



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

## Informe de la Vendimia 2012

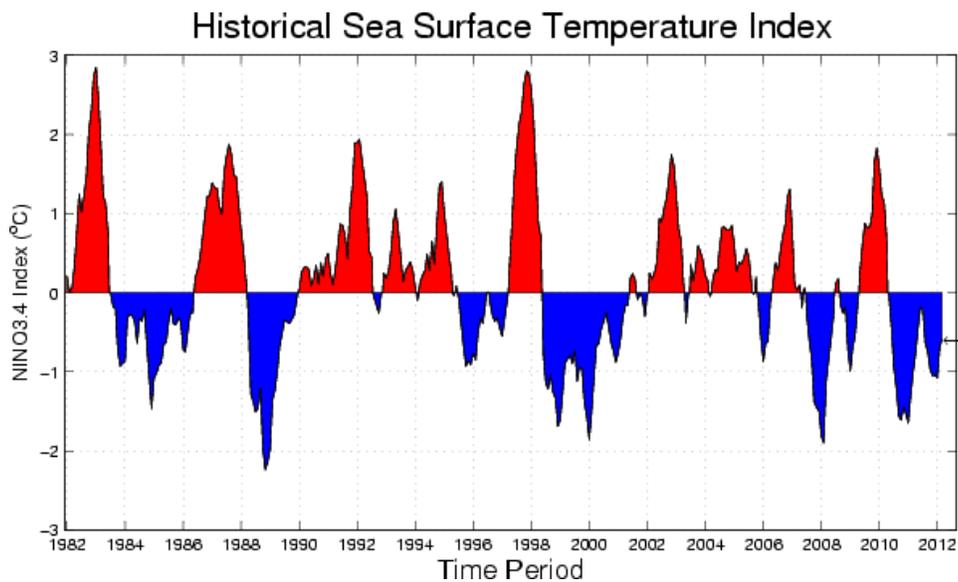
La Asociación Nacional Gremial de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile elaboró el Informe de Vendimia 2012. Para este efecto se recopiló información desde el 2011, de modo de considerar los antecedentes climáticos y su efecto en el desarrollo de los estados fenológicos de la vid hasta el momento de la vendimia.

Este informe analiza el periodo mayo 2011 y mayo 2012 como año vitivinícola, por lo que los datos entregados se refieren a este lapso de tiempo.

Esta temporada ha estado marcada por las altas temperaturas en la zona central del país durante todo el verano y el de otoño, por lo que se la acumulación de azúcares en las bayas se adelantó en relación a años anteriores.

La razón de las altas temperaturas y ausencia de lluvias durante el período pasado es la presencia del fenómeno de la Niña el cual se manifestó a partir del mes de septiembre cuando resurgieron las condiciones de enfriamiento en el Pacífico ecuatorial central, especialmente la temperatura superficial del mar y además se presentaron vientos más intensos en la superficie oceánica, lo que hizo prever un nuevo episodio de este fenómeno a partir de la primavera de 2011 que persistiría durante la primera mitad del 2012. Durante octubre continuó intensificándose el enfriamiento de la temperatura superficial del mar en la región del Pacífico ecuatorial central, demostrando las primeras señales de un nuevo episodio de La Niña, presentándose anomalías negativas que variaron entre 1.0 y 0.7°C, ya en diciembre el océano Pacífico ecuatorial continuó mostrando un intenso enfriamiento de las aguas oceánicas, con anomalías que oscilaron entre 1 y 2°C por debajo del promedio, siendo este mes la fase de máximo desarrollo del fenómeno de La Niña.

Ésta condición se mantuvo en el Pacífico ecuatorial, hasta el mes de abril del presente año, para luego disiparse y comenzar una fase neutra.



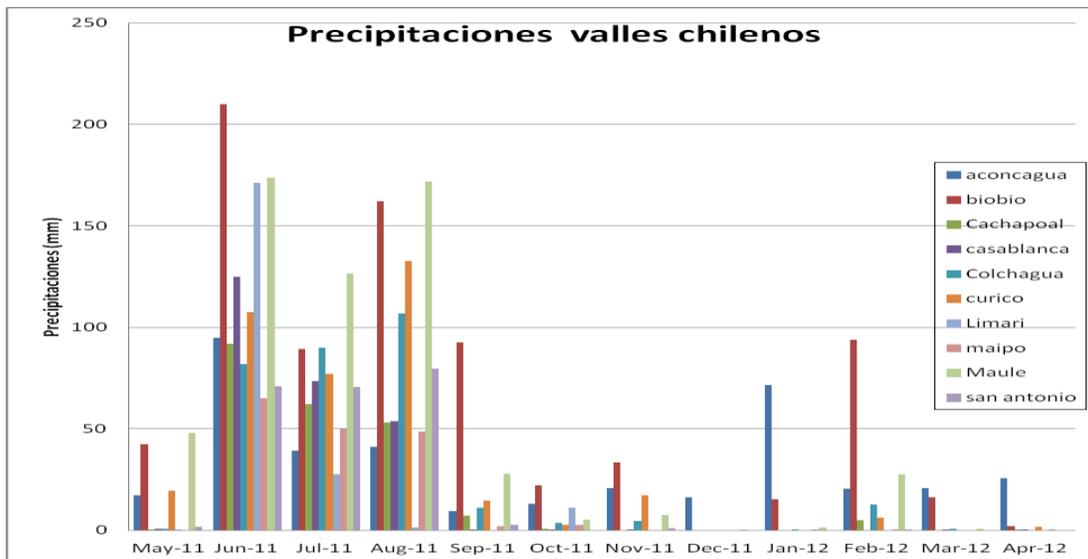
**Figura 1: Temperatura histórica de la superficie del mar. Azul, pronóstico Niña, rojo, pronóstico Niño.** Fuente: <http://iri.columbia.edu/climate/ENSO/currentinfo/figure2.html>

El registro climático en cuanto a precipitación y temperaturas para Chile durante la última parte del año 2011 y el principio del 2012 fue el siguiente:

**Precipitación Acumulada:**

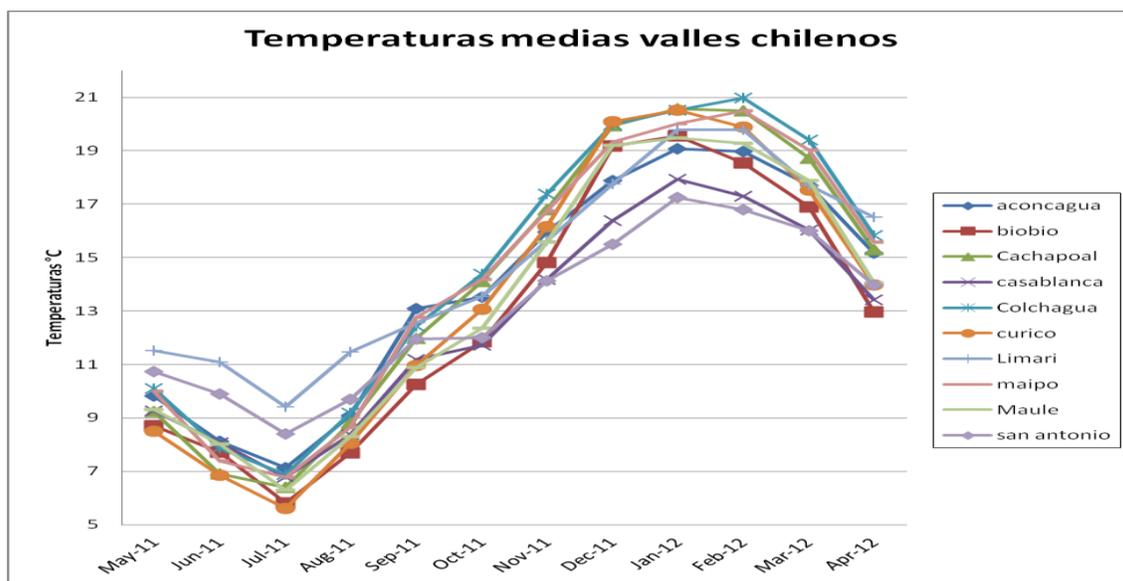
Precipitaciones en torno a lo Normal se presentaron entre las Regiones de Arica-Parinacota y Metropolitana.

Entre las Regiones de O'Higgins y Los Lagos, se presentaron precipitaciones Bajo lo Normal.



**Figura 2. Precipitaciones Valles Chilenos en temporada 2011-2012** Fuente: [www.meteovid.cl](http://www.meteovid.cl)

**Temperatura:**



**Figura 3. Temperaturas medias Valles Chilenos en temporada 2011-2012** Fuente: [www.meteovid.cl](http://www.meteovid.cl)

**Temperatura Máxima**

La temperatura máxima se presentó en torno a lo normal entre las Regiones de Antofagasta y Coquimbo. En cambio, la temperatura máxima sobre lo normal se presentó entre las Regiones de Valparaíso y del Maule.

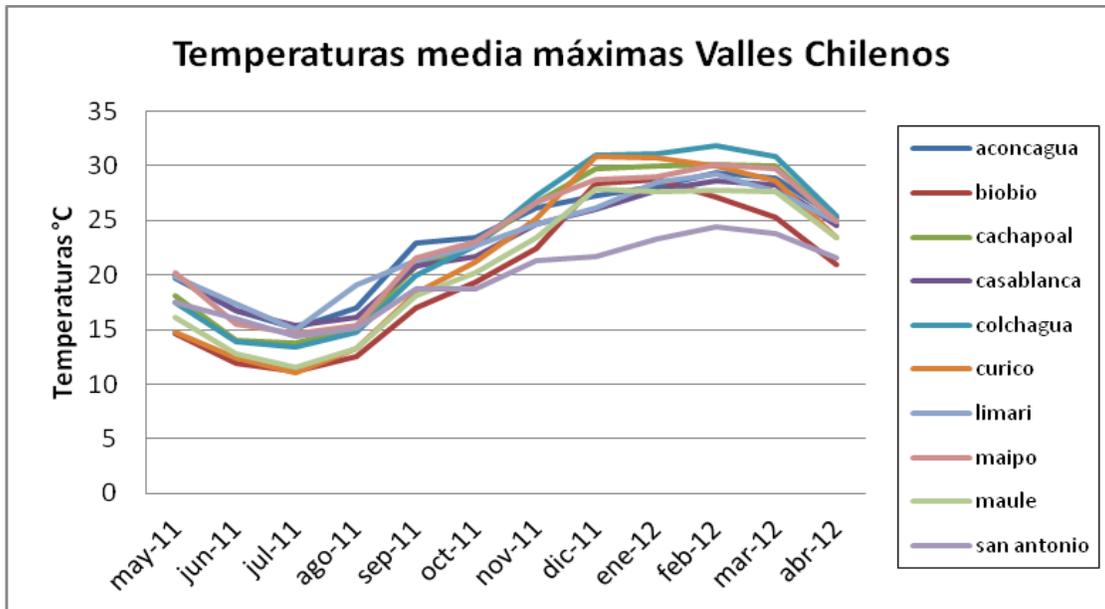


Figura 4. Temperaturas medias máximas Valles Chilenos Fuente: www.meteovid.cl

### Temperatura Mínima

La temperatura mínima se presentó Bajo lo Normal entre las Regiones de La Araucanía y Los Lagos. En torno a lo Normal, se presentó en las Regiones de Atacama y del Bío-Bío.

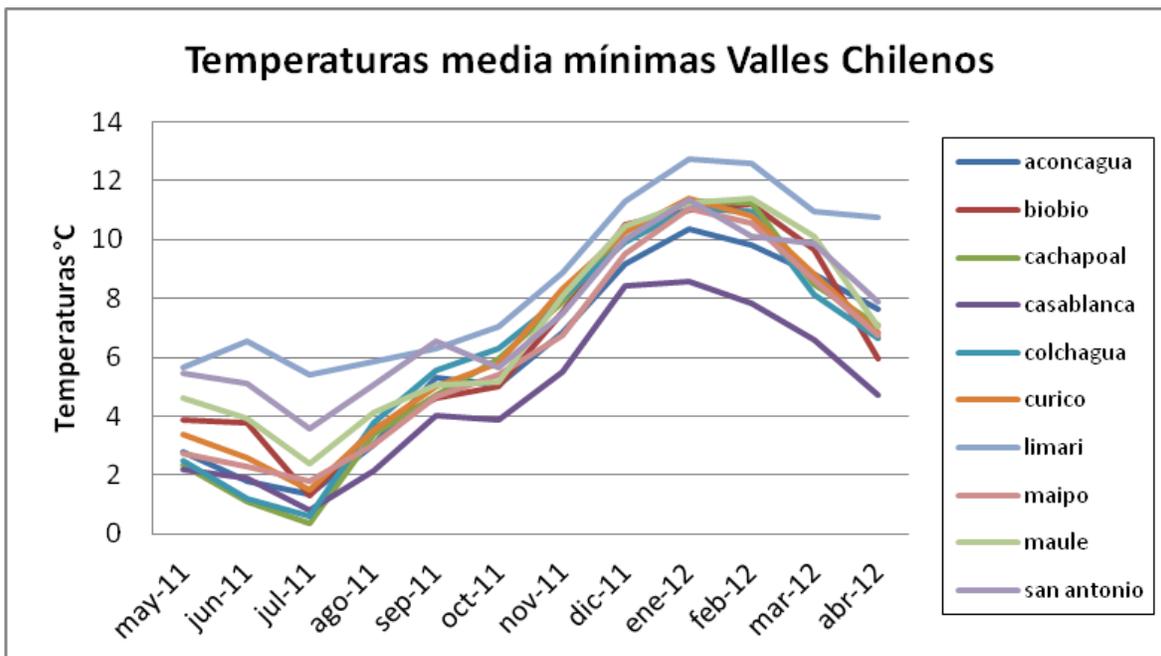
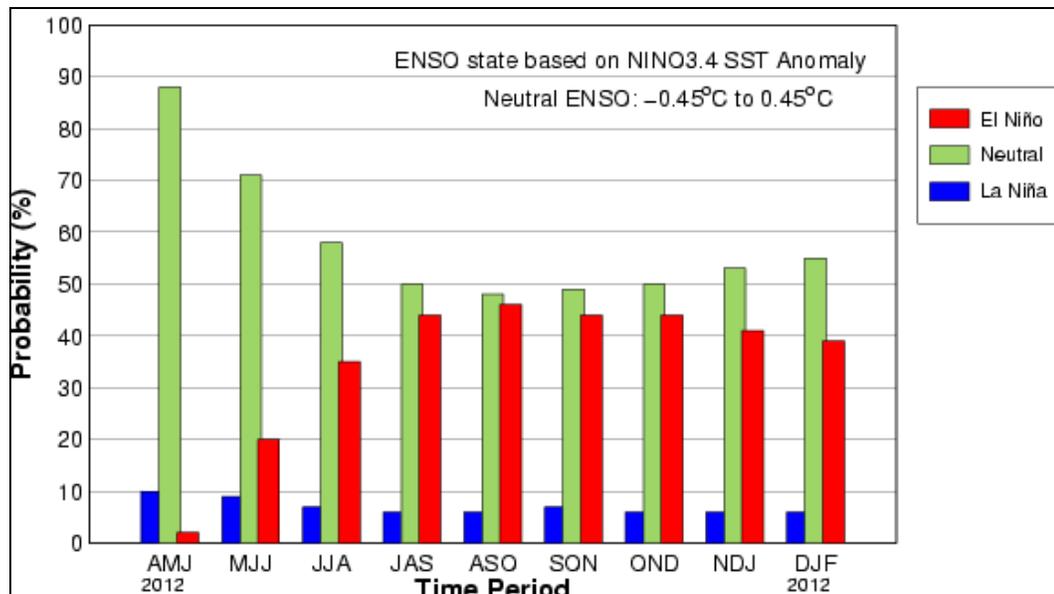


Figura 5. Temperaturas medias mínimas Valles Chilenos Fuente: www.meteovid.cl



**Figura 6. Pronóstico 2012 fenómenos Niño/Niña**

Fuente: <http://iri.columbia.edu/climate/ENSO/currentinfo/figure3.html>

Los efectos de la presencia del fenómeno de la niña se vio reflejado, según los informes entregados por la DMC (Dirección Meteorológica de Chile), a un incremento por sobre lo normal de las temperaturas máxima, principalmente concentradas en la región central, entre Valparaíso y Curicó, alcanzando anomalías positivas entre 0.3 y 1.3°C durante la primavera, marcando registros de temperaturas sobre los 32°C durante el verano y presentándose el mes de marzo como uno de los más calurosos de la historia contemporánea. Esto significó reducir el ciclo de madurez de las uvas y en general los enólogos adelantaron la fecha de cosecha en alrededor de dos a tres semanas en promedio en el valle vitivinícola, privilegiando calidad varietal de los vinos a producir por sobre los altos grados alcohólicos potenciales que llevaría esperar a fechas históricas de cosecha. Sin embargo en sectores con mayor disponibilidad de agua en napas, las fechas de cosecha no se adelantaron significativamente. Una de las excepciones fue la zona sur del país, en el Valle de Itata, en donde la cosecha se retrasó en algunos días por falta de °Brix.

