



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

Informe Vendimia 2010

Introducción

La Asociación Nacional Gremial de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile elaboró el Informe de Vendimia 2010. Para este efecto se recopiló información desde el mes de Mayo de 2009 hasta Abril-Mayo del 2010, 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 cosecha y la posterior calidad de los vinos producidos.

Respecto a las condiciones climáticas del período se podría decir:

A.- Precipitación.- Lo pronosticado para el tramo de Coquimbo al Maule indica un comportamiento normal, por lo que no representa mayor problema.

B.- Temperatura.- En lo que respecta a las temperaturas máximas, desde Arica a La Araucanía se pronosticaron temperaturas sobre lo normal. Ello implica que habría, por una parte, mayor demanda hídrica de los cultivos, aceleramiento en el proceso de madurez de los frutales (en detrimento del tamaño). Relacionado con las temperaturas mínimas, también pronosticadas sobre lo normal para el tramo Arica a Biobío, sólo reafirma los aspectos señalados para las temperaturas máximas.

Como antecedentes generales esta temporada se inició con influencia del fenómeno del Niño, lo que significa movimiento de corrientes cálidas hacia nuestras costas aumentando la temperatura del aire en 1 a 2°C sobre lo normal, lo que es sensible en la costa norte de Chile durante el período de máxima intensidad del Niño. El elemento climático más afectado por un Fenómeno El Niño es la precipitación. Desde la III hasta la VII región del país, muchas veces se experimenta un importante aumento en los totales de precipitaciones y en su intensidad.

El 2009 ha sido considerado como un año bajo la influencia del Fenómeno del Niño. Su intensidad a lo largo de los meses ha pasado de condiciones normales a ser catalogada como de intensidad débil hasta el mes de septiembre.

De acuerdo a los modelos numéricos de pronóstico sobre las anomalías en la temperatura superficial del Océano Pacífico tropical y a la alerta del Fenómeno del Niño emitida por el Climate Prediction Center de la NOAA de Estados Unidos, se auguró una condición acentuada en la intensidad de El Niño en el período enero-marzo de 2010 y una degradación en sus condiciones hacia el período mayo-julio de 2010, siendo indicativo de condiciones atmosféricas cercanas a lo normal, esto debido a que existió un rápido descenso de la temperatura superficial del mar en los dos últimos meses (TSM) en la región del Pacífico ecuatorial central y occidental, lo que llevó al ciclo a una fase neutra a partir de mediados de abril de 2010.

Con formato

Lo anterior establece el término de la fase del Fenómeno de El Niño 2009/2010. Actualmente las anomalías positivas de la TSM llegan apenas a los +0,3°C, en zonas de monitoreo aledañas a la anterior presentan también ligeros calentamientos, aunque en todos los casos inferiores +0,5°C (valores que se insertan dentro de la fase neutra).

De acuerdo a los modelos climáticos de pronóstico estacional, existe una probabilidad de alrededor del 60% de mantenerse la fase neutra (ausencia del Niño y la Niña) en los siguientes tres meses y sólo un 25% de posibilidades que se desarrolle un episodio frío (La Niña) a partir de julio de 2010.

Otro factor importante es el atraso de la llegada de las estaciones intermedias (otoño-primavera), principalmente por los resabios del fenómeno de la Niña ocurridos la temporada anterior.

El invierno 2009 se caracterizó por lluvias tardías y temperaturas altas hasta muy entrada la temporada, se presentaron algunas heladas consideradas como normales para el período.

La primavera se presentó con temperaturas más bien bajas y con lluvias, también con algunas heladas en zonas específicas, principalmente en la vertiente oriental de la cordillera de la costa, afectando la brotación de todas las variedades cultivadas en esa zona, además de las variedades más precoces cultivadas en la ladera occidental de la cordillera de los Andes.

Los estados fenológicos por lo general se atrasaron en toda la zona vitivinícola alrededor de dos semanas, por lo que lógicamente llevó a un atraso también de la cosecha 2010 de aproximadamente 10 a 12 días.

Cabe recordar que los rendimientos de la temporada anterior marcaron un record dentro de las producciones de los últimos años por lo que la disminución de los

kilos cosechados durante esta vendimia nos lleva a un escenario similar al de un año normal.

Las heladas percibidas durante abril afectaron principalmente a las variedades de cosecha más tardía como Carmenere, que en la zona centro sur incluso produjeron pérdidas cercanas al 100% en algunos campos.

El terremoto del pasado 27 de febrero marcó otro punto importante, ya que en muchas localidades marcó el comienzo de la vendimia, lo que encontró a las bodegas con dificultades para recepcionar fruta, falta de mano de obra y con algunos problemas de riego por ruptura de canales de regadío.

Análisis General por Valle

VALLE DE LIMARI

Condiciones generales

Para el presente informe se recopilaron datos correspondientes a las zonas de Cerrillos de Tamaya, Limarí Ovalle y Punitaqui.

Se presentaron temperaturas menos extremas, menos oscilación térmica, lo que supone presencia del fenómeno del Niño pero en intensidad leve, por lo general para la región existe un déficit de alrededor del 30% en la cantidad de agua caída, aunque la oferta de agua para riego fue normal para toda la temporada.

Los rendimientos, basado en el número de racimos por brote se vio disminuido principalmente en la variedad Syrah. Al final de la temporada se pudo apreciar disminución de rendimiento en casi todas las variedades siendo las cepas blancas las más perjudicadas con pérdidas de alrededor del 35%, y las tintas en torno al 20%. En el caso de Merlot, la deshidratación de sus bayas afectó de forma importante su rendimiento.

Buenas calidades de uva cosechada en Sauvignon Blanc, Chardonnay y Viognier y medias para Gewürztraminer, en el caso de los tintos, calidades regulares para Pinot Noir y Merlot, buena para Cot y Cabernet Sauvignon, y muy buena para Carmenere y Syrah.

Las fechas de brotación fluctuaron entre la primera quincena de agosto para Chardonnay, la segunda de agosto y primera quincena de septiembre para Sauvignon Blanc y con una diferencia de un mes para Viognier (registros de brotación la primera quincena de agosto en la zona de Punitaqui y primera quincena de septiembre en viñedos de Quebrada seca).

En tintos Pinot Noir brotó la segunda quincena de agosto, Merlot durante el mes de agosto, Cabernet Sauvignon a fines de septiembre y tanto para Carmenere como para la variedad Syrah las brotaciones ocurrieron ambas durante el mes de septiembre.

Enero fue el mes donde se concentró la pinta en todas las variedades, la cosecha de Sauvignon Blanc ocurrió durante la segunda quincena de febrero, seguida de Chardonnay la primera semana de marzo y la segunda para Viognier. Las cepas tintas comenzaron la segunda semana de marzo con Merlot y siguió hasta abril con el resto de las variedades.

Se presentó poca uniformidad en el desarrollo de la fruta en todos los estados de desarrollo y existieron zonas con una mayor presión de oídio, pero controlada.

Primavera muy helada, provocando brotaciones más disparejas y tardías, crecimiento de brotes muy lento. En general el viñedo presentó fiebre de primavera, pero con las temperaturas altas de fines octubre las plantas reaccionaron y volvieron los colores verdes.

Las altas temperaturas retrasadas trajeron consigo una madurez de los azúcares más tardía, por lo que ésta, junto con la madurez fenólica y aromática se sincronizaron de mejor manera. Otro buen signo para la zona es la presencia de buenas acideces y pH en los vinos lo que significa menores correcciones en bodega.

Condiciones climáticas

El invierno se presentó con un promedio de 7 heladas (Figura 1) y con precipitaciones dentro del rango normal sólo en la zona de Punitaqui, el resto de las localidades de que se tiene registro presentó un menor nivel de lluvias.

Destaca la ausencia de precipitaciones en el mes de julio (Figura 2). Las lluvias estuvieron concentradas en invierno llegando alrededor de 50mm en la zona de Punitaqui. No se presentaron lluvias durante la primavera.

Además se produjo una ausencia total de lluvias durante el período de vendimia por lo que se presentó una menor humedad ambiental en Abril y comienzos de Mayo, lo que se tradujo en uvas tintas más sanas.

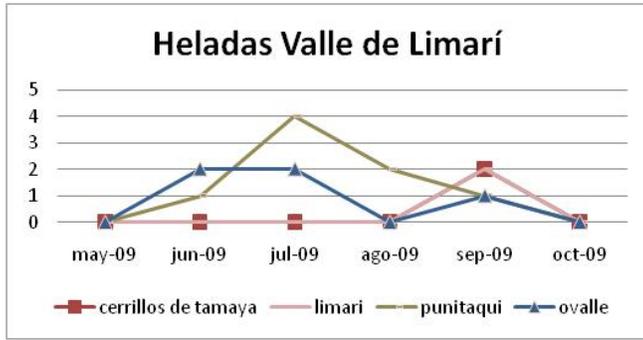


Figura 1. Heladas temporada 2009-2010. Valle de Limarí.

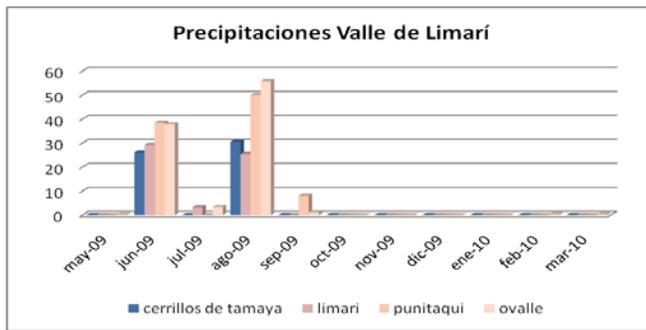


Figura 2 Precipitaciones temporada 2009-2010. Valle de Limarí.

Se puede apreciar en el gráfico comparativo de la zona de Cerrillos de Tamaya (Figura 3), que en general las precipitaciones disminuyeron en cantidad durante la temporada, sin embargo en los meses en que se presentó lluvia, ésta fue de mayor intensidad que en la temporada anterior. Las zonas con mayor precipitación fueron Punitaqui y Ovalle.

El déficit de agua caída para esta localidad es de 14%.

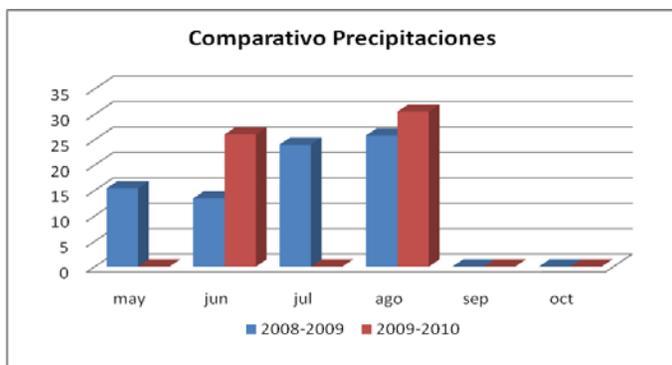


Figura 3 Comparativo precipitaciones. Valle de Limarí.

Las temperaturas en promedio fueron 1,5°C mayores a la temporada anterior en las medias máximas durante invierno y primavera, ya en verano las temperaturas cayeron un poco ubicándose por debajo de las temperaturas de la temporada anterior. Por lo general las temperaturas máximas siguieron un patrón similar a la temporada anterior, sólo durante el mes de octubre se registró una temperatura mayor cercana a los 24°C, casi 2 grados mayor al año 2008.

