



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

## Informe de Vendimia 2011

### Resumen General (Información al extranjero)

La Asociación Nacional Gremial de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile elaboró el Informe de Vendimia 2011. Para este efecto se recopiló información durante un año (mayo 2010 a mayo 2011), de modo de considerar los antecedentes climáticos y su efecto en el desarrollo de los estados fenológicos de la vid desde el momento de la brotación hasta el período de cosecha.

### **Condiciones climáticas**

A.- Temperaturas.- El tramo de Coquimbo al Maule indicó un comportamiento dentro de los parámetros normales, por lo que no se presentaron mayores problemas.

Las temperaturas medias en toda la región fueron 1 a 2°C menores que en la temporada 2010, sin registro de heladas de primavera importantes que pudiesen afectar la producción de uva.

La temporada se inició con influencia del fenómeno de la Niña, lo que significa un enfriamiento en aguas superficiales de entre 1 y 2°C bajo el promedio, provocando descensos de la temperatura del aire, especialmente en la costa norte de Chile y precipitaciones por sobre lo normal en la Región del Altiplano Chileno y zona sur del país.

De acuerdo a los informes entregados por la DMC (Dirección Meteorológica de Chile), la temperatura entre la superficie del océano y hasta los primeros 200 metros de profundidad presentó anomalías negativas de entre 2 y 4°C, intensificando los vientos alisios (provenientes del este) y favoreciendo la permanencia del fenómeno de “La Niña” durante los primeros meses del 2011. Este fenómeno se debilitó a partir de comienzos del otoño de 2011, comenzando un período de neutralidad a partir del trimestre junio - agosto 2011.

## B.-Precipitaciones:

Debido a lo expuesto sobre el fenómeno “La Niña” se registró un periodo normal a seco, con precipitaciones normales de septiembre a febrero pero entre un 20 y un 30% menores a un año normal de marzo a junio.

- Zona de la costa norte: sin precipitaciones.
- Zona central (Valparaíso a Biobío): precipitaciones en torno lo Normal o bajo lo normal.
- Zona sur y austral (La Araucanía a Los Lagos): llluvias por sobre lo Normal.

## **Calidad de Uvas y Vinos**

Como resumen general de la vendimia 2010-2011, esta fue una temporada fría de temperaturas máximas y mínimas bajo lo registrado en años anteriores.

Las llluvias en algunas zonas durante el tiempo de cosecha no afectaron mayormente a la fruta en el aspecto sanitario, sin registrarse mayores daños por plagas y enfermedades.

La cosecha fue en general tardía y las condiciones climáticas obligaron a esperar la madurez una a dos semanas mas que un año promedio.

La lenta maduración de uvas y semillas, sumado a las condiciones frescas produjo vinos blancos muy frutales, de alta intensidad aromática y buena acidez.

En cuanto a los vinos tintos, debido a los diámetros de baya menores y lenta madurez, se produjeron vinos de alta concentración, gran potencial de guarda, con colores muy intensos y vivos.

En ambos casos y en forma general este año generó uvas con una menor concentración de azúcares, por lo tanto los vinos 2011 tendrán grados alcohólicos más bajos y acideces mayores, siendo vinos muy frescos.

Por estos mismos motivos y una menor deshidratación de bayas en el viñedo, las fermentaciones se desarrollaron sin mayores dificultades, con bajos pH y buena persistencia del color.

La fermentación de los vinos tintos debió hacerse con remontajes muy suaves y cortos para controlar el alto potencial tánico de la temporada.

## Producción de Vinos 2011

La producción de vinos según el informe del SAG en cuanto a litros fue superior al año 2010 y comparable al año 2009.

La producción de vinos de uva vinífera total del año 2011 alcanzó a 946.640.301 litros, superior en un 8,6% al año anterior. (Fuente SAG; 2011).

Las producciones de vinos 2011 por Regiones Administrativas del país, fueron las siguientes:

| REGIONES                | Vinos con D.O.     | Vinos sin D.O. (*) | Total              |
|-------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Atacama                 | 337.997            | 37.800             | <b>375.797</b>     |
| Coquimbo                | 46.589.598         | 6.038.900          | <b>52.628.498</b>  |
| Valparaíso              | 18.396.913         | 81.400             | <b>18.518.600</b>  |
| Metropolitana           | 99.418.384         | 7.996.900          | <b>107.415.284</b> |
| Lib. Bernardo O'Higgins | 281.089.601        | 12.378.200         | <b>293.467.801</b> |
| Maule                   | 381.029.153        | 74.073.500         | <b>455.102.653</b> |
| Bío Bío                 | 9.792.116          | 18.540.500         | <b>28.332.616</b>  |
| <b>Total</b>            | <b>836.653.762</b> | <b>119.147.200</b> | <b>955.800.962</b> |

(\*) Incluye los vinos viníferos corrientes.

Fuente SAG 2011

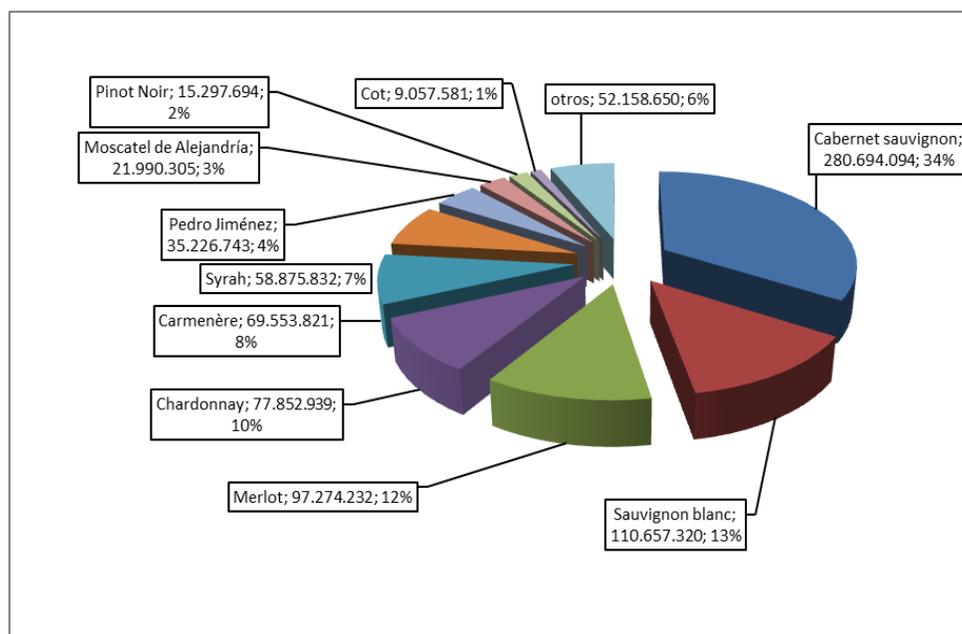
La mayores producciones de vinos se localizan en las regiones del Maule, Libertador Bernardo O'Higgins y Metropolitana respectivamente, totalizando el 90,1 % del total, concentrando en la Región del Maule el 48% de la totalidad de vino producido en el país.

## Producción Vinos con denominación de origen 2011

En relación a la producción de vinos con denominación de origen que alcanzó a 836.653.762 litros, el 67,5% equivalente a 564.773.176 litros, correspondió a vinos provenientes de cepajes tintos y el 32,5% equivalente a 271.880.586 litros, a vinos provenientes de cepajes blancos.

Al analizar las producciones en relación a los tipos de cepajes, el Cabernet Sauvignon alcanza el 34% de la producción total de vinos con DO, seguido de Sauvignon Blanc con un 13%, Merlot con el 12%, Chardonnay con un 10%, Carmenère con un 8% y la variedad Syrah con un 7% (Fuente SAG; 2011), (Gráfico 1).

## Gráfico1. Variedades más declaradas. (Litros)



Fuente SAG 2011

### Evolución de la producción

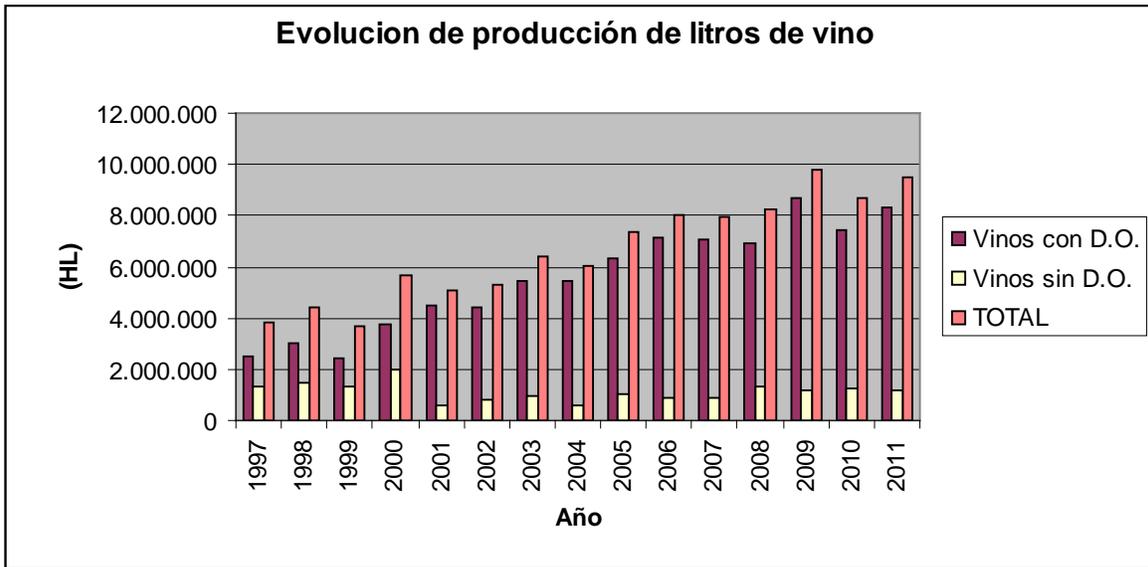
Según el informe del SAG, la producción de vinos 2011, considerando los vinos con DO y sin DO, que alcanzó a 955.800.962 litros, es superior en un 8,6 % con respecto al año 2010, que fue de 871.716.100 litros (Fuente SAG, 2011).

### **Variaciones porcentuales en las declaraciones de producción 2010 – 2011.**

| TOTAL<br>+8,6%           | Vinos con D.O. | Vinos sin D.O.<br>(*) |
|--------------------------|----------------|-----------------------|
| Variación<br>2010 – 2011 | ↗ 12,4%        | ↘ -6,3%               |

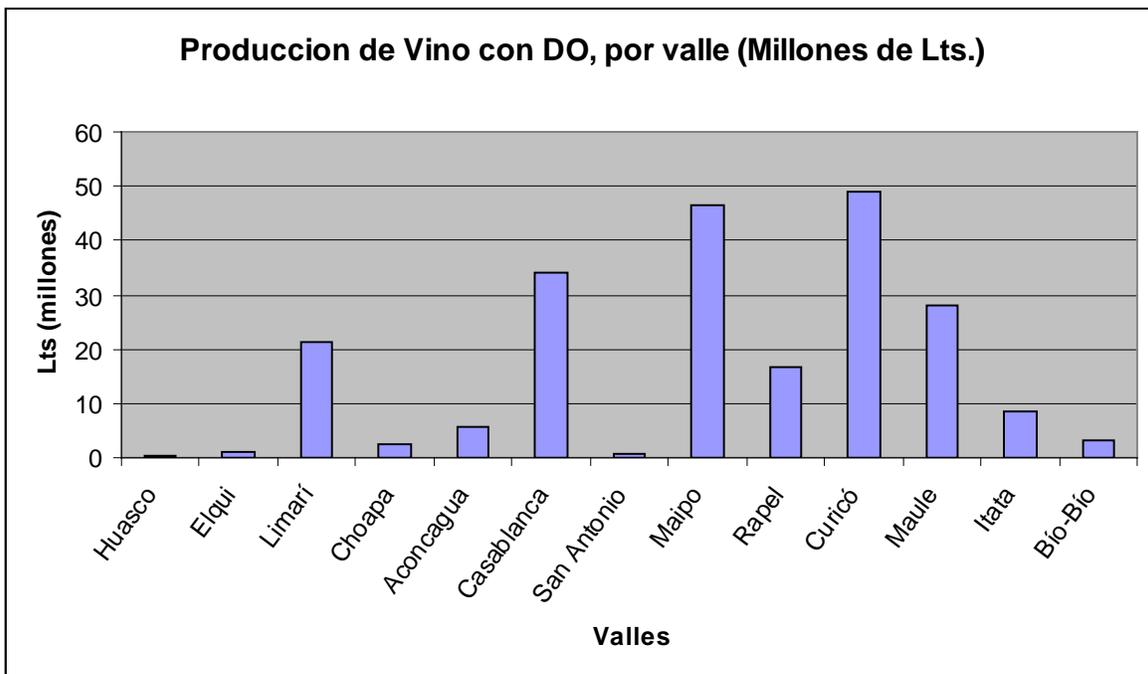
Considerando la evolución histórica de la producción, este año se estabiliza la producción, que venía con tendencia al alza en el periodo 1997 – 2009, cayendo levemente el año 2010.

**Gráfico 2. Evolución de producción de litros de vino.** Fuente SAG 2011



En un detalle por Valle de los vinos con Denominación de origen, los mayores aportes son por el valle de Curicó, Maipo y Casablanca, como se muestra en el gráfico.

**Gráfico3. Producción de Vinos Con DO por Valle en el año 2011.** Fuente SAG 2011



## DETALLE POR VALLES

### VALLES DE ELQUI y LIMARI

#### **Antecedentes generales**

Para elaborar el análisis del valle se tomó información correspondiente a las localidades de Punitaqui, Ovalle, Cerrillos de Tamaya, Limarí y Elqui.

Primavera prácticamente sin heladas en comparación a la temporada pasada, lo que provocó mayor homogeneidad en las brotaciones. Las fechas de estas fluctuaron entre el mes de agosto para Chardonnay y la primera semana de septiembre para Sauvignon Blanc y Viognier.

En tintos, la variedad Merlot brotó durante la segunda quincena del mes de agosto, el Cabernet Sauvignon a principios de septiembre y el Carmenere y Syrah también en el noveno mes del año. Estos datos demuestran un leve adelanto de alrededor de 7 días en las fechas de brotación en relación a la temporada anterior.

La floración se registró en periodos más prolongados de lo habitual. Para variedades blancas, la segunda quincena de octubre para Chardonnay y la primera de noviembre para Sauvignon Blanc y Viognier, mientras que en tintos, sólo el Merlot se focalizó durante principio de noviembre, a diferencia de otras cepas como Cabernet Sauvignon, Carmenere y Syrah, que florecieron durante todo el mes de noviembre.

El periodo de pinta se registró en las cepas blancas durante la primera quincena de diciembre en el caso del Chardonnay, la segunda para el Sauvignon Blanc y la segunda quincena de enero para el Viognier. La cosecha se concentró en febrero para las cepas más tradicionales como Chardonnay y Sauvignon Blanc y más retrasado en Viognier (últimas semanas de marzo). En los tintos, Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon comenzaron la pinta los primeros días de diciembre, el Carmenere durante enero y, finalmente, la cosecha para estas cepas se registró en abril en para el Merlot y en mayo para el resto de las cepas.

Entre los factores que favorecieron la vendimia de 2011 está la ausencia de temperaturas extremas (heladas o altas temperaturas). Además, al haber un periodo de sequía prolongado, la falta de agua hizo disminuir el vigor de las plantas, lo que se tradujo en un follaje más equilibrado, lo que sumado a la ausencia de lluvias en periodo de cosecha, hizo que las uvas se mantuvieran en buena condición sanitaria

No hubo factores negativos importantes, sin embargo, se podría mencionar la dificultad de cosechar en forma oportunas por falta de disponibilidad de mano de obra en la región y la partidura de granos en la variedad Sauvignon Blanc en el período de pinta por alta humedad en el medio.

Los viñedos se vieron con mejor vigor y producción normal, pese a algunos problemas de cuaja en el Carmenere.

Según informe del SAG, la zona norte del país tuvo las siguientes producciones en litros de vino: El Valle del Elqui (Figura 1) produjo 1.123.909 litros de vino, de ellos aproximadamente la mitad (564.000 litros) corresponden a cepa Moscatel de Alejandría, seguido con una mucho menor cantidad de litros por Carmenere (315.093 litros), Syrah (134.582 litros) y Moscatel Rosada con 78.000 litros. Por otro lado el valle de Limarí (Figura 2) produjo 21.420.992 litros de vinos donde las cepas más importantes fueron Pedro Jimenez, Moscatel de Alejandría, Cabernet Sauvignon y Syrah (11.377.319, 4.740.752, 2.363.225 y 917.737 litros respectivamente), cepas con menor importancia en cantidad de litros Chardonnay 522.351 litros; Moscatel Rosada, 440.750 litros; Carmenere 394.249 litros; Sauvignon Blanc 193.760; Torontel 187.500 litros; Cabernet Franc 93.930 litros; Pinot Noir 60,212 litros; Gewurztraminer 3.000 litros; Pinot gris 44.590 litros; Cot 22.255 litros; Merlot 21.250 litros; Viognier 19.049 litros; Sangiovese 159.598 litros.