La temperatura mínima media del aire, se caracterizó por presentar un enfriamiento en gran parte del país, con anomalías negativas entre 0.1 y 1.1°C, esta condición llevó a mantener las características de buena acidez en las uvas sobre todo en los valles fríos a pesar de las altas temperaturas registradas mencionadas anteriormente.

Las precipitaciones durante la primavera de 2011, estuvieron por debajo de los valores medios climatológicos, especialmente la región centro y sur del país. Las mayores anomalías negativas estuvieron centradas entre San Fernando y Puerto Montt, con descensos de entre 20 y 65 mm. Excepcionalmente, la región del centro norte del país, producto de una baja segregada, originó precipitaciones de 14 mm en la costa de la IV región a mediados de octubre.

La ausencia reiterativa de lluvias de primavera, el déficit en las precipitaciones durante el invierno y las altas temperaturas medias del verano, se manifestaron con algún grado de deshidratación en cepas como Merlot y Cabernet-Sauvignon de laderas en zonas con mayores problemas de disponibilidad de agua.

La calidad sanitaria de las plantas en general fue excepcional, con ausencia casi total de problemas fúngicos, oidio y botrytis, en todo el valle principalmente debido a la ausencia de lluvias a fin del verano y a principio de otoño, si se vio un aumento de incidencia de arañita roja por altas temperaturas ocurridas en los meses de verano, principalmente en Cabernet-Sauvignon y Chardonnay, en sectores localizados.

La cosecha 2012 fue mayor a la del 2011 y mayor a un año promedio aproximadamente entre un 14% y un 18%. La temporada estuvo marcada por una diversa tendencia respecto a la cosecha promedio y del año anterior, presentándose casos completamente opuestos según cada localidad. Algunas localidades particularmente de la zona centro sur del país presentaron alzas del 10-20% en cepas como Sauvignon blanc, y de 15 a 25% en Cabernet-Sauvignon y Syrah, mientras que localidades del norte vieron mermadas sus producciones en un porcentajes similares. En los vinos tintos, Pinot Noir principalmente, se han observado condiciones similares, con rendimientos semejantes a la cosecha 2011. Los otros cepajes tintos terminaron la temporada con rendimientos 5 a 10% superiores a un año promedio pero con reducciones sistemáticas de peso en cada semana que se esperaba la cosecha. Los eventos de deshidratación fueron muy intensos en el verano especialmente en Merlot o Cabernet-Sauvignon de suelos cortos, laderas y valles mas cálidos, donde la producción se redujo entre un 15% y hasta un 50%. También se registraron algunas excepciones particulares con heladas de primavera en la zona centro sur.

La calidad de los vinos obtenidos tiene el factor común de muy buena condición sanitaria y carácter frutal maduro. Los vinos blancos presentan intensidad y calidad de aromas media alta y niveles medios de acidez. No se registraron problemas de fermentación en general, pero si problemas importantes en casos particulares de cuarteles con deshidratación de bayas y fechas de cosecha tardía con más de 25°Brix. En Pinot noir, por otro lado, se encontraron buenas características aromáticas, buena acidez y tampoco hubo problemas durante el desarrollo de la fermentación salvo para sectores específicos. Para esta temporada fue muy relevante en el resultado de los vinos el criterio de cosecha utilizado, ya que se registraron diferencias de fecha de cosecha de 0 a 30 días para un mismo cuartel en las distintas viñas respecto al 2011.

En síntesis la vendimia 2012 se presentó adelantada principalmente por déficit hídrico y altas temperaturas. Los viticultores y enólogos que reaccionaron a las condiciones de altas temperaturas que el fenómeno de la Niña traería consigo evitaron alcoholes altos, se logro buena sanidad de las plantas y buena calidad esperada para los vinos producidos. Por otro lado, como se ha repetido de años anteriores, la contratación de mano de obra para labores de vendimia fue complicada por competencia principalmente con otras áreas

de la agricultura, lo que llevó a trabajar en la gran mayoría de las bodegas con menor número de gente durante los meses de vendimia.

## Análisis General por Valle

### VALLES DE ELQUI Y LIMARÍ (ZONA NORTE)

#### **Antecedentes generales**

La pinta fue larga y heterogénea, se registró durante la primera quincena de enero en las cepas blancas Sauvignon blanc y Chardonnay, por su parte Viognier pintó la segunda quincena del mismo mes junto a las variedades tintas Cabernet-Sauvignon y Syrah, mientras que la pinta en Carmenère se llevó a cabo durante los primeros días de febrero. La acumulación de °Brix desde pinta en adelante fue muy acelerada aumentando en algunos casos hasta 4° Brix por semana.

En el período de cosecha se apreció una madurez acelerada, ya que Sauvignon blanc se cosechó durante la segunda quincena de febrero, junto con Chardonnay la que además se siguió cosechando hasta las primeras semanas de marzo donde se traslapó con otra cepa blanca, Viognier. En general las variedades blancas se cosecharon al menos 1-2 semanas antes que el año pasado, lo que en algunos casos afectó la gestión de la cosecha ya que no se previó con antelación. La cosecha de cepas tintas comenzó con Merlot durante la primera quincena de marzo, luego Pinot noir a comienzos de abril, seguido por Cabernet-Sauvignon y terminando durante todo el mes de mayo con Carmenère y Syrah.

Las cosechas tardías se vieron favorecidas con un incremento en los niveles de azúcar.

A pesar de este adelanto en las fechas de cosechas hubo ciertos sectores cercanos a Punitaqui, que al contrario de toda la región la cosecha se realizó un poco más tarde, sin que esto afectara la elaboración de los vinos.

Muy buena sanidad en variedades blancas, producto de la ausencia de precipitaciones durante el período de cosecha. Presencia de burrito en el general de las variedades blancas.

*Botrytis* prácticamente no se observó, solo en pequeños sectores plantados con Sauvignon blanc, pero muy poca presencia y algo de carga de *oídio* en Chardonnay. Muy buena sanidad en tintos, solo algo de chanchito blanco y *Botrytis* en algunos sectores sin embargo no afectaron la calidad del cultivo.

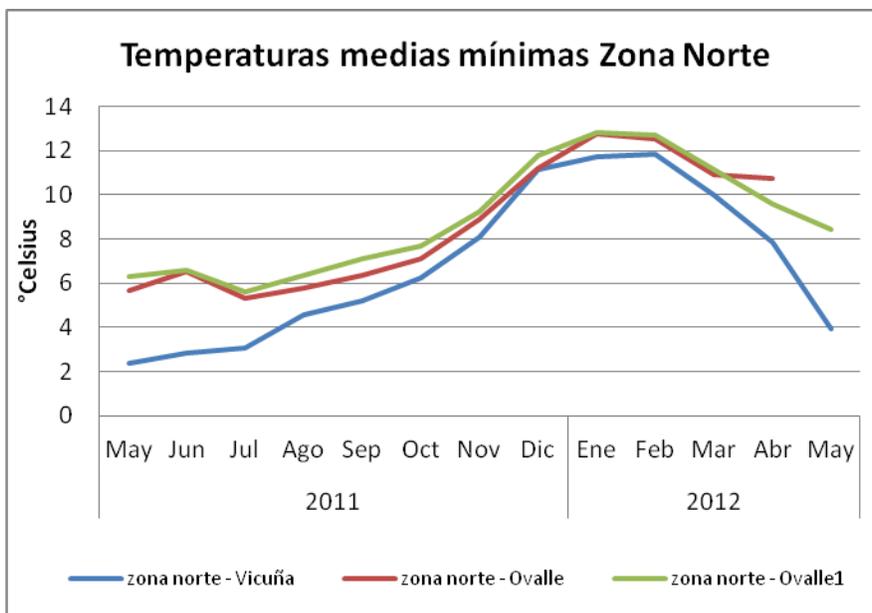
El rendimiento de las cepas blancas cosechadas hasta el momento se encuentra con un pequeño déficit de cerca del 10% en relación a la temporada anterior, principalmente por problemas de sequía. Cepas tintas como Syrah y Cabernet-Sauvignon, registraron un leve

alza, de cerca del 15% en las producciones respecto a las estimaciones realizadas, sin embargo no se afectó la calidad de esta producción debido a las excelentes condiciones climáticas para estas cepas. En el resto de las cepas se vio variaciones de rendimiento de alrededor del 5%.

Algunos problemas presentes en el valle fue algo de deshidratación en Merlot, la falta de agua de riego durante el fin de la temporada y escasez de mano de obra como ya se está haciendo frecuente en todo el valle vitivinícola chileno en las distintas temporadas.

### Condiciones climáticas

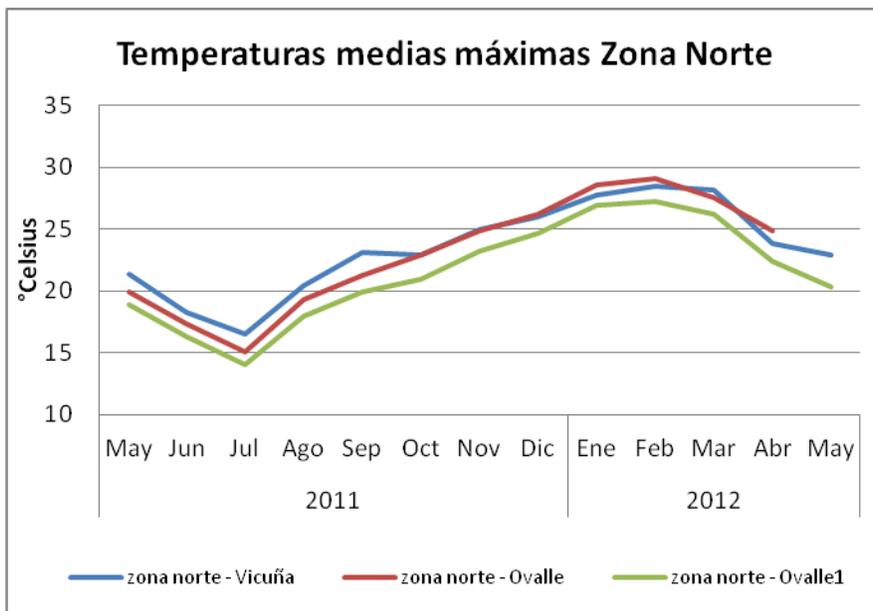
En general no se registraron daños por heladas de primavera en los valles de Elqui y Limari. Las temperaturas para los primeros meses del año fluctuaron entre 27 y 28°C como temperaturas máximas y 13 y 14°C como mínimas, específicamente las temperaturas tanto mínimas como máximas del mes de enero fueron 1 grado promedio más altas que la temporada 2011, en febrero la temperatura media mínima fue similar a la temporada pasada pero la temperatura media máxima fue 2°C superior en esta temporada. Las altas temperaturas durante la temporada, provocaron una acelerada acumulación de °Brix, que en algunos casos llegó hasta 4° brix por semana, lo que finalmente llevó a adelantar la cosecha en 2 semanas en promedio.



**Figura 7. Temperaturas medias mínimas Zona Norte** Fuente: [www.meteovid.cl](http://www.meteovid.cl)

Las temperaturas medias mínimas registradas en los tres estaciones de la zona norte oscilaron con un promedio de entre 3°C durante el mes de julio y cerca de los 12°C en el mes de enero (Figura 7). Por otro lado las temperaturas medias máximas tuvieron sus

extremas en julio con alrededor de 15°C y durante el mes de febrero con 28°C (Figura 8). Durante la época de madurez de las uvas se registraron temperaturas medias máximas mayores que el año anterior, lo que favoreció principalmente a las cepas Carmenère y Cabernet-Sauvignon en desmedro de las variedades con características más frescas.

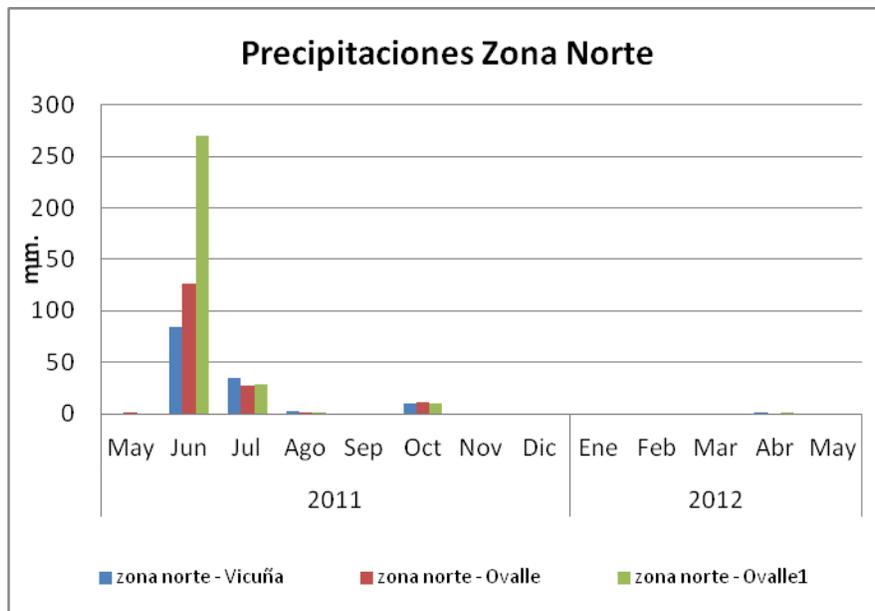


**Figura 8. Temperaturas medias máximas Zona norte** Fuente: [www.meteovid.cl](http://www.meteovid.cl)

Las precipitaciones de invierno presentaron un régimen bajo lo normal en cuanto a volumen, lo que no permitió la suficiente acumulación de recurso hídrico para la temporada en los embalses, llevando a priorizar el riego en variedades tintas, sobre todo para las más tardías y las que se encuentran en suelos con menor retención de agua, disminuyendo en parte el suministro de las variedades blancas en post-cosecha.

La falta de lluvias durante la época de cosecha permitió esperar la madurez adecuada de las uvas, esto junto a la buena planificación de cosecha en algunos viñedos hicieron recibir en bodega uva de excelente calidad con una muy buena carga fenólica.

El agua caída registrada en las estaciones estudiadas fue cerca de 150mm y la temporada más lluviosa fue en el invierno, específicamente en el mes de junio (Figura 9).



**Figura 9. Precipitaciones Zona Norte** Fuente: [www.meteovid.cl](http://www.meteovid.cl)

### Calidad de los vinos

En general los vinos se presentan con alta intensidad aromática, buen volumen, pero más baja acidez que otros años.

Pese a las condiciones desfavorables para las cepas blancas producidas en la zona, se ha encontrado una muy buena calidad en las uvas Chardonnay y Viognier y buena en el caso de Sauvignon blanc, eso comprende calidad e intensidad de aroma, nivel de acidez y sanidad.