Las temperaturas máximas durante todo el período fueron marcadamente mayores en el sector de Punitaqui llegando a una máxima de 34,1°C en el mes de enero, mientras que las demás zonas estudiadas se mantuvieron muy similares entre ellas y levemente más frías en Cerrillos de Tamaya (Figura 4).

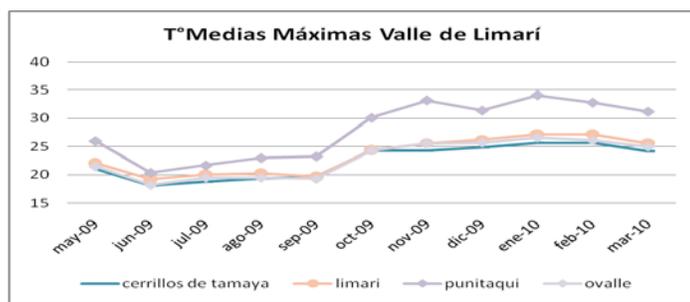


Figura 4 Temperaturas medias máximas temporada 2009-2010. Valle de Limarí.

Las temperaturas medias mínimas también siguieron un patrón similar a la temporada anterior, sólo en los meses de primavera y principios del verano estas se presentaron más bajas llegando a 5°C en septiembre coincidiendo con la fecha de brotación de varias cepas lo que justifica el retraso en los estados fenológicos de la uva. No obstante los meses de enero febrero y marzo mostraron

temperaturas bastante similares al año anterior y ambas menores a la temporada 2007-2008.

El sector de Punitaqui es el que presenta menores temperaturas mínimas, llegando incluso a 0°C en el mes de junio, pudiéndose concluir que este sector es el que tiene la mayor oscilación termica de la zona.

En Cerrillos de Tamaya se observaron las mínimas más elevadas durante casi todo el año a excepción de los meses de primavera.

Se puede apreciar además que las mínimas fueron más dispares entre los sectores hasta el mes de agosto, cuando las temperaturas comienzan a mantener una mayor similitud (Figura 5).

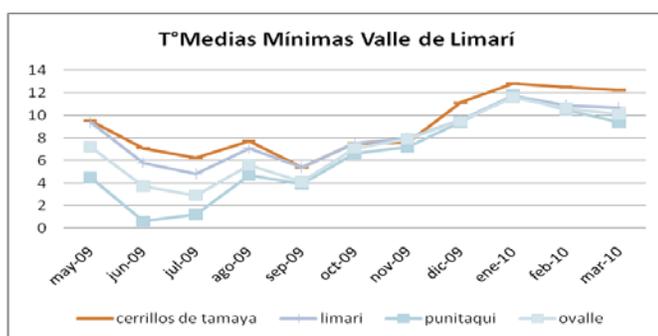


Figura 5 Temperaturas medias mínimas temporada 2009-2010. Valle de Limarí.

Características de los vinos

La calidad de los vinos blancos obtenida se caracterizó por una muy buena sanidad, muy buenos aromas y buena calidad, también muy buena acidez en casi todas las cepas a excepción de Viognier y un muy buen desarrollo de la fermentación. Los vinos tintos salvo Pinot Noir y Merlot presentaron buena y muy buena calidad de aromas y armonía general en boca, además no presentaron problemas durante la fermentación.

VALLE DE SAN ANTONIO

Condiciones generales

Por lo general los rendimientos se encontraron más bajos que la temporada anterior, esto en algunas zonas favoreció la concentración de las uvas logrando una mayor calidad del vino.

Las cepas blancas fueron las que más se vieron afectadas con la producción ya que ésta disminuyó alrededor de 25% para el caso de Sauvignon Blanc

No se presentó en la zona problemas de deshidratación ni de ataque de hongos debido al buen clima y a la ventilación propia del valle

Las temperaturas fueron el aspecto a destacar de la región ya que se presentó con bajas temperaturas durante la primavera lo que retraso la madurez y por ende la cosecha, además de las heladas de otoño y primavera que provocaron importantes pérdidas de producción.

La brotación se presentó durante la primera quincena de agosto para Chardonnay y Pinot Noir mientras que para las variedades Sauvignon Blanc y Syrah la primera quincena de septiembre.

La cosecha se extendió desde principio de abril para Sauvignon Blanc hasta fines de mayo para Syrah.

La calidad de la uva recepcionada en las bodegas varió de buena a muy buena en el caso de Sauvignon Blanc y buena en el caso de Chardonnay. Riesling, otras variedades blancas, Pinot Noir y Syrah obtuvieron calidad buena.

Condiciones climáticas

Las precipitaciones fueron menores a las del año anterior (Figura 6), presentando alrededor de 315 mm como promedio en San Antonio y Leyda, lo que presentaría un déficit de lluvias en la zona de alrededor de 24%, esta agua caída se concentró en los meses de invierno, aunque se registraron lluvias durante los meses de septiembre y noviembre.

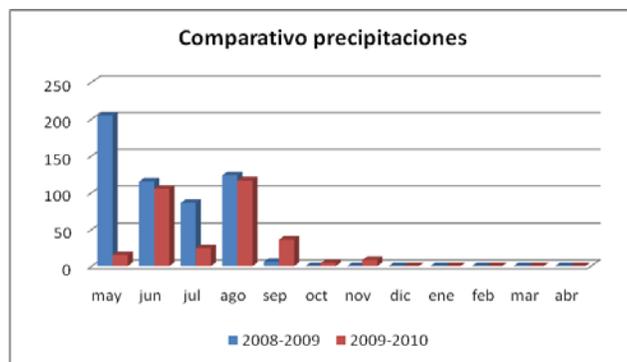


Figura 6 Comparativo precipitaciones. Valle de San Antonio.

La zona de San Antonio presentó mayor cantidad de lluvias mientras que en Leyda ésta fue más extendida durante la temporada (mayo a noviembre), en ambas zonas la lluvia se concentró en los meses de otoño-invierno (Figura 7).

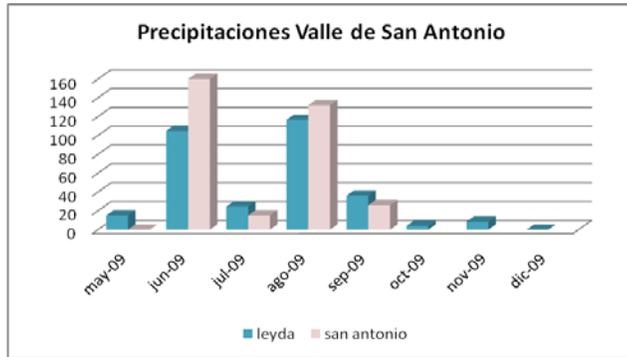


Figura 7 Precipitaciones temporada 2009-2010. Valle de San Antonio.

Las temperaturas medias mínimas fueron marcadamente menores durante el invierno de esta temporada, en comparación al año 2009, llegando a un mínimo de 2°C en San Antonio durante el mes de Septiembre (Figura 8).

Comparando las dos localidades claramente se aprecian temperaturas invernales menores para todos los meses en San Antonio en alrededor de 2°C. También se puede apreciar en el gráfico la drástica caída de las temperaturas mínimas desde marzo a abril de aproximadamente 5°C, lo que repercutió en la calidad de algunas variedades que aún no se cosechaban, las que sufrieron problemas por las heladas de otoño.

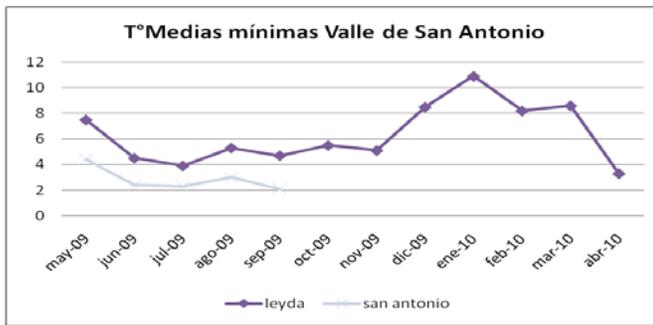


Figura 8 Temperaturas medias mínimas temporada 2009-2010. Valle de San Antonio.

Así también, las máximas temperaturas registradas durante el período se presentaron bajo el rango de la temporada anterior con 20°C en San Antonio en el mes de mayo y temperaturas durante el invierno entre 16 y 17°C (Figura 9).

Ambas localidades presentan un comportamiento similar respecto a las temperaturas máximas durante el invierno. El mes más cálido fue enero con una media máxima cercana a los 25°C.

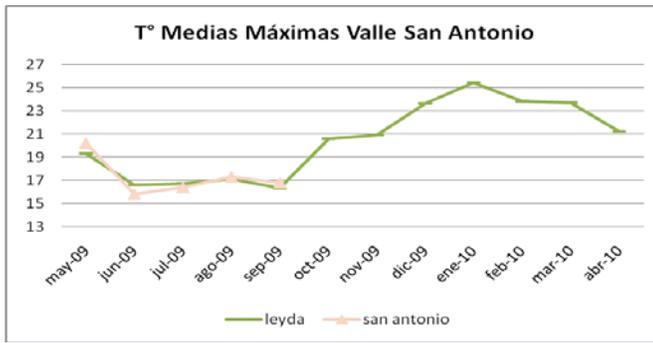


Figura 9 Temperaturas medias máximas temporada 2009-2010. Valle de San Antonio.

Calidad de los vinos

Los vinos obtenidos presentan una buena sanidad salvo uvas de la variedad Riesling, buena calidad aromática y contenido de acidez, en algunos Chardonnay se presentó algo de problema para el desarrollo de la fermentación.

En los tintos buena sanidad de la fruta, intensidad y calidad de aromas buena, en general armónicos y lograron terminar la fermentación de buena forma.

VALLE DE CASABLANCA

Condiciones generales

Este valle presentó una notoria baja de rendimiento en comparación con la temporada anterior. Esta disminución de carga en el campo, debido fundamentalmente a las heladas de invierno y primavera, tuvo como consecuencia una mayor concentración de la uva, lo que se tradujo en vinos mucho más aromáticos y con más cuerpo. También la influencia del clima, principalmente las bajas temperaturas, hicieron que los grados Brix finales fueran más bajos que otros años en general.

Además, la escasez de lluvias, dado el retraso de la maduración, fue fundamental para poder esperar la madurez sin problemas y sin riesgos sanitarios.

En general hay una buena concentración y calidad por los menores rendimientos.

Como aspecto desfavorable de la presente temporada se menciona en primer lugar las heladas: este año se registraron alrededor del doble de las heladas de un año normal, lo que trajo consigo problemas de floración y cuaja además de los

bajos rendimientos a los que se hizo mención anteriormente, especialmente en variedades blancas y Pinot Noir.

Las consecuencias del frío en primavera fueron una mala floración y cuaja en algunas variedades, bajos rendimientos de la mano principalmente del menor peso de los racimos, junto con esto se dañaron ciertos cuarteles y variedades como Sauvignon Blanc o Chardonnay, bajando las producciones y generando gran cantidad de nuevos brotes y segundos racimos en esos sectores.

La temperatura: el descenso de la T° desde mediados del mes de Abril retrasó mucho más la cosecha y en tintos de clima frío como el Syrah las acideces fueron más altas que años anteriores.