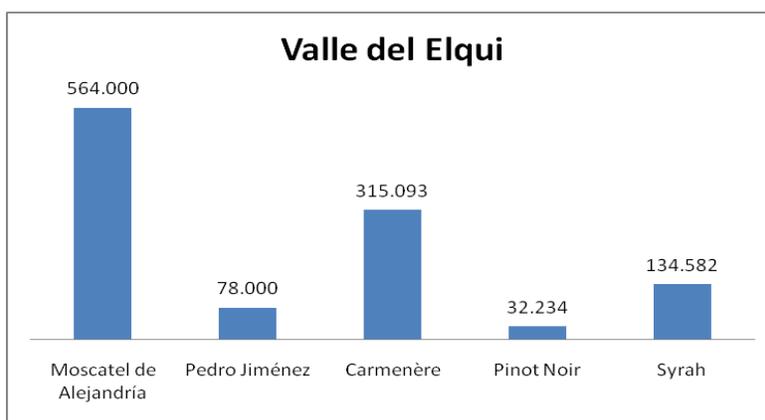


Figura 1. Producción en litros de vino Valle del Elqui. Fuente SAG 2011

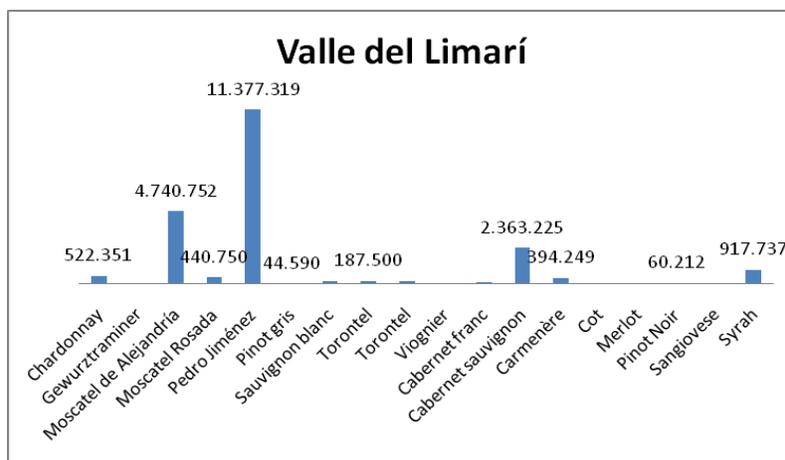


Figura 2. Producción en litros de vino Valle del Elqui. Fuente SAG 2011

## Condiciones climáticas

En general, el periodo en esta zona se presentó con temperaturas máximas promedio bajo lo normal, con cosechas más tardías y acidez más alta de lo normal, especialmente en Cabernet Sauvignon. Ajuste importante en la disponibilidad del recurso hídrico en la cuenca.

El invierno se caracterizó por un régimen de precipitaciones relativamente normal en cuanto a volumen (115 mm) (Figura 3), pero distribuidos en lluvias en general menores a 20 mm, lo que no permitió la suficiente acumulación de nieve en la cordillera, con la consecuente escasez de agua que existió este verano. Fue un año donde la obtención de agua fue complicada, existiendo zonas con disponibilidad muy baja, generando una estrategia de manejo fue muy restrictiva para terminar la temporada. Ovalle fue la localidad con mayor volumen de agua caída registrada.

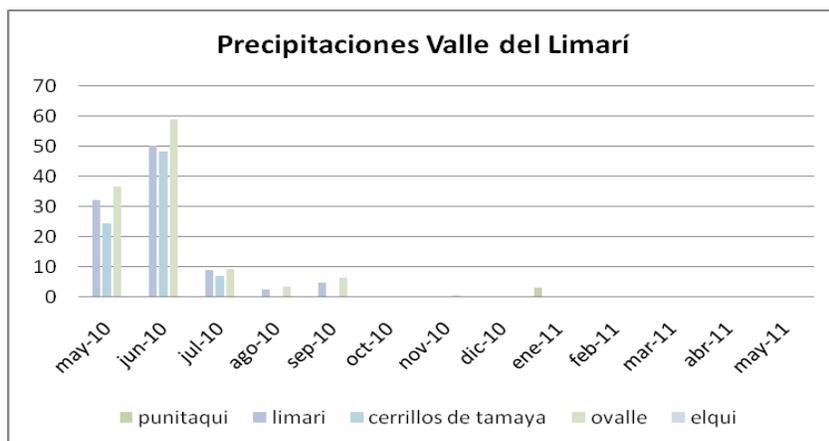
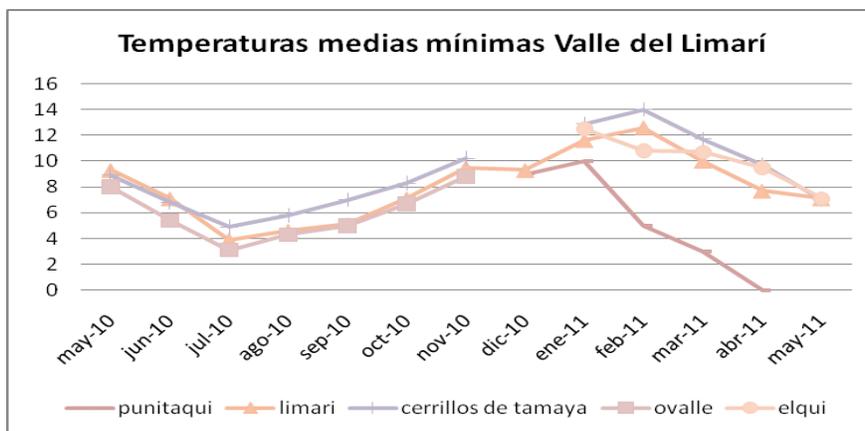


Figura 3. Precipitaciones Valle del Limarí

Las temperaturas medias mínimas fluctuaron entre 3,1°C durante julio y 14,3°C en febrero (Figura 4), siendo menos extremas que la temporada anterior, donde se presentaron mayor número de heladas durante el invierno. Durante esta temporada, las diferentes localidades presentaron temperaturas bastante homogéneas y el mes más frío, al igual que el año pasado, fue junio. Se puede apreciar la notoria caída de las temperaturas mínimas a fines del verano e inicios de otoño, fenómeno no registrado la temporada anterior.



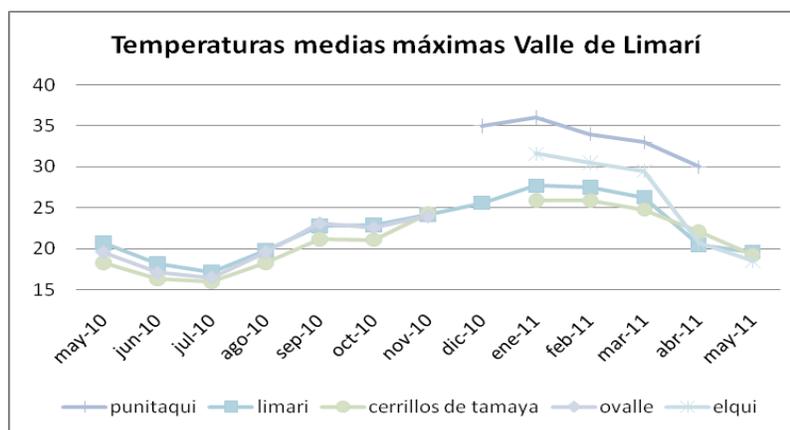
**Figura 4. Temperaturas medias mínimas Valle del Limarí**

El invierno se presentó sin heladas. Las temperaturas en promedio fueron más bajas de lo normal, alrededor de 2°C menos que la temporada anterior en las medias máximas y las mínimas se mantuvieron constantes en relación al año 2010.

Las temperaturas medias máximas oscilaron entre los 15°C en julio y sobre 35°C en la localidad de Punitaqui durante enero (Figura 5); el resto de las zonas presentaron temperaturas bastante similares durante todo el período.

Estas temperaturas son más dispersas (máximas y mínimas) en relación al año anterior, donde el rango fluctuó entre 17° y 34°C.

Las temperaturas durante la cosecha fueron similares a la temporada anterior, donde destacan nuevamente las altas temperaturas de la zona de Punitaqui. Se pudo apreciar también una caída importante en las máximas a finales del verano.



**Figura 5. Temperaturas medias máximas Valle del Limarí**

En promedio, la calidad de las uvas se presentó de buena a muy buena en todas las variedades, a excepción del Merlot que tuvo algunos problemas de deshidratación en sus bayas, lo que disminuyó levemente su calidad a regular.

## **Calidad de los vinos**

En general, los vinos obtenidos esta temporada tienen una acidez más alta. En blancos hubo mayor equilibrio y frescor y, en tintos, los taninos estuvieron un poco más presentes táctilmente, pero suaves con mucha fruta. También hubo un mejor equilibrio entre la madurez técnica, aromática y fenólica.

Los vinos de la cepa Viognier se presentan con muy buena fruta en nariz, muy delicados y expresivos, destacando una buena acidez.

Los Syrah provenientes de viñedos más antiguos, dieron vinos muy frutales, concentrados y de buen cuerpo, pese a que los producidos a partir de plantas más jóvenes presentaron mucha fruta, pero falta de concentración.

En el Carmenere, este año se lograron vinos de muy buenos aromas frutales con escasas notas pirazínicas, muy expresivos con mucha fruta y buena boca.

El Cabernet Sauvignon presentó en general buena nariz, pero con acidez más alta de lo normal y buen color.

## VALLES DE SAN ANTONIO y LEYDA

### **Antecedentes generales**

Se trabajó con localidades de San Antonio y Leyda.

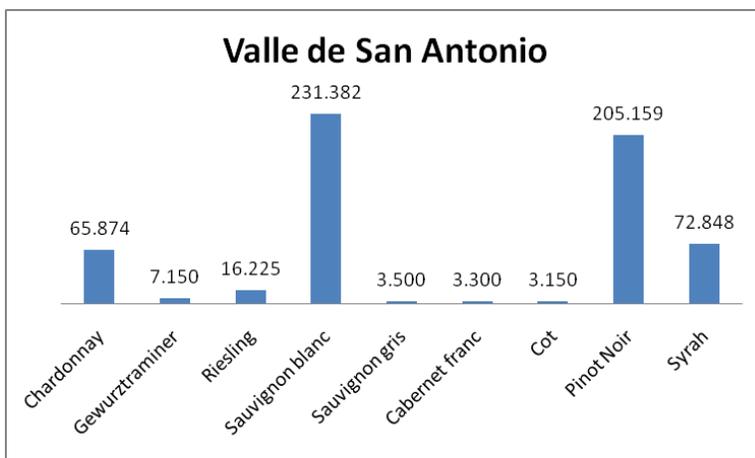
La brotación se presentó atrasada en alrededor de 15 días, durante la primera quincena de septiembre para Chardonnay y Pinot Noir, mientras que para las variedades Sauvignon Blanc, Viognier y Syrah, la segunda quincena de septiembre.

La floración se concentró durante la segunda quincena de noviembre para Chardonnay, Pinot Noir y Syrah y en la primera de diciembre en Sauvignon Blanc y Viognier.

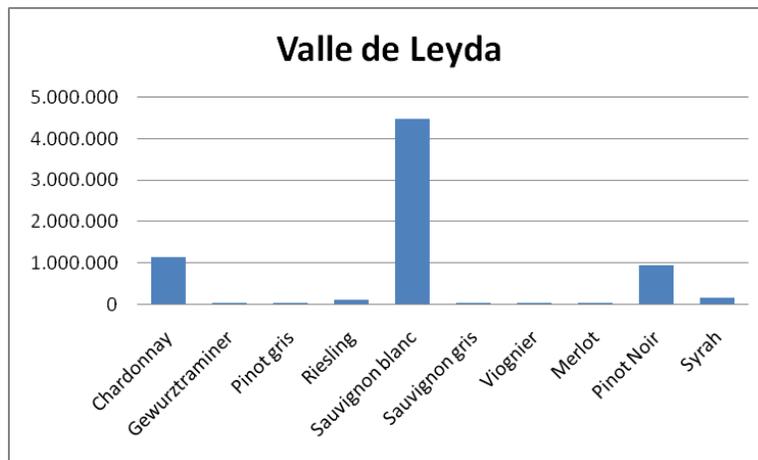
El período de pinta se llevó a cabo durante la primera quincena de febrero para Sauvignon Blanc, la segunda para Chardonnay y Syrah y durante enero en Pinot Noir. La cosecha comenzó con las cepas blancas en la segunda quincena de marzo, en el caso del Sauvignon Blanc, principios de abril para el Chardonnay, Gewurztraminer y Pinot Noir y, finalmente, en mayo en Pinot Noir

Esta vendimia se caracterizó por presentar una cosecha bastante larga y lenta, lo que hizo que las uvas maduraran en forma gradual y uniforme. Fue una temporada más fresca que de costumbre, donde se obtuvieron vinos con alcoholes más bajos.

Según informe del SAG, en el valle de San Antonio (Figura 6) la producción de vinos obtuvo un total de 608.588 litros distribuidos de la siguiente forma: Sauvignon Blanc 231.382 litros, Pinot Noir 205.159 litros, Syrah 72.848 litros, Chardonnay 65.874 litros, Riesling 16.225 litros, Gewurztraminer 7.150 litros, Sauvignon gris 3.500 litros, Cabernet franc 3.300, Cot 3.150 litros. En el valle de Leyda (Figura 7), por otro lado, se registraron 6.884.533 litros, de los que solo cerca de 1 millón de litros corresponde a vino proveniente de variedades tintas como Pinot Noir (939.102 litros), Syrah (157.406 litros) y Merlot (679 litros), el resto, cerca de 6 millones de litros son vinos de variedades blancas como Sauvignon Blanc con 4.476281 litros, Chardonnay con 1.146.925 litros, Riesling con 110.133 litros, Gewurztraminer con 28.874 litros, Sauvignon gris con 14.399 litros, Viognier con 9.534 litros y Pinot gris con 1.200 litros.



**Figura 6. Producción en litros de vino Valle del San Antonio.** Fuente SAG 2011



**Figura 7. Producción en litros de vino Valle de Leyda.** Fuente SAG 2011

La calidad de la uva, tanto variedades blancas como tintas, fue buena, presentando sólo algunos problemas en Cabernet franc y Cot, que se afectaron por sequías y heladas en algunas localidades.

Dentro de los factores que favorecieron la calidad de la uva se puede mencionar una escasa neblina durante las mañanas acompañada de una ausencia de lluvias, lo que se tradujo en una disminución en la incidencia de botrytis. Racimos pequeños y sueltos, maduración lenta y tardía favorecieron la calidad general del vino, beneficiando los aromas y acidez del mismo.

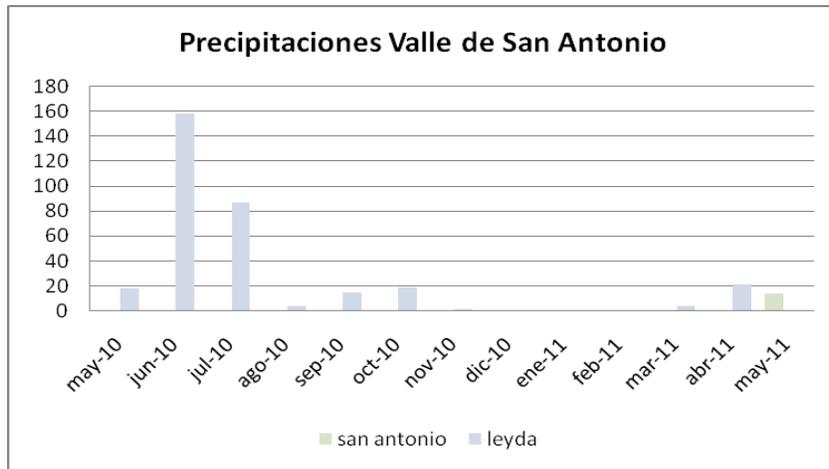
La sequía y una primavera fría con cerca de 15 días con heladas intensas propiciaron una pérdida importante de fruta por problemas de cuaja. Otro de los factores perjudiciales para la vendimia fueron las heladas de otoño, la que afectaron la maduración de las variedades tintas.

En término sanitario, hubo mediana incidencia de oídio en las variedades blancas, un mejor control de burritos también en ellas y menor incidencia de daño por botrytis en variedades blancas y tintas.

Por otro lado, la presencia de pájaros sigue dañando preferentemente al Pinot Noir.

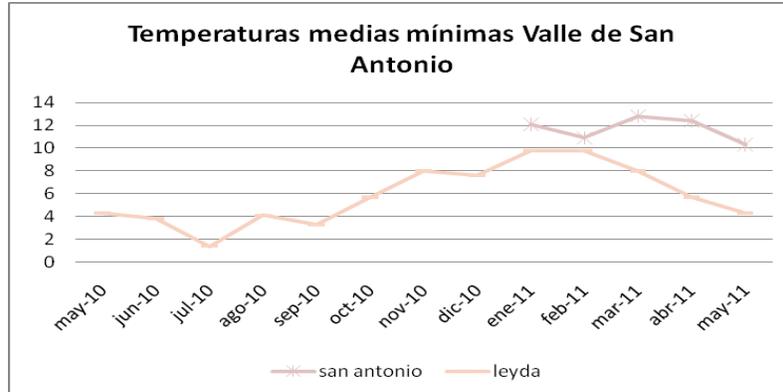
### **Condiciones climáticas**

Las precipitaciones alcanzaron los 326 mm promedio en Leyda y, aunque fueron levemente mayores que el año anterior (Figura 8), se mantiene un déficit en las lluvias para la región. El agua caída se concentró en los meses de junio y julio, aunque igual se registraron lluvias durante septiembre, octubre y durante la cosecha en abril y mayo. Sin embargo, estas últimas lluvias no afectaron mayormente la sanidad de la uva

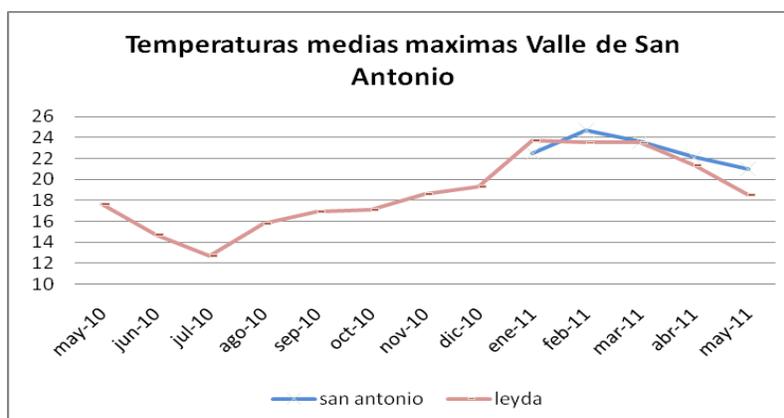


**Figura 8. Precipitaciones Valle de San Antonio**

Hubo heladas sólo durante los meses de invierno. Las temperaturas medias mínimas extremas se registraron en el mes de julio con 1,4°C en Leyda y cerca de 10°C en diciembre, siendo estas sólo un poco menores que la temporada anterior. Las temperaturas de San Antonio se aprecian superiores durante el verano y otoño y las temperaturas máximas durante el período se presentaron, al igual que el año anterior, bajo el rango de los 20°C hasta diciembre. En el invierno, las temperaturas oscilaron entre 12,7°C, en julio, y 15,8°C, en agosto. Las más altas registraron durante febrero en San Antonio, con cerca de 25°C (Figuras 9 y 10).