Sauvignon blanc: son vinos de intensidad aromática media con notas cítricas y minerales, con buena acidez natural, vinos frescos de mineralidad muy marcada, en boca más bien lineales de persistencia media. Falta su crianza con lías para obtener más armonía. Fue un año difícil para la variedad, la acelerada madurez afectó su desarrollo, de modo que su potencial no es el mismo que ha tenido en otros años.

Chardonnay: vinos de gran potencial con muy buen balance, vinos frescos de buen volumen en boca, rica acidez, de buena intensidad aromática (manzana, piña, pera), tienen muy buena estructura con aptitud de crianza y con una mineralidad muy presente, los mejores cuarteles mantuvieron su calidad y personalidad a pesar de las condiciones climáticas adversas

Las cepas tintas fueron las grandes beneficiadas esta temporada en la zona norte del país, debido a las altas temperaturas la acumulación de compuestos fenolicos fue el optimo registrándose calidades entre buena y muy buena para todas las cepas producidas

en el valle, solamente se vieron afectados los niveles de acidez que se registraron en algunos casos más bajos que lo normal

Pinot Noir en nariz se perciben frutos rojos frescos y berries, en boca una buena estructura y frescor.

Cabernet-Sauvignon: Muy buen año para la variedad, con buena concentración y estructura con aptitud de crianza, mucha fruta roja y especies. Vinos muy verticales y frescos, de una tipicidad diferenciadora, aun falta que terminen la fermentación maloláctica, la crianza y evolución.

Los vinos de la variedad Malbec, han presentado mucha fruta y bastantes caracteres florales, de buena concentración, muy verticales y persistentes.

Syrah: Cepa con bastante concentración. Si bien fue un año difícil por las temperaturas que se presentaron en los meses de verano y la alta acumulación de azúcares, no se vio afectada su personalidad típica de este valle que es la de un Syrah de clima frío, con mucha fruta roja y negra, a su vez cárnicos y especiados, en nariz notas de pimienta negra y frutos rojos, en boca buena estructura y taninos redondos

Carmenère: por ser la cepa mas tardía en cosechar no se tiene un gran registro de los vinos terminados, de todas maneras la fruta está muy bien en cuanto a sanidad, y se cosecho en el minuto deseado. Muy buena concentración, mucha fruta roja y más complejos que años anteriores, por lo que tiene un buen pronóstico.

No se registraron problemas durante el desarrollo de la fermentación de ninguna de las cepas cultivadas en la región.

## VALLE DE SAN ANTONIO

### **Antecedentes generales**

Buen clima entre floración y cuaja. El período de pinta se registró durante la primera quincena de enero en Chardonnay, Pinot noir en la segunda quincena de enero y Sauvignon blanc, Viognier y Syrah a principios del mes de febrero.

La cosecha para Chardonnay y Pinot noir se registró en la segunda quincena de febrero y se extendió, en el caso de Pinot noir, durante todo el mes de marzo, junto con la cosecha de Sauvignon blanc. Syrah se cosecho entre la segunda quincena de abril y la primera de mayo.

La cosecha se presento de forma adelantada en alrededor de 15 días, lo que afecto en cierto modo a la logística de la vendimia ya que se concentro la cantidad de uva a cosechar provocando niveles de alcohol promedio, más altos que lo habitual

Los altas temperaturas del verano, provocaron un aumento rápido en el contenido de azúcares de las bayas, pero la parte fenólica maduró en forma desfasada, lo que provocó que algunos taninos no estuvieran del todo maduros al momento de cosecha

Los rendimientos en el valle fueron bastante similares a los años anteriores, presentándose solo oscilaciones de entre 0 y 5% en todas las variedades.

Se presento algo de deshidratación, especialmente Pinot noir, también se vio en el valle algo de fisura en Sauvignon blanc y un pequeño porcentaje de corredura en Chardonnay. Esto en algunos sectores muy puntuales.

Buena sanidad de las uvas, leve presencia de *botrytis* en algunos clones de Sauvignon blanc y algo más importante en Riesling, esto a pesar de ser una zona muy sensible al ataque de este hongo, y también en algunos sectores presentaron ataque de oídio durante la temporada en algunos cuarteles

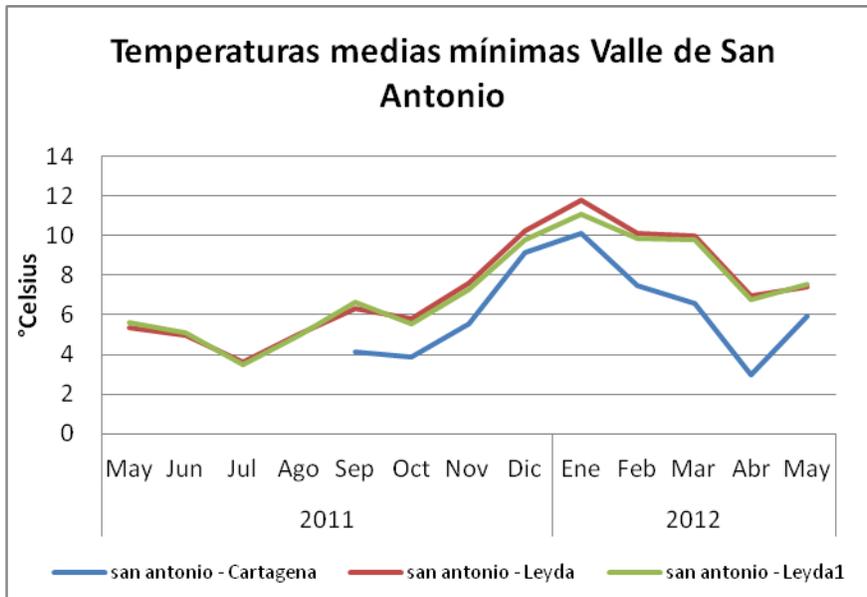
Esta vendimia fue más cálida de lo normal, lo que produjo un aumento rápido en niveles de azúcar, pero por otro lado la degradación de los niveles de acidez fue más lenta, dando como resultado vinos más ácidos y menores pH. Las bajas precipitaciones durante el invierno 2011 (250 mm aprox) evitaron que las plantas crecieran en forma muy vigorosa, por lo tanto las plantas se presentaron más equilibradas en cuanto al expresión de vigor, por lo que se obtuvo una mejor calidad de las uvas.

### **Condiciones climáticas**

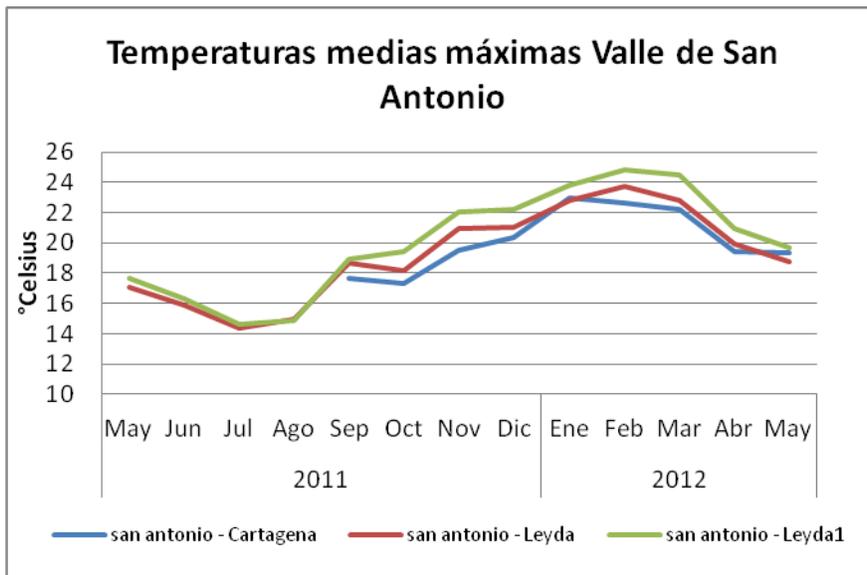
Buenas condiciones climáticas desde brotación a cosecha, se presentó una temporada libre de heladas, baja humedad relativa en el ambiente, libre de precipitaciones, mucha luminosidad, todo esto favoreciendo además el estado sanitario de las uvas.

Las temperaturas medias mínimas se registraron en el mes de julio con 3,5°C y 11°C en enero, siendo estas menores y mayores respectivamente en relación a la temporada anterior (Figura 10), así también, las máximas temperaturas registradas durante el período se presentaron, a diferencia de los años anteriores, sobre el rango de los 20°C, presentándose 13°C en julio y llegando hasta los 25°C en el mes de febrero (Figura 11). Buen clima en floración y cuaja. Altas temperaturas registradas en todo el verano hizo aumentar el grado alcohólico probable de las uvas en forma algo explosivo.

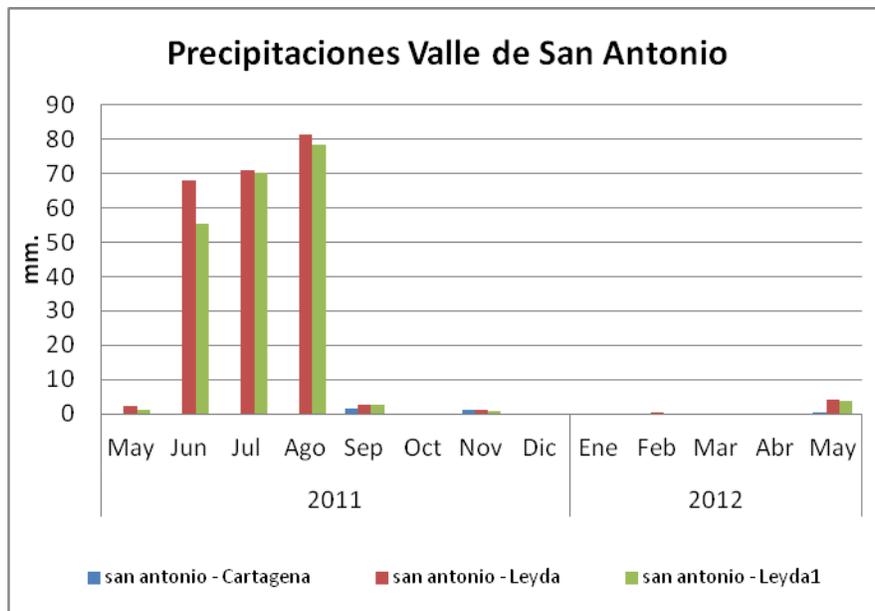
No se presentaron efectos negativos derivados de heladas de primavera ni otoño, tampoco se reportó de daños producidos en la producción producto de sequía.



**Figura 10. Temperaturas medias mínimas Valle de San Antonio** Fuente: [www.meteovid.cl](http://www.meteovid.cl)



**Figura 11. Temperaturas medias máximas Valle de San Antonio** Fuente: [www.meteovid.cl](http://www.meteovid.cl)



**Figura 12. Precipitaciones Valle de San Antonio** Fuente: [www.meteovid.cl](http://www.meteovid.cl)

Las precipitaciones fueron menores que el año anterior, estas presentaron alrededor de 230 mm como promedio en San Antonio y Leyda, esta agua caída se concentró durante el invierno entre los meses de junio y agosto, aunque se registró de todas formas algo de lluvia durante los meses de septiembre y noviembre (Figura 12).

### Calidad de los vinos

La calidad de las uvas cosechadas fue evaluada entre regular en algunos cuarteles de Riesling y Gewurtztraminer a muy buenas en el caso de la mayoría de los Sauvignon blanc y Chardonnay. En los tintos Pinot noir obtuvo uvas de calidad buena a muy buena al igual que otras cepas cultivadas en la zona como Syrah.

Colores más vivos, menos profundidad pero con mucha intensidad. En nariz predominan los aromas a fruta y flores. En boca mayor acidez y frescor, pero al mismo tiempo una boca más delgada y punzante y nerviosa, menor viscosidad y taninos un poco mas secantes y algo astringentes. Muy buen equilibrio, a pesar de entrar a la Bodega con un grado alcohólico superior a lo deseado.

Características sensoriales de los vinos Sauvignon blanc; muy buena calidad e intensidad aromática y buenos niveles de acidez, muy buen equilibrio, aroma intenso frescos a pesar de entrar al período de fermentación con un grado alcohólico probable, superior a lo deseado, los vinos de la cepa Chardonnay presentan también muy buenos niveles de

acidez y aromas característicos de la variedad. Por otro lado cepas tintas como Pinot noir tanto en calidad aromática como sus intensidades se presentaron buenos. Syrah, muestra buenos niveles de acidez, y aromas intensos que reflejan su tipicidad.

No hay registro de problemas durante la fermentación en ninguna de las variedades.

## VALLE DE CASABLANCA

### **Antecedentes generales**

Se presentó un verano caluroso con poca amplitud térmica que hizo madurar la fruta rápidamente, sin embargo las cepas blancas lograron conservar su acidez, por otro lado la ausencia de lluvias a fines del verano y principios de otoño hizo que se pudiera esperar a tener una buena madurez fenólica en las bayas de las variedades tintas.

El proceso de pinta se registró durante la primera quincena del mes de enero, tanto en variedades blancas, Sauvignon blanc y Chardonnay, como en tintas, Pinot noir, Merlot y Syrah.

La cosecha por otro lado se ha llevado a cabo durante los primeros días de marzo en Sauvignon blanc y a finales de marzo para Chardonnay. En las variedades tintas la cosecha comenzó a principios de marzo con Merlot, para continuar a fines de abril con Pinot Noir y Carmenère. Al igual como se ha registrado en otras zonas, las cosechas también se adelantaron en San Antonio-Leyda, en alrededor de 15 días.

Los rendimientos disminuyeron cerca del 20% en las cepas blancas y se mantuvieron constantes o incrementaron su producción en alrededor de un 10 % en las cepas tintas como Syrah y Merlot.

Buena sanidad en general en todos los cultivares, principalmente debido a la ausencia de precipitaciones y altas temperaturas en la temporada, baja presión en general de plagas y enfermedades, casi nada de *Botrytis*, muy poca presión de oídio tardío en plantas de Chardonnay en postcosecha y un aumento de población de arañita roja de la vid en inicio de temporada en todas las variedades sería lo más relevante en este punto.

Se logró una buena cuaja de la fruta y a su vez fruta muy sana. Se observó algo de deshidratación en bayas debido a la alta luminosidad sobretodo de las mañanas y en la variedad Merlot, y también en algunos sectores de Pinot noir ya que se tuvo que esperar a cosechar más de lo recomendado para llegar a una buena madurez fenológica, lo que hizo perder turgencia a los racimos.

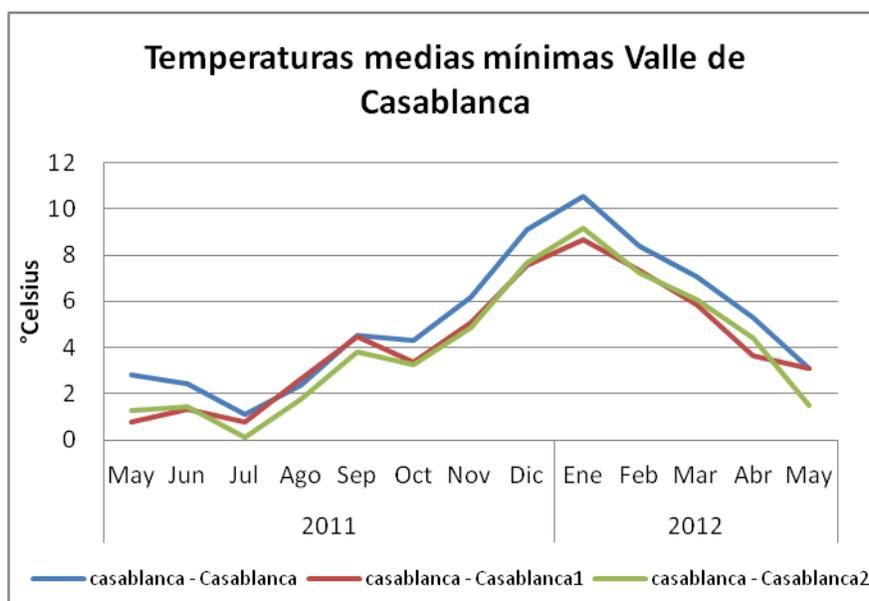
El problema de disponibilidad de agua, fue un tema relevante al momento de tomar decisiones respecto a la producción de la temporada, se presentaron heladas de

primavera en donde los efectos negativos fueron importantes, a pesar de ser una zona que recurrentemente presenta estos fenómenos. Otro de los problemas observados en la región fue la escasa disponibilidad de mano de obra y a su vez el alto precio de esta.