La lenta maduración por el clima en algunos casos también generó deshidratación en uvas de la variedad Merlot, debido a que se debe esperar hasta tarde para una buena maduración. En todo caso, ésta fue mucho menor que en las dos últimas temporadas.

Las heladas y las bajas temperaturas durante la primavera han marcado esta zona, afectando la producción final en todas las variedades. Por una gran diferencia la cepa más afectada fue Sauvignon Blanc, con pérdidas del orden del 35%, seguida de Chardonnay con un 20%. Las pérdidas en las variedades tintas cultivadas en la zona fueron menores, llegando a un 10% en Merlot, Syrah y Cabernet. Pinot Noir no se vio afectada.

En general se ve una muy buena calidad en los vinos fermentados, si bien la madurez no fue fácil de alcanzar y por esto se concentró mucho la cosecha al final de la temporada, alcanzando fechas inéditas en la cosecha de algunas variedades como el Syrah cosechado la primera semana de mayo.

La sanidad de las uvas varió desde muy buena a regular tanto en cepas tintas como blancas

Condiciones climáticas

Las temperaturas máximas han experimentado un alza durante los meses de invierno, mientras que durante septiembre han sido bastante similares al año anterior (Figura 10). Esto se traduce en una menor oscilación térmica entre los meses de invierno y verano. El mes más cálido fue enero para ambas localidades.

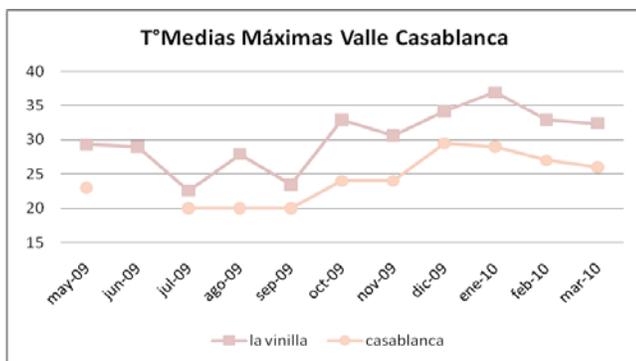


Figura 10 Temperaturas medias máximas temporada 2009-2010. Valle de Casablanca.

Las temperaturas mínimas fueron más bajas esta temporada que la anterior, principalmente en otoño. Se destaca que el mes más cálido en La [Vinilla](#) fue marzo, mientras que en otras localidades de Casablanca fue enero. Temperaturas cercanas a 0°C se presentaron durante el mes de julio y agosto (Figura 11).

La primavera se catalogó como fría y esta perjudicó en parte la correcta floración de las viñas produciéndose efectos como la corredura en ciertos cuarteles de la zona.

Cabe destacar que se percibió un cambio en las temperaturas de las noches, siendo éstas más cálidas que una temporada normal.

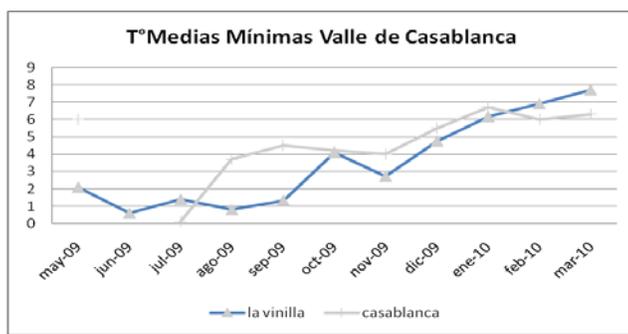


Figura 11 Temperaturas medias mínimas temporada 2009-2010. Valle de Casablanca.

En cuanto a precipitaciones, éstas fueron mucho más escasas que el invierno anterior, principalmente debido al fenómeno de la Niña que aún persistía durante el invierno; este déficit alcanza fácilmente al 15%. Sin embargo las lluvias estuvieron bien distribuidas en el tiempo y lograron un buen humedecimiento del perfil del suelo.

Las precipitaciones se acumularon en los meses de invierno llegando a alrededor de 270 mm durante toda la temporada, la primavera seca ayudó a una detención oportuna del crecimiento de las plantas (Figura 12).

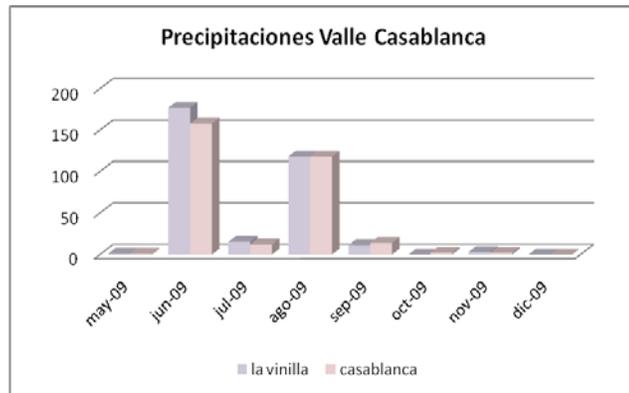


Figura 12 Precipitaciones temporada 2009-2010. Valle de Casablanca.

A pesar de registrarse mínimas no tan bajas en el mes de septiembre, fue precisamente en ese mes cuando se presentó la mayor cantidad de días con heladas (Figura 13), que fueron las que afectaron de forma decisiva la producción final del valle ya que se produjo una madurez desuniforme en la mayoría de las cepas plantadas en el valle, además se registraron algunas heladas durante el mes de noviembre, las que también generaron baja en el total general.



Figura 13 Heladas temporada 2009-2010. Valle de Casablanca.

Calidad de los vinos

Los vinos son bien amables, maduros, sin deshidrataciones importantes en las uvas como en años anteriores y en muchos casos, con niveles de alcohol más [bajos](#) que otros años, lo que ha significado obtener fermentaciones muy bien conducidas y sin problemas de azúcar residual.

La intensidad y la calidad de los aromas percibidos en los vinos blancos son buenas, encontrándose aromas tanto herbáceos como más maduros y frutales según la fecha de cosecha de los diferentes campos. Los niveles de pH también estuvieron buenos para casi todo el valle lo que hizo a los vinos naturalmente más frescos. No se reportaron mayores problemas para el desarrollo de las fermentaciones.

En los vinos tintos del valle el promedio mostró que las intensidades aromáticas y las calidades de estas fueron menores que en los blancos, sin embargo catalogadas como buenas. La acidez varió también entre muy buena y regular, marcada principalmente por fechas de cosecha de las diferentes bodegas lo que también generó algunos problemas de paradas de fermentación o mayor lentitud de estas en Pinot Noir y Cabernet Sauvignon.

VALLE DEL ACONCAGUA

Condiciones generales

Se pudo observar una madurez lenta y sostenida en la mayoría de las uvas, lo que permitió un muy buen desarrollo del aspecto organoléptico en una amplia gama de variedades (excepto quizás Carmenere y los lotes de Cabernet Sauvignon de áreas más extremas), esto trajo consigo grados alcohólicos potenciales más bajos lo que va muy relacionado a la exigencia de algunos consumidores.

La zona de Aconcagua costa se presentó sin heladas durante la primavera que pudiera afectar los períodos fenológicos, contando con brotación en variedades blancas durante la segunda quincena de agosto para Chardonnay y la segunda de septiembre para Sauvignon Blanc, en tintos tanto Pinot Noir, Merlot y Syrah brotaron durante la primera quincena de septiembre. Las fechas de floración y cuaja ocurrieron durante el mes de noviembre para todas las variedades. La cosecha por otro lado comenzó la primera semana de abril para el Merlot y culminó con el Carmenere durante la primera quincena de Mayo.

Condiciones climáticas

El fenómeno de heladas de otoño perjudicó fuertemente muchos viñedos de cepas de producción más tardías como el Carmenere, lo que resultó en una merma de la calidad esperada de los lotes afectados.

Las precipitaciones estuvieron alrededor de los 100mm en todas las zonas del valle. Las lluvias se concentraron durante el invierno y no se presentaron lluvias de primavera (Figura 14).

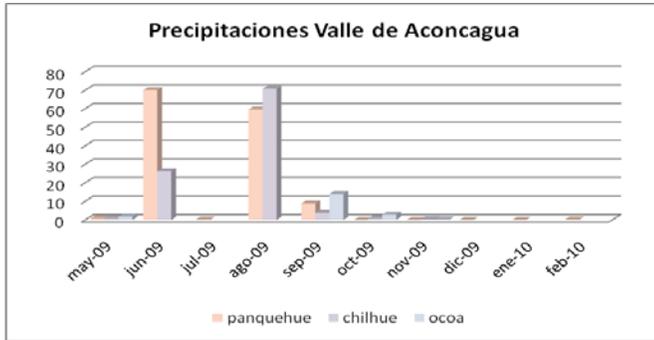


Figura 14 Precipitaciones temporada 2009-2010. Valle de Aconcagua.

Para la zona interior del valle no se han registrado heladas que afectaran la producción, sólo se informó de heladas producidas durante el invierno, y las precipitaciones acumuladas para ese sector se encuentran alrededor de los 180mm.

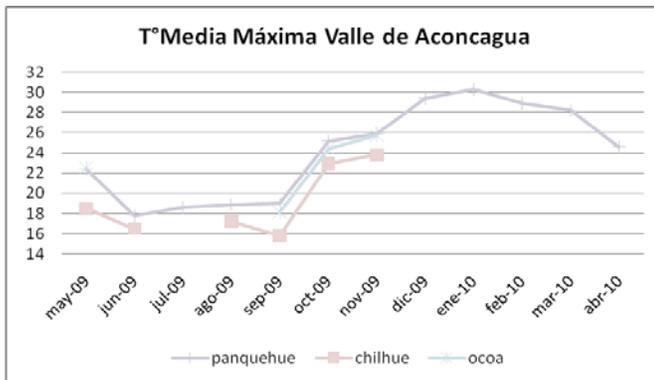


Figura 15 Temperaturas medias máximas temporada 2009-2010. Valle de Aconcagua.

Se puede apreciar en el gráfico (Figura 15) que las temperaturas medias máximas en la zona siguieron la misma tendencia en las diferentes localidades. La zona de Chilhue, en Aconcagua costa, fue la que registró las menores temperaturas durante el invierno y primavera, por otro lado Panquehue, en el centro del valle, presentó, como es habitual las temperaturas más altas, llegando a un máximo durante el verano con alrededor de 30°C en el mes de enero.

Por otro lado las temperaturas medias mínimas registraron su mínimo en la zona de Panquehue (Figura 16), a pesar de que no existe registro de las otras áreas, marcando el mínimo en los meses de invierno como es de esperar con cerca de 3°C durante junio, asimismo se puede apreciar la gran diferencia de temperaturas

mínimas en el mes de mayo con cerca de 2°C de diferencia entre las distintas localidades del Valle de Aconcagua.

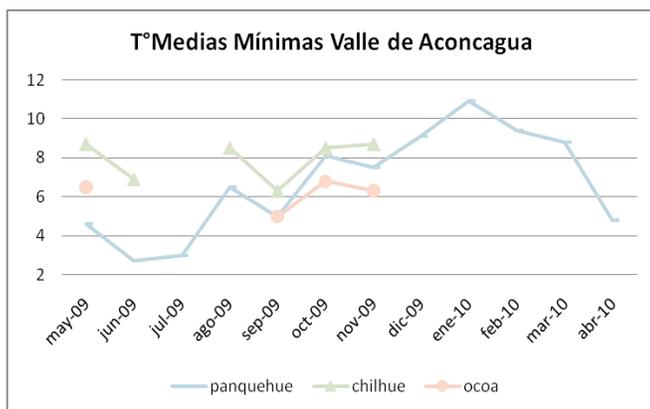


Figura 16 Temperaturas medias mínimas temporada 2009-2010. Valle de Aconcagua.