**Figura 9. Temperaturas medias mínimas Valle de San Antonio**



**Figura 10. Temperaturas medias máximas Valle de San Antonio**

## Calidad de los vinos

Los vinos en general resultaron más afrutados, minerales, con mayor acidez y menos grado alcohólico. En cuanto a los Sauvignon Blanc, estos presentaron una menor intensidad aromática en comparación a otras temporadas, pero un buen volumen en boca. Otras cepas como Riesling y Gewurztraminer se presentaron más aromáticas y con muy buena estructura.

## VALLE DE CASABLANCA

### Antecedentes generales

En general fue una cosecha desfasada en comparación a los años anteriores que además se concentró en un menor periodo de tiempo.

Según informe del SAG, este valle produjo 34.092.188 litros de vino (Figura 11), de estos 6.570.180 litros corresponden a vinos tintos, en donde destacan 349.940 litros de Syrah, 4.442.215 litros de Pinot Noir, 1.638.518 litros de Merlot, 56.644 litros de Cabernet franc, 34.042 litros de Cabernet Sauvignon, 31.946 litros de Cot, 16.875 litros de Carmenere. Los restante 27.522.008 litros, la mayoría de la producción de la zona de Casablanca fueron vinos producidos de cepas blancas en donde Sauvignon Blanc y Chardonnay claramente son las cepas con mayor producción (15.948.683 y 10.043.680 respectivamente). El resto de las producciones de vino fueron: Gewurztraminer 405.319 litros, Pinot gris 384.105 litros, Viognier 358.655 litros, Riesling 218.118 litros, Semillón 92.653 litros, Pinot blanc 29.349 litros, Sauvignon gris 20.066 litros, Marsanne 20.000 litros y Roussanne 1.380 litros.

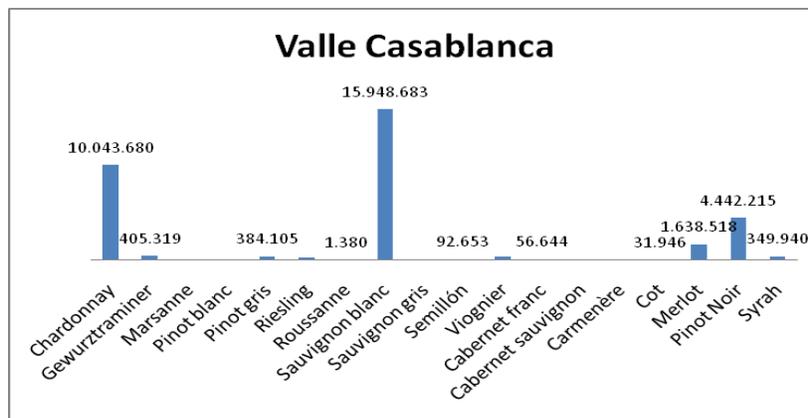


Figura 11. Producción en litros de vino Valle del Casablanca. Fuente SAG 2011

Las fechas de floración se presentaron durante el mes de septiembre para todas las variedades cultivadas en la región, manifestándose en las cepas más precoces, como Chardonnay, Sauvignon Blanc y Syrah, en la segunda quincena de octubre, mientras que en las demás, principalmente tintas, en noviembre. Por último, en diciembre se concentró el estado de cuaja, salvo en Merlot, que lo presentó en la primera quincena de enero.

Las bajas temperaturas favorecieron una madurez inicial lenta y, por lo tanto, la cosecha se pudo realizar con tranquilidad. Los pH, en general, se presentaron bajos, lo que es muy bueno para la calidad final del vino, además de evidenciar grados alcohólicos con tendencia a la baja en bayas con una cantidad de azúcar similar a otros años.

Algunos factores que perjudicaron la vendimia esta temporada fueron los problemas de disponibilidad de mano de obra en el peak de cosecha, ya que se retrasó, haciéndola muy irregular

Sanitariamente se pudo observar que las presiones de botrytis, en general, fueron mayores, presentándose más focos que otros años. Sin embargo, se realizaron más aplicaciones y se pudo manejar el problema sin incidir en la calidad final. Otro factor que se está haciendo frecuente en la región considera los daños producidos por pájaros e insectos, entre las que se encuentran principalmente abejas y avispas.

La calidad de la uva se catalogó como buena a muy buena en Sauvignon Blanc, muy buena en Chardonnay, debido principalmente al bajo rendimiento, y buena en Gewurztraminer.

## Condiciones climáticas

Las temperaturas máximas de esta temporada fueron menores que el año anterior, promediando 28,8°C en enero y 12,6°C en julio, aunque las mínimas superaron a las anteriores, con un promedio de 0,8 y 10,7°C en julio y enero, respectivamente. También se registraron algunas heladas durante los meses de primavera, cuyas consecuencias fueron mínimas en la producción final (Figuras 12, 13 y 14)

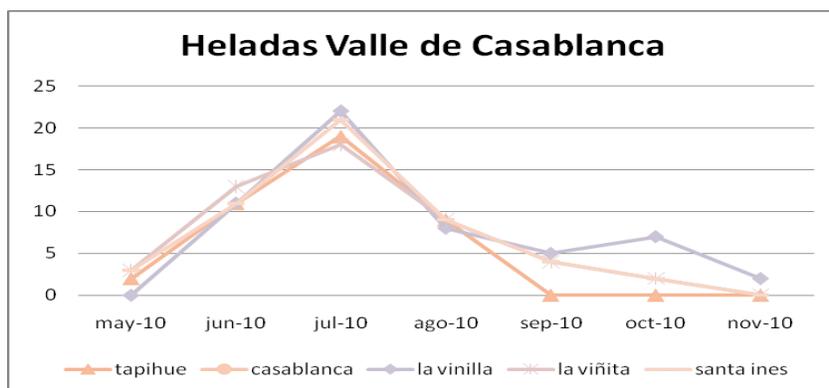


Figura 12. Heladas Valle de Casablanca

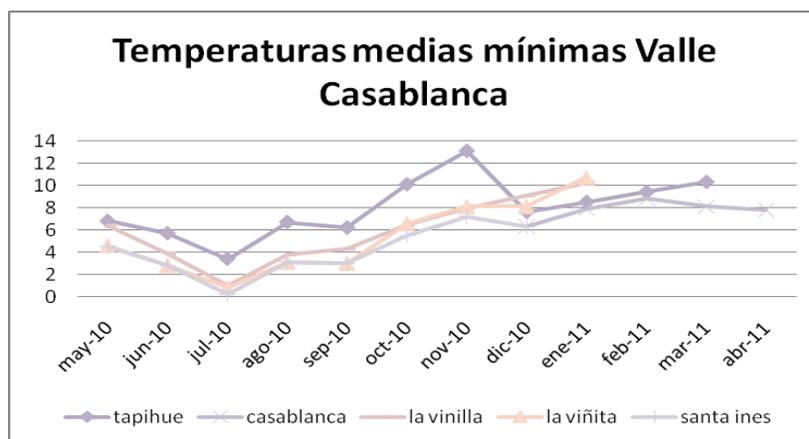


Figura 13. Temperaturas medias mínimas Valle de Casablanca

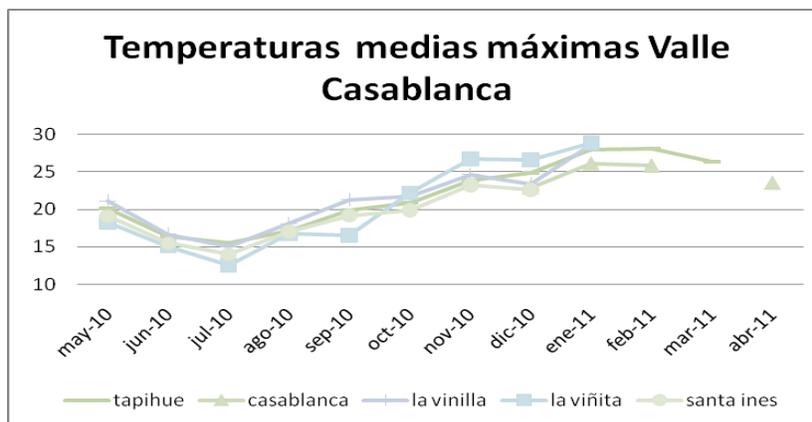


Figura 14. Temperaturas medias máximas Valle de Casablanca

En cuanto a precipitaciones, estas se presentaron en mayor volumen que durante la temporada 2009-2010 y también con una mayor homogeneidad durante los meses de otoño e invierno (Figura 15). También se registraron algunas lluvias en primavera y principios del verano, lo que afectó en la incidencia de hongos como la botrytis que atacó las uvas. Sin embargo, esto no llegó a ser un problema para la cosecha.

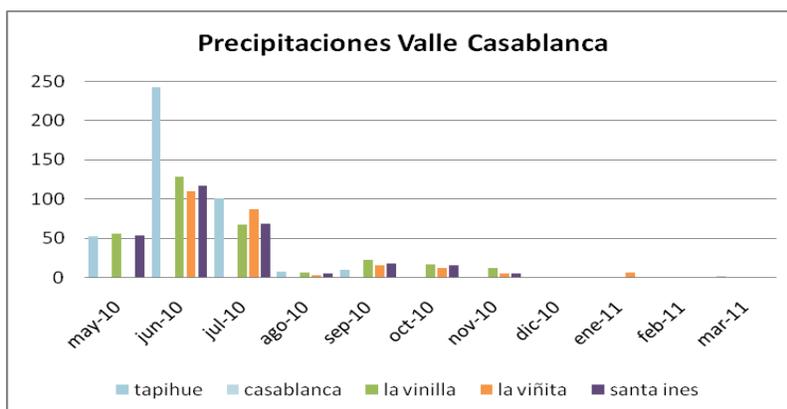


Figura 15. Precipitaciones Valle de Casablanca

## Calidad de los vinos

Buena calidad en general, aromas frescos y maduros con rica acidez y fruta, alcoholes más bajos que años anteriores.

Esta temporada los blancos de Casablanca presentan un perfil algo más discreto, sobre todo al compararlos con los vinos de la temporada anterior. Si bien los rendimientos fueron moderados y la uva se presentó muy sana, la limitante estuvo dada por una menor intensidad frutal y bocas algo más fenólicas.

El Sauvignon Blanc se siente en nariz y boca muy cítrico, floral y con alta acidez natural en boca. El Chardonnay se presenta frutal (durazno blanco, pomelo), con una buena estructura y untuosidad en boca.

## VALLE DEL ACONCAGUA

### Antecedentes generales

Temporada tardía en madurez fenólica y acidez, pero en promedio adelantada en acumulación de azúcar, lo que se ha traducido en mostos blancos con muy buena acidez, alta concentración de ácido málico, entregando vinos frescos y jugosos. En uvas blancas el desafío se vio, por un lado, en no esperar demasiado la tardía y algo heterogénea madurez fenólica, evitando grados alcohólicos excesivamente

altos, dada la acumulación de azúcar adelantada producto de temperaturas moderadas que facilitaron la actividad fotosintética de las plantas y, por otro, no realizar maceraciones prefermentativas (o disminuir notablemente su duración y temperatura), para evitar potenciales notas fenólicas y amargas, ya que en algunos casos no se alcanzó una completa maduración fenólica.

En el caso de los tintos, la carga de azúcar se detuvo muy temprano, con concentraciones de azúcares relativamente bajas, generando mostos con grados alcohólicos potenciales bajos y muy buenas acideces, lo que se tradujo en vinos frescos, equilibrados, de gran intensidad frutal y de colores intensos y vivos.

La zona de Aconcagua presentó algunas heladas tempranas que terminaron afectando los períodos fenológicos. Comparados con la temporada anterior, el Cabernet Sauvignon brotó 5 días más tarde, el Merlot a igual fecha que año anterior; el Malbec una semana más tarde; y el Petit Verdot, Syrah y Carmenere en la misma fecha.

La floración en Cabernet Sauvignon se inició 15 días más tarde que la temporada anterior, mientras que en el Merlot y Carmenere hubo un retraso de 5 y 30 días, respectivamente. En el Malbec y Petit Verdot el florecimiento ocurrió en similar fecha, pese a que en el Syrah se adelantó 15 días. En cuanto a la pinta, en Syrah y Malbec comenzó en fecha similar, en Cabernet Sauvignon y Merlot 5 días antes, y en Carmenere con 6 días de retraso.

El Valle de Aconcagua produjo 5.510.940 litros de vino (Figura 16), de estos 1.767.314 litros de Cabernet Sauvignon, 1.159.161 litros de Syrah, 693.484 litros de Sauvignon Blanc, 489.027 litros de Carmenere, 540.409 de Merlot, 424.575 litros de Chardonnay, 187.531 litros de Pinot Noir, 79.349 litros de Cabernet franc, 61.827 litros de Sangiovese, 40.531 litros de Viognier, 17.759 litros de Mourvedre, 17.110 litros de Petit verdot, 13.624 litros de Marsanne, 10.441 de Cot, 5.435 litros de Roussanne, 2.488 litros de Pinot gris y por último 875 litros de Tempranillo.

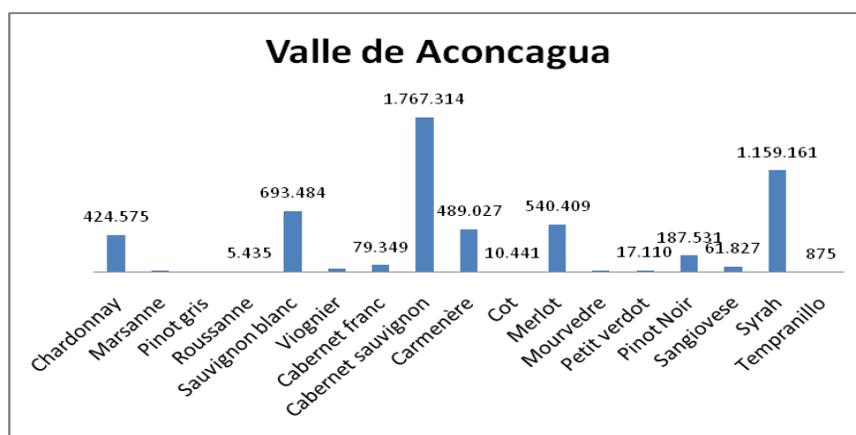


Figura 16. Producción en litros de vino Valle de Aconcagua. Fuente SAG 2011

## Condiciones climáticas

Se registraron temperaturas medias inferiores a los promedios históricos (Figura 17), debido en gran parte a un descenso en las temperaturas máximas, pero también a un descenso en las mínimas de hasta un 14% en comparación a los promedios históricos. La temperatura media fue de 19.3°C, un 4% inferior al promedio de las tres últimas temporadas, y un 5% más baja que el año anterior.

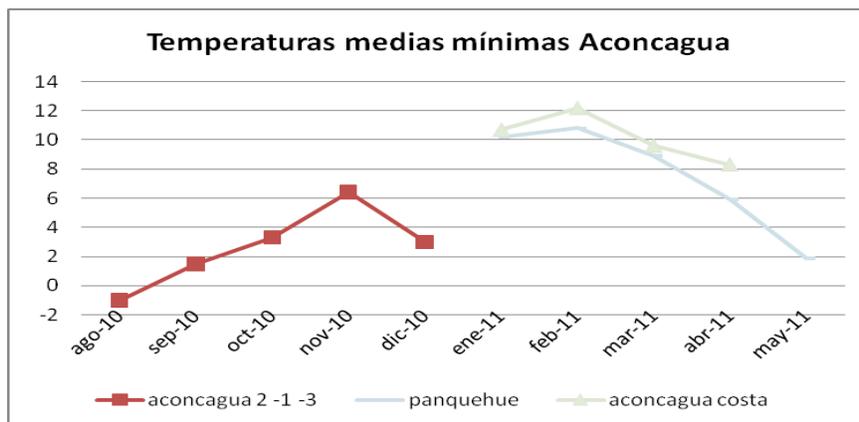


Figura 17. Temperaturas medias mínimas Aconcagua

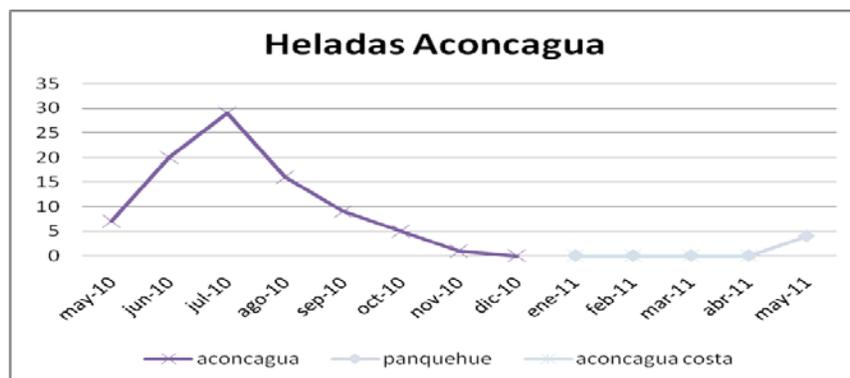


Figura 18. Heladas Aconcagua

Las temperaturas medias máximas de invierno presentaron sus extremas en julio, con 9,5°C, y diciembre, con 30°C, mientras que las medias mínimas fluctuaron entre -1°C en junio y agosto y 6,4°C en noviembre (Figura 19).