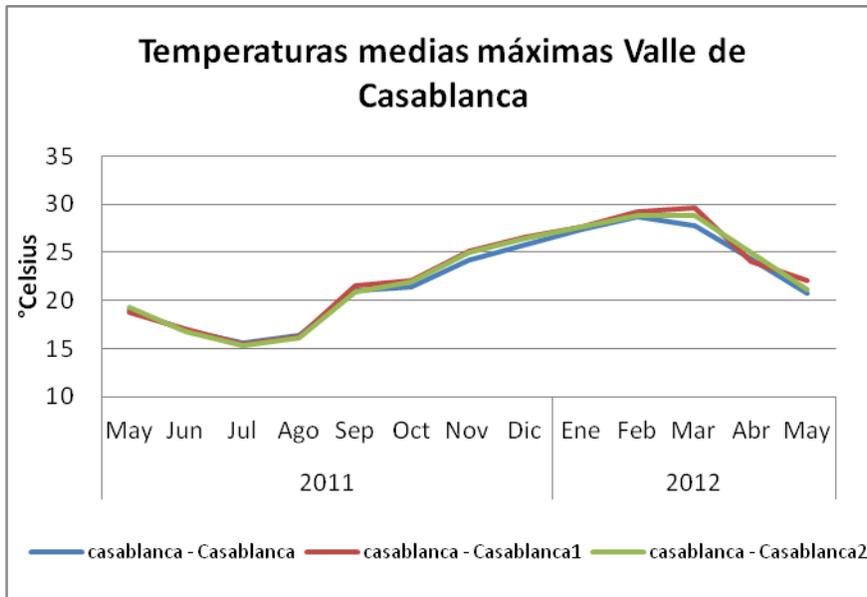
### Condiciones climáticas

Las temperaturas media mínimas fluctuaron entre 1 y 8,5°C en los meses de julio y enero respectivamente (Figura 13), por otro lado las temperaturas medias máximas esta temporada fueron levemente mayores que el año anterior, alrededor de 30°C en el mes de marzo y 15°C en julio (Figura 14), las temperaturas mínimas fueron bastante similares a la temporada anterior, las bajas temperaturas se midieron hasta el mes de octubre, por lo que se registraron algunas heladas durante meses de primavera, sin embargo estas no presentaron mayor problema para la producción, por el contrario, se registro un mayor nivel de rendimiento que la temporada anterior.

Las temperaturas máximas, por otro lado, fueron cerca de 1,5°C mayores a la temporada anterior, sobretodo cabe recordar que el mes de marzo fue el más caluroso de los últimos años.

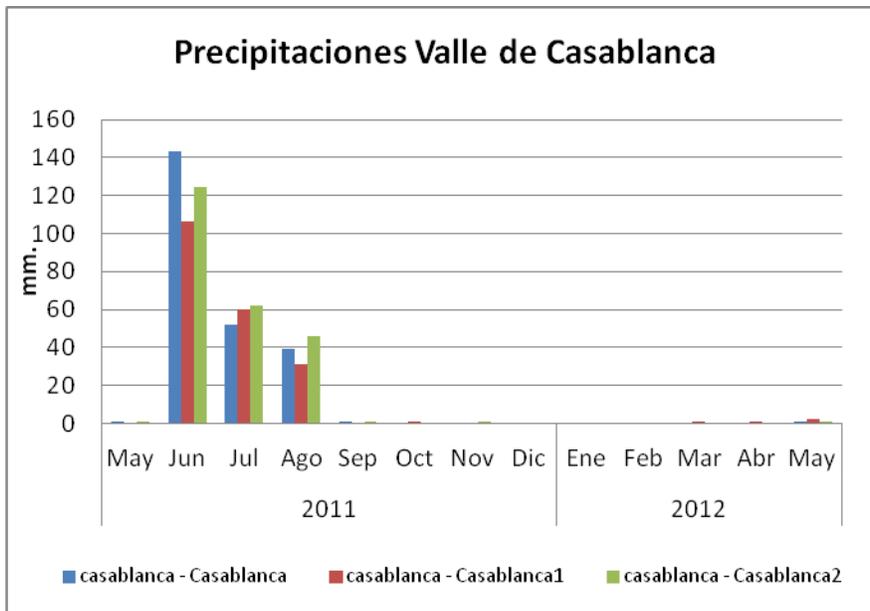


**Figura 13. Temperaturas medias mínimas Valle de Casablanca** Fuente: [www.meteovid.cl](http://www.meteovid.cl)



**Figura 14. Temperaturas medias máximas Valle de Casablanca** Fuente: [www.meteovid.cl](http://www.meteovid.cl)

En cuanto a precipitaciones estas se presentaron en menor volumen que durante la temporada anterior debido principalmente a la acción del fenómeno de la Niña que afectó durante esta temporada al país, llegando cerca de los 260 mm durante toda la temporada, el mes más lluvioso fue junio y la primavera y el verano se presentaron bastante secos con ausencia casi total de lluvias.



**Figura 15. Precipitaciones Valle de Casablanca** Fuente: [www.meteovid.cl](http://www.meteovid.cl)

## **Calidad de los vinos**

Las calidades de las uvas cosechadas han sido variadas, encontrándose por un lado calidades en cepas blancas que van desde regular a muy buena según la ubicación geográfica y en las tintas siendo un poco más homogéneas con calidades de buenas a muy buenas.

A pesar de los problemas descritos anteriormente la calidad de las uvas Sauvignon blanc ha sido buena, esto involucra principalmente niveles de acidez, sanidad y desarrollo de la fermentación. En general vinos frutosos y frescos, como los grados y madurez se alcanzaron temprano no hay sobremadurez en nariz ni en boca.

Como condición general de los vinos del valle serán de un nivel alcohólico levemente mayor a lo acostumbrado debido a las altas temperaturas del verano y con acideces naturales algo menores.

## **VALLE DEL ACONCAGUA**

### **Antecedentes generales**

Los meses de febrero y marzo se presentaron muy cálidos, comparados al promedio histórico en la región y al año anterior, lo anterior produjo una aceleración en la madurez en sectores en donde por lo general la madurez demora un tiempo más en ocurrir con el consiguiente bloqueo de la carga de azúcar en otros lotes, los cuales pararon su carga con un grado de alcohol probable bajo. Se encontró una madurez heterogénea dependiendo de la condición de vigor de las plantas y la disponibilidad de agua presente para ellas.

La pinta ocurrió para todas las cepas, blancas y tintas, durante la segunda quincena de enero, llegando a la cosecha durante el mes de marzo en el caso de las variedades blancas, Pinot noir y Merlot, y en abril e incluso mediados de mayo en algunos cuarteles de Cabernet-Sauvignon, Syrah y Carmenère.

Esta temporada cálida, por otro lado, permitió una buena madurez fenólica de cepas tintas tardías como Cabernet-Sauvignon y Carmenère y disminuyó tipicidades de fruta fresca en otras cepas. También se encontró una menor disponibilidad de agua en algunos lugares lo que limitó una buena gestión del riego en la zona y además las altas temperaturas aumentaron el riesgo de deshidratación y bloqueo de madurez de las uvas, lo anterior desencadenó algunos efectos negativos donde sequía y la deshidratación de bayas en cepas como Cabernet-Sauvignon y en menor medida en Merlot, fueron importantes en algunos sectores.

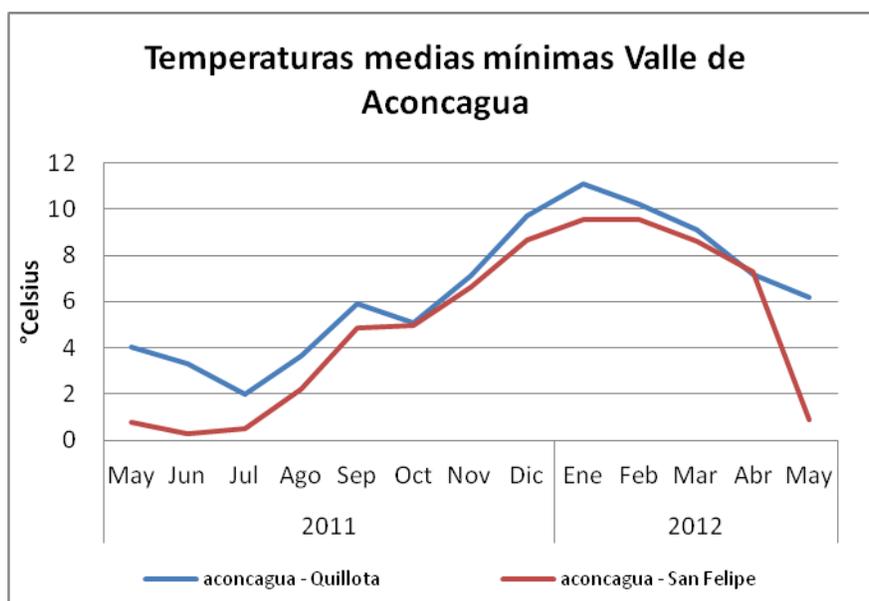
Los rendimientos obtenidos fueron algo menores que la temporada anterior principalmente en cepas tintas como Cabernet-Sauvignon y Merlot, debido a la

deshidratación observada, otras como Carmenare y Syrah presentaron mayor rendimiento que el obtenido en la vendimia 2011, cercano al 10-15%.

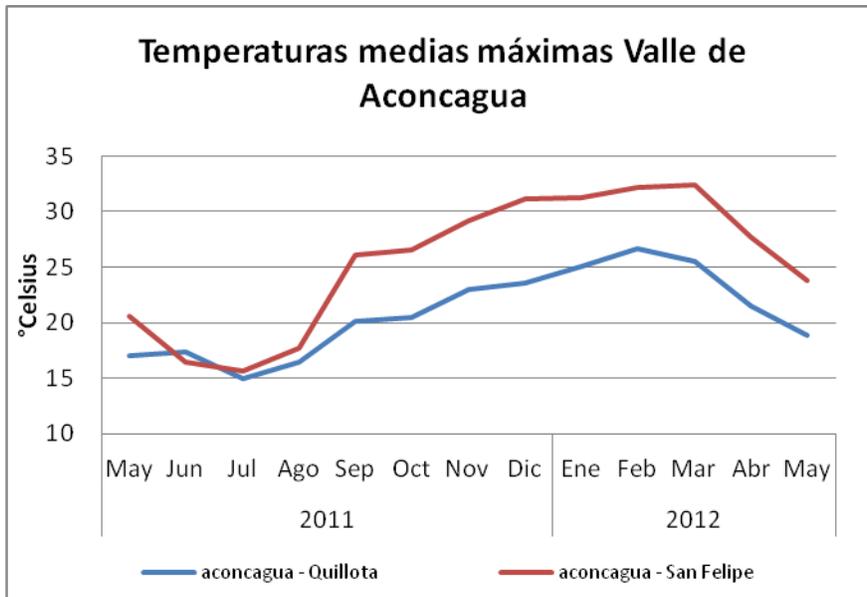
La sanidad fue buena, no hubo presencia de enfermedades fúngicas en las uvas cosechadas, solo algo de falsa araña roja en cuarteles de Cabernet-Sauvignon.

### Condiciones climáticas

Las temperaturas medias mínimas fluctuaron entre 2°C en el mes de julio y 11°C en enero, mientras que las medias máximas, presentaron sus extremas en julio con 13,4°C y febrero con cerca de 32°C. Todas las temperaturas registradas en este informe fueron mayores a las de la temporada anterior en cerca de 3°C de incremento en las temperaturas mínimas y 2°C en las máximas (Figuras 16 y 17).

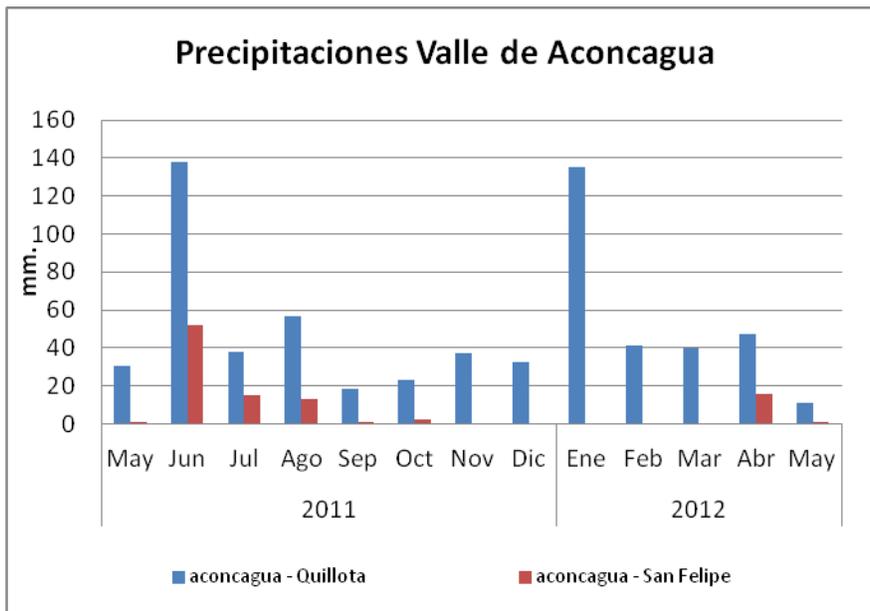


**Figura 16. Temperaturas medias mínimas Valle de Aconcagua** Fuente: [www.meteovid.cl](http://www.meteovid.cl)



**Figura 17. Temperaturas medias máximas Valle de Aconcagua** Fuente: [www.meteovid.cl](http://www.meteovid.cl)

Las precipitaciones estuvieron alrededor de los 130 mm, reflejando un déficit en relación al año anterior de alrededor de un 45%, las lluvias se concentraron en los meses de invierno, siendo junio el más lluvioso con alrededor de 50mm de agua caída (Figura 18).



**Figura 18. Precipitaciones Valle de Aconcagua** Fuente: [www.meteovid.cl](http://www.meteovid.cl)

## **Calidad de los vinos**

Las cepas blancas de este valle registraron una madurez muy acelerada con calidades medias y aromas más bien neutros, a excepción de las ubicadas en la zona costera, donde las temperaturas fueron más moderadas y la calidad de Sauvignon blanc, Chardonnay y otras cepas se aprecia muy buena, con marcados aromas tropicales y florales. Por otro lado las uvas tintas se presentaron con calidades oscilantes entre buenas y muy buenas.

Los niveles de acidez tanto en cepas blancas como en tintas se han presentado menores que en temporadas anteriores. No se han registrado mayores problemas en el desarrollo de las fermentaciones.

La calidad presentada esta temporada en general, corresponde a fruta de buen color, taninos suaves, aromas intensos por la veta de la fruta madura, con acideces moderadas. Syrah con notas más especiadas que de fruta madura, boca de taninos suaves y agradables. Cabernet-Sauvignon con aromas característicos de fruta madura, que se puede asociar a las condiciones del año; en boca, de buena estructura, de sensación jugosa y taninos dulces. Merlot, sin deshidratación, pero de inferior calidad que el año anterior, debido a aromas de fruta madura y algunas pirazinas propias de la variedad, sumado a una débil estructura. En cuanto a Carmenère, en nariz podemos encontrar notas especiadas en mayor proporción que en años anteriores, bocas de buena estructura y taninos de sensación jugosa. Côt se presenta mejor que en otras temporadas, con aromas complejos y boca de buena estructura y taninos redondos. Petit verdot, muestra menor intensidad aromática que en otras temporadas, mostrando más fruta madura y especias, con bocas estructuradas medianamente y de taninos suaves.