La brotación para las variedades tintas cultivadas en la zona ocurrieron durante el mes de septiembre y tanto la floración como la cuaja en el mes de noviembre.

Por lo general no hubo grandes disminuciones en el rendimiento en esta zona, sólo en el caso de Cabernet Franc existió una merma de alrededor de 10%, en el resto de las cepas el aumento o disminución de cosecha fue mínimo.

La uva recepcionada fue de muy buena calidad, destacándose las cepas Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah las que fueron calificadas como muy buenas. Las calidades de los vinos producidos variaron de buena a muy buena principalmente en la variedad Syrah.

VALLE DEL MAIPO

Condiciones generales

Para analizar el Valle del Maipo, se recopilaron datos de las comunas de Isla de Maipo, Talagante, Pirque, Buin, Huelquén, Los Morros y Peñalolén.

En general las uvas presentan muy buen estado sanitario y condición de la uva, con buen pH y acidez.

Baja producción, lo que permitió obtener uvas más concentradas sobre todo en variedades productivas además de favorecer la calidad de los vinos para así recuperar el atraso en la madurez de las uvas.

Las producciones disminuyeron en casi todas variedades en relación a la temporada anterior pero asemejándose a un año normal, obteniendo un promedio

de disminución de 15% en Sauvignon Blanc, 19% en Chardonnay, 20% en Pinot Noir. En los tintos las bajas están entre el 13% en Syrah y 22% en Merlot.

La brotación de las viñas se concentró entre la segunda quincena de septiembre y la primera de octubre.

La cuaja fue normal en todas las variedades, la pinta fue 15 días más tarde que lo habitual y partió en forma muy dispareja sobretodo en Cabernet Sauvignon. La pinta se registró para todas las variedades y zonas en el mes de enero, salvo en Pirque en donde este estado fenológico se registró durante el mes de febrero en todas las variedades cultivadas en la zona.

La cosecha del Sauvignon Blanc fue a principios de la segunda quincena de marzo, 11 días más tarde que la temporada pasada. Rendimiento normal y de acuerdo a lo estimado en la zona de Buin, Isla de Maipo y Pirque, sin embargo más hacia el sur en Paine, estas fechas se registraron la segunda semana de febrero.

La cosecha del Chardonnay fue a fines de marzo, alrededor de 10 días más tarde que el año pasado. En localidades como Isla de Maipo y Paine, la cosecha fue un poco más adelantada, durante la primera quincena de marzo, rendimiento según lo estimado.

La cosecha del Merlot fue durante el mes de abril, 15 días más tarde que el año pasado en localidades como Buin, sin embargo en Talagante y Paine, estas fechas se adelantaron obteniendo fechas de cosecha durante los últimos días de marzo. Rendimiento un 14% más bajo que lo estimado, además hubo cierto porcentaje de deshidratación de bayas lo que se produjo en el mes de marzo, sin embargo en esta época las uvas ya tenían buen nivel de azúcar acumulado y acidez no muy alta, por lo cual no esperamos sea muy importante su efecto en el vino final.

El Cabernet Sauvignon se cosechó entre fines de abril y mayo en toda la región, Isla de Maipo y Los Morros fueron las localidades más tardías.

Las fechas de cosecha de Syrah se mantuvieron más homogéneas en el valle informándose fechas de cosecha concentradas en el mes de abril. Carmenere se cosechó principalmente en mayo aunque zonas como Buin cosecharon en abril.

Fermentaciones alcohólicas sin inconvenientes: ha favorecido en la calidad de los vinos, vinos sin defectos, limpios y frutosos.

Producto de estados fenológicos heterogéneos, se registró una madurez heterogénea y con esto un atraso en la madurez: principalmente en cepas tardías y de carácter pirazínico.

Un factor importante a considerar en esta zona fue la falta de mano de obra producto del terremoto, lo que generó inconvenientes para cosechar en forma oportuna los cuarteles destinados a cosecha manual.

Condiciones climáticas

Las precipitaciones en el valle del Maipo, estuvieron bastante cercanas a un año normal, con un promedio de 310 mm, con un máximo en las zonas altas (Figura 17). La ausencia de lluvias post pinta, permitió llegar al final de la temporada sin hongos como Botrytis ni cladosporium y además con pieles en buena condición.

El mayor nivel de agua caída se registró en la localidad de Peñalolén y Huelquén con cerca de 500 mm.

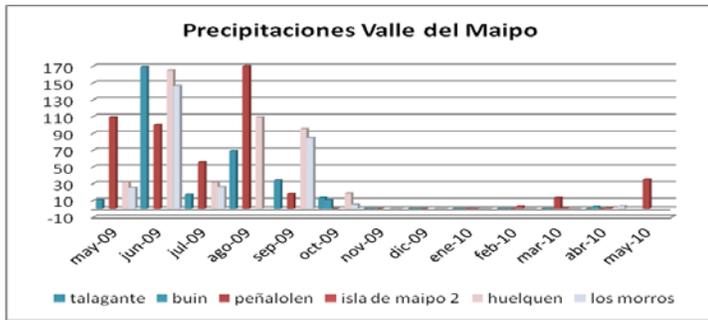


Figura 17 Precipitaciones temporada 2009-2010. Valle del Maipo.

En comparación a la temporada anterior, las precipitaciones fueron levemente menores en cantidad. Como es común en la región, el agua caída se concentró en los meses de invierno, eso sí, las lluvias se extendieron en tiempo llegando con precipitaciones importantes en el mes de septiembre e incluso algo en octubre.

Ausencia de temperaturas máximas muy elevadas, favorecieron a la obtención de una buena intensidad aromática en Sauvignon Blanc.

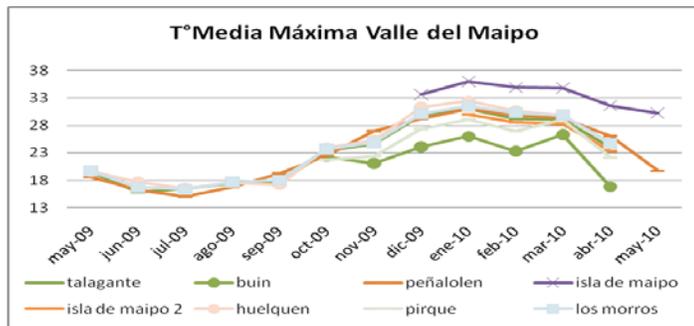


Figura 18 Temperaturas medias máximas temporada 2009-2010. Valle del Maipo.

Las temperaturas máximas se mantuvieron más bien homogéneas y bastante similares a la temporada 2009 (Figura 18), aunque levemente por debajo de lo normal, lo que implicó obtener alcoholes más bajos y vinos más frescos y aromáticos. Estas temperaturas resultaron ser similares durante el invierno y primavera entre las zonas estudiadas, mientras que es durante los meses de verano cuando se ve la variación entre las medias máximas de las diferentes localidades, registrando máximas de 36° en la localidad de Isla de Maipo en el mes de enero, mientras que se obtiene 23° durante el mismo mes en Buin, como se aprecia existe alrededor de 13°C de diferencia entre lugares del mismo valle lo que representa al final las características distintivas de los vinos de diferentes bodegas.

Se presentaron heladas en invierno y algunas en Maipo alto durante el mes de septiembre las que aún no han sido evaluadas respecto al daño que pudiera haber ocasionado en las plantas.

Las temperaturas mínimas en general oscilaron alrededor de 4°C en las distintas localidades del sector durante los meses de invierno e inicios de primavera (Figura 19), siendo bastante similares a la temporada anterior, sin embargo a partir de diciembre se puede apreciar dos zonas que se escapan al general de las temperaturas. Buin e Isla de Maipo presentan la mayor diferencia de temperaturas medias mínimas, siendo 18 y 7°C las extremas.

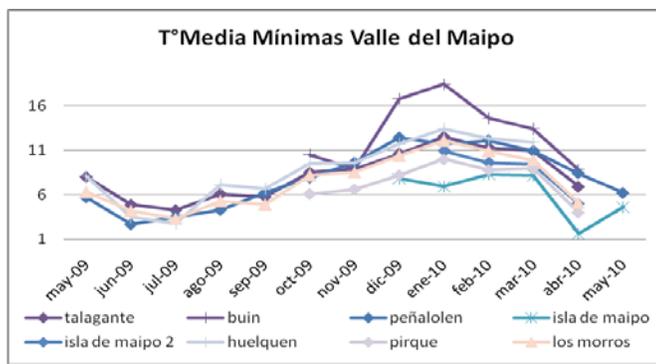


Figura 19 Temperaturas medias mínimas temporada 2009-2010. Valle del Maipo.

Características de los vinos

Como antecedente general, la acidez de todos los vinos fue mayor que la temporada anterior, Sauvignon Blanc, con buen equilibrio, acidez y pH muy bueno,

aromas de frutas frescas, intensidad alta. Chardonnay, con buen balance, fresco, aromas de buena intensidad y fineza.

En los tintos por lo general una buena sanidad en todas las variedades, buena intensidad aromática y calidad de estos aromas, los niveles de pH y acidez como se ha comentado, han sido buenos, se obtuvieron vinos armónicos y con buena estructura y por lo general no se registraron problemas durante el transcurso de las fermentaciones.

Maipo costa

Características generales

Codigua y Chocalán fueron las localidades que se incluyeron en este análisis. Para esta zona, al igual que en la mayoría de la zona vitivinícola chilena, las etapas fenológicas sufrieron atrasos de alrededor de 15 a 20 días, comenzando la cosecha de variedades blancas los primeros días de marzo.

En esta zona se vio bastante la deshidratación en bayas de Merlot, incidiendo de forma notoria en la calidad y producción de esta variedad.

Las producciones fueron menores a la temporada anterior registrando bajas en Sauvignon Blanc con 20% y Gewürztraminer con 40% en el caso de las cepas blancas, y Merlot y Cabernet Sauvignon en el caso de las tintas, con 45% y 20% respectivamente de disminución en producción.

La uva que ingresó a las bodegas proveniente de esta zona, presentó buena sanidad y calidad para las variedades blancas en general y algunos problemas en tintos como Merlot y Cabernet Sauvignon, pero aislados.

Las variedades blancas presentaron una mayor calidad general en los vinos, principalmente en calidades aromáticas y armonía general que los tintos, aunque en ellos también se aprecia buenos niveles de aromas, en desmedro de la armonía general. No existieron problemas de fermentaciones inconclusas en la región.

Condiciones climáticas

Las temperaturas medias máximas se concentran entre 15 y 28°C aproximadamente (Figura 20), siendo menores a las registradas en Maipo centro y además más uniformes durante día-noche debido a que esta zona se encuentra más cercana al océano y existe mayor presencia de nubosidad y humedad relativa en el ambiente; además esta condición hizo que esta zona no fuera sensible a las heladas ocurridas en primavera y otoño.

Al igual que en Maipo, las temperaturas mayores se registran en verano, principalmente en el mes de enero, logrando temperaturas de cerca de 29°C en la localidad de Codigua.