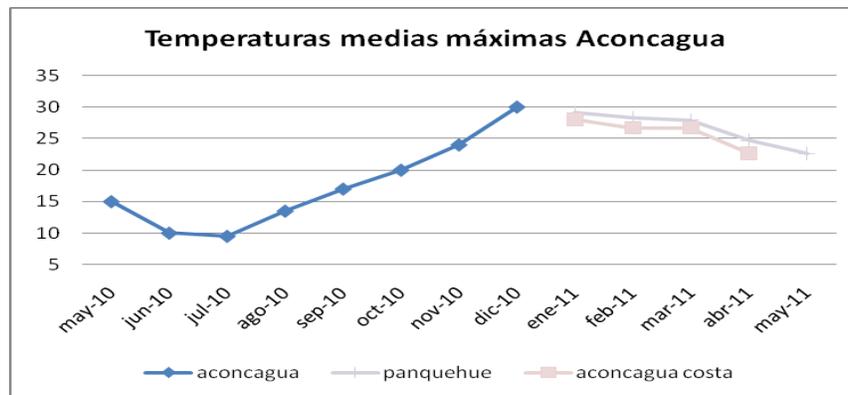


Figura 19. Temperaturas medias máximas Aconcagua

Las precipitaciones estuvieron alrededor de los 200mm (Figura 20), lo que refleja un superávit respecto al año anterior. Sin embargo, esta cantidad de agua caída no afectó la calidad sanitaria de la fruta, que al contar con un rendimiento menor al del año anterior, no se vio afectado por incidencia de hongos como oídio o botrytis.

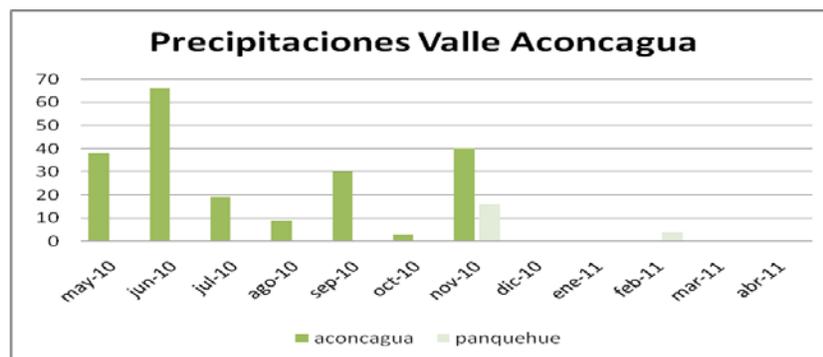


Figura 20. Precipitaciones Aconcagua

## Calidad de los vinos

Esta vendimia dio como resultado vinos con muy buena expresión aromática, mucha fruta roja y negra en los tintos.

En la zona de Aconcagua Centro las uvas llegaron a cosecha en excelente estado, obteniendo vinos de muy buena expresión aromática, con fresca fruta roja y negra. Los grados alcohólicos bajos y las marcadas acideces entregaron vinos frescos, largos y profundos, pero elegantes y equilibrados.

El Cabernet Sauvignon, seguido por el Syrah y el Carmenere, se presentaron en esta temporada con gran tipicidad, intensidad aromática y concentración, con notas a higos, especias dulces y fruta roja.

La zona de Aconcagua costa, dada la condición globalmente fría y seca de la temporada y los rendimientos moderados, dio como resultado una vendimia de

buena calidad y expresión frutal, con uvas sanas y un Sauvignon Blanc cítrico, herbal y fresco.

Los Chardonnay muestran buena fruta, una vibrante acidez y bocas llenas, mientras que el Pinot Noir destaca por su intensidad aromática, elegancia y buena acidez, que aporta frescura y tipicidad, pero con taninos que lograron madurar de muy buena forma, entregando una buena estructura a estos vinos. Es una de las cepas destacadas de la temporada.

El Syrah muestra una notable tipicidad de clima frío de una clara nota especiada, con una brillante y fresca acidez.

## VALLE DEL MAIPO

### **Antecedentes generales**

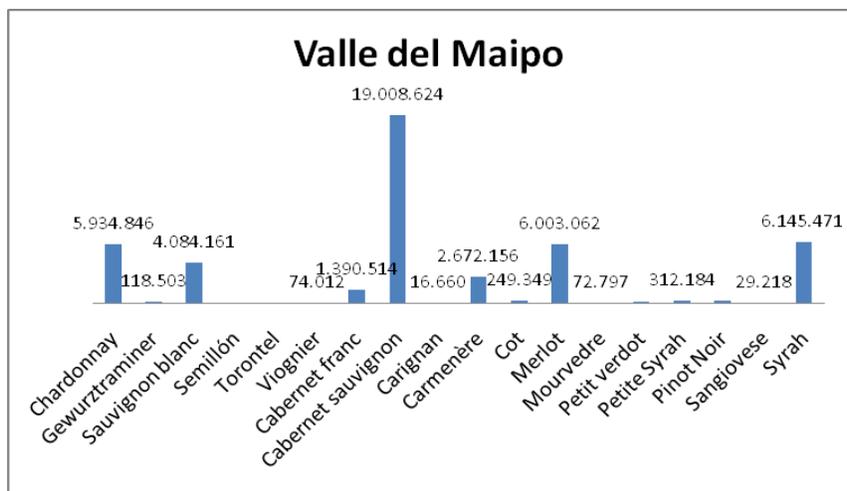
La brotación de las viñas comenzó en similar fecha que el año anterior, concentrándose entre la segunda quincena de septiembre y la primera de octubre, siendo bastante similar a la temporada anterior. Segunda flor lenta y dispareja. La plena flor 15 días antes y la pinta 4 días más tarde. La pinta se retrasó en un promedio de 2 semanas, sin embargo, las fechas estimadas de cosecha se mantienen en relación a un año normal.

En general, el número de racimos fue un 15% mayor que el año 2010 en la mayoría de las variedades. Pese a eso, no significa necesariamente un mayor rendimiento en kilos en la cosecha.

Algunas variedades con Cabernet Sauvignon masal tuvieron problemas de cuaja y llenado de racimos (corrimiento y millarandaje) con algunos pequeños y sueltos.

El valle del Maipo es uno de los que produce mayor cantidad de litros de vino en toda la zona vitivinícola chilena, este 2011 la producción alcanzó los 46.671.086 litros, de los cuales 36.419.064 son vinos tintos y 10.252.022 son litros de vino provenientes de cepas blancas.

Según informe del SAG, la producción de la zona del Maipo es la siguiente (Figura 21): vinos blancos; Chardonnay 5.934.846 litros, Sauvignon Blanc 4.084.161 litros, Gewurztraminer 118.503 litros, Viognier 74.012 litros, Semillón 32.500 litros, Torontel 8.000 litros. Vinos tintos; Cabernet Sauvignon 19.008.624 litros, Syrah 6.145.471 litros, Merlot 6.003.062 litros, Carmenere 2.672.156 litros, Cabernet franc 1.390.514, Pinot Noir 322.228 litros, Petit verdot 312.184, Cot 249.349, Petit verdot 196.801 litros, Mourvedre 72.797 litros, Sangiovese 29.218 litros, Carignan 16.660 litros.



**Figura 21. Producción en litros de vino Valle del Maipú.** Fuente SAG 2011

En promedio, la calidad de la uva fue buena, con vinos de buena expresión aromática, acidez equilibrada y taninos bien maduros, con grados alcohólicos moderados. (13,4 a 13,8%). La fermentación alcohólica se desarrolló sin problemas, con buen final y cinéticas casi perfectas.

El buen clima en verano y otoño (ausencia de lluvias) permitió obtener uvas sanas, a pesar de tener una maduración lenta y una cosecha tardía este año, con ausencia de botrytis y un mínimo porcentaje de hongos propios de la senescencia (1%). No se registró problemas de irrigación, por lo cual las viñas llegaron en buenas condiciones al periodo de cosecha. Aumentaron las viñas que implementaron una cosecha mecanizada, destacándolo como otro factor a favor de la temporada 2011.

Se comenzó la temporada con temperaturas frescas, lo que hizo que el crecimiento de los brotes fuera lento y disparejo, con floración y cuaja también disparejas y bastante atrasadas. Esto produjo una menor producción final, básicamente con racimos pequeños y livianos. Dentro de los puntos en contra de este período destaca la escasez mano de obra en cosecha y el alto costo de la misma, principalmente para los campos que aún no cosechan en forma automática o que utilizan esta modalidad para recolectar sus uvas de mayor calidad. Este factor complicó la programación y cumplimiento oportuno de la cosecha en algunas viñas.

Afectaron el rendimiento del Cabernet Sauvignon las heladas durante la primavera y la cosecha tardía, debido a la falta de madurez fenólica.

### **Condiciones climáticas**

Las precipitaciones de los últimos 12 meses en el valle del Maipo oscilaron entre 155 y 304 mm en las diferentes zonas del valle (Figura 22), siendo mayor en las zonas altas, propiciando un déficit de agua caída en relación a un año normal. Estas precipitaciones se concentraron en los meses de junio y julio. La zona más costera fue la que tuvo el mayor nivel de precipitaciones en la temporada. Se presentaron además algunas lluvias durante primavera y verano, lo que pudo afectar algo el estado sanitario de las uvas en algunos sectores, sin embargo, tomando en cuenta las condiciones generales del valle debido al bajo rendimiento presentado en la mayoría de las variedades, esto no fue un problema importante.

La zona tuvo un 30% déficit respecto a las lluvias promedio anuales y las napas no se llenaron lo suficiente, teniendo problemas de disponibilidad de agua a partir de fines del mes de diciembre.

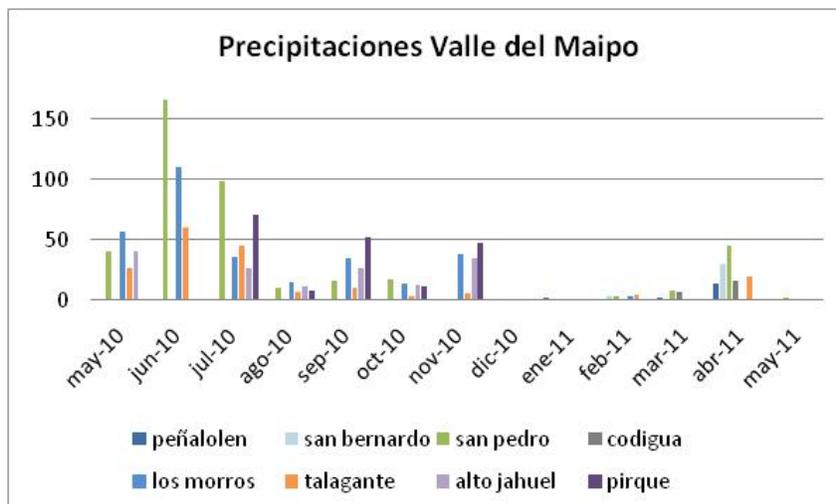


Figura 22. Precipitaciones Valle del Maipo

Las temperaturas extremas generales del valle fueron menores a la temporada anterior (Figura 23), encontrándose medias mínimas de  $-3,3^{\circ}\text{C}$  en julio y septiembre 2010 en el sector de Maipo Alto y, además, temperaturas muy bajas durante el período de cosecha en marzo y abril bajo los  $5^{\circ}\text{C}$  en la comuna de Peñalolén. En promedio, todas las localidades siguieron una curva similar durante toda la temporada, a excepción de San Pedro, en Maipo Costa, que presentó medias mínimas sobre el promedio hasta el mes de noviembre, para luego seguir la tendencia de la región y Pirque, en Maipo Alto, donde estas temperaturas estuvieron aproximadamente  $3^{\circ}\text{C}$  por debajo de la zona antes descrita. En el sector de Maipo Costa la primavera fue fría y con bastante nubosidad, con algunas lluvias durante el período de floración.

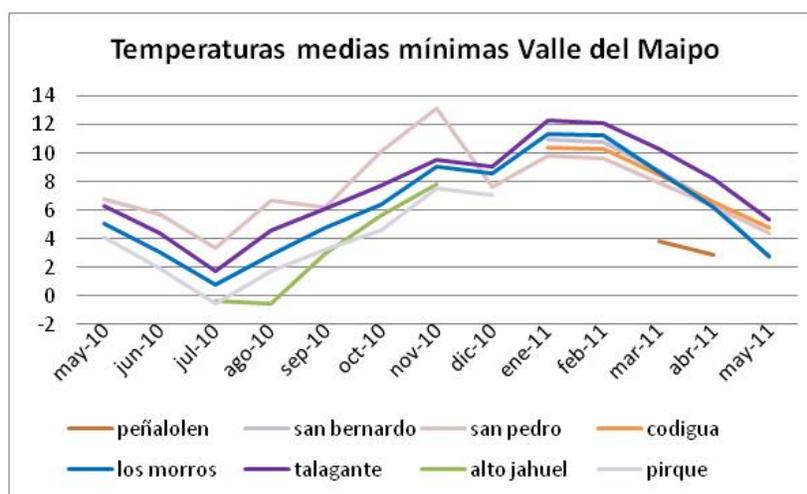


Figura 23. Temperaturas medias mínimas Valle del Maipo

Las medias mínimas y máximas extremas se registraron en julio y enero, con  $14$  y  $31^{\circ}\text{C}$  respectivamente (Figura 24). Se puede apreciar en el gráfico que las curvas de temperatura son similares para todas las localidades que participaron en el estudio; sólo Peñalolén se aprecia con temperaturas levemente menores durante

los meses de cosecha. En comparación al año anterior, estas se posicionaron en un rango de temperaturas de alrededor de 2°C bajo el promedio del año anterior. En síntesis, el valle del Maipo fue más frío durante la temporada 2010-2011.

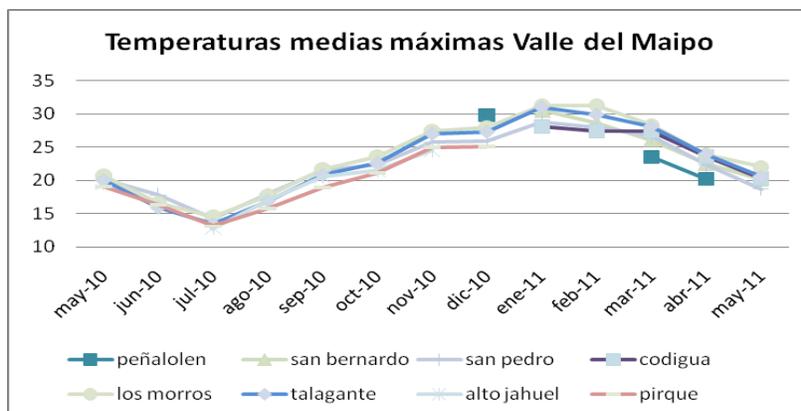


Figura 24. Temperaturas medias máximas Valle del Maipo

Manteniendo la condición de año frío que predominó en la mayor parte del país, presentó descensos en sus temperaturas medias en relación a la temporada anterior y a los promedios históricos, debido a que las temperaturas máximas y mínimas disminuyeron casi todos los meses.

Sólo se presentó una helada fuerte a principios de noviembre en la zona alta del valle del Maipo. La mayoría de las horas frío se presentaron durante el invierno, lo que no afectó la producción final de uva en la zona.

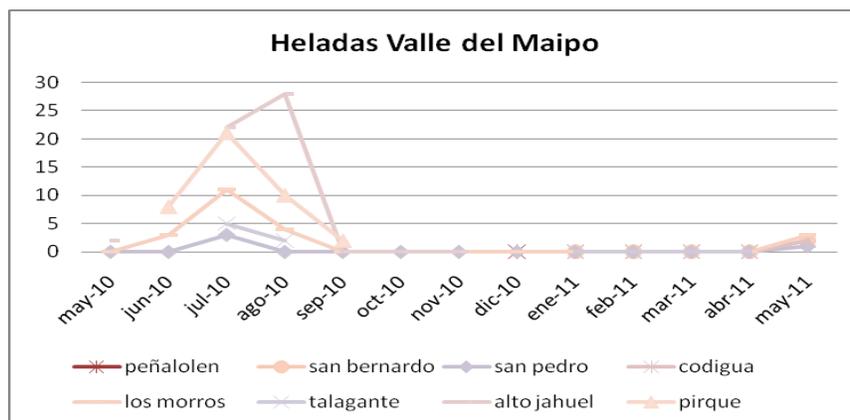


Figura 25. Heladas Valle del Maipo

### Calidad de los vinos

Hay una buena expresión aromática muy típica para cada variedad, sin notas verdes; los taninos son suaves y la vinificación se condujo para obtener buena expresión de fruta y extracción moderada de taninos.

Vinos blancos con buena acidez. Aromas cítricos y boca de medio volumen, muy fresca. Los tintos están más caracterizados esta vendimia por aromas azufrados y vegetales. Se realizó menos extracción debido a taninos astringentes. Los vinos se presentan frescos, amables y de mediana concentración.

El resultado en Cabernet Sauvignon, a pesar de presentarse con una demora en la madurez, muestra una notable frescura, viveza e intensidad de color gracias a una excelente acidez, entregando mucha fruta fresca roja de gran concentración, pero con taninos maduros muy delicados que otorgan elegancia y excelente estructura. Probablemente un gran año, dada la mezcla de frescura, intensidad aromática, elegancia, equilibrio, concentración, fineza de taninos y profundidad. Los vinos obtenidos de zonas más al sur del valle, como Isla de Maipo, denotaron mucha fruta madura y taninos más duros, que se trabajaron durante la vinificación, obteniendo una buena redondez. En el Syrah se muestra una alta intensidad aromática. Mucha fruta y gran color (gran concentración). Taninos redondos.

