patacón	Curicó
30	Pirazzoli(2)	Curicó
31	San Pedro	Curicó
32	Santa Rita	Curicó
33	Terrapura	Curicó
34	Valdivieso	Curicó
35	Andesterra	Curicó
36	Pinihue	Itata

37	De Neira	Itata
38	Larqui	Itata
39	San Pedro	Limari
40	Dalbosco	Limari
41	Ocho tierras	Limari
42	Tamaya	Limari
43	Sutil	Limari
44	De Martino	Maipo
45	Errázuriz	Maipo
46	Portal del Alto	Maipo
47	Santa Ema	Maipo
48	El Principal	Maipo
49	Tarapacá	Maipo
50	Tres Palacios	Maipo
51	Ventisquero	Maipo
52	Cousiño Macul	Maipo
53	Sutil	Maule
54	Sol de Chile	Maule
55	Terra Maule	Maule
56	Valle Frio	Maule
57	Terranoble	Maule
58	Bustamante	Maule
59	Casas Patronales	Maule
60	El Aromo	Maule
61	J. Bouchon	Maule
62	Lomas de Cauquenes	Maule
63	Meli	Maule
64	San Pedro	Maule