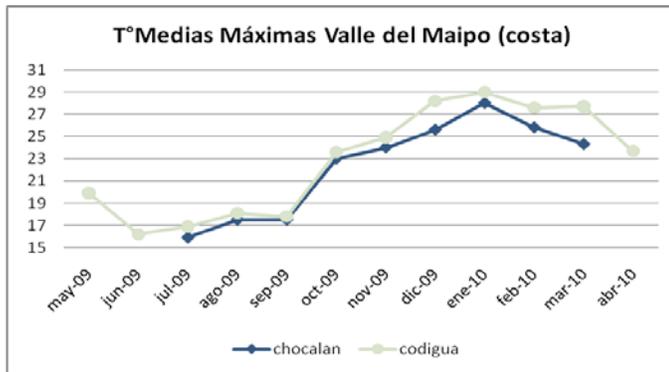


Figura 20 Temperaturas medias máximas temporada 2009-2010. Valle del Maipo costa.

Las medias mínimas de esta zona también presentan rangos con una menor oscilación (Figura 21), se aprecia claramente un inicio de otoño con temperaturas mínimas bordeando los 7°C para luego decaer drásticamente en invierno a temperaturas que llegaron a 3°C. Las mínimas más altas se registraron en enero en ambas localidades estudiadas y se ubicaron alrededor de los 10°C.

Para esta medición, el rango de las temperaturas medias mínimas se encuentra dentro de las recopiladas para Maipo, mostrando un delta de las temperaturas mucho menor.

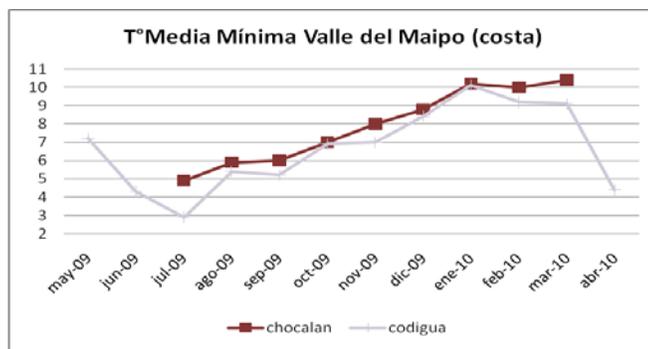


Figura 21 Temperaturas medias mínimas temporada 2009-2010. Valle del Maipo costa.

Las precipitaciones disminuyeron en relación a la temporada anterior, cuando se registraron cerca de 600mm durante el año. En esta oportunidad el agua caída alcanzó sólo a los 300mm, es decir, un 50% de déficit entre ambas temporadas.

Como es habitual, las lluvias se concentraron durante los meses de invierno, al igual que en todo el Valle del Maipo (Figura 22).

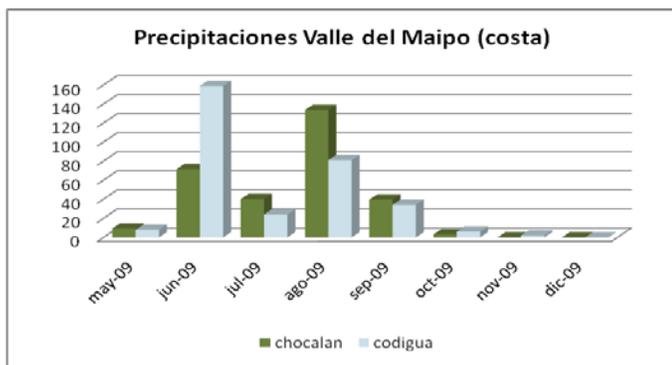


Figura 22 Precipitaciones temporada 2009-2010. Valle del Maipo costa.

VALLE DEL CACHAPOAL

Condiciones generales

Algunas condiciones que presentó esta región en esta vendimia, al igual que otras regiones, fueron la presencia de acidez natural en los vinos y las disminuciones en la producción. Esta baja carga en los viñedos provocó que en algunas variedades como Sauvignon Blanc, Pinot Noir y Cabernet Sauvignon destacaran especialmente por su concentración. Además, el hecho de tener menos uva ayudó a poder recibirla, ya que a causa del terremoto las bodegas quedaron con menor capacidad de recepción. Los rendimientos más bajos además permitieron una maduración fenólica óptima a pesar de las temperaturas más bajas en esta etapa.

Otro factor importante fueron las buenas condiciones en la sanidad de la fruta ya que no hubo presencia de grandes ataques de hongos, sólo algo de botrytis y cladosporium, éste último principalmente en cosechas muy tardías.

Para concluir, el buen tiempo durante el mes de abril, debido a la ausencia de precipitaciones fundamentalmente, hizo que se pudiera cosechar más tarde, por lo tanto la acumulación de azúcar fue más lenta y se pudo esperar madurez fenólica, sin tener alcoholes exageradamente altos y los pH, como se hace referencia anteriormente, estuvieron moderadamente bajos. Esto permitió tener fermentaciones normales y muy sanas.

Uno de los factores desfavorables para la cosecha 2010 fue la falta de madurez, lo que originó algunos aromas vegetales en los vinos. El retraso en todo el ciclo vegetativo dificultó tener una cosecha gradual de todas las variedades, y muchas se traslaparon en su madurez óptima, teniendo que cosechar un porcentaje importante en pocos días del calendario. En pocas palabras, hizo que la cosecha se concentrara en alrededor de dos semanas, lo que no permitió que toda la uva

que estaba en su punto óptimo de madurez fuera cosechada, obteniendo en bodega una heterogeneidad en la uva recepcionada.

Debido a que se registraron temperaturas más bajas durante primavera y verano, se obtuvieron niveles de peso de racimo muy bajos, lo que hizo caer las estimaciones basadas en el peso promedio de racimo.

La presencia de heladas fue otro factor desfavorable en la vendimia, ya que se presenciaron disminuciones de la producción por daños en los racimos de variedades más bien tardías como Cabernet Sauvignon y Carmenere, que estaban próximos a la cosecha y que en algunos campos tuvieron una pérdida total; esto debido principalmente a las heladas de otoño que dejaron sin hojas muchos cuarteles en algunas zonas, ocasionando también uvas que no alcanzaron a madurar correctamente.

El terremoto afectó seriamente la capacidad de recepción de las bodegas, debido a la falta de mano de obra, tanto para cosecha como para la bodega.

No hubo problemas de sequía y la deshidratación en variedades como Merlot y Cabernet Sauvignon afectó sólo en menor medida a la región.

La brotación ocurrió para todas las variedades durante el mes de septiembre, dos semanas aproximadamente de retraso tomando en cuenta un año normal, cabe mencionar que en la temporada anterior se presentó el mismo fenómeno.

La cosecha se llevó a cabo en todas las cepas en alrededor de 12-20 días más tarde respecto a la temporada anterior.

Las bajas en producción de las distintas variedades, si bien se estima en alrededor del 30 %, coincide con un año normal, ya que la temporada anterior se caracterizó por un exceso de fruta en la mayoría del país.

Las mayores disminuciones se encontraron en variedades blancas, cerca de un 20% en Sauvignon Blanc, 25% en Chardonnay y bajas mayores debido principalmente a heladas, alrededor de un 40%, en Riesling y Gewürztraminer.

El cepas tintas el porcentaje de disminución fue menor, alrededor del 10% en todas las variedades. Una de las bajas más importantes fue Cabernet Sauvignon con cerca de un 40% en algunas zonas principalmente a causa de heladas de otoño.

Condiciones climáticas

Las lluvias se presentaron desde el fin del otoño hasta inicios de primavera, la cantidad de agua caída fue similar al año anterior, con cerca de 500 mm (Figura 23). Siendo el mes más lluvioso junio. La primavera, a diferencia de la temporada anterior, se presentó con algo más de agua caída en los meses de septiembre y

octubre, por lo que no se prevé problemas de escasez hídrica durante la próxima temporada. Los meses de verano se presentaron totalmente secos.

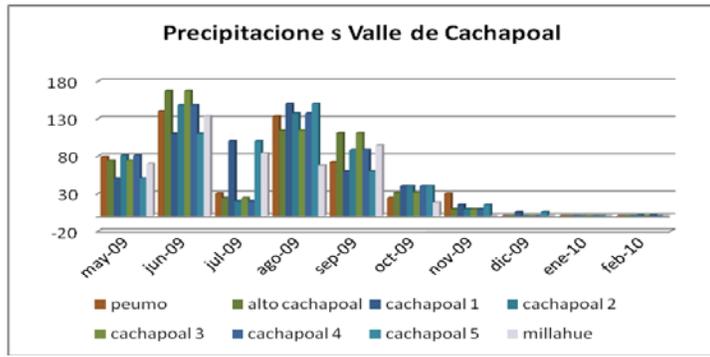


Figura 23 Precipitaciones temporada 2009-2010. Valle de Cachapoal.

Las temperaturas mínimas fueron inferiores en casi 2°C durante este invierno, en relación a la temporada anterior llegando en localidades a 0°C en el mes de junio (Figura 24). La zona de Millahue fue la que más osciló respecto a las mínimas del año, obteniendo la mínima más baja. Dentro de Cachapoal se mantuvo una tendencia en las temperaturas con mínimas en invierno y máximas durante el verano en el mes de enero.

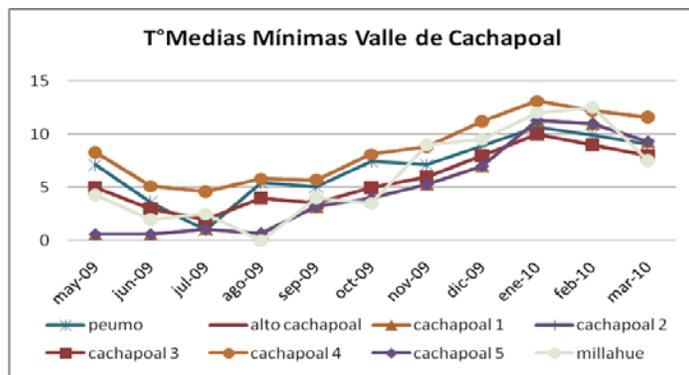


Figura 24 Temperaturas medias mínimas temporada 2009-2010. Valle de Cachapoal.

Las máximas fueron bastante parecidas a la temporada anterior (Figura 25), sólo las temperaturas más altas fueron superiores al año 2009 ya que estas fluctuaron alrededor de los 35°C a diferencia de los 33°C del año anterior. La tendencia de las temperaturas en toda la región fue constante.

La zona de Millahue fue la que recogió los datos de temperatura mayores en la temporada, llegando a 35°C en el mes de enero.

Estas altas temperaturas no se relacionaron con la deshidratación en las bayas, ya que este fenómeno se registró en mucho menor medida que la temporada anterior, además que las lluvias, como se informó anteriormente, se extendieron hasta los meses de primavera.

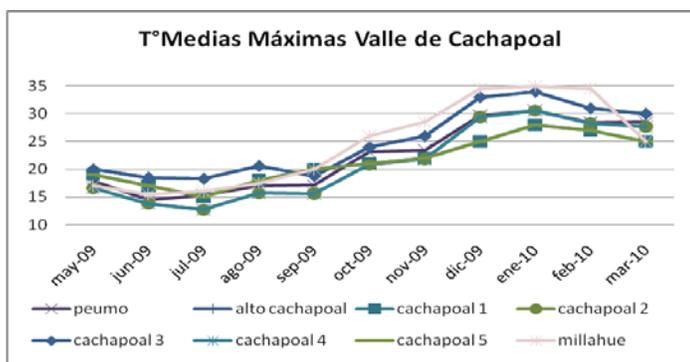


Figura 25 Temperaturas medias máximas temporada 2009-2010. Valle de Cachapoal.