En un análisis por zonas dentro de la región se tiene;

Aconcagua Costa: Debido a la condición cálida del año, las bayas cargaron azúcares rápidamente, lo que desembocó en la obtención de vinos Sauvignon blanc que van más por el lado frutoso de la variedad que el lado herbáceo, con bocas de acidez correcta y redondas, sin características fenólicas. En cuanto a la variedad Chardonnay, se perciben caracteres de fruta fresca tanto en nariz como en boca, en esta última se encuentran acideces vibrantes, sensación de untuosidad y redondez. En cuanto a Pinot noir, para obtener menores grados alcohólicos y conservar su frescura, su temprana cosecha colaboró en obtener notas a fruta fresca y buen color. La variedad Syrah, muestra un hermoso y profundo color rojo violeta, de sensación fresca, frutal y especiada, con buena acidez y taninos suaves en boca.

Aconcagua medio (Las Vertientes-Hijuelas): A pesar de que en algunas variedades la madurez óptima llegó antes de lo normal, se logró cosechar en el momento oportuno, obteniendo vinos tintos que se destacan por su profundo y vivo color, su expresión aromática y sus taninos que se presentan más amables que en temporadas anteriores. De acideces y grados alcohólicos moderados, estos vinos muestran fineza y complejidad, con perfiles de fruta fresca y fruta madura que prometen una interesante guarda.

## VALLE DEL MAIPO

### **Antecedentes generales**

Adelanto de la cosecha en forma importante entre 10 a 20 días antes del promedio en los últimos años, esto debido principalmente a las altas temperaturas desde el mes de octubre y durante los meses de verano las que no fueron tan favorables, sin embargo las temperaturas altas de las noches aceleraron la maduración de todas las variedades.

El año caluroso también se ha traducido en altos grados alcohólicos y que en algunos casos no se alcanzara la madurez fenólica pudiendo obtener en algunos casos vinos un poco más “verdes” y con bajos niveles de nutrientes disponibles para las levaduras, que llevaron a aplicar mayores dosis en general. Lo anterior también provocó un aumento en la deshidratación de bayas, y por tanto, una cosecha temprana. Además en algunos casos pH más altos, y fermentaciones malo lácticas más tempranas.

Invierno muy seco por segundo año consecutivo. Las reservas de agua en los suelos han disminuido por lo que el riego fue necesario más temprano.

Se encontró deshidratación en bayas de Merlot y Cabernet-Sauvignon (mayor efecto en Cabernet-Sauvignon masal que clonal), otras cepas tintas, como el Syrah, resistieron mucho más tiempo.

Las temperaturas diurnas como nocturnas también permitieron una brotación pareja y una buena floración.

El período de pinta en Chardonnay ocurrió durante la primera quincena de enero, junto con Pinot noir, Merlot y Syrah. La pinta en Cabernet-Sauvignon se registró durante el mes de enero completo y la segunda quincena de este mes para Carmenère. La duración de pinta fue entre 10 y 15 días, siendo las primeras un poco más largas que las variedades que pintaron más tarde, lo mismo ocurrió con la floración que fue muy uniforme. El proceso de lignificación estaba prácticamente completo cuando se inició esta etapa.

La cosecha por otro lado, se adelantó en forma importante, alrededor de 10 días antes del promedio en los últimos años, comenzó con Chardonnay la segunda quincena de marzo junto con Pinot noir, sin embargo esta última cepa siguió cosechándose hasta finales de este mes junto con Merlot. Cabernet-Sauvignon se adelantó hasta en 4 semanas, según el sector. Carmenère y Syrah comenzaron su cosecha durante abril y terminaron algunas durante mayo.

Los rendimientos se vieron algo incrementados debido a las buenas condiciones climáticas durante los periodos de brotación y floración, sin embargo estos niveles, alrededor del 10 a 15% de mayor producción no afectaron la calidad de las uvas producidas, estas cepas fueron Cabernet-Sauvignon y Syrah.

Ausencia de lluvias y humedad en época de cosecha, lo que llevó a una vendimia muy sana. La sanidad de las uvas, como ha sido la constante en toda la zona vitivinícola chilena, se ha presentado de forma muy buena debido a ausencia de lluvias y altas temperaturas, por un lado ha sido favorable para que el chanchito blanco se exprese hasta más tarde y las arañitas como *brevipalpus* y *oligonychus vitis* muestren también una generación más tardía o adicional, por lo que el control ha sido un poco más difícil sólo en estas especies. Lo que sí es generalizado es el daño de burrito, se percibió un ataque muy fuerte durante la primavera, este daño en algunos casos está dificultando su control.

También se ha visto una población de tercera generación muy importante en *Lobesia botrana*. Con respecto a enfermedades ha existido muy baja presión de *oídio* y *botrytis*, con lo cual hay una disminución importante en la aplicación de pesticidas. No se ha visto presencia de *penicillium* y tampoco *cladosporium*.

Año muy sano, sin presencia de plagas ni enfermedades. La temporada 2011-2012 fue sana. No se destaca ninguna plaga específica o enfermedad.

Lo que se ha visto más acentuados son los daños de hongos de la madera, los que se han traducido en menores niveles de producción en algunos sectores. El problema del "Syrah decline" avanza continuamente en las zonas de menor suelo y aquellas que han sido sometidas por varios años a stress hídrico.

Por lo general los rendimientos han sido mayores a los de la temporada anterior a una temporada normal, registrándose aumentos de cerca del 20% en Chardonnay, 15% en Pinot noir. Para el Merlot se registra muchísima variabilidad dependiendo de cada cuartel.

### **Condiciones climáticas**

Las temperaturas extremas del valle en general fueron mayores a la temporada anterior, encontrándose medias mínimas de 1,8°C en julio y 13°C en enero, mientras que las medias máximas se registraron en julio y marzo con 15 y 30°C respectivamente. Verano extremadamente caluroso, con poca amplitud térmica (Figura 19 y 20).

Las temperaturas de la zona durante el período de brotación y floración permitieron un desarrollo uniforme del follaje, sin embargo las temperaturas durante el período de madurez aceleraron esta etapa produciéndose una vendimia adelantada.

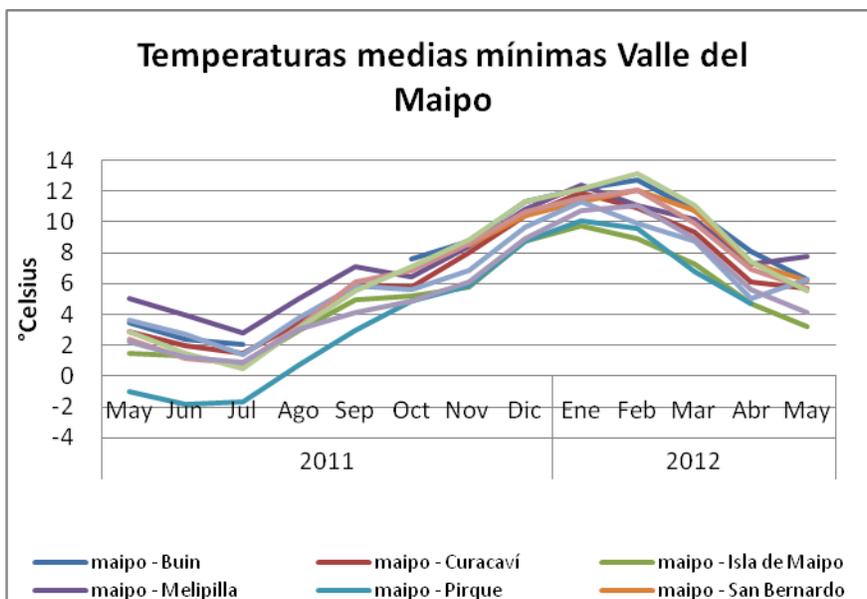


Figura 19. Temperaturas medias mínimas Valle del Maipo Fuente: www.meteovid.cl

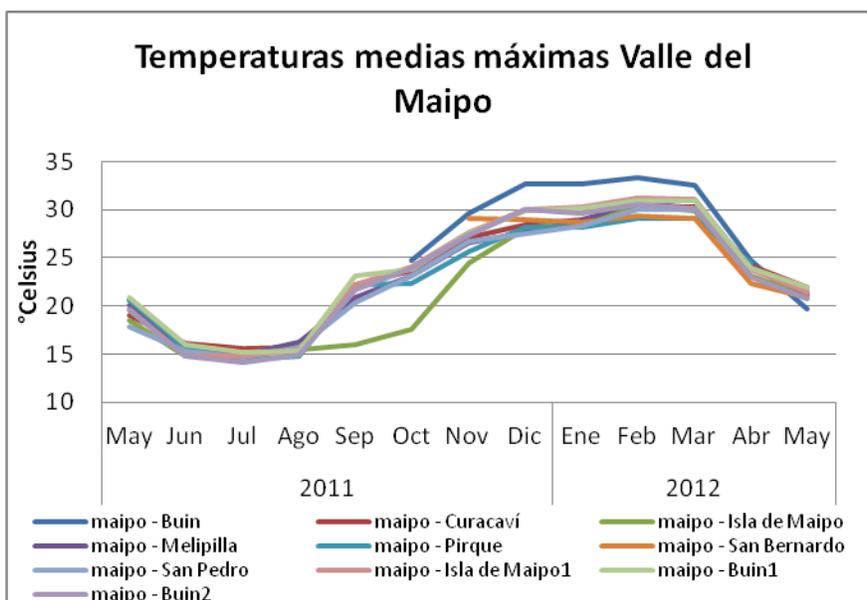
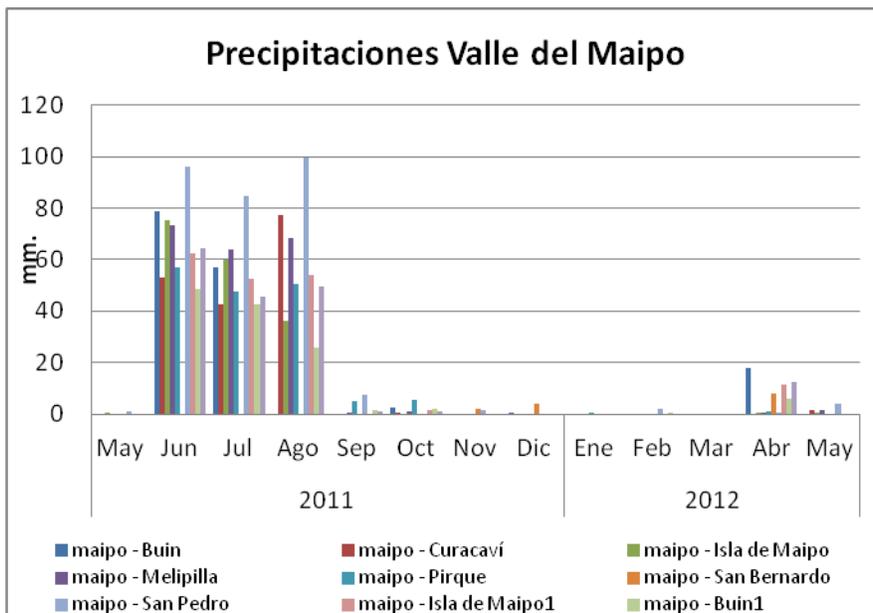


Figura 20. Temperaturas medias máximas Valle del Maipo Fuente: www.meteovid.cl

Muy relevante es el aumento de las temperaturas nocturnas: 2°C promedio más en diciembre, febrero y marzo respecto al año pasado y 3°C más en marzo para las T° del día respecto a marzo 2011. Ese fenómeno influye directamente en la maduración, primero no es malo porque alinea este estado fenológico, el problema se produce al momento de

la cosecha donde la capacidad de corte y de recepción de las bodegas es menor a la requerida.

No hubo registro de heladas que dañaran algún estado fenológico. Si existió una importante deshidratación en bayas de Merlot en sectores localizados y una deshidratación precoz y madurez acelerada de Cabernet-Sauvignon de laderas y suelos restrictivos.



**Figura 21. Precipitaciones Valle del Maipo** Fuente: [www.meteovid.cl](http://www.meteovid.cl)

Nuevamente, al igual que 2011, las precipitaciones en el valle del Maipo, se presentaron en forma deficiente en relación a un año normal, estas fueron alrededor de 170mm en promedio en todo el valle, concentrada en los meses de invierno, el mes más lluvioso fue junio (Figura 21).

Las bajas precipitaciones invernales han complicado la producción en sectores donde no se alcanzó a recuperar el estanque del suelo, en forma general los efectos de la sequía en este valle se concentraron principalmente en zonas precordilleranas y de secano costero.

### Calidad de los vinos

Los niveles de acidez en las bayas de las cepas blancas y tintas producidas en el valle se han presentado menores a otros años, debido fundamentalmente a las altas temperaturas

de la temporada. La intensidad y calidad de los aromas de los vinos se han descrito como buenas y no se ha informado de problemas durante el curso de la fermentación de los vinos. Los vinos tienen más nivel de alcohol, debido a las altas temperaturas del verano.

Las variedades de ciclos de madurez más corta presentan buenos colores y taninos elegantes, las variedades de ciclo madurativo más bien largo se vieron más afectadas por los calores avanzada la temporada lo que se tradujo en calidad de pieles menor, no muy buenos colores y la calidad de los taninos no fue la histórica.

En general los vinos están correctos en su madurez, de color normal, volumen medio con taninos suaves y rica fruta en la nariz, madura pero no pasada. Los vinos Cabernet-Sauvignon, presentan un color de intensidad media, gran percepción de fruta, cassis y flores en nariz y en boca muestran taninos suaves y redondos, de gran persistencia.

Para los Syrah, el color es violeta intenso, de nariz condimentada y de frutos negros (berries principalmente), con una boca de taninos aterciopelados y de larga persistencia. Carmenère buena madurez, carencia de aromas herbáceos y sin signos de deshidratación.

Maipo costa

### **Antecedentes generales**

Buenas temperaturas de primavera que favorecieron la cuaja. La pinta fue durante el mes de enero en todas las variedades, blancas y tintas. La cosecha comenzó adelantada en alrededor de dos semanas con Sauvignon blanc a mediados de febrero y Chardonnay durante marzo junto con Merlot y Pinot Noir, el resto de las cepas tintas, Cabernet-Sauvignon, Syrah se cosecharon a mediados de abril y por ultimo Carmenère desde abril hasta principios de mayo en algunos casos.

La producción de cepas tintas como Cabernet franc y Petit verdot los rendimientos naturales fueron más bajos que el promedio, esto significó buena concentración y buena madurez. En general no se vio una tendencia a mayores o menores producciones en las distintas bodegas del sector.

Algunas variedades sufrieron deshidratación producto de las altas temperaturas del verano como Cabernet-Sauvignon y Merlot, se presentó un desequilibrio entre madurez fenólica y acumulación de azúcares de ciertas variedades por lo que las decisiones de cosecha debieron ser extremas como respuesta a esta condición.

Excelente sanidad de fruta, tanto en tintos como en blancos, mayor presencia de arañita roja sobretodo en Cabernet-Sauvignon

Otros problemas registrados en la zona fueron la escasez crítica de mano de obra y una menor disponibilidad de agua debido a la baja precipitación durante el invierno

## **Calidad de los vinos**

En general, para las dificultades observadas en el valle la calidad de los vinos fue mejor de lo que se pensaba. En variedades más tánicas, contrario a lo esperado, buena calidad de taninos. En blancos de clima cálido menos intensidad aromática buena acidez y persistencia; Tintos correctos, buen color y carácter varietal.

Vinos fáciles de tomar con buena madurez sin embargo con menor evolución que cosechas anteriores, pH se presentaron más altos y falta de frescor en los casos de cosechas que esperaron mas madurez.