## VALLE DEL CACHAPOAL

### **Antecedentes generales**

Vendimia caracterizada por lo tardía debido a las moderadas a bajas temperaturas. A pesar de haber sido una vendimia con lluvias no se presentaron enfermedades fungosas importantes y se caracterizó por una madurez lenta que retrasó y concentró la vendimia en un menor periodo de tiempo.

El clima durante el período vegetativo de la vid fue ideal, pero dado que el invierno se presentó con poca agua lluvia, los rendimientos se vieron afectados negativamente. Los fríos o temperaturas muy bajas durante los períodos de floración y cuaja produjeron muerte de flores y con esto racimos con menos bayas y menos peso.

También esta condición de frío produjo período de floración muy largo, lo que derivó en períodos de pinta y madurez muy dispares de poca uniformidad. Por último, el período de inducción de la temporada pasada fue frío y con poca luminosidad. La primavera fue tan fría que provocó una cuaja menor que lo esperado, con la consiguiente merma en producción por hectárea.

La brotación se presentó retardada respecto a la temporada anterior, para Chardonnay fue la segunda quincena de septiembre, mientras que para las cepas tintas Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah, durante la primera quincena de octubre.

El período de floración abarcó la primera quincena de noviembre para Chardonnay y Pinot Noir y la segunda para el resto de las uvas tintas. La cuaja para todas las variedades fue durante la primera quincena de diciembre y el período de pinta fue muy largo y disparate en la mayoría de las cepas, en la primera quincena de enero para Viognier, segunda quincena de enero para Pinot Noir, Sauvignon Blanc y Chardonnay, y durante todo enero y principio de febrero para cepas tintas como Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenere y Syrah. Por último, la cosecha de los cepajes blancos se llevó a cabo a fines de febrero y principios de marzo para Sauvignon Blanc, marzo para Chardonnay y fines de abril para Viognier. En los tintos, la cosecha de Pinot Noir se realizó a fines de abril, en Merlot a fines de marzo y durante todo abril al igual que en Cabernet Sauvignon y a fines de abril y durante todo mayo en Carmenere y Syrah.

La calidad de las uvas fue buena para las variedades blancas y de buena a muy buena en las tintas, principalmente en Cabernet Sauvignon.

Hubo una distribución de madureces más extendida, lo que causó menos congestión en las bodegas. Lo fresco de la temporada hizo que muchos tintos, si no todos, tuvieran graduaciones alcohólicas muy moderadas y, por lo tanto, madurez fenólica lenta, alta acidez, alto contenido de antocianinas, altos índices de

polifenoles totales, sin que eso signifique haber obtenido verdoros en ellos. En general, hay buenas calidades producto de una temporada sin altas temperaturas, fruta fresca, muy expresivos, de taninos de tintos sin aumento excesivo de azúcar.

Como factores que favorecieron la vendimia de esta temporada están la mecanización de la cosecha en algunas viñas, lo que permitió una programación adecuada de las mismas y un menor tamaño de bayas, que permitió una mejor concentración en boca.

Se logró una excelente madurez, buena expresión aromática y taninos maduros. En la medida de tener disponibilidad de bodega (capacidad de recepción), esta lenta madurez permitió hacer un trabajo de detalles, cuba a cuba, obteniendo una mejor calidad en base a detalles de vinificación asertiva cuba a cuba. La oscilación térmica diaria fue ideal para la madurez óptima en los cepajes tintos.

Hubo, como se ha visto regularmente en las últimas temporadas, una escasez de mano de obra en cosecha, tanto en campo como en bodega, además de un alto costo de ésta. Otro factor que perjudicó el trabajo óptimo durante el período de vendimia fue una baja en los kilos esperados por bajas temperaturas en época de floración y cuaja, resultante en bayas de menor tamaño y algo de corredura. Esto afectó a todas las cepas, pero principalmente al Cabernet Sauvignon, teniendo en cuenta que es una de las cepas más consumidas a nivel nacional y mundial. Esto podría a futuro traer algunos problemas de abastecimiento.

Las lluvias que se dejaron caer durante la época de cosecha, específicamente en el mes de abril, hicieron adelantar la cosecha en algunos días en ciertas localidades, no pudiéndose llegar al óptimo momento de madurez. Estas lluvias otoñales también favorecieron la proliferación de focos aislados Botrytis y algo de piel suelta

Aunque no tan específico en la zona alta del Valle, la escasez de agua durante la parte final de la primavera contribuyó a afectar el peso del racimo, empeorando los rendimientos. Un par de lluvias en la temporada hicieron que algunas pieles se vieran afectadas hacia el final de la vendimia, teniendo que tomar decisiones de cosecha atendiendo este efecto.

En el aspecto sanitario, todo bastante sano, excepto por unas pocas pieles sueltas hacia mediados de mayo y lluvias de otoño. No existieron problemas en relación a plagas y enfermedades. Algo de arañas y oídio en Cabernet Sauvignon y botrytis al final producto de las lluvias (Cab. Sauv. y Carmenera) Focos aislados de Botrytis Botrytis y chanchito blanco en Sauvignon Blanc y Syrah.

Según informe del SAG, La producción final de vinos del valle fue de 31.529.847 litros (Figura 26), de los cuales 24.106.071 litros fueron vinos tintos y 7.423.776 litros vinos blancos. El detalle de los vinos tintos producidos es: 11.392.502 litros de Cabernet Sauvignon, 7.083.201 litros de Merlot, 2.508.554 litros de Carmenera, 2.404.034 litros de Syrah, 279.827 litros de Cabernet franc, 198.994 litros de Cot,

156.690 litros de Petit verdot, 40.489 litros Sangiovese, 21.750 litros Tempranillo, 6.900 litros de Mourvedre, 6.678 litros de Petit Syrah, 6.413 litros de Pinot Noir, 39 litros Zinfandel. El detalle de vinos blancos es; Chardonnay 4.000.669 litros, Sauvignon Blanc 2.632.490 litros, Viognier 343.700 litros, Chenin Blanc 293.000 litros, Semillón 103.621 litros, Gewurztraminer 38.588 litros, Riesling 10.000 litros, Torontel 1.708 litros.

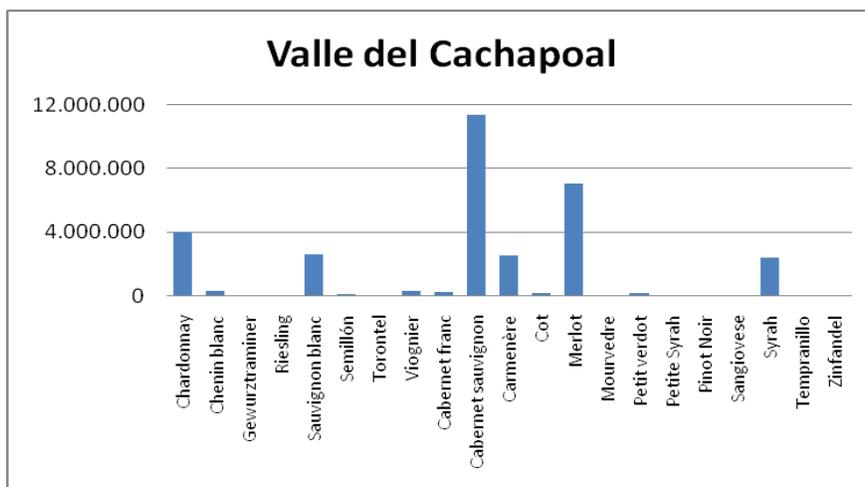


Figura 26. Producción en litros de vino Valle del Cachapoal. Fuente SAG 2011

### Condiciones climáticas

Las heladas fueron varias durante el invierno, mayormente en localidades como Requinoa y concentradas en el mes de julio (Figura 27). Además, existe registro de sólo dos en octubre y ocho heladas de otoño en la zona de Peumo. La temporada anterior tuvo más heladas de primavera, cuyos efectos negativos fueron importantes en varios sectores de la región y, por consiguiente, afectaron el rendimiento final de la vendimia.

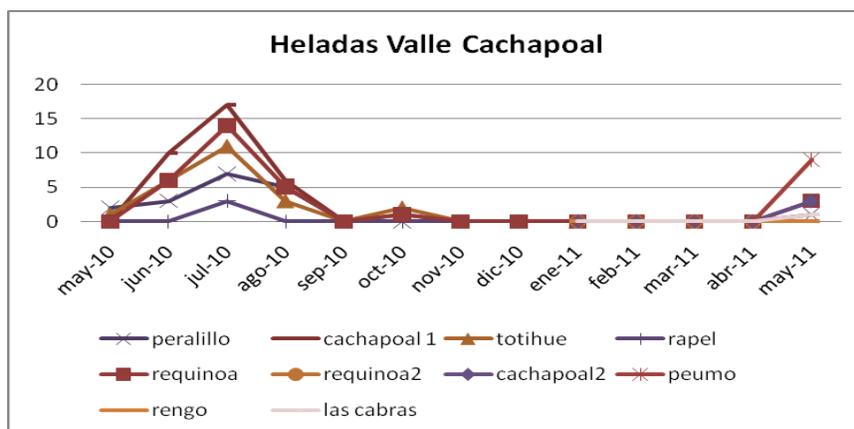


Figura 27. Heladas Valle de Cachapoal

El agua caída en la región los últimos 12 meses fue aproximadamente 415 mm, lo que muestra un déficit importante en la región y corresponde a un nivel menor a la temporada anterior (Figura 28).

Estas lluvias se concentraron en el invierno y principalmente en el mes de junio, como se puede apreciar, se presentaron algunas lluvias de primavera que fueron las que afectaron levemente la sanidad de los viñedo. La localidad de Peralillo fue la con mayor registro de precipitaciones en el valle.

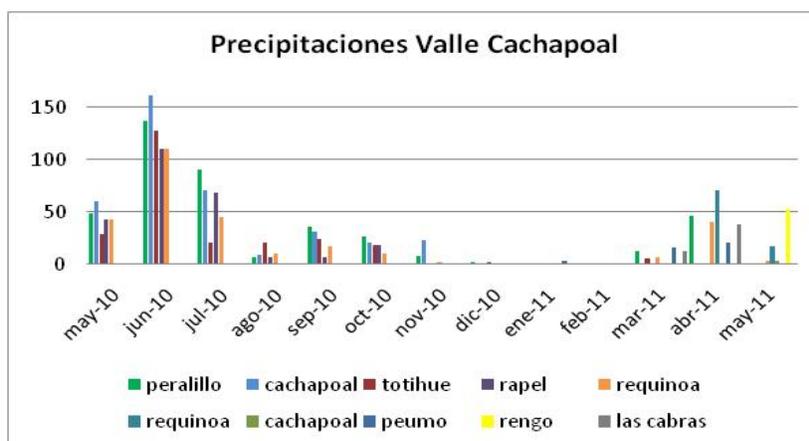


Figura 28. Precipitaciones Valle de Cachapoal

Las temperaturas fueron similares a las registradas durante la temporada anterior, con medias mínimas entre 0,9 y 14°C durante los meses de julio y enero, respectivamente (Figura 29) Todas las localidades presentaron curvas similares de oscilación de temperaturas durante el año: Peralillo y las Cabras tuvieron las mayores temperaturas, mientras que Cachapoal y Requinoa las menores. Estas curvas de temperaturas se asemejan a las presentadas la temporada anterior, aunque con una disminución de cercana 1,5°C.

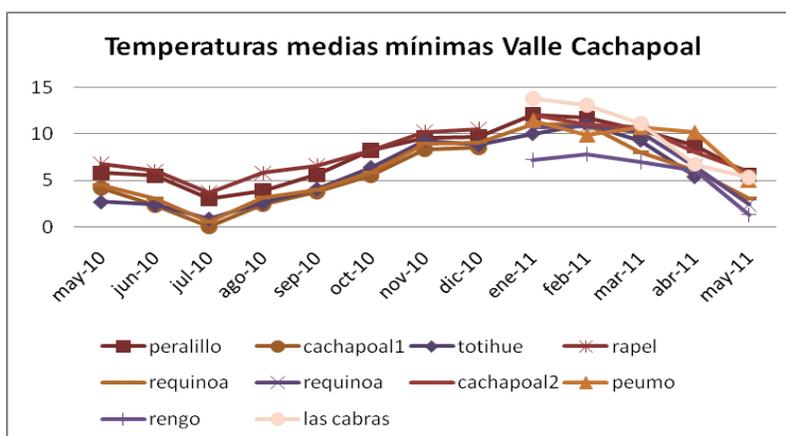


Figura 29. Temperaturas medias mínimas Valle de Cachapoal

Las temperaturas medias máximas también presentaron una cinética similar al año anterior y nuevamente los rangos en los que se encontraron los datos son

menores en cerca de 2°C. El rango de medias máximas osciló entre 13°C en julio y 31°C en febrero (Figura 30).

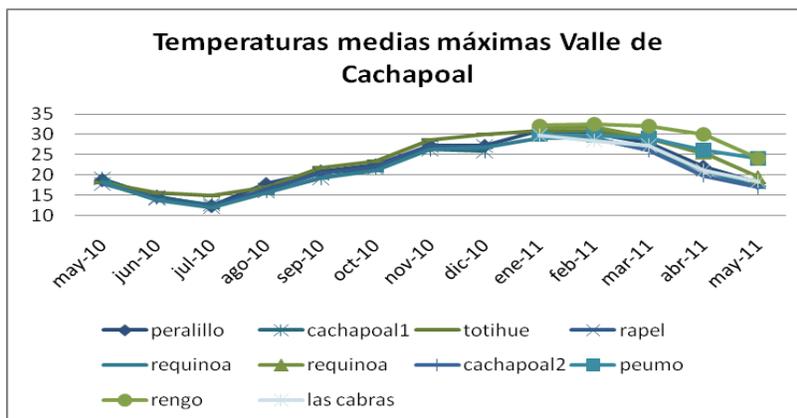


Figura 30. Temperaturas medias máximas Valle de Cachapoal

## Calidad de los vinos

Buenos colores y de buena tipicidad, se notan expresivos con buenas bocas, buena acidez, largos y buenos taninos, etc. Buena estructura, volumen medio, intensos en aromas. Se podría decir que son vinos más concentrados, grasos y de taninos elegantes y redondos, mucha fruta en nariz y boca, color muy intenso. Año de guarda con una acidez marcada.

Sobresale una buena expresión aromática franca de cada variedad y nada de notas pirazínicas.

Vinos de las cepas Chardonnay y Sauvignon Blanc se encuentran dentro de lo esperado en calidad, con buena expresión varietal. El Viognier, de gran desempeño, con buena intensidad aromática y bocas con buen volumen y persistencia. El Cabernet Sauvignon con alto piso de calidad, es decir, buen promedio respecto de otros años, buena concentración, elegantes (a pesar de la inmadurez de las semillas), con buen potencial de guarda en barrica. Malbec bien en general, sólo un tanto pirazínico. Destacan también este año la calidad de Carmenere y Petit Verdot por su concentración y elegancia.

En el caso de Syrah y Cabernet Franc, están bien, pero no son excepcionales. En general, de buena calidad.

## VALLE DE COLCHAGUA

### **Antecedentes generales**

Las localidades participantes de este valle fueron Apalta, Lolol, El Huique, Palmilla, Colchagua y Marchigüe.

La temporada 2010-2011 se presentó fría en el Valle de Colchagua, con vinos de potencia tánica media y muy elegantes. Fue un año con baja presión de enfermedades.

Las bajas temperaturas en flor hicieron que se formaran los racimos, pero que estos fueran más livianos individualmente, disminuyendo la producción total en algunos sectores. Al partir con una primavera más fría, las uvas llegaron a su madurez fenólica con una cantidad de azúcar menos a otros años (cerca de 0,5<sup>o</sup> menos), lo que hizo vinos con mejor acidez natural y más equilibrados.

La brotación y la cuaja se presentaron un poco dispares en algunas variedades, por ejemplo Chardonnay y Sauvignon Blanc, brotaron durante todo el mes de septiembre según la zona y Carmenere entre principios de septiembre y los primeros días del mes de octubre. El Cabernet Sauvignon cuajó entre principios de noviembre y diciembre. La floración, sin embargo, se concentró en todas las variedades durante el mes de noviembre.

El período de pinta para las cepas blancas ocurrió la segunda quincena de enero, y para las cepas tintas durante todo el mes de enero. Fue una pinta uniforme y en fechas normales para cada variedad, sin embargo, la madurez de la fruta se produjo muy junta, y alrededor de una semana más tarde en relación a la temporada anterior, lo que apuró la velocidad de la cosecha hacia el final, estas fechas de cosecha fueron la primera quincena de marzo para Sauvignon Blanc, la segunda quincena de marzo para Chardonnay y Pinot Noir; Merlot y Cabernet Sauvignon durante el mes de abril, Syrah en la segunda quincena de abril y Carmenere a lo largo del mes de mayo.

La temporada se caracterizó por temperaturas en general más bajas que años anteriores, lo que lleva consigo una madurez fenólica lenta, alta acidez en las bayas, alto contenido de antocianinas y altos índices de polifenoles totales, además de menor contenido de azúcar y un menor grado alcohólico. Vinos frescos y con personalidad

La buena ventilación después de las lluvias evitó que se produjeran pudriciones mayores, presentando gran sanidad de las uvas, pieles firmes y sin hongos. Menor cantidad de kilos de uva en gran parte del valle favorecieron una maduración tardía.

Entre las características negativas que afectaron la calidad de la fruta está la inmadurez de semillas, que obligó a diferenciar el manejo en bodega, principalmente en maceraciones prefementativas para obtener vinos con nivel tánico menor. Las lluvias durante la época de cosecha, con cerca de 40 mm en total, hicieron adelantar la cosecha en algunas localidades para evitar dilución de azúcares y ataques de agentes patógenos; en otras localidades perjudicó efectivamente la condición de las uvas sobre todo después de segunda lluvia. Heladas de primavera perjudicaron cuaja.