Las heladas fueron varias durante el invierno cuyos efectos negativos fueron importantes en varios sectores de la región y existe registro de sólo 2 en el mes de septiembre y noviembre (Figura 26).

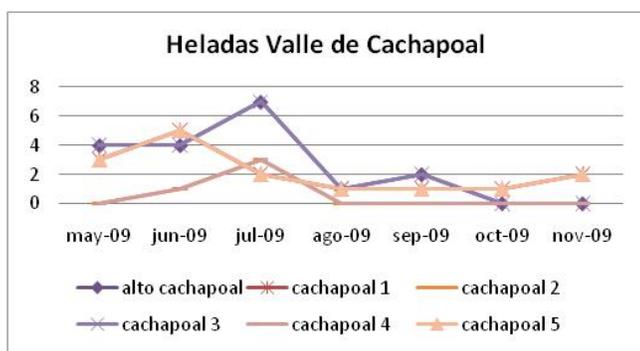


Figura 26 Heladas temporada 2009-2010. Valle de Cachapoal.

Calidad de los vinos

Se han obtenido vinos con pH muy buenos y con bastante fruta y algunos aromas herbáceos debido a la demora de la madurez. En los blancos en general se obtuvo buena calidad e intensidad de aromas y armonía en boca, no hubo problemas en el transcurso de la fermentación y la sanidad, salvo excepciones, se encontró entre buena y muy buena.

Los tintos se presentan con buenas características de acidez y pH así como el resto de los vinos producidos en el país durante esta temporada, aromas con un nivel entre bueno y muy bueno, destacándose la frutalidad en variedades como Syrah, Pinot Noir y Merlot. A causa de la heterogeneidad en la maduración de las uvas también se encontró con algunas dificultades en el proceso de fermentación ya que algunos brix de uvas que llegaron al final de la temporada fueron superiores al promedio de la temporada y las temperaturas en ese período comenzaron a disminuir.

Cabernet Sauvignon obtuvo características menores al resto de las variedades principalmente en la parte aromática, no obstante lo anterior se obtendrán vinos de muy buena calidad provenientes de esta variedad.

VALLE DE COLCHAGUA

Condiciones generales

En general es una vendimia que podemos comparar a la vendimia 2007, fundamentalmente en los aspectos climáticos en período de madurez, es decir desde pinta a cosecha, específicamente los meses de Marzo a Mayo.

Climáticamente las temperaturas no fueron elevadas generándose una madurez fenólica adecuada en todas las variedades tintas producidas y en cuanto a la madurez tecnológica también se comportó de forma muy óptima, con muy buenos tenores de pH y acidez total, no teniendo que hacer grandes correcciones de acidez y con grados probables bastantes adecuados y así también un mejor equilibrio entre madurez fenólica y azúcar.

La ausencia de lluvias en prácticamente toda la temporada hizo que existiera uva muy sana, en general sin problemas de Botrytis y/o oídio. Si bien se apreció una primavera con temperaturas bajas, afectando el rendimiento, se alcanzó muy buena concentración, sin necesidad de realizar ajustes de carga.

Menos temperaturas altas extremas, menos golpe de sol y deshidratación, mejor color y aromas frutales fue la tónica de las uvas producidas en Colchagua.

Efectos de caída prematura de hojas y deshidratación de uvas post terremoto en variedades más susceptibles (Merlot, Syrah) debido a falta de agua por problemas de operativa o daños en equipos de riego causó efectos negativos importantes en la calidad final de estas cepas.

El terremoto de febrero pasado provocó importantes problemas de logística, principalmente por la disminución de capacidad de estanques, lo que trajo una realización de mezclas (junta de lotes) antes de lo presupuestado.

Lo frío de la temporada produjo una concentración de la madurez, lo que acarrea mayores complejidades operativas.

Bajas temperaturas de primavera retardaron la evolución del ciclo fenológico.

Heladas a fines de abril y comienzos de Mayo, hicieron cambiar los planes de cosecha, influyendo en el panorama de las uvas que a esa fecha aún estaban sin cosechar como Carmenere, lo que obligó a adelantar un poco su cosecha ya que provocó una senescencia prematura de la hoja y posterior caída de estas rápidamente, quedando cuarteles más tardíos con falta de madurez fenólica. En otros casos las heladas de otoño detuvieron maduración en algunos viñedos

En período de Floración, la primavera fue muy fría, se registraron temperaturas por bajo de la media, por lo tanto, hubo alrededor de un 15% menos en cuajado de bayas, afectando los rendimientos en las cosechas finales.

Algunos desbalances de vigor produjeron ciertas notas vegetales en los vinos.

También hubo un retraso en la brotación en el valle de Colchagua en alrededor de 10-12 días.

Las disminuciones en producción del valle de Colchagua fueron menos abultadas que en las zonas anteriores. En cepas blancas estuvo alrededor de un 10% menos e incluso variedades como Viognier presentaron aumento de la producción de un 15%.

La mayor disminución en producción fue en Merlot, con alrededor del 30%, principalmente por los problemas de deshidratación en bayas. En el resto de las variedades tintas las mermas fluctuaron en alrededor de 10%, llegando en casi todos los casos a la producción de un año normal.

Condiciones climáticas

El inicio de la primavera se ha presentado con temperaturas bastante frescas, no superando los 20°C, y con algunas precipitaciones durante el mes de septiembre. Éstas han sido abundantes durante la temporada con un promedio de 570mm en la región, siendo superior a un año normal y sólo levemente inferior al año pasado en alrededor de 15%. Las zonas de Lolol y El Huique fueron las que mostraron un mayor nivel de agua caída y Marchigue y Apalta las localidades las más secas.

El mes más lluvioso fue junio y estas precipitaciones se extendieron en periodicidad hasta fines de septiembre, el verano se presentó totalmente seco (Figura 27).

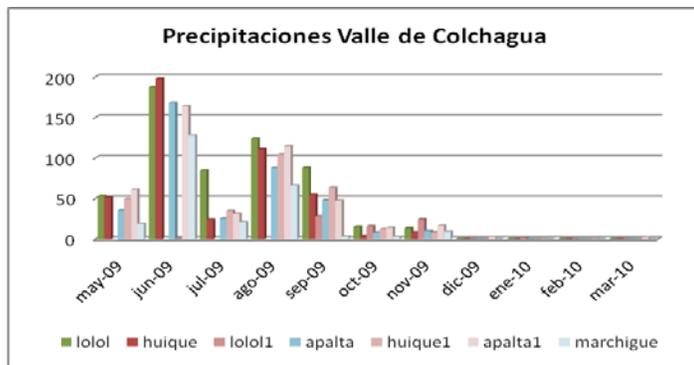


Figura 27 Precipitaciones temporada 2009-2010. Valle de Colchagua.

La temporada 2009-2010 fue bastante helada en comparación al año pasado y al promedio de los datos de las 3 temporadas, especialmente en la zona sur. El mes de noviembre marcó el mes con mayor variación de las temperaturas medias, siendo de 14% más bajo en esta zona. Esto se debió a temperaturas mínimas promedio más bajas y temperaturas máximas promedio también más bajas. Además, en abril, hubo una situación de helada que quemó el follaje de las variedades de cosecha más tardías, como Cabernet Sauvignon y Carmenere y las uvas se cosecharon prácticamente en plantas sin hojas.

Las temperaturas medias mínimas, estuvieron en el rango de 13 y 2,5°C dependiendo de la localidad (Figura 28). Estas temperaturas fueron similares a las del invierno anterior, aunque las temperaturas más bajas nunca bajaron de los 0°C, como ocurrió el año pasado. Lolol presentó las medias más bajas durante todo el período.

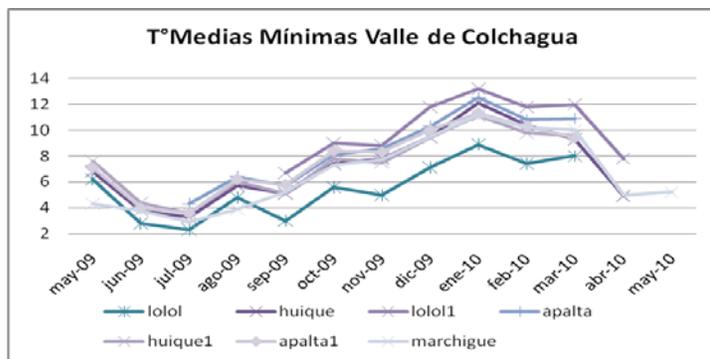


Figura 28 Temperaturas medias mínimas temporada 2009-2010. Valle de Colchagua.

Las medias máximas se presentaron entre 12 y 18°C para el ciclo comprendido durante brotación y floración, un poco menores principalmente en septiembre,

factor importante para observar la génesis de la demora en las fechas de brotación.

Ya llegando el verano, las temperaturas subieron en toda la región a alrededor de los 30°C (Figura 29), siguiendo todas un patrón similar, no lográndose diferenciar zonas con mayores o menores temperaturas máximas, por lo que las características de los vinos puede que no sean muy distintivas dentro de la región.

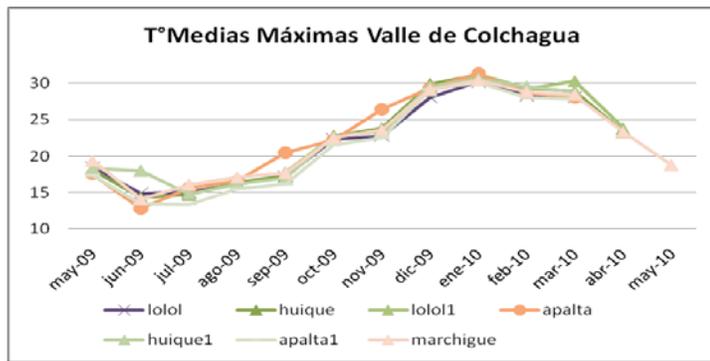


Figura 29 Temperaturas medias máximas temporada 2009-2010. Valle de Colchagua.

Características de los vinos

En general todas las variedades presentan un alto y neto tenor aromático que representa fielmente el terruño del valle de Colchagua.

Como consecuencia de un menor abastecimiento de agua a fines de la madurez, los vinos provenientes de cepas blancas se presentaron con algunos problemas en calidad sensorial, principalmente en la parte aromática, catalogándose como regular a bueno en calidad e intensidad de estos aromas.

Los tintos se comportaron de mejor forma y presentan vinos de mejor calidad en todas sus variedades, salvo Merlot y algunos Cabernet Sauvignon, ya que debido a la presencia de problemas de deshidratación no se pudieron expresar de la forma óptima.

El resto de los vinos están con muy buena acidez, aromas frutales de gran calidad y una armonía general muy buena, además de haber realizado sus procesos fermentativos de muy buena manera.

VALLE DE CURICO

Condiciones generales

Inicio de deshidratación post terremoto, en viñedos de Merlot con riego por goteo que obligó a cosechar antes las uvas. Mes de febrero más frío que otros años que acentuó el atrasado en madurez de uvas. Mayor corrimiento en uvas Merlot y Carmenere debido a primavera fría. Más precipitaciones a fines de primavera.