## VALLE DEL CACHAPOAL

### **Antecedentes generales**

Como antecedentes generales del período se registró ausencia de precipitaciones durante vendimia, altas temperaturas en el verano y otoño que hicieron tener una maduración más temprana de lo normal y una vendimia anticipada, hubo una rápida disminución del peso de racimo, causando algunos problemas de deshidratación en bayas en Merlot y Cabernet-Sauvignon, las que fueron importantes.

La pinta ocurrió durante la primera quincena de enero en cepas blancas y Pinot Noir, por otro lado las tintas, Merlot, Cabernet-Sauvignon y Syrah, pintaron los últimos días del mismo mes. El periodo de cosecha comenzó con uvas de la variedad Sauvignon blanc durante la segunda quincena de febrero, seguida a principios de marzo con Chardonnay, Viognier y Merlot en algunas localidades, a fines de marzo se comenzó a cosechar Pinot Noir y los primeros Cabernet-Sauvignon para terminar a fines de abril con el resto de Cabernet-Sauvignon, Syrah y finalmente Carmenère incluso a principios del mes de mayo.

Las temperaturas altas si bien afectaron la calidad de las uvas, estos efectos no fueron tan drásticos en lo que respecta a equilibrio °Brix, acidez y taninos. En general buena fruta, pero hay una gran probabilidad que los vinos producidos sean muy alcohólicos si no se cosechó a tiempo, además hubo una notable pérdida aromática en algunas, pH altos, etc. Por este mismo efecto térmico se observó que en algunas zonas Cabernet-Sauvignon no logró un óptimo de maduración fenólica.

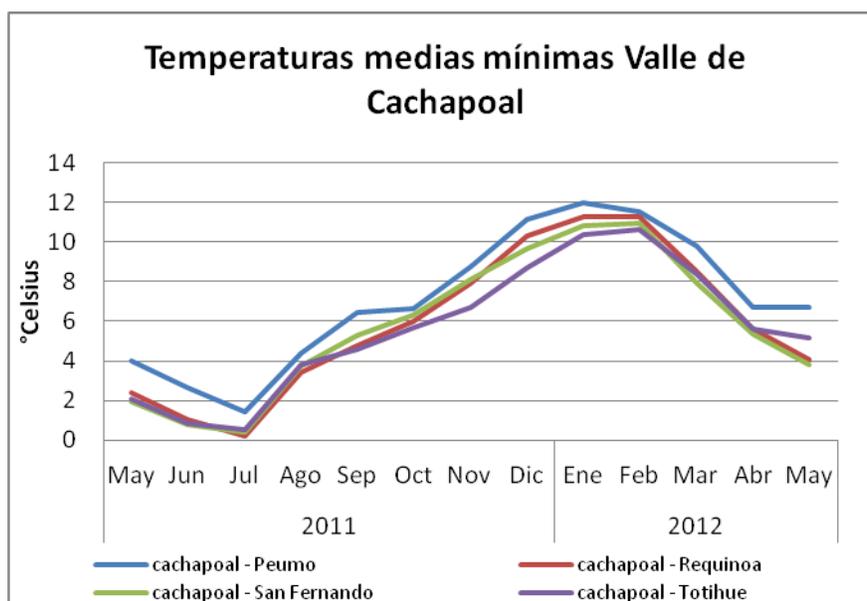
Problema de escasez de mano de obra, cada temporada se ha hecho más difícil encontrar vendimiadores o personal de bodega, subiendo el costo de la cosecha de manera significativa y en algunos casos teniendo que recurrir a la cosecha mecanizada en uvas de mayor calidad.

Sanidad muy buena en todas las variedades, baja presión de *oidio* y *botrytis* tanto para variedades tintas y blancas, solo se vio un aumento de araña roja por las altas temperaturas ocurridas en los meses de verano, principalmente en Cabernet-Sauvignon y Chardonnay.

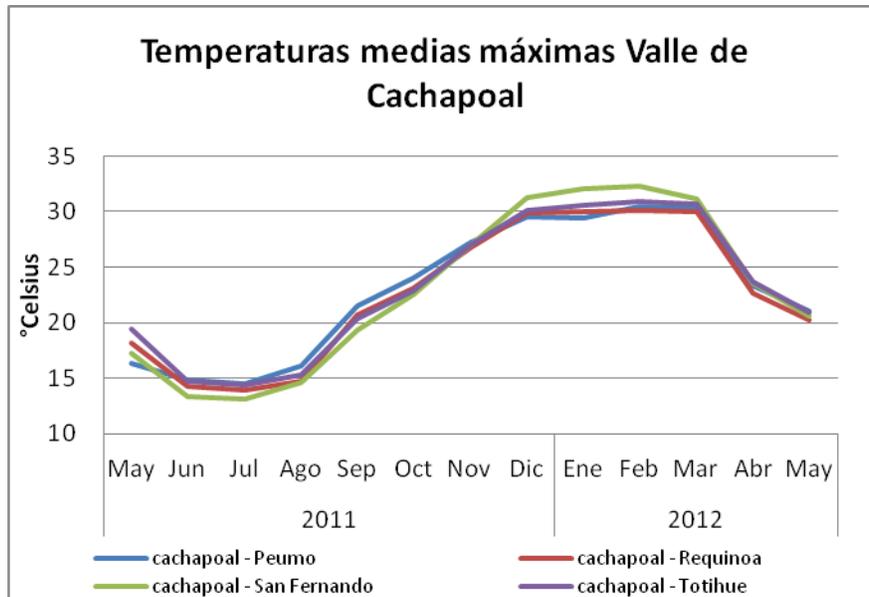
Rendimientos levemente superior a años anteriores, alrededor del 10-15%, producción de Chardonnay se vio incrementado en cerca del 15% en relación al año anterior, y Merlot en algunos sectores en donde sus problemas de deshidratación fueron más agresivos tuvo una pérdida de alrededor de 40%

### Condiciones climáticas

Las temperaturas registradas durante la temporada mostraron medias mínimas entre 0,6 y 11,3°C durante los meses de julio y febrero respectivamente (Figura 22), por otro lado temperaturas medias máximas de 14°C en julio y 30°C en el mes de enero (Figura 23). Ambos tramos de temperatura coinciden bastante bien con los datos del año anterior, la diferencia fue que los períodos de calor abundante siguieron una vez comenzado el otoño.



**Figura 22. Temperaturas medias mínimas Valle de Cachapoal** Fuente: [www.meteovid.cl](http://www.meteovid.cl)

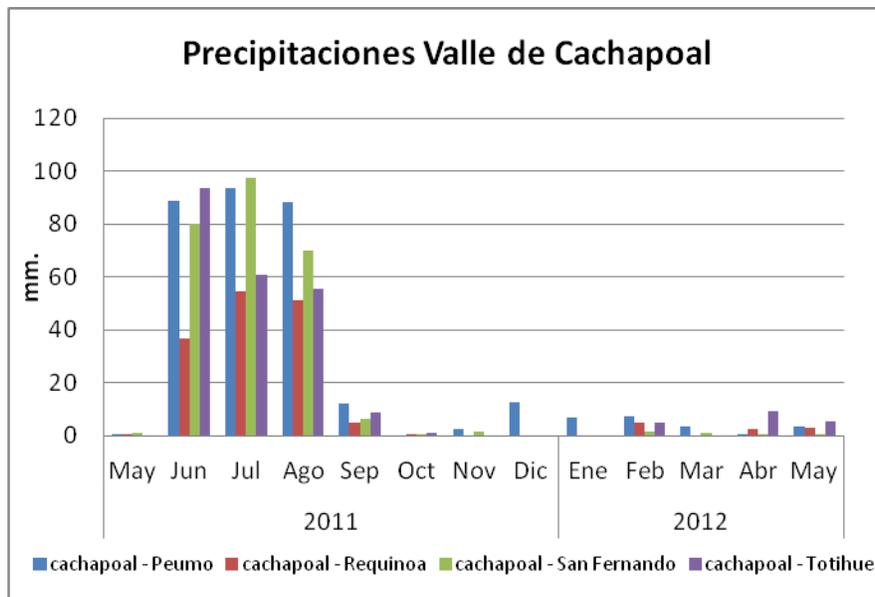


**Figura 23. Temperaturas medias máximas Valle de Cachapoal** Fuente: [www.meteovid.cl](http://www.meteovid.cl)

Presencia de heladas ocurridas a principios del mes de octubre, mermaron rendimiento en algunas variedades blancas.

No hubo problemas de abastecimiento de agua en general, sin embargo el abastecimiento de la zona cumplió de forma justa las necesidades de cada variedad y cuartel.

El agua caída en la región fue similar en relación a la temporada anterior con aproximadamente 220 mm durante el año, las precipitaciones se concentraron en la temporada invernal y el mes más lluvioso fue junio (Figura 24).



**Figura 24. Precipitaciones Valle de Cachapoal** Fuente: [www.meteovid.cl](http://www.meteovid.cl)

### Calidad de los vinos

La calidad de cepas blancas muy buena, a pesar de la baja acidez que presentan las bayas percepción de fruta algo menor en el promedio

En las cepas tintas cosechadas la calidad ha sido buena en relación a características aromáticas y complejidad en boca de muy buena calidad general, especialmente Pinot Noir, Malbec y Syrah, muy buena tipicidad en general, no ha habido problemas en el desarrollo de la fermentación.

Sauvignon Blanc, un poco más neutro en aromas, pero más equilibrado en boca, por mejor equilibrio. Chardonnay, buena fruta, pero en boca un poco más fenólico, Viognier, muy buena fruta en nariz, y buen equilibrio en boca.

Merlot, buena fruta, y buenas percepciones en boca, con una acidez un poco más elevada que otros años.

Algunos cuarteles de Cabernet-Sauvignon se comenzaron a deshidratar y hubo que cosecharlos más temprano, teniendo vinos con mayor acidez.

Debido al clima fue un muy buen año para Carmenère, esta cepa, presentó vinos maduros, con muy buena boca y estructura

## VALLE DE COLCHAGUA

### **Antecedentes generales**

Madurez homogénea dentro de la misma variedad y cosecha adelantada a la fecha histórica la que en algunas viñas se realizó con traslape entre las primeras cepas cosechadas haciendo aún más complicada la gestión de vendimia

La ausencia de lluvias en periodo de maduración y vendimia permitió llegar a vendimia con uvas sanas sin necesidad de aplicación de agroquímicos. Esta misma ausencia de lluvias durante el invierno, dejó a la región con límites cercanos al déficit de recurso hídrico para riegos y algunos problemas de deshidratación temprana en cepas como Merlot, Cabernet-Sauvignon y algo de Carmenère.

Exceso de calor en el mes previo a cosecha. A modo comparativo el año 2011 solo se registraron 4 días con temperaturas sobre los 30 °C, lo que representa una temporada normal y favorable a la conservación de polifenoles y aromas, por otro lado durante esta última temporada se ha observado 14 días con temperaturas sobre 30 °C y además alrededor de 18 días más con temperaturas aún mayores a estas, lo que da cuenta de una temporada atípica, con el mes de marzo más caluroso de los últimos 100 años, tanto por mínimas altas y máximas muy altas, características que no son óptimas para acumulación de polifenoles y aromas

Ausencia de heladas durante la primavera, que favorecieron cuaja y floración, la pinta ocurrió durante la primera quincena de enero en los cultivares blancos de Sauvignon blanc y Chardonnay y tintos Cabernet-Sauvignon, Merlot y Syrah. Mientras que la cosecha se presentó en forma anticipada llegando en algunos casos a realizarse con 3 semanas de anticipación, esta se llevó a cabo a fines de febrero en Sauvignon blanc y la primera quincena de marzo en Chardonnay y Merlot, las restantes cepas tintas, Cabernet-Sauvignon, Syrah y Carmenère comenzaron a cosecharse a fines de marzo en algunos casos y terminaron a fines de mayo en el caso de los cuarteles más tardíos.

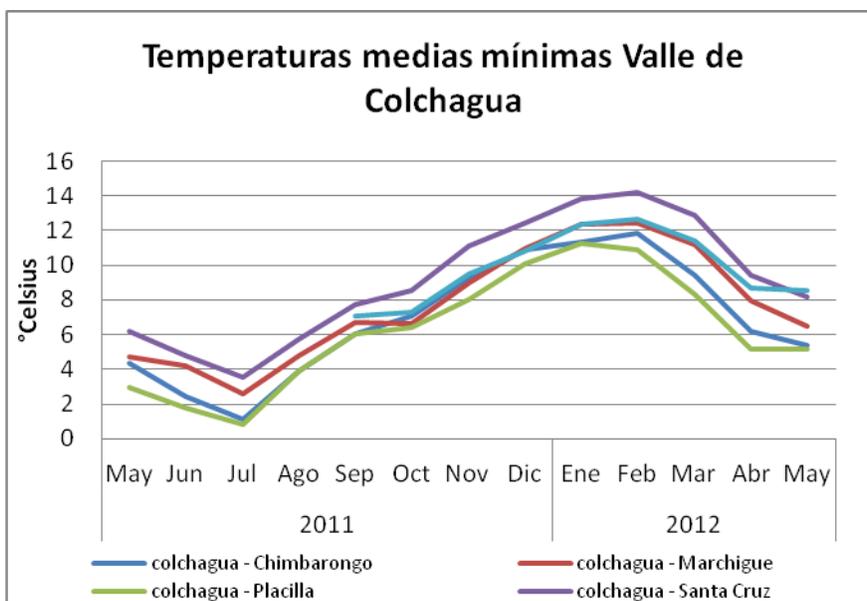
Aumento general en el rendimiento (15 a 25%), relacionado con las buenas temperaturas en el período de floración y cuajado (noviembre), solo se vio una diferencia de rendimiento cercana al 30% en Merlot, debido principalmente a la deshidratación y un porcentaje mucho menor, 4% en la producción final de uvas variedad Syrah.

Se presentó buena sanidad en todo el valle, bajo desarrollo de enfermedades fungosas durante el desarrollo vegetativo de la planta, que favoreció su buen estado en la vendimia algunas excepciones se presentaron en Palmilla, donde viñedos cosechados en abril mostraron incidencia de *Cladosporiosis*, particularmente en bayas deshidratadas, además algo de chanchito blanco (*Pseudococcus viburni*) en plantas de variedades Merlot y Carmenère y por último un aumento de falsa araña en Cabernet-Sauvignon y Carmenère más tardíos.

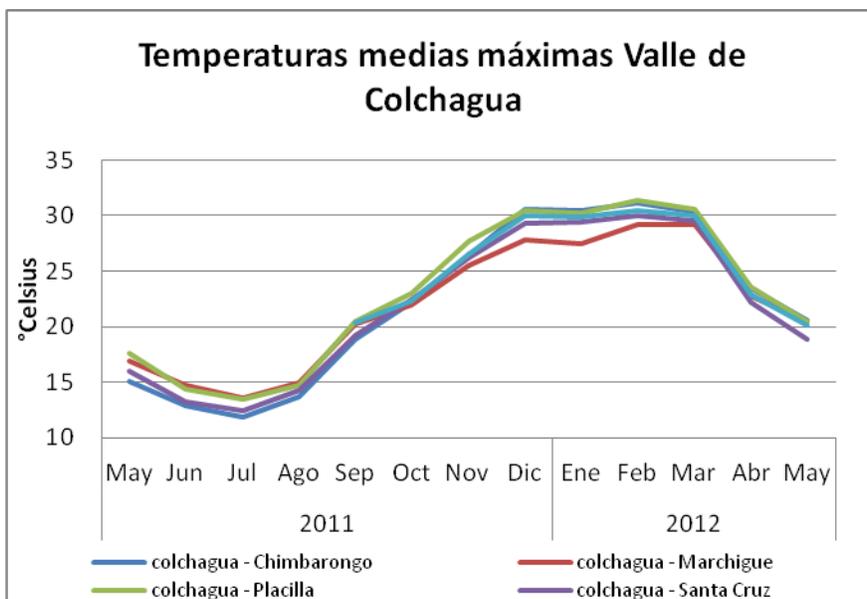
Otros problemas que se registraron en la región fue la falta de mano de obra para cosecha, ya en muchos sectores se está optando cada vez más por realizar cosechas mecanizadas con maquinaria de mejor calidad.