La falta de mano de obra, al igual que en casi todas las localidades vitivinícolas, en algunos casos obligó a cosechar mas tarde de lo ideal. En Apalta se registraron efectos negativos decisivos debido a la deshidratación de las bayas de Merlot.

Climáticamente hubo episodios de lluvia que no afectaron al viñedo en pudriciones, fue una cosecha con uva muy sana, sin presencia de enfermedades en todas las variedades

Sólo las últimas uvas, que llegaron a mediados de abril-mayo, llegaron con problemas de sanidad y pieles deterioradas.

La calidad de las uvas en todas las variedades osciló entre buena y muy buena.

Este valle produjo 105.631.601 litros de vino (Figura 31) de ellos 86.679.910 litros son de vinos tintos, mientras la diferencia 18.951.691 litros corresponden a vinos blancos.

Según informe del SAG, de los vinos tintos las cantidades de vino por cepa son los siguientes: Cabernet Sauvignon 40.526.206 litros, Merlot 16.259.741 litros, Carmenere 13.309.459 litros, Syrah 9.329.228 litros, Cot 2.895.707 litros, Cabernet franc 2.325.294 litros, Petit verdot 704.744 litros, Pinot Noir 570.233 litros, Zinfandel 428.360 litros, Mouvedre 109.619 litros, Petit Syrah 68.871 litros, Sangiovese 71.174 litros, Tempranillo 64.755 litros, Carignan 16.519 litros.

Los litros de vinos blancos según cepa son: Chardonnay 8.436.407 litros, Sauvignon Blanc 7.735.573 litros, Semillón 1.066.509 litros, Viognier 874.926 litros, Pinot gris 488.190 litros, Riesling 83.199 litros, Torontel 93.549 litros, Gewurztraminer 82.817 litros, Marsanne 27.540 litros, Chenin Blanc 24.507 litros, Pinot blanc 18.797 litros, Roussanne 13.177 litros, Sauvignon gris 6.500 litros.

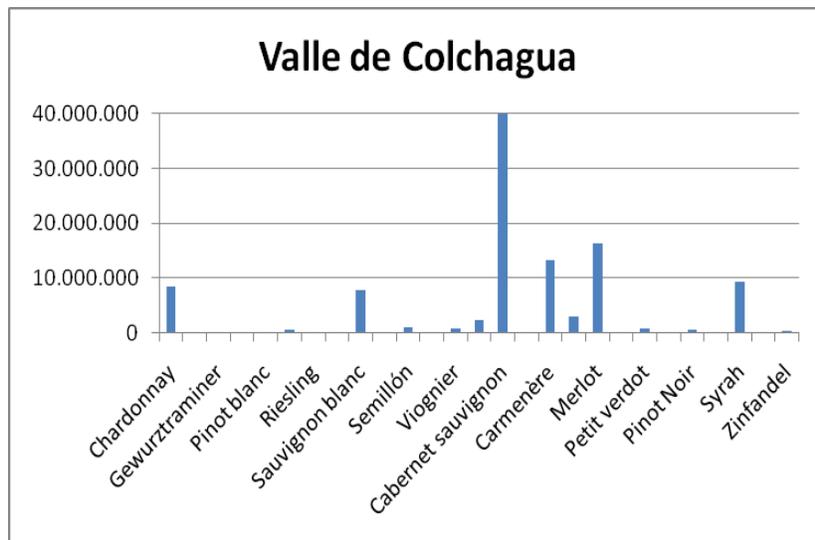


Figura 31. Producción en litros de vino Valle de Colchagua. Fuente SAG 2011

### Condiciones climáticas

Las lluvias presentaron un déficit importante en un sector del valle (Figura 32), con un promedio de 330 mm en Palmilla y 290 mm el Marchigüe, lo que representa alrededor de 40% menos de agua caída en comparación con el año anterior. En zonas como Apalta y Lolol el volumen de precipitaciones se mantuvo similar a la temporada anterior con un promedio de 590 mm. El mes más lluvioso fue junio y se pudo apreciar lluvias durante todo el año, en menor medida, salvo en febrero, que fue el único mes seco de la temporada.

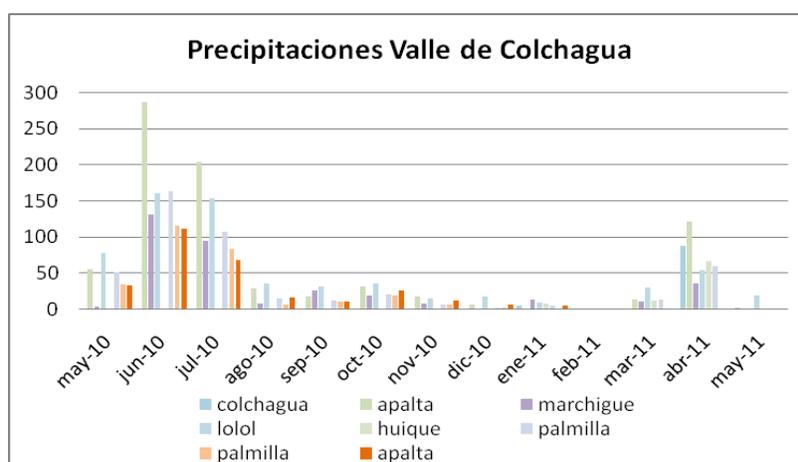


Figura 32. Precipitaciones Valle de Colchagua

Las temperaturas medias mínimas se presentaron levemente menores a la temporada anterior, con rangos de entre 1,9 y 12,5°C en julio y febrero (Figura 33). La curva siguió una tendencia similar durante todo el año y la localidad más fría fue Marchigüe, con cerca de 3°C de diferencia en relación a Apalta, la menos fría.

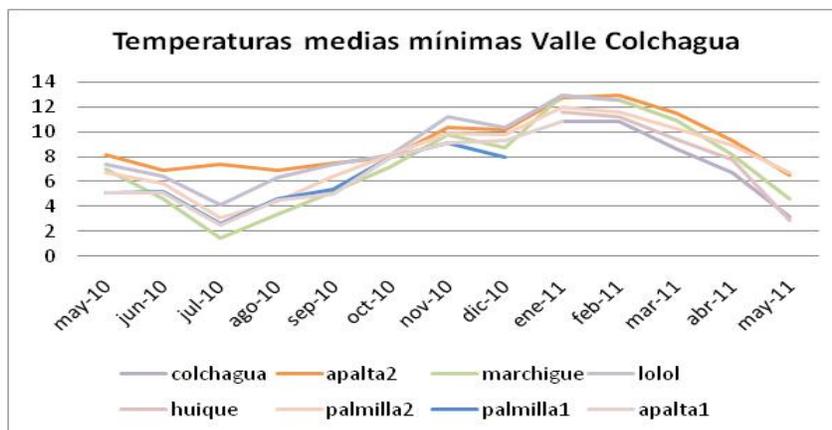


Figura 33. Temperaturas medias mínimas Valle de Colchagua

Las medias máximas (Figura 34) se mantuvieron en rangos similares al año anterior, entre 12,1°C en julio y 30,5°C en enero. Claramente las temperaturas en Apalta fueron las más bajas registradas durante el invierno, comportándose de forma similar en el resto de las localidades. Sólo las temperaturas más bajas fueron menores a la temporada anterior en cerca de 1,5°C, mientras que las máximas fueron parecidas al año anterior.

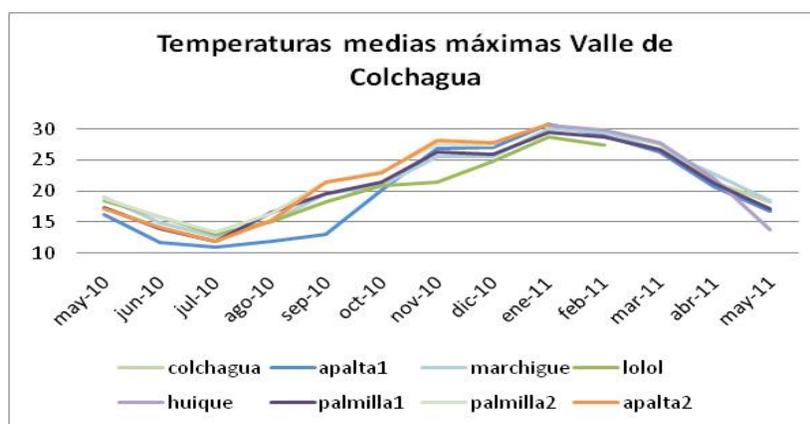


Figura 34. Temperaturas medias máximas Valle de Colchagua

### Calidad de los vinos

Los tintos tuvieron un muy buen año, manifestándose con gran color, cuerpo y estructura. La mayoría de los vinos están catalogados como vinos reserva y superior. Muy buen año para el Cabernet Sauvignon, ya que tuvo buena concentración, elegancia (a pesar de la inmadurez de las semillas) y buen potencial de guarda en barrica. Destacan también este año la calidad del Carmenero y Petit Verdot por su concentración y elegancia.

En el caso del Syrah y Cabernet Franc, pese a estar bien, no son excepcionales.

En blancos, se obtuvo vinos dentro del promedio, frescos, de buena acidez y equilibrados.

## VALLE DE CURICÓ

### **Antecedentes generales**

La brotación y floración en esta zona fue más tardía (7 días), algo débil y dispareja en algunas variedades, sobre todo en el Sauvignon Blanc. La etapa de cuaja, tanto en Merlot como Cabernet, fue una semana más tarde que un año normal. El resto de los estados fenológicos estuvieron solo una semana atrasada a año normal (Cosecha 2010 fueron dos semanas de atraso).

Las uvas en zona fría lograron una mejor madurez en relación a 2010. La pinta se vio levemente más adelantada y muy desuniforme, por lo que este período fue muy largo. Esta zona presentó más problemas de mano de obra lo que alargó la cosecha.

En cuanto a los estados fenológicos en la zona, se detallan:

La brotación fue durante el mes de septiembre y concentrada en 10 días aproximadamente, en todas las variedades (se registraron heladas). La floración fue en noviembre, donde se registraron alrededor de 16 mm de precipitaciones y la cuaja entre la segunda semana de noviembre y la primera de diciembre.

En la Precordillera de Molina, que corresponde a una zona fría dentro del valle, Chardonnay se presentó con una brotación de 5 días más tarde que un año normal y floración de acuerdo a un año normal. En Sauvignon Blanc la brotación también se mostró tardía (10 días aprox.), igual situación con floración: Pinta 10 días de atrasado.

Lontué: Cabernet Sauvignon y Merlot tuvieron en general sólo 5 días de atraso en relación a un año normal (2010 alrededor de 10 a 15 días que impidió llegar a buena madurez). Este año debería ser normal, aunque con racimos más corridos y de bayas más pequeñas.

En Sagrada Familia, Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenere y Syrah mantuvieron la tendencia de 5 días más tarde que año normal en casi todos los estados. Se registró una mayor carga en Cabernet Sauvignon, no así los Merlot, cuyos racimos se mostraron más corridos y bayas de menor tamaño. Syrah con menos carga y racimo más liviano. Carmenere, por otro lado, presentó menos racimos corridos

pero de menos peso. En general para esta zona el estado cuaja fue más bien normal.

La pinta fue el estado fenológico más largo lográndose extremos como en el caso de Pinot Noir que comenzó a pintar a principios de enero y terminó a fines de febrero. Las cepas blancas se concentraron en enero y las tintas durante febrero.

La cosecha en Sauvignon Blanc, Chardonnay y Viognier ocurrió durante marzo, más concentrado durante la segunda quincena. Pinot Noir y Merlot se cosecharon entre la segunda quincena de marzo y la primera de abril, Cabernet Sauvignon y Syrah, durante todo el mes de abril y Carmenere en el mes de mayo

Dentro de los factores que favorecieron la vendimia de este año están las temperaturas moderadas durante los meses de verano, lo que se tradujo en una buena madurez fenólica y una buena acidez. Las temperaturas ambientales nocturnas durante la fermentación de blancos fueron bajas, lo que ayudó el control de temperaturas de las fermentaciones durante la noche sin necesidad de utilizar frío adicional.

Los blancos ingresaron tempranamente, lo que redundó en mejor volumen de recepción. Suficientes horas de frío y una primavera normal favorecieron una brotación pareja y la buena calidad especialmente en vinos blancos.

Escasa pluviometría en el periodo precosecha (uvas sanas a la cosecha), menos heladas en brotación, en algunos casos la ausencia de heladas primaverales, que si se registraron en 2010, hicieron obtener un rendimiento muy superior al año pasado en las variedades blancas, aunque levemente mayor con respecto a estimaciones en algunas localidades del valle. La temporada fue fría, produciendo vinos muy elegantes en la cosecha. Rendimientos normales a bajos permitieron vinos muy concentrados y menor vigor en las plantas.

Para efectos de recepción en bodega, el hecho de que haya sido una temporada extensa fue favorable. No hubo problemas de paradas de Fermentación.

En calidad, cepas como Chardonnay, Sauvignon Blanc produjeron vinos más concentrados, y en el caso de los tintos como Cabernet colores intensos.

Los factores que perjudicaron la vendimia fueron una menor disponibilidad de agua a nivel de suelo a comienzos de primavera, que coincidió con el período de llenado de bayas. Hubo presencia de racimos muy corridos y granos aún verdes a la cosecha (5%), lo que afectó el peso de racimo. En algunas localidades la presencia de lluvias en periodo de cosecha implicó un mayor gasto aplicaciones de botryticidas. Sin embargo, la uva llegó sin problemas sanitarios a la cosecha. Se registraron tres lluvias de 30 mm aproximadamente cada una, que complicaron el tema sanitario de las uvas y entorpecieron culminar la madurez fenólica en algunos Cabernet Sauvignon y Carmenere como hubiera sido deseable.

La brotación y cuaja fueron desuniformes especialmente en Cabernet Sauvignon y Carmenere. Las bajas temperaturas en diciembre perjudicaron la cuaja de las variedades que tienen floración en dicha época como Chardonnay, Pinot noir, entre otras.

La muy escasa mano de obra complicó la oportunidad de cosecha en algunos momentos de la vendimia La mala inducción (primavera 2009), además de las heladas de otoño 2010 (Pérdida de material de poda), provocaron una disminución del rendimiento considerable.

Debido a las heladas, hay Chardonnay que quedaron un poco fuera de tipo, también perjudicando la uniformidad de brotación, la uniformidad de floración, la uniformidad de pinta, la madurez y, por consecuencia, la producción.

Las calidades de la fruta variaron de buena en Sauvignon Blanc a muy buena en Chardonnay. El Pinot Noir varió de regular a muy buena, dependiendo de la zona al igual que todas las otras cepas tintas.

Según informe del SAG, este valle fue el con mayor producción con 49.155.504 litros (Figura 35), de ellos 28.836.499 litros fueron vinos tintos y 20.319.005 de vinos blancos. El detalle por cepa es el siguiente: Sauvignon Blanc 14.810.957 litros, Chardonnay 3.659.640 litros, Sauvignon vert 736.087 litros, Gewurztraminer 301.862 litros, Viognier 232.102 litros, Semillón 212.442 litros, Riesling 157.861 litros, Pinot gris 108.738 litros, Moscatel de Alejandría 78.730 litros, Sauvignon gris 20.586 litros. Cabernet Sauvignon 15.559.178 litros, Merlot 6.672.389 litros, Carmenere 3.284.708 litros, Syrah 1.271.607 litros, Pinot Noir 1.200.620 litros, Cot 422.364 litros, Carignan 201.651 litros, Cabernet franc 137.646 litros, Petit Syrah 84.239 litros, Petit verdot 2.097 litros.

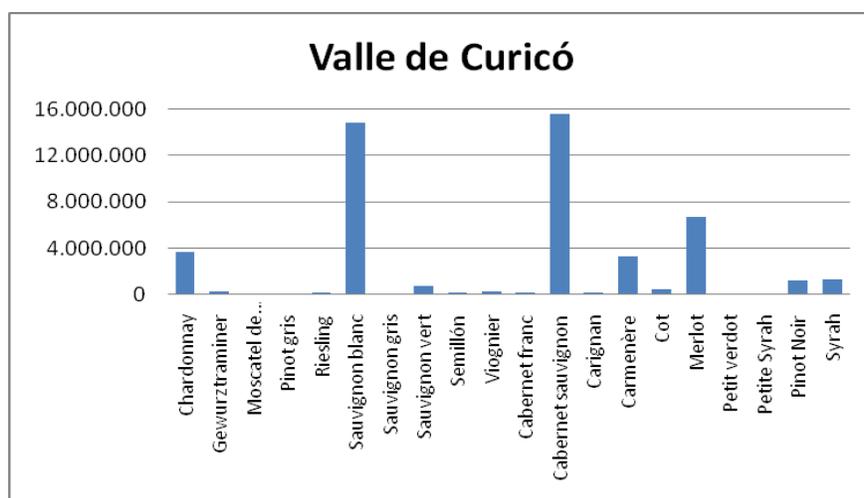


Figura 35. Producción en litros de vino Valle de Curicó. Fuente SAG 2011

## Condiciones climáticas

Las temperaturas en septiembre, a diferencia del año anterior fueron más benignas y se registraron pocas heladas que pudieran afectar la producción. Aún así, estas temperaturas fueron bajas para las normales del período. Las menores temperaturas se registraron en junio en la zona de Molina y fueron menores que la temporada anterior (Figura 36). Las extremas superiores fueron similares al año pasado.