Menos incidencia de plagas y enfermedades: poca presencia de oídio y menos focos de chanchito blanco. No hubo mayor incidencia de botrytis.

La Brotación se retrasó al menos 12 días respecto al período anterior, para todas las variedades, siendo además poco homogénea. Alta presencia de arañitas en las yemas

Clima más fresco y menos daño por golpe de sol en zonas más cálidas. Este clima frío también conservó la acidez y frutuosidad de los cepajes blancos pero que perjudicaron la floración y afecto atrasando los estados fenológicos en más de 20 días.

Temperaturas moderadas durante enero y febrero. Se evitaron los golpes de calor, resultando en una madurez más lenta, sin excesivo estrés sobre las plantas, y uva.

Ausencia de lluvia durante abril, lo que permitió una madurez completa de los tintos, aunque en algunas localidades se percibieron taninos de insuficiente madurez.

La menor producción aportó una mayor concentración en algunas variedades y en otras, principalmente zonas más frías, no se logró la madurez óptima de los taninos y además se vieron perjudicadas presentando en promedio casi un grado menos de alcohol y un gramo más de acidez en relación a años normales, otra característica de esta zona fue la presencia de uvas más pirazínicas

Condiciones climáticas

El mes de Septiembre tuvo el promedio de temperaturas máximas más frías de los últimos 10 años, con temperaturas aisladas de hasta -2°C . No obstante, para la zona en general las temperaturas de todo el período han sido bastante similares a la temporada anterior.

Se registraron algunas heladas a fines de Septiembre en estado de yema algodonosa con resultados adversos para algunas variedades blancas y Pinot Noir en el sector de Curicó, para las demás localidades no se ha informado de estos problemas.

Las temperaturas medias máximas fueron bastante menores a la temporada anterior (Figura 30). Sólo en una localidad ha llegado la temperatura a 20°C a

fin de la primavera, ya en verano estas aumentan llegando en la zona de Sagrada Familia temperaturas sobre los 30°C en el mes de enero, Lontué y Molina presentan temperaturas alrededor de 2 a 3°C menos.

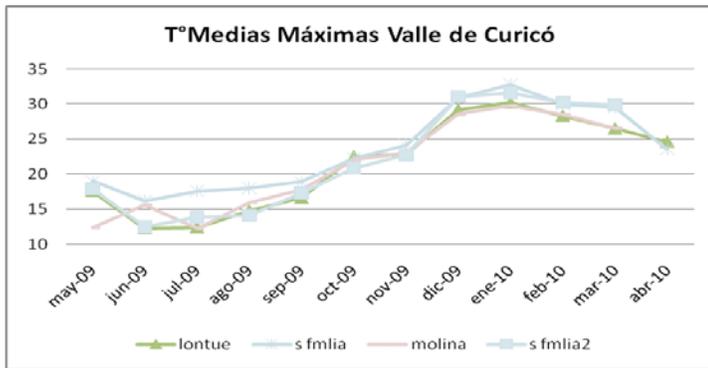


Figura 30 Temperaturas medias máximas temporada 2009-2010. Valle de Curicó.

Las temperaturas medias mínimas muestran la misma tendencia en las diferentes localidades (Figura 31), ya que Lontué y Molina presentan menores temperaturas mínimas, demostrando su condición de zona fría, al contrario de Sagrada Familia en que estas son mayores

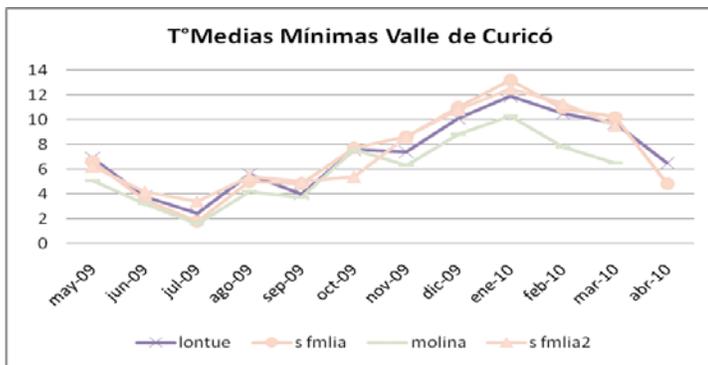


Figura 31 Temperaturas medias mínimas temporada 2009-2010. Valle de Curicó.

Los datos de precipitaciones están alrededor de 500 mm en la zona completa (Figura 32), lo que es superior al año pasado pero aún bajo el nivel normal de agua caída para el sector. La concentración de las lluvias fue principalmente en el invierno y el mes más lluvioso, junio. Las zonas más lluviosas se registran en Sagrada Familia. La primavera registró bajas precipitaciones, con cerca de 30mm en el valle y el verano fue totalmente seco.

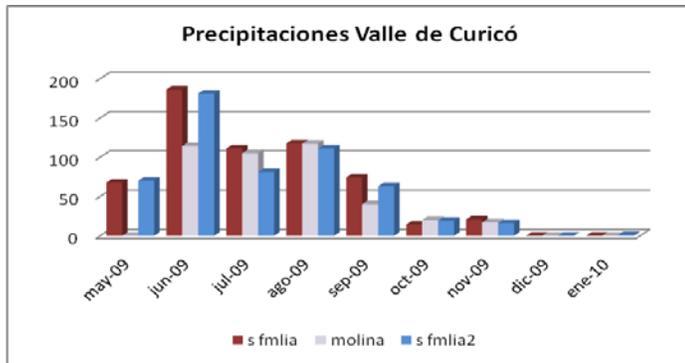


Figura 32 Precipitaciones temporada 2009-2010. Valle de Curicó.

Características de los vinos

Se obtuvo vinos menos alcohólicos y fermentaciones más normales. Acidez más alta y pH más bajo que lo habitual que favorecieron el color e implicó un ahorro en correcciones tartáricas.

La calidad de los vinos blanco producidos en la zona con buena calidad e intensidad aromática, esto debido a las temperaturas menores que se tuvo en la zona. Los tintos, por su parte, salvo algunos casos en Cabernet Sauvignon y Merlot que tuvieron algunos problemas en la fermentación, presentaron buenas condiciones de calidad, tanto en la parte aromática, que se presenta bastante fresca y con algunas notas herbáceas, como en armonía general de los vinos.

VALLE DEL MAULE

Condiciones generales

Para elaborar este informe se recopilieron datos de Liucura y Loncomilla, el sector de Cauquenes se analizará por separado.

En general existieron condiciones mesoclimáticas adecuadas para que la sanidad del viñedo fuera naturalmente buena y se reflejó en todas las uvas ya que presentaron un muy buen estado sanitario.

La cuaja fue normal en todas las variedades excepto en el Carmenere en que hubo corredura importante en algunos sectores.

Hubo una helada en primavera que afectó una parte del Merlot que estaba brotado y en plantas nuevas de Viognier. La pinta en general fue de 10 a 15 días más tarde que lo habitual, al mismo tiempo en blancos y tintos, y demoró en completarse.

La cosecha del Sauvignon Blanc fue durante la segunda quincena de marzo, cerca de 20 días más tarde que la temporada pasada. Rendimiento un 11% más bajo de lo estimado. Uva sana, con muy buen pH y nivel de acidez medio.

La cosecha del Sauvignon gris fue a fines de marzo, casi un mes más tarde que el año pasado. Rendimiento según lo estimado. Uvas muy sanas, con muy buena acidez y [pH](#).

La cosecha del Merlot comenzó a mediados de abril, 25 días después que la temporada anterior. Rendimientos relativamente similares a un año normal, ya que las uvas se presentaron muy sanas y con buen equilibrio, y nada de deshidratación.

Cabernet Sauvignon, comenzó a cosecharse a partir de mediados de abril en los sectores altos donde la madurez es más avanzada. Carmenere y Syrah maduraron tardíamente y su cosecha se realizó en el mes de mayo. Las uvas se presentaron sanas y en buenas condiciones.

Las condiciones observadas en el transcurso de la primavera repercutieron en producciones moderadas a bajas, de hecho las heladas quemaron brotes con futuros racimos lo que hizo bajar la carga en la mayoría de las variedades tintas, por lo que los rendimientos fueron más bajos que en años anteriores y permitió tener una excelente calidad de uvas al vinificar.

Ausencia de lluvias durante cosecha permitieron obtener uvas con buena sanidad y en las variedades más tardías que venían con retraso como Carmenere, esperar el momento óptimo de cosecha y en el resto uvas equilibradas y con madurez lenta.

Factores desfavorables que marcaron el desarrollo de esta vendimia fueron en primer lugar el terremoto, que hizo colapsar canales de regadío, tranques y provocó falta de energía eléctrica, esto sumado a las altas temperaturas posteriores a él provocó estrés hídrico aumentando el grado brix y modificando los parámetros de las bayas, especialmente nocivo en las zonas cálidas del Valle, también significó amarillamiento de hojas y detención de la madurez. Otra consecuencia del sismo fue la poca o nula disposición de gente para la cosecha manual y aumento en el precio por gamela.

Las bajas temperaturas del año, hicieron que la maduración fuera bastante lenta, y probablemente no se llegó a ella en las zonas más frescas del valle (hacia la precordillera), especialmente en variedades tintas y más aún en variedades tardías como Carmenere.

Heladas de primavera quemaron brotes con futuros racimos lo que provocó una disminución considerable de la producción en variedades como Merlot, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Cabernet Franc, que no se recuperaron posteriormente, especialmente en aquellas donde la brotación había sido extremadamente buena y adelantada. Las cepas blancas presentaron una merma promedio de 20% en disminución de producción. La cepa País se vio también perjudicada por heladas en las zonas de vegas, de mayor rendimiento.

Heladas de abril hicieron que se quemaran las canopias de las variedades que aún no se cosechaban lo que imposibilitó que éstas terminaran de madurar, debilitó las pieles e hizo cambiar los parámetros de las uvas como pH, acidez y brix, produciendo pérdida de hojas y adelantando la cosecha en tintos reserva y Premium.

Condiciones climáticas

Temperaturas históricamente más bajas, y máximas inferiores al año anterior, en aproximadamente 3 a 4°C permitió una buena persistencia de la acidez natural de las uvas (Figura 33).

La localidad de Loncomilla presentó temperaturas máximas menores dentro de la zona, con una máxima sólo de 25°C durante el mes de enero, mientras que en Liucura esta fue seis grados mayor llegando a los 31°C también en el mes de enero.

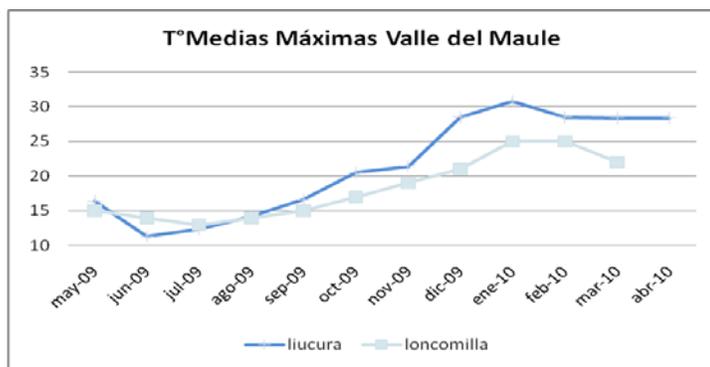


Figura 33 Temperaturas medias máximas temporada 2009-2010. Valle del Maule.