### Condiciones climáticas

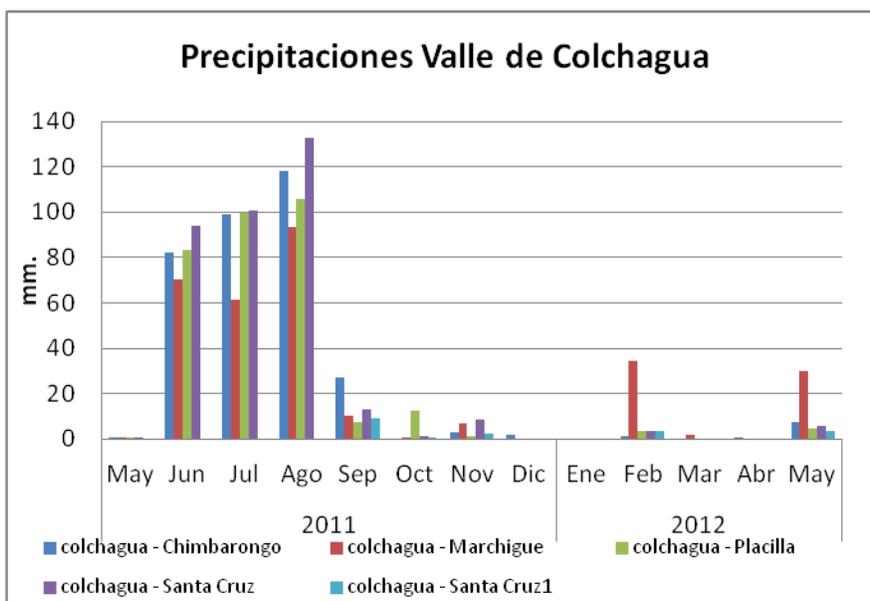
Las temperaturas medias mínimas se mantuvieron bastante similares a las de la temporada anterior con rangos de entre 1 y 11°C en julio y enero (Figura 25). Las medias máximas, por otro lado se presentaron en rangos algo superiores al año anterior, llegando a 13,7°C en julio y 30,5°C durante el mes de marzo (Figura 26). No se registraron heladas.



**Figura 25. Temperaturas medias mínimas Valle de Colchagua** Fuente: [www.meteovid.cl](http://www.meteovid.cl)



**Figura 26. Temperaturas medias máximas Valle de Colchagua** Fuente: [www.meteovid.cl](http://www.meteovid.cl)



**Figura 27. Precipitaciones Valle de Colchagua** Fuente: [www.meteovid.cl](http://www.meteovid.cl)

Las lluvias se presentaron con un déficit importante, al igual que la temporada anterior, llegando a 312mm (Figura 27). Siendo estas incluso menores a los cerca de 400 mm de la temporada 2010-2011.

## **Calidad de los vinos**

A pesar de los inconvenientes climáticos presentados en la región, las uvas cosechadas, fluctuaron su calidad entre buena y muy buena, salvo excepciones con calidad regular.

Buenos vinos en general, armoniosos y aromáticos. Sin embargo las parcelas que sufrieron de la sequia y/o canícula dieron vinos mas flacos y duros. Buena calidad en vinos blancos, de buena intensidad aromática, rica acidez y muy buen volumen en boca.

Muy buena calidad de vinos tintos, con buena intensidad aromática. Poco carácter vegetal. En boca vinos redondos y de buena estructura.

Cabernet-Sauvignon: cuarteles que presentaron deshidratación dieron vinos con poco color, nariz con frutas muy maduras, boca ligera; por otro lado uvas que obtuvieron buena maduración mostraron mayor extracción de color, fruta madura y fresca característica, buena estructura.

Syrah: alto color, nariz madura, muy cárnica que va evolucionando a mayor complejidad; muy buena estructura en general.

Malbec: alto color, gran acidez (a pesar de las altas temperaturas, se mantuvo la acidez), nariz madura, más frutosa y menos floral, buena estructura.

Carmenère: alto color, nariz más hacia la fruta madura que hacia las especias (algunos Carmenère cuya maduración se vio bloqueada presenta más notas herbáceas que exigirán tratamientos adicionales como microoxigenación), interesante cuerpo y estructura en general.

Merlot: mucho color, nariz de fruta muy intensa, buena acidez e interesante estructura.

Petit Verdot: intenso color, nariz compleja y madura, estructura tánica importante.

Vinos en general con bajas acideces y altos grados alcohólicos es lo que se espera de la producción 2012, sin embargo debido a que previo a la fermentación alcohólica se corrigió la mayoría de los mostos, los vinos fueron de características normales y muy buena calidad, en color, aroma y estructura.

## **VALLE DE CURICÓ**

### **Antecedentes generales**

Condiciones climáticas favorables en primavera, lo que repercutió en un buen desarrollo vegetativo de las plantas y sin mayores problemas sanitarios y también se pudo realizar un trabajo sin interrupciones con una buena programación ésta. También estas condiciones, favorecieron a las variedades más tardías como Carmenère, logrando una óptima madurez, obteniendo vinos más maduros.

Por otro lado estas altas temperaturas y radiación excesiva, han ocasionado problemas principalmente en las pieles y aromas de la fruta principalmente en Sauvignon blanc, acortando rápidamente la ventana de cosecha en plena expresión de tiales de esta variedad, esto más el exceso de azúcar y baja acidez fueron los mayores problemas de esta cepa en el valle. El excesivo calor nocturnos a fines de diciembre e inicios de enero, provocaron acideces naturales más bajas que años anteriores, y con contenidos de ácido málico muy bajos, esto se vio reflejado en problemas al final de las fermentaciones alcohólicas en tintos, en especial Syrah.

La disponibilidad de agua ha sido menor pero sin llegar al concepto de sequía, en gran parte de la zona fue un factor que influyó en la calidad de la fruta que se manifestó con una deshidratación de variedades sensibles, problema acentuado por las condiciones climáticas de la temporada (temperatura-falta de agua) junto con bastante viento en diciembre y enero, lo que produjo mayor transpiración en las plantas y por ende más riegos para poder madurar correctamente, zonas con baja disponibilidad de agua, en algunos casos (costa Curicó) se vieron en la necesidad de comenzar a vendimiar antes para poder tener producción. Sin embargo se realizaron turnos de riego restringidos, logrando así un buen manejo del recurso y llegando a cumplir con la totalidad de los riegos programados para las diferentes cepas, sólo en el caso del Merlot se ha encontrado algo de deshidratación en sus bayas lo que implicó cosechar antes de lo esperado.

Nuevamente mano de obra escasa, lo que provocó en algunos casos llegar con uva un poco pasada de madurez, además de la sub utilización de los recursos presentes en la bodega (molienda, prensados, frío, etc.).

Los períodos de pinta ocurrieron excepcionalmente durante la segunda quincena de diciembre en Chardonnay y la primera quincena de enero en Sauvignon blanc, Merlot, Cabernet-Sauvignon y Carmenère. La cosecha en cepas blancas ha sido parcializada comenzando la segunda quincena de febrero en ambas cepas y terminando la segunda quincena de marzo al igual que la cosecha de Merlot, en la primera de abril en Cabernet-Sauvignon y terminando en el mes de mayo con las cosechas de Syrah y Carmenère.

Rendimientos un poco incrementados debido a la buena inducción de yemas por climas adecuados, esto ayudó a una correcta maduración en la mayoría de las variedades y con uva sana, el aumento en las producciones de cepas blancas, se registraron alrededor de 12% más de uva en Sauvignon blanc y 8% en Chardonnay y entre un 15 a 20% en el caso de Cabernet-Sauvignon y 10% en Carmenère.

No se desarrollaron plagas o enfermedades, en general las condiciones sanitarias de la fruta fueron bastante adecuadas, Solo algunos pequeños focos de *Botrytis* en Sauvignon blanc, arañita roja en Cabernet-Sauvignon, algunas variedades tintas de zonas frías con desgrane temprano producto de bajas temperaturas en principios de abril

En general menos presencia de plagas en todas las cepas. Si se observa más problemas de virus en plantas.

## Condiciones climáticas

Como ha sido constante en la temporada en la zona vitivinícola chilena, se han presentado altas temperaturas durante toda la temporada, provocando algo de golpe de sol en granos y aumentando el contenido de sólidos solubles en las bayas. Los meses de diciembre, enero y marzo superaron en 2°C las temperaturas máximas y en 1°C para las temperaturas mínimas, en relación al año 2011.

Las temperaturas medias mínimas se registraron en julio y enero con 1,5°C en julio y 11,7°C, siendo bastante similares a las medias mínimas del año pasado (Figura 28). Las temperaturas medias máximas oscilaron entre 11°C en julio y 30,5°C en diciembre, este último dato supera en cerca de 3°C la máxima de la temporada anterior (Figura 29).

Excesivo calor nocturno a fines de diciembre e inicios de enero, provocaron que la acidez natural de las bayas fueran más bajas que en años anteriores, las uvas cosechadas presentaron contenidos de ácido málico muy bajos, este fenómeno se compensó en parte con un período de baja de temperaturas nocturnas a partir del 15 de febrero.

Otra consecuencia de las altas temperaturas en conjunto con bastante viento en los meses de diciembre y enero, fue la mayor transpiración producida en las plantas y por ende una necesidad de más riegos para llegar a una correcta madurez de la fruta sin llegar a tener deshidratación de bayas.

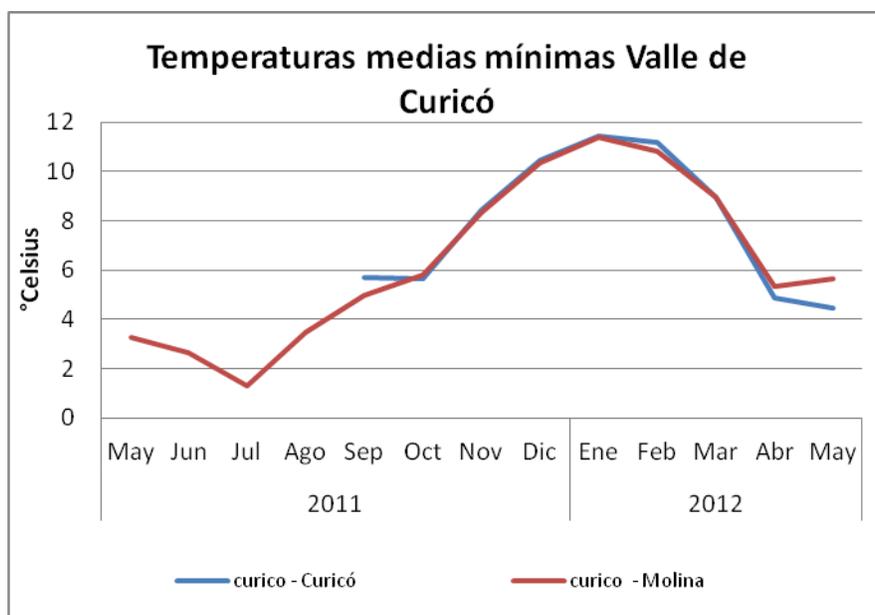


Figura 28. Temperaturas medias mínimas Valle de Curicó Fuente: [www.meteovid.cl](http://www.meteovid.cl)

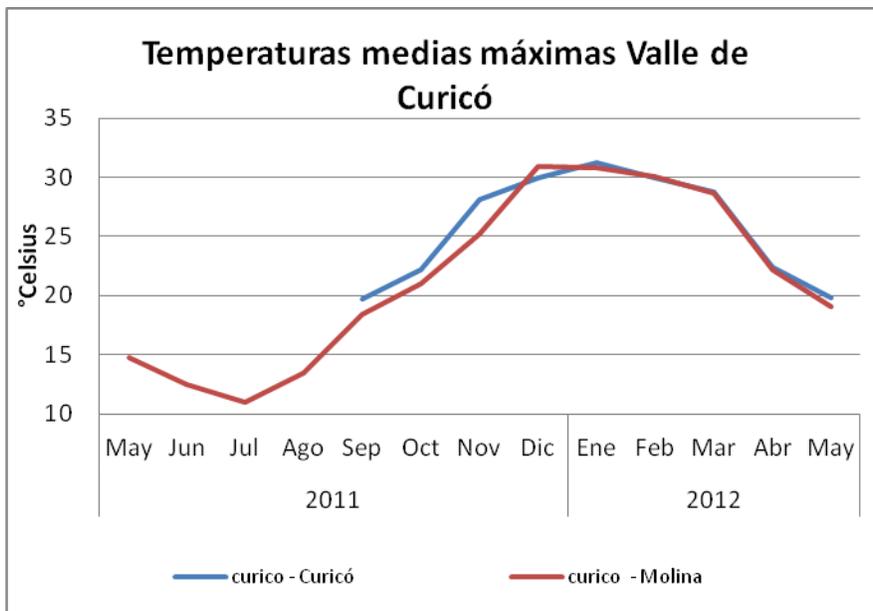


Figura 29. Temperaturas medias máximas Valle de Curicó Fuente: www.meteovid.cl

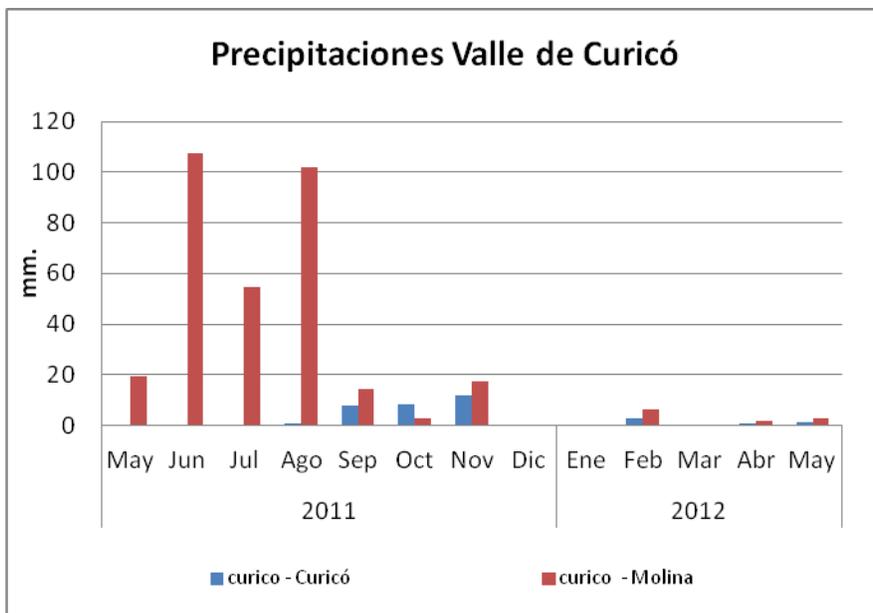


Figura 30. Precipitaciones Valle de Curicó Fuente: www.meteovid.cl

Las precipitaciones promedio del valle estuvieron alrededor de los 380mm (Figura 30), estas precipitaciones se concentraron en invierno, el mes más lluvioso fue agosto. En los meses de primavera solo cayeron alrededor de 35mm. El agua caída fue bastante similar a la obtenida en la temporada anterior, sin embargo la pluviometría en un año normal es de cerca de los 590mm, esto representa aproximadamente un 41% de déficit de lluvias.

La zona cálida se presentó con una baja disponibilidad de agua, en algunos casos, como en la costa de Curicó, se vio en la necesidad de comenzar el proceso de vendimia en forma anticipada para no perjudicar la cantidad y calidad de la producción, especialmente en Merlot. Este problema fue recurrente en varios productores de la zona, esto con los problemas de mano de obra escasa, al igual que en temporadas pasadas, provocó en algunos casos llegar con uva un poco sobremadura.