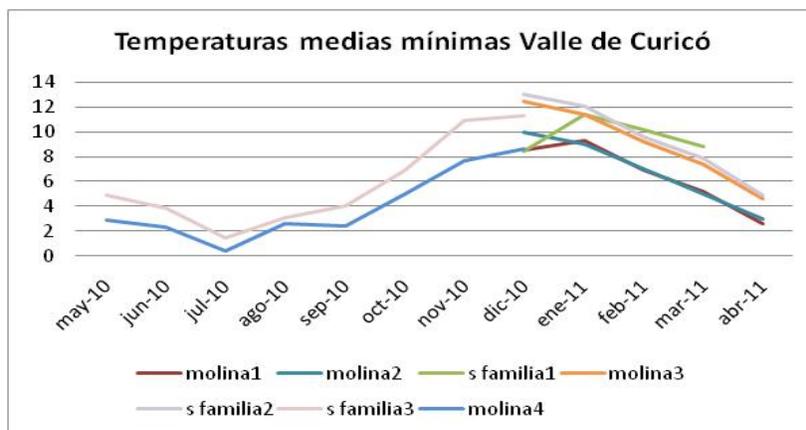


Figura 36. Temperaturas medias mínimas Valle de Curicó

Las temperaturas medias máximas oscilaron entre 11,5°C en julio y 35°C en enero (Figura 37) En invierno y primavera las curvas se mantuvieron constantes en las diferentes localidades y entrado el verano, éstas se bifurcaron, presentando mayores temperaturas en la zona de Sagrada Familia. Estas máximas fueron mayores en alrededor de 2°C en relación al año anterior.

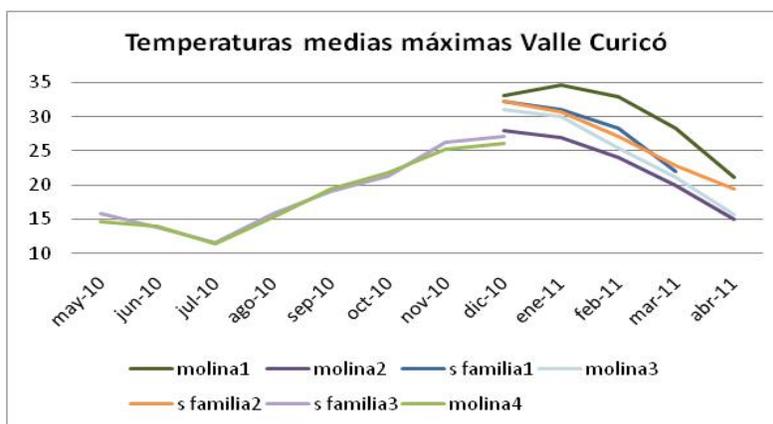
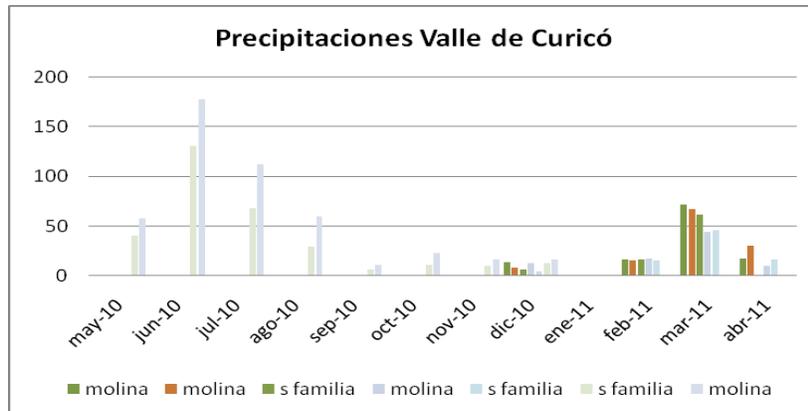


Figura 37. Temperaturas medias máximas Valle de Curicó

También se pudo ver que en la zona de Curicó no habría una variación en la acumulación térmica (Grados Día base 10°C) si se compara con la temporada pasada: Temporada 2010: 998 y temporada 2011: 1001. (Fuente. Agroclima)

Precipitó cerca de 500 mm hasta diciembre de 2010 (Figura 38), lo que representa un 15% de déficit en relación a un año normal, ya que la pluviometría en un año normal es de 589,9 mm. Las lluvias se concentraron en los meses de invierno y sólo enero fue un mes seco, se registró lluvia en todo el resto de los meses y en marzo, a comienzos de la cosecha hubo alrededor de 60 mm de agua caída.



**Figura 38. Precipitaciones Valle de Curicó**

En general, fue un año de buena sanidad, con problemas puntuales de botrytis en abril, principalmente por la sensibilidad de las pieles al momento de cosecha.

Respecto a las plagas, fue un año de alta presión de insectos, especialmente la falsa araña de la vid y el chanchito blanco, también de burritos.

Se ha observado más población de chanchito blancos y algo de oídio en el Merlot y, por primera vez, en el Carmenere. También algo de araña en Cabernet Sauvignon y Syrah. Chanchito blanco solo en Gewürztraminer, no así en el resto de las capas blancas.

Burritos en Syrah, Gewürztraminer y Cabernet Sauvignon.

### **Calidad de los vinos**

Caracteres muy varietales para todas las variedades.

Los tintos fueron correctos, pero no concentrados, de fruta media, taninos muy suaves y vinos menos estructurados en comparación al 2010.

El Merlot fue más diluido y de poca concentración con caída de color. El Cabernet Sauvignon fue correcto, de fruta media y de taninos suaves. El Syrah estuvo un poco más concentrado y con fruta, equilibrado. La cepa Carmenere con caracteres más pirazínicos que otros años, pero en boca más aterciopelados y con mejores pH.

En general, vinos bien logrados, pero no de mucha concentración.

## VALLE DEL MAULE

### **Antecedentes generales**

Rendimientos bajos debido, principalmente, a racimos livianos, más que a falta de racimos bayas pequeñas. Alta concentración, sanidad, vinos con excelentes colores, con taninos de calidad, potentes con gran potencial de guarda.

Producción en tercera y cuarta yema del brote en Cabernet Sauvignon principalmente. Se notó que los pH de las variedades tintas fueron más bajos que el año pasado seguramente por las temperaturas más frescas y menor cantidad de kilos por variedad. En general racimos mal formados y fuera de tipo para el cepaje, normalmente con una a dos semillas y livianos.

Nuevamente problemas de mano de obra para temporada de cosecha.

Las fermentaciones, tanto alcohólicas como malolácticas, se realizaron en forma más rápidas que el año pasado.

Las fechas de brotación fueron durante la primera quincena de septiembre para las variedades blancas y la segunda quincena del mismo mes para las tintas, mientras que el período de floración ocurrió con bastante concordancia entre cepas blancas y tintas en la segunda quincena de noviembre. La pinta en blancos ocurrió durante enero e incluso la primera quincena de febrero en Sauvignon Blanc en cepas tintas fue durante la segunda quincena de enero.

La cosecha, por otro lado, fue en marzo en Sauvignon Blanc y Chardonnay, primera quincena de abril en Viognier, marzo en Pinot Noir, fines de marzo y principios de abril en Merlot y fines de abril y principios de mayo en Cabernet Sauvignon, Syrah y Carmenere.

Según informe del SAG, este valle produjo 27.879.190 litros de vino (Figura 39), de los cuales 19.377.705 litros fueron de vinos tintos y el resto (8.501.485 litros) fueron vinos blancos. El detalle se presenta a continuación: vinos blancos; Sauvignon Blanc 4.018.051 litros, Chardonnay 3.362.078 litros, Syrah 1.307.190 litros, Moscatel de Alejandría 362.062 litros, Viognier 231.516 litros, Gewurztraminer 177.439 litros, Riesling 188.198 litros, Sauvignon gris 84.449 litros, Sauvignon vert 31.594 litros, Pinot blanc 23.164 litros, Pinot gris 12.152 litros, Semillón 10.782 litros. Vinos tintos; Cabernet Sauvignon 10.629.750 litros, Merlot 3.355.487 litros, Carmenere 1.381.936, Pinot Noir 1.000.108 litros, Carignan 735.808 litros, Cot 393.364 litros, Cabernet franc 380.439 litros, Petit verdot 106.484 litros, Sangiovesse 49.490 litros, Nebbiolo 18.293 litros, Tempranillo 17.860 litros, Garnacha 1.000 litros y Portugais bleu 496 litros.

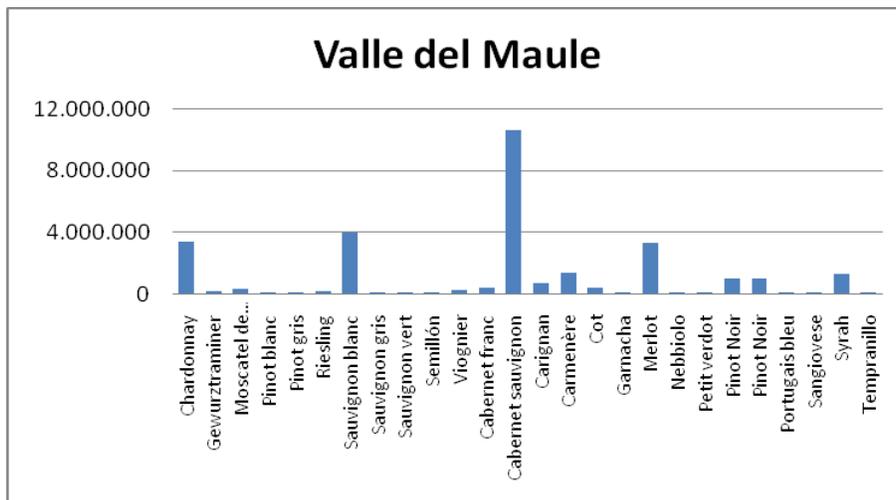


Figura 39. Producción en litros de vino Valle del Maule. Fuente SAG 2011

Hubo un ordenamiento natural de racimos, por lo que no fue necesario hacer fuertes raleos de fruta. Los racimos se presentaron más abiertos o sueltos, lo que ayudó a tener menor incidencia de enfermedades, además de una buena sanidad natural de las uvas por ausencia de precipitaciones que permitió esperar el momento óptimo de cosecha y tener una buena planificación de cosecha y uva de buena calidad.

El ser un año con clima fresco favoreció la maduración lenta, obteniendo uvas de alta calidad. En general, las condiciones climáticas fueron buenas, solo con dos lluvias en inicio de otoño, pero que afortunadamente no causaron daño, ni pérdida de calidad en las uvas, debido a que los fuertes vientos del sur secaron el viñedo rápidamente. No hubo falta de agua para el riego, por lo que en general las viñas tuvieron condiciones hídricas óptimas.

Existió concentración de fruta especialmente en Malbec, Carmenere y Cabernet Sauvignon.

Condiciones desfavorables de la vendimia fueron las heladas de primavera que mermaron la producción, provocando fuertes correrías en algunas variedades y atraso en la brotación, además de crecimiento de éstos, floración y cuaja en forma bastante desuniforme a nivel de racimos, incluso en la misma parra. También hubo un otoño muy frío y húmedo, con la consiguiente dificultad para madurar y tener que tomar mayores resguardos para evitar aparición de enfermedades.

En precosecha, la baja radiación solar (más días nublados) y vientos, afectó la maduración del Carmenere. Se estima que pudo producirse daño por heladas en el otoño del 2010, cuando los sarmientos aún no lignificaban bien y quizás también a inicios de primavera, con yema en inicio de algodón, lo que no se notó en forma evidente, pero que al final se reveló en baja de producción, menos racimos y más pequeños y livianos, además de pérdida temprana de follaje en algunas variedades como el Carmenere.

Se pudo constatar poca disponibilidad de mano de obra para realizar la cosecha en los volúmenes adecuados de cosecha diaria.

Hubo dos lluvias durante la cosecha, lo que produjo algunos focos de botrytis y pudrición ácida en Carmenere y que obligaron a adelantar la fecha estimada de cosecha en algunas variedades sensibles a botrytis, como el Syrah.

El calor al final de febrero y principios de marzo hizo que el Sauvignon Blanc madurara rápido en algunas zonas, creando algo de problemas de logística.

Además, algunas zonas quedaron con restricciones severas de agua, debilitando algunos viñedos y provocando algunas deficiencias nutricionales.

Para viñas de rulo, la sequía afectó a la baja sus rendimientos. Hubo mucha especulación respecto del precio de la uva, lo que implicó que los productores atrasaran su vendimia, esperando mejores precios.

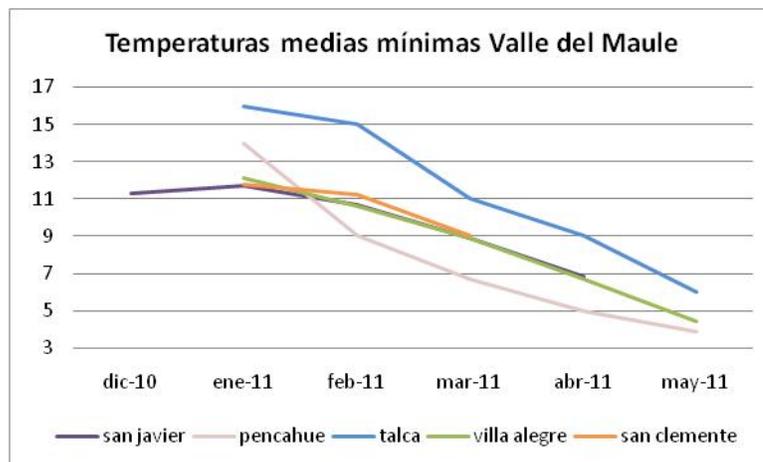
La temporada presentó, en general, uvas muy sanas, sin problemas de plagas ni enfermedades importantes esta temporada. Solo se registró aparición de botrytis en las variedades más tardías producto de las lluvias previas a la cosecha, como el Cabernet Sauvignon, Syrah y Carmenere. En algunos cuarteles de Cabernet se produjo daño importante de arañita roja. Esto fue un ataque tardío de verano dado por las temperaturas frescas hasta la mitad de enero.

Se observó un aumento progresivo de enfermedades asociadas a hongos de la madera, principalmente en Cabernet Sauvignon. Oídio muy controlado.

Año de mucha maleza en la viña, lo que implicó bastante control mecánico para evitar competencia de nutrientes y agua.

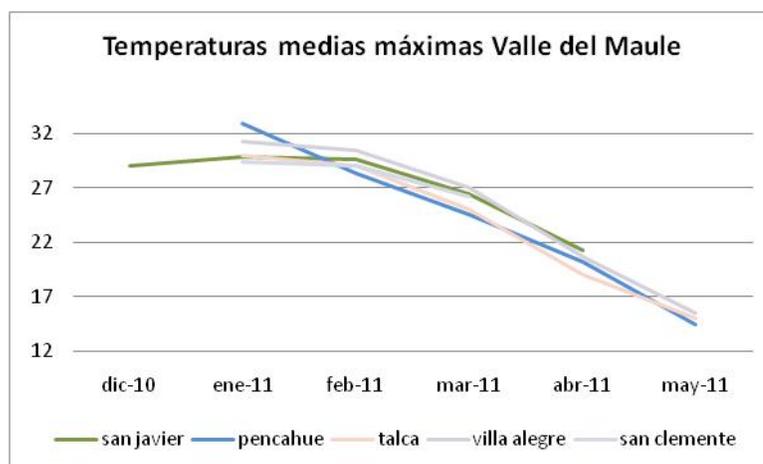
### **Condiciones climáticas**

Se tiene registro de las temperaturas estivales de la zona, las medias mínimas comienzan a disminuir a partir de febrero, encontrándose en cosechas con medias mínimas de alrededor de 8°C (Figura 40). La zona de Talca es la que presenta las mayores temperaturas mientras que Péncahue las menores. Estas temperaturas cayeron más rápido este año en comparación al 2010, donde febrero y marzo tenían alrededor de 11°C.



**Figura 40. Temperaturas medias mínimas Valle del Maule**

Las temperaturas medias máximas durante el verano mantuvieron sus máximas en enero con cerca de 33°C en Péncahue, estas temperaturas fueron más o menos constantes en todas las localidades estudiadas y también tuvieron una caída drástica a comienzos de otoño, llegando al mes de mayo con alrededor de 15°C (Figura 41), a diferencia del año anterior donde las altas temperaturas se mantuvieron por lo menos hasta abril.



**Figura 41. Temperaturas medias máximas Valle del Maule**

El agua caída desde diciembre a mayo fue alrededor de 100mm (Figura 42) que se registró durante los meses de cosecha, sin embargo, como se describió anteriormente, no causó daños en la sanidad de la uva obtenida.

Estas precipitaciones fueron mayores a la temporada anterior donde se registró un verano más bien seco.

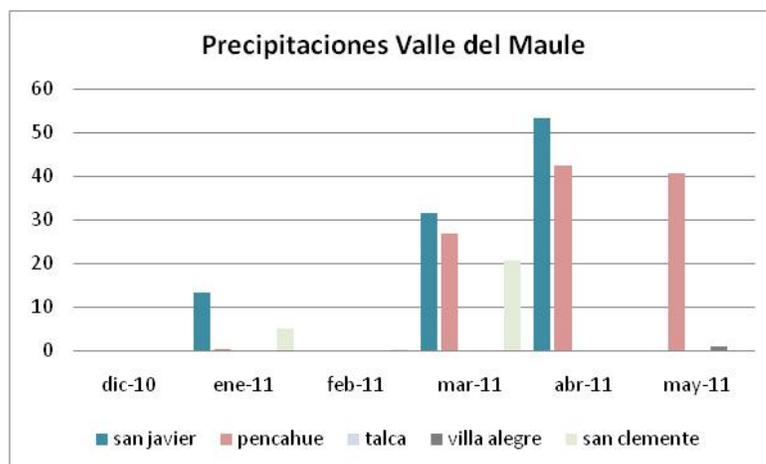


Figura 42. Precipitaciones Valle del Maule

## Calidad de los vinos

Superior a otros años en todas las variedades, hasta el momento se observa una calidad de media a alta en las distintas variedades (blancas y tintas), con una buena concentración y expresión de fruta. Menos intensidad aromática que el año anterior, pero mejor boca.

En general, los aromas son intensos y bien definidos. Muy buen color en los tintos, con matices violáceos vivos. Buena acidez en casi todas las variedades, excepto Carmenere, que como es habitual es baja. Los pH de tintos están normales en rangos de 3,4 a 3,6 para Merlot, Cabernet y Syrah, y en 3,7 para Carmenere.