Temperaturas de verano más bajas que años anteriores, asociadas a noches frescas, posibilitaron una buena amplitud térmica que generó bayas con alta acidez y color en las variedades tintas.

Las temperaturas medias mínimas fueron más parecidas a la temporada anterior con temperaturas entre 3 y 12°C durante todo el período, las menores se registraron en la localidad de Liucura durante el mes de julio con cerca de 3°C (Figura 34).

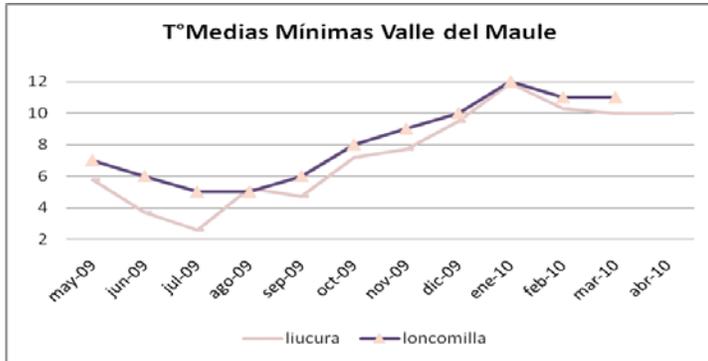


Figura 34 Temperaturas medias mínimas temporada 2009-2010. Valle del Maule.

Buenas precipitaciones en invierno y primavera permitieron la acumulación de agua para el verano.

Las precipitaciones fueron similares a las del año pasado con cerca de 600 mm de agua caída en la región, concentrándose naturalmente durante los meses de invierno, junio principalmente (Figura 35).

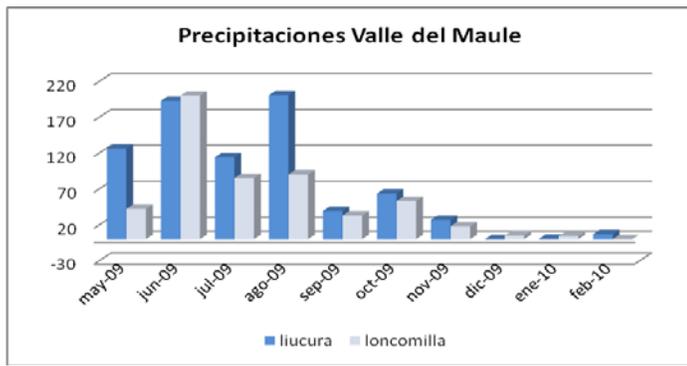


Figura 35 Precipitaciones temporada 2009-2010. Valle del Maule.

Características de los vinos

Como características generales blancos y tintos maduraron en forma más lenta que lo habitual lo cual fue en beneficio de los aromas, la madurez fenólica y la poca o nula corrección de acidez. Los pH bajos que también han presentado los vinos de la zona, son vinos naturalmente más "sanos" microbiológicamente y tiene mejor color en comparación con 2009.

Las cepas blancas se presentan con un muy buen balance, frescos, y con buena persistencia.

Los vinos tintos producidos este año se caracterizan por un menor tenor en aromas y en armonía general, sin embargo los niveles de acidez y rasgos de frutuosidad resaltan.

Cauquenes.

Condiciones generales

No fue un año extremadamente seco, existiendo un buen nivel de precipitaciones, lo que permitió que existiera un buen reservorio de agua en el suelo. Esto es muy importante para los agricultores del secano

Las temperaturas de verano no fueron tan agresivas y siempre hubo una buena recuperación de las bayas, ya que las noches se mantuvieron frescas y en general hubo una muy buena amplitud térmica (día-noche).

Temperaturas moderadas en verano permitieron menor respiración y mayor acumulación de ácidos orgánicos en las uvas obteniéndose valores de pH muy adecuados, entre 3,35 y 3,55.

Las condiciones sanitarias y la calidad de la uva recepcionada fue buena en todas las variedades, salvo excepciones como Pinot Noir.

Condiciones climáticas

Las lluvias registradas marcaron alrededor de 500 mm, siendo considerablemente superior al agua caída la temporada anterior. Se registraron algunas precipitaciones en primavera pero principalmente las lluvias se concentraron en el invierno, siendo junio el mes con mayor nivel de agua caída (Figura 36).

Ausencia de lluvias en la cosecha, lo que permitió ingresar con fruta sana sin problemas de pudrición.

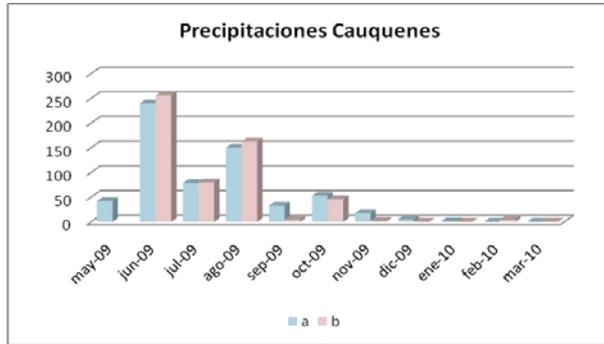


Figura 36 Precipitaciones temporada 2009-2010. Cauquenes.

Las temperaturas tanto medias como mínimas, han sido bastante similares a la temporada anterior, sólo las máximas han sido un poco menores que las últimas temporadas, pero en muy baja proporción.

El mes más caluroso fue enero para ambas localidades estudiadas (a y b), aunque entre ellas la diferencia fue de aproximadamente 5°C, sin embargo la tendencia de las temperaturas máximas durante el año se comportó en forma similar (Figura 37).

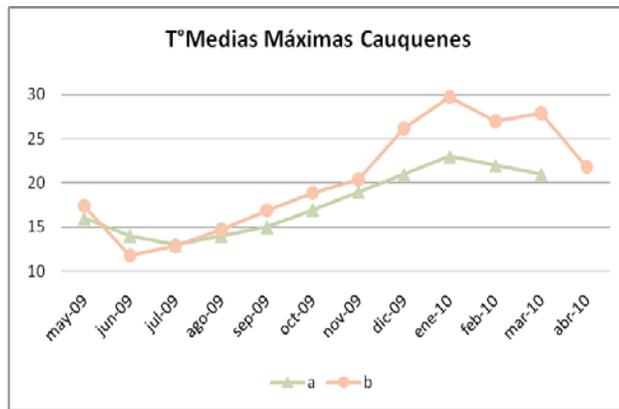


Figura 37 Temperaturas medias máximas temporada 2009-2010. Cauquenes.

Las temperaturas medias mínimas fluctuaron entre los 3,8°C en julio y los cerca de 13°C en enero y fueron similares en las dos localidades en las que se obtuvo datos para este informe (Figura 38).

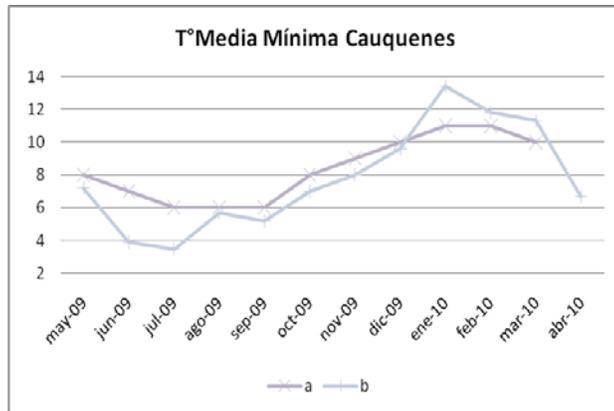


Figura 38 Temperaturas medias mínimas temporada 2009-2010. Cauquenes.

Lo anterior podría prever una vendimia con menos problemas de disponibilidad hídrica para los viñedos cultivados en zonas de secano, esto en relación a la temporada anterior.

El estado fenológico de brotación se atrasó al igual que en el resto del país, en este caso este atraso fue de entre 15 y 20 días respecto a un año normal.

Características de los vinos

Sólo las cepas Pinot Noir y Riesling tuvieron algunos problemas en la calidad final de sus vinos, el resto, tanto variedades tintas como blancas dieron como resultado vinos de gran calidad organoléptica, buen nivel de aromas y de nivel de acidez aparte de fermentaciones concluidas en buena forma.

VALLE DEL BIO-BÍO

A diferencia de la temporada anterior, se registró un déficit en el agua caída pero sólo de un 12% en comparación al cerca de 50% del año 2008-2009, por lo que se espera un mejor abastecimiento de agua en la zona.

Las temperaturas durante la primavera fluctuaron entre 22 y 24°C las máximas y alrededor de 0°C para las mínimas. Las fechas de brotación fueron durante la primera quincena de Agosto para Chardonnay y la segunda de septiembre para Pinot Noir, que son las principales variedades cultivadas en la región.

Helada en plena brotación de Chardonnay generó crecimiento de brotes de yemas latentes, sin muchos racimos. Floración muy lenta, puede haber daños previos en primordios por helada durante el mes de noviembre, por lo que la producción final fue claramente menor en relación a la temporada anterior.

Pinot Noir no presentó daños por helada, pero sí síntomas de fiebre de primavera producto de bajas temperaturas durante la estación.

VALLE DEL MALLECO

Se tomaron los datos de la localidad de Traiguén para la elaboración de este informe.

El principal problema que se detectó en la región fue la incidencia de heladas, lo que afectó importantemente la producción y la calidad de uvas y vinos.

La calidad de los vinos de variedades Chardonnay y Pinot Noir obtenidos se mantuvo en el rango de buenos, refiriéndose a sus caracteres organolépticos, con una muy buena sanidad de las uvas, una acidez más marcada que años anteriores manteniendo los pH en valores normales.

Sólo en Pinot Noir se registró una baja en rendimiento, éste de un 10% en relación a la temporada anterior.

Las fechas de cosecha fueron para ambas cepas durante la segunda quincena de mayo.

Las temperaturas se mantuvieron más o menos constantes durante la primavera e inicios de verano, llegando la mínima entre -2°C y 6°C y las máximas entre 24 y 27°C (Figura 39).

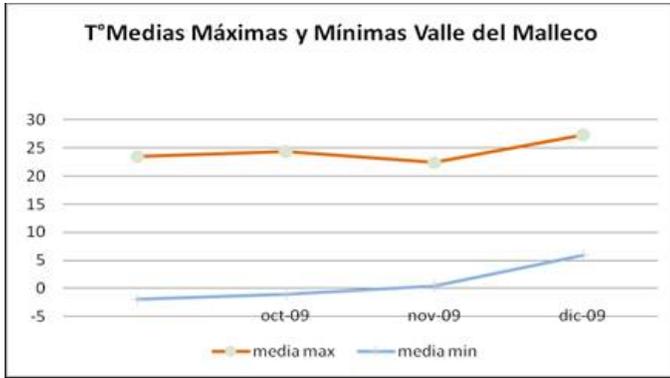


Figura 39 Temperaturas medias mínimas y máximas. Valle del Malleco.

Al igual que la temporada anterior, la cantidad de lluvias en la región fue abundante, por lo que no se detectaron daños por sequía y se espera que esta agua acumulada sirva para las primeras etapas del próximo período.