Pinot Noir: ofreció vinos frutosos en nariz y boca, con buen nivel de acidez y jugosos.

Merlot: vinos de buena concentración y equilibrio en boca. Aromáticamente presentan notas a frutas rojas y especias.

Syrah: vinos con buena fruta en nariz y notas florales, pero de bocas más livianas y jugosas. Gran color, vinos jugosos, quizás con una falta de profundidad en boca; mucha fruta negra, alquitrán y grafito.

Malbec: vinos con concentración en boca y aromas a frutas rojas maduras. Entradas en bocas muy dulces y con taninos redondos.

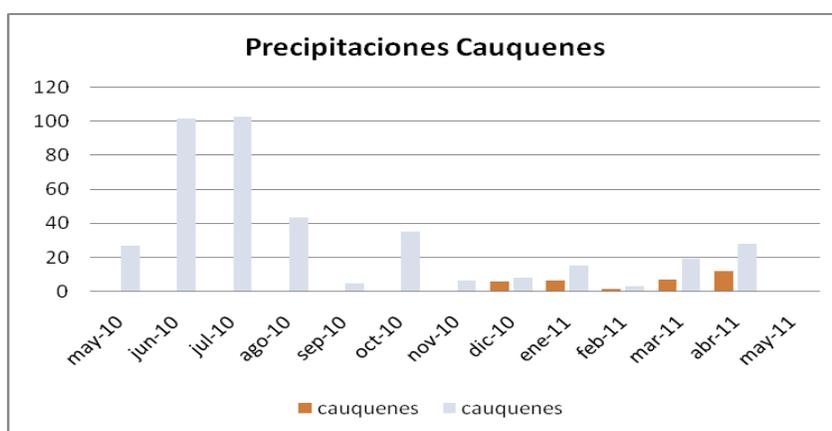
Carmenere: vinos de concentración media. Aromáticamente correctos donde predominan frutas rojas maduras, especias y un poco de pimentón. Excelente color, equilibrio en boca, especiados en nariz.

Cabernet Sauvignon: vinos de cuerpo medio, falta mejorar la estructura en boca. Taninos un poco secantes, pero no verdes. En nariz predominan las notas a frutas rojas frescas. Grasa, taninos de calidad, gran volumen, nariz compleja.

Cabernet Franc: gran color, mucha grasa y sapidez; equilibrio en boca, nariz compleja, floral.

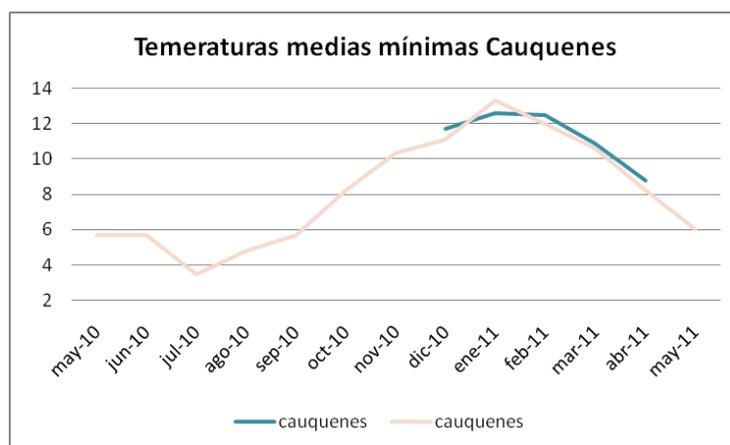
### Cauquenes.

Las lluvias registradas marcaron alrededor de 330 mm, siendo considerablemente inferior al agua caída la temporada anterior, con un 40% de déficit hídrico (Figura 43).

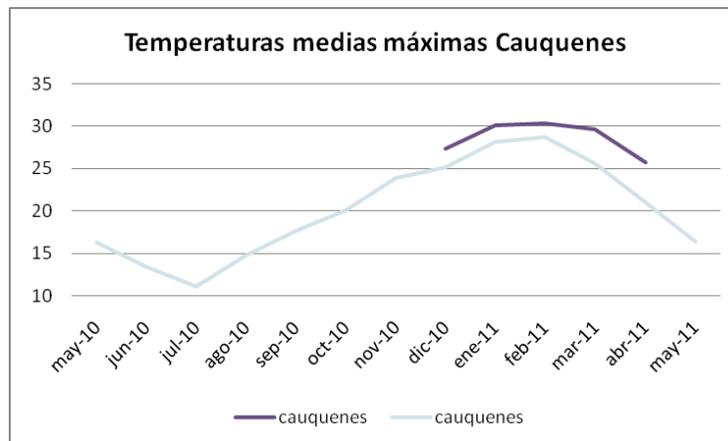


**Figura 43. Precipitaciones Cauquenes**

Las temperaturas, tanto medias como mínimas, han fueron similares a la temporada anterior, sólo las máximas han sido un poco menores que las últimas temporadas, pero en muy baja proporción (Figuras 44 y 45).



**Figura 44. Temperaturas medias mínimas Cauquenes**



**Figura 45. Temperaturas medias máximas Cauquenes**

La alta oscilación térmica post pinta favoreció alta intensidad colorante en variedades tintas, sobre todo en finas. Las bajas temperaturas en verano y otoño favorecieron la acidez titulable y bajo pH en vinos, logrando mostos sanos, menos propensos a la oxidación y de vivo color.

La baja carga producto de mala inducción en 2009 favoreció la madurez en variedades tintas tardías, sobre todo País. El principal aspecto fueron las bajas temperaturas en las noches estivales, que permitieron una óptima madurez y mantener la fresca acidez de las uvas blancas.

Favorable resultó el control de la vendimia en aplicaciones y logística por los bajos rendimientos obtenidos principalmente en Chardonnay.

La sequía de cara a la vendimia afectó de forma importante los rendimientos en el área de Cauquenes, provocando además una merma importante en el rendimiento general sobre todo en viñedos de secano.

La baja acumulación térmica y la sequía en zonas costeras provocaron que algunas uvas no llegaran a madurez industrial, presentándose vinos de grado alcohólico bajo o ajustado a la ley.

La enfermedad que más afectó esta temporada fue el oídio, en especial en la variedad Chardonnay, además de pérdidas considerables de fruta sobre todo en variedades finas y moscateles de vega.

### **Calidad de los vinos**

Los vinos de cepas Sauvignon Blanc están con una gran concentración de tioles, de buena intensidad y muy elegantes (con notas minerales).

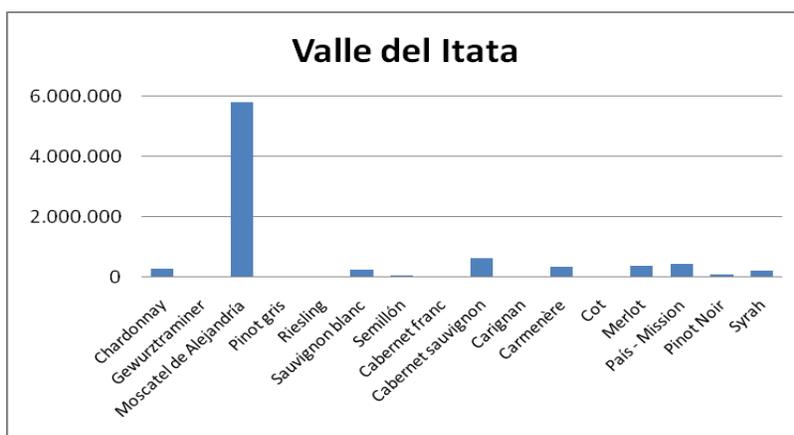
El Chardonnay se presenta muy expresivo de gran elegancia y con muy buen volumen en boca, de alcoholes muy equilibrados.

El Viognier es un vino de gran tipicidad y buena intensidad con notas a miel.

## ZONA SUR

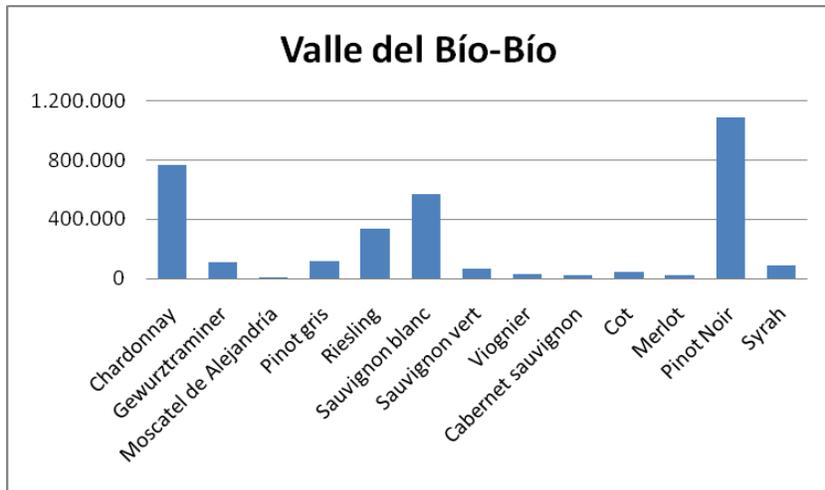
Esta zona corresponde los valles del Itata, Valle del Bio-Bio y Valle del Malleco. La producción final de vinos por valle es la siguiente.

Según informe del SAG, Valle de Itata (Figura 46): 8.531.469 litros totales distribuidos en 2.131.792 litros de vinos tintos (612.792 litros de Cabernet Sauvignon, 438.285 litros de País-Misión, 363.234 litros de Merlot, 353.088 litros de Carmenere, 218.208 litros de Syrah, 94.092 litros de Pinot Noir, 23.100 litros de Carignan, 18.993 litros de Cot, 10.000 litros de Carignan) y 6.399.677 litros de vinos blancos (5.802.045 litros de Moscatel de Alejandria, 262.236 litros de Chardonnay, 257.454 litros de Sauvignon Blanc, 39.536 litros de Torontel, 15.104 litros de Pinot gris, 13.909 litros de Riesling, 9.393 litros de Gewurztraminer).



**Figura 46. Producción en litros de vino Valle del Itata.** Fuente SAG 2011

Valle del Bio Bio (Figura 47): Con un total de 3.269.198 litros producidos entre cepas tintas y blancas (1.264.808 litros y 2.004.390 litros respectivamente) el detalle de la producción es el siguiente: vinos tintos; Pinot Noir 1.084.584 litros, Syrah 91.562 litros, Cot 43.200 litros, Merlot 23.312 litros, Cabernet Sauvignon 22.150 litros. Vinos blancos; Chardonnay 764.917 litros, Sauvignon Blanc 567.887 litros, Riesling 333.344 litros, Pinot gris 120.999, Gewurztraminer 109.543 litros, Sauvignon vert 68.100 litros, Viognier 29.600 litros y Moscatel de Alejandria 10.000 litros.



**Figura 47. Producción en litros de vino Valle del Bio Bio.** Fuente SAG 2011

## VALLE DEL MALLECO

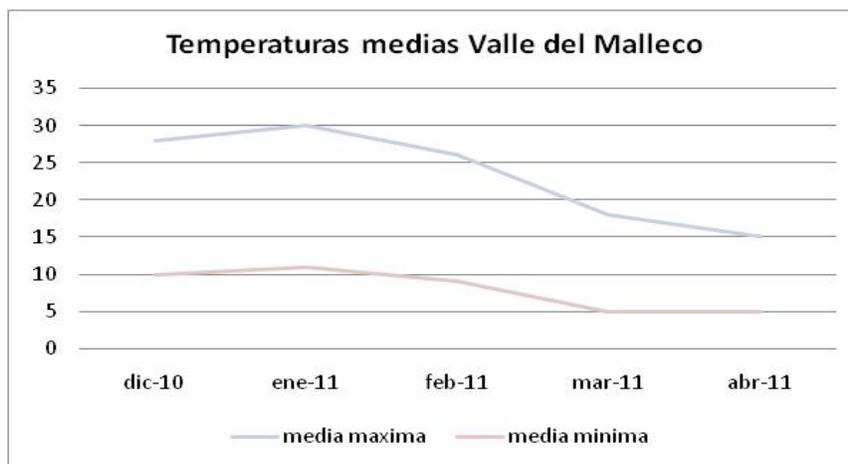
La brotación en cepa blancas ocurrió la segunda quincena de septiembre, mientras que para Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmenere y Syrah fue durante la primera quincena de octubre

Periodo de floración con lluvias y vientos, presentando problemas de corrimiento en variedades como Merlot, Carmenere y Moscatel de Alejandria lo que trajo como consecuencia la disminución en el rendimiento. También se detectaron problemas sanitarios como la incidencia de mildiú que aumentó el problema antes mencionado.

Hubo algunas heladas en octubre en algunos sectores, eso sí, menos intensas que la temporada anterior.

Respecto a la sanidad de la uva, muy bajo porcentaje de botrytis (5%), a pesar de provenir de zona con abundante lluvia. Lo anterior favoreció una buena fermentación alcohólica. Buen equilibrio azúcar-acidez, alta calidad de la cosecha, otoño seco y cosecha tranquila, en Mayo.

Las temperaturas medias máximas y mínimas fueron mayores a la temporada anterior, llegando incluso a temperaturas de 30°C en el mes de enero (Figura 48).



**Figura 48. Temperaturas medias máximas y mínimas Valle del Malleco**

## ANEXO 1

Lista Encuestas Recibidas por valle. Valles ordenados alfabéticamente.  
(Viñas que se repiten en un valle representan distintas localidades)

| <b>N °</b> | <b>valle</b> | <b>viña</b>          |
|------------|--------------|----------------------|
| 1          | Aconcagua    | Errázuriz            |
| 2          | Aconcagua    | San Esteban          |
| 3          | Cachapoal    | trabun wines         |
| 4          | Cachapoal    | Torreón de paredes   |
| 5          | Cachapoal    | Undurraga            |
| 6          | Cachapoal    | Ventisquero          |
| 7          | Cachapoal    | Altair               |
| 8          | Cachapoal    | Anakena              |
| 9          | Cachapoal    | Casas del Toqui      |
| 10         | Cachapoal    | La Rosa              |
| 11         | Cachapoal    | Morandé              |
| 12         | Cachapoal    | Valle Secreto        |
| 13         | Cachapoal    | VIK                  |
| 14         | Casablanca   | Villard              |
| 15         | Casablanca   | Santa Rita           |
| 16         | Casablanca   | Veramonte Primus     |
| 17         | Casablanca   | Veramonte            |
| 18         | Casablanca   | Casas del Bosque     |
| 19         | Casablanca   | fdo jordan           |
| 20         | Casablanca   | ventisquero          |
| 21         | Cauquenes    | Lomas de Cauquenes   |
| 22         | Cauquenes    | Undurraga            |
| 23         | Colchagua    | Casa Silva           |
| 24         | Colchagua    | Casa Silva           |
| 25         | Colchagua    | Casa Silva           |
| 26         | Colchagua    | Polkura              |
| 27         | Colchagua    | Misiones de Rengo    |
| 28         | Colchagua    | Undurraga Colchagua  |
| 29         | Colchagua    | Undurraga Huique     |
| 30         | Colchagua    | Santa Rita           |
| 31         | Colchagua    | Viña del nuevo Mundo |

|           |           |                      |
|-----------|-----------|----------------------|
| <b>32</b> | Colchagua | Ventisquero Apalta   |
| <b>33</b> | Colchagua | Ventisquero Lolol    |
| <b>34</b> | Curicó    | Miguel Torres        |
| <b>35</b> | Curicó    | Altacima             |
| <b>36</b> | Curicó    | Aresti               |
| <b>37</b> | Curicó    | Echeverria           |
| <b>38</b> | Curicó    | Pirazzoli            |
| <b>39</b> | Curicó    | Pirazzoli            |
| <b>40</b> | Curicó    | Requingua            |
| <b>41</b> | Curicó    | San Pedro            |
| <b>42</b> | Curicó    | Santa Rita           |
| <b>43</b> | Curicó    | V. los cerrillos     |
| <b>44</b> | Curicó    | Valdivieso           |
| <b>45</b> | Itata     | fdo jordan           |
| <b>46</b> | Limarí    | Dalbosco             |
| <b>47</b> | Limarí    | Ocho Tierras         |
| <b>48</b> | Limarí    | San Pedro            |
| <b>49</b> | Limarí    | Tamaya               |
| <b>50</b> | Maipo     | Morande              |
| <b>51</b> | Maipo     | Ventisquero          |
| <b>52</b> | Maipo     | Aquitania            |
| <b>53</b> | Maipo     | Cousiño Macul        |
| <b>54</b> | Maipo     | Portal del Alto      |
| <b>55</b> | Maipo     | Undurraga Codigua    |
| <b>56</b> | Maipo     | Undurraga Talagante  |
| <b>57</b> | Maipo     | Undurraga Los morros |
| <b>58</b> | Maipo     | Santa Ema            |
| <b>59</b> | Maule     | J Bouchon            |
| <b>60</b> | Maule     | Bustamante           |
| <b>61</b> | Maule     | Carta Vieja          |
| <b>62</b> | Maule     | Casa Donoso          |
| <b>63</b> | Maule     | concha y toro        |
| <b>64</b> | Maule     | Portal del Alto      |
| <b>65</b> | Maule     | San Pedro            |
| <b>66</b> | Maule     | Saavedra             |
| <b>67</b> | Maule     | Sol de Chile         |
| <b>68</b> | Maule     | Tabontinaja          |

|           |             |                    |
|-----------|-------------|--------------------|
| <b>69</b> | Maule       | Valle frío         |
| <b>70</b> | Colchagua   | San José de Apalta |
| <b>71</b> | San Antonio | Casa Marín         |
| <b>72</b> | San Antonio | Matetic            |
| <b>73</b> | San Antonio | Undurraga          |
| <b>74</b> | Traiguén    | Aquitania          |