La zona fría del valle se ha mostrado sin precipitación durante los meses de verano, enero, febrero y marzo, sólo una pequeña cantidad de agua caída en el mes de febrero de alrededor de 5mm. En general se ha visto menos presencia de plagas en todas las cepas. Sin embargo, se ha observado más problemas relacionados con virus en plantas

### **Calidad de los vinos**

En este período se puede comentar que las fermentaciones han sido más regulares y con buen término. Se ha tenido que reforzar el aspecto nutricional de las bayas, como dato adicional las mediciones de FAN han dado más bajas que otros años: 150 para la zona fría y 110 aprox. para las zonas cálidas. La acidez natural de las bayas se ha presentado menor que otros años, así como la calidad en boca de las uvas, por otro lado en aspectos aromáticos, tanto en intensidad como en calidad de aromas ha sido buena.

En general cepas blancas se presentan con buenas bocas y menor intensidad aromática que la cosecha anterior, cepas tintas mostraron buena intensidad aromática, menor intensidad de color y boca algo más flaca. A pesar de estas condiciones la calidad de la uva de variedades blancas ha sido buena, con buena intensidad y calidad de los aromas y buena estructura en boca. No se registraron problemas con el desarrollo de las fermentaciones.

Para vinos corrientes: Sauvignon blanc muy simples en perfil aromático. Para Sauvignon blanc de mayor gama se presenta nariz con mayor complejidad e intensidad aromática que años anteriores, resaltan aromas cítricos y tropicales orientados a frutas más madura donde destacan notas a fruto la pasión, piña, y pequeñas notas a mandarina y pomelo, todo esto con una buena intensidad. En boca el volumen es muy superior a la temporada pasada y con una larga y fresca persistencia. Hubo que agregar más correcciones de ácido que otros años para mantener frescor.

Chardonnay de buena intensidad aromática y buen potencial. Mejor boca que los vinos producidos en el 2011, más concentradas, frescos en nariz, sus características se vieron beneficiadas al comenzar la cosecha temprano, y así no tener exceso de uva sobremadura, con ello se logró tener vinos finales más equilibrados

Sauvignon Vert: Fruta media, más tropical, poco expresivos y algo diluidos en boca.

En general las uvas tintas obtuvieron un gran comportamiento, con buena intensidad de color y un buen carácter de fruta madura y de muy buena concentración, más maduros y concentrados que 2011, fundamentalmente debido a año más cálido. Los vinos se ven bastante bien, la única preocupación fue la precaución con los finales de las fermentaciones alcohólicas, dado en especial en variedades con pH altos (Syrah y Carmenère). Sin embargo no se reportaron especiales problemas de desarrollo de fermentación.

**Merlot:** Uvas con algo de deshidratación, con fruta tipo pasa, frutoso, cereza en alcohol, manzanilla, también destacan notas a berries, guindas y ciruela, de buena intensidad en nariz, muy buena concentración en boca, con taninos agradables y una acidez más baja pero más apropiada que otras temporadas que aporta frescor. Los vinos producidos de esta cepa se han presentado con alta intensidad de color, estructura, con taninos levemente duros, algo más pirazínicos.

**Cabernet-Sauvignon:** Aroma intenso y muy frutoso, concentrado y sabroso, con una acidez equilibrada y de larga persistencia. Menos color que Merlot, taninos más duros, pero no secantes, hay más estructura, menos diluidos. Fruta fresca con notas a ciruela madura, cerezas, arándanos y un pequeño toque de especies como laurel.

**Malbec:** Muy buena calidad e intensidad de fruta madura, berries, notas florales, muy complejas. Taninos suaves y maduros de gran concentración, vino cremoso.

## VALLE DEL MAULE

### **Antecedentes generales**

Condiciones climáticas favorables para una buena maduración de vinos tintos. Si bien marzo fue muy caluroso, las temperaturas de abril fueron templadas, días despejados, prácticamente sin neblinas matinales, con un solo evento de lluvia en la región, con una brisa fresca en las tardes durante marzo y abril lo que permitió esperar la madurez adecuada de algunas variedades como Syrah, Cabernet franc, Carignan y Carmenère. La ausencia de lluvias durante la cosecha también ayudó a que la uva se pudiera cosechar pausadamente desde el punto de vista sanitario y permitió afrontar ordenadamente los programas de cosecha. Pese al calor no hubo problemas de deshidratación.

Las altas temperaturas que se presentaron durante los meses de verano fue un factor especialmente negativo porque si se examina una curva de temperatura diaria, hubo muchas horas de alta temperatura, desde muy temprano y hasta muy entrada la tarde-noche. Se registraron las máximas históricas mensuales este año y además el tiempo de mantención del calor fue más largo. Estas condiciones afectaron la calidad de las uvas blancas, acidez muy baja, pH muy alto, lo cual obligó a cosechar muy temprano en la

temporada con resultados medianos. Cabernet-Sauvignon y Merlot con algo de deshidratación y mal balance. Alta graduación alcohólica en uvas tintas aún verdes.

Primavera se presentó sin lluvias por lo que la floración y la cuaja fueron óptimas. La fecha de pinta fue durante la primera quincena de enero para las cepas blancas Sauvignon blanc y Chardonnay, y la segunda quincena de febrero para las variedades tintas Merlot, Cabernet-Sauvignon, Carmenère y Syrah, mientras que la cosecha de blancos fue la primera quincena de marzo y de los tintos desde finales de marzo para algunos cuarteles de Cabernet-Sauvignon y Merlot, fines de abril para Syrah y los primeros días de mayo para Carmenère.

Blancos cosechados en misma época que año pasado, a lo menos un grado de alcohol probable más y muchos puntos menos de acidez total y pH. Aumento de la concentración de azúcar en las bayas de variedades tintas hicieron adelantar la cosecha por lo menos en 15 días con respecto al año 2011.

Se ha detectado aumentos de producción entre un 15 y hasta un 25% con respecto a un año normal. Esto es mayor si la base de comparación es el año pasado. Variedades donde se ve un mayor incremento: Sauvignon blanc, Syrah, Petit verdot. Esto claramente hizo que la maduración se retrasara, no siendo de lo más adecuada, a pesar de lo favorable de las condiciones en nuestra zona. Estos mayores rendimientos, si bien más altos que el 2010 y 2011 con uvas concentradas y sanas permitió obtener vinos alta calidad. Considerando que la cosecha partió bastante temprano dio como resultado una de las cosechas más largas de los últimos años.

Excepto por la condición del Sauvignonasse, y algo de *oídio* en Carignan el resto de las variedades estuvieron excepcionalmente sanas, con muy buena condición en cosecha por ausencia de lluvias durante primavera y verano

La mano de obra es cada vez es más escasa y poco capacitada transformándose en un factor decisivo durante la cosecha, sin embargo la disponibilidad de máquinas cosechadoras alivió bastante esta escasez, un factor a considerar para próximas vendimias son los periodos de cosecha, buscar los momentos óptimos para no arruinar la calidad de la uva. Otro problema registrado en la región fue principios de sequia en algunos sectores.

### **Condiciones climáticas**

Las altas temperaturas durante el verano, principalmente en marzo, hizo aumentar la concentración de azúcar en la bayas de forma acelerada, adelantando la cosecha por lo menos en 15 días con respecto al año 2011 y desencadenando un leve desbalance entre los parámetros de cosecha como son; acidez, pH, °Brix y madurez fenólica

Las heladas de primavera nuevamente participan en forma importante en los rendimientos principalmente por quema de brotes que influyeron en los rendimientos de la temporada y la inducción de la siguiente temporada.

Las temperaturas medias mínimas esta ocasión oscilaron entre 2,4°C en el mes de julio y 11,4°C en febrero (Figura 31), estas temperaturas fueron mayores en alrededor de 2°C en comparación al período anterior, las medias máximas se midieron en el los meses de diciembre con 28°C y en el mes de julio con 11,5°C, las temperaturas medias máximas se mantuvieron altas hasta el mes de marzo, luego del cual comenzaron a disminuir rápidamente, coincidentemente con la debilitación del fenómeno de la Niña presente en la última temporada en el país..

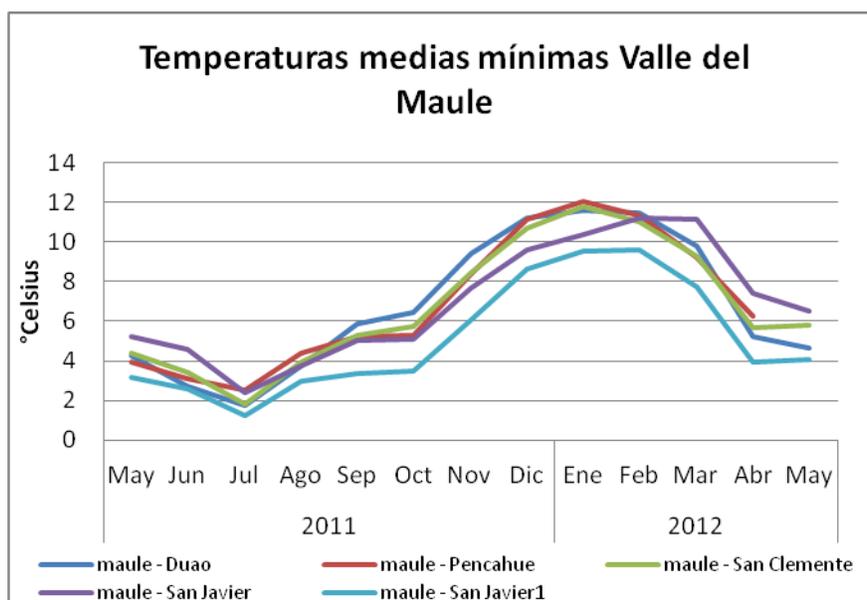


Figura 31. Temperaturas medias mínimas Valle del Maule Fuente: [www.meteovid.cl](http://www.meteovid.cl)

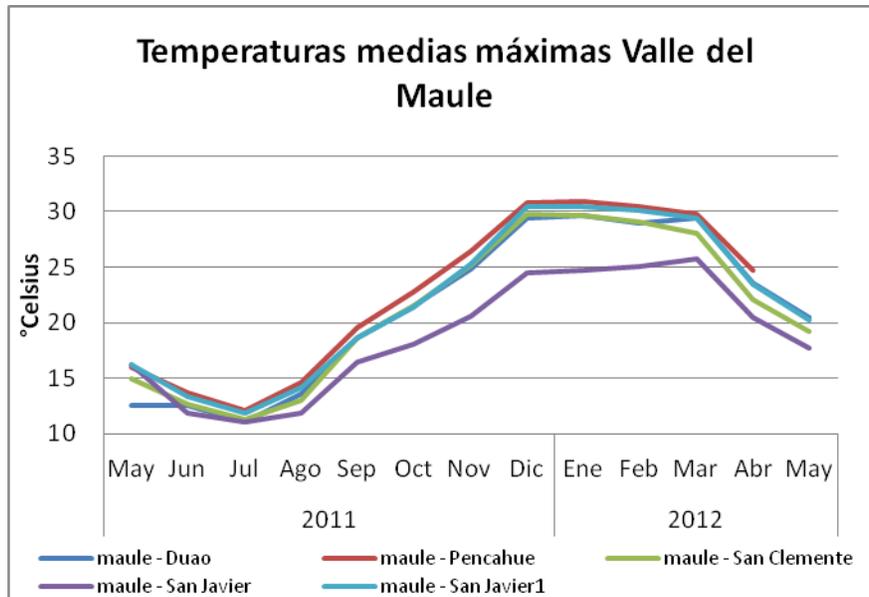


Figura 32. Temperaturas medias máximas Valle del Maule Fuente: [www.meteovid.cl](http://www.meteovid.cl)

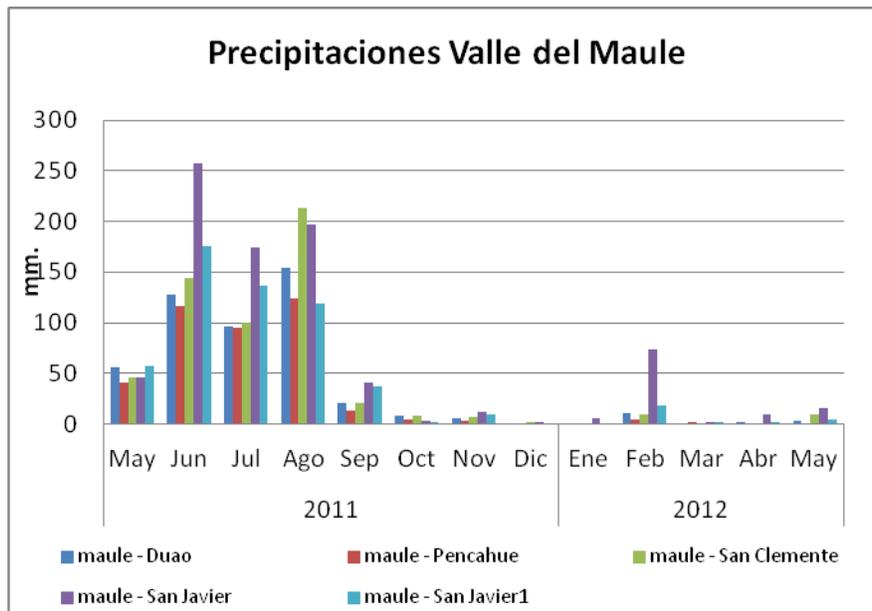


Figura 33. Precipitaciones Valle del Maule Fuente: [www.meteovid.cl](http://www.meteovid.cl)

Las lluvias registradas marcaron en promedio alrededor de 590 mm (Figura 33), siendo considerablemente mayor a la pluviometría registrada el año anterior, estas lluvias se concentraron en los meses de invierno, no existió lluvia de verano a diferencia de la temporada anterior, razón de los problemas de sequía y de la buena sanidad de las plantas.

## **Calidad de los vinos**

La calidad general de las uvas tintas si bien es buena, es algo menor que el 2010 y 2011 y por las características se asemeja bastante al año 2009, presentando altos °Brix y baja acidez, sin embargo los pH son bajos. Hubo una reprogramación de cosecha adelantándola sobre todo para evitar la obtención de vinos con alta graduación alcohólica. Otra característica de la cosecha es que las uvas se han presentado con bajos niveles de nutrientes lo que preocupó por eventuales problemas durante la fermentación.

La cepa Cabernet-Sauvignon presentó vinos muy concentrados, de excelente color, con alto alcohol, acidez más baja que otros años y pH mucho más alto que otros años. En nariz bastantes frutas rojas maduras. Boca de muy buena estructura y volumen. Buen año para algunos Cabernet-Sauvignon, a pesar de cosechar a mediados de marzo incluso con semillas algo verdes y alta astringencia.

Cabernet franc: Mucha concentración en boca, gran color, acidez moderada con mejor relación entre acidez y pH que Cabernet-Sauvignon. Presencia de aromas a frutas negras y caracteres especiados.

Carmenère: Vino de concentración media, buen color, mucha fruta madura, algo especiado, pimentón rojo, sin presencia de pirazinas. Boca suave con taninos redondos, estructura y volumen medio.

Syrah: Vinos con excelente color, intensidad media/alta en nariz, con fruta negra y notas típicas a aceituna negra. Muy buena relación acidez/pH. Taninos agudos, boca con buena estructura y volumen medio.

Carignan: Vino con excelente color, intensidad media en nariz, fruta roja con notas especiadas marcadas. Buena relación entre acidez y pH. Boca muy suave, amplia y larga. Taninos de muy buena calidad.

## **VALLE DE ITATA**

### **Antecedentes generales**

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

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

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

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

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

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

### Condiciones climáticas

Las temperaturas fueron menores al resto del territorio, lógicamente debido a la latitud en donde se encuentra el valle por lo que los fenómenos que se registraron como común denominador dentro del valle vitivinícola chileno en este caso no aplican. Se registraron temperaturas medias máximas de 28°C durante el mes de diciembre y 11°C en julio (Figura 35), por su parte las medias mínimas correspondieron a 1,7°C en julio y a 11,3°C en febrero (Figura 34). La diferencia media entre las temperaturas máximas y mínimas en los meses de enero, febrero y marzo se acercaron a los 18°C produciendo muy buena calidad de aromas y sabores con un bajo contenido de azúcar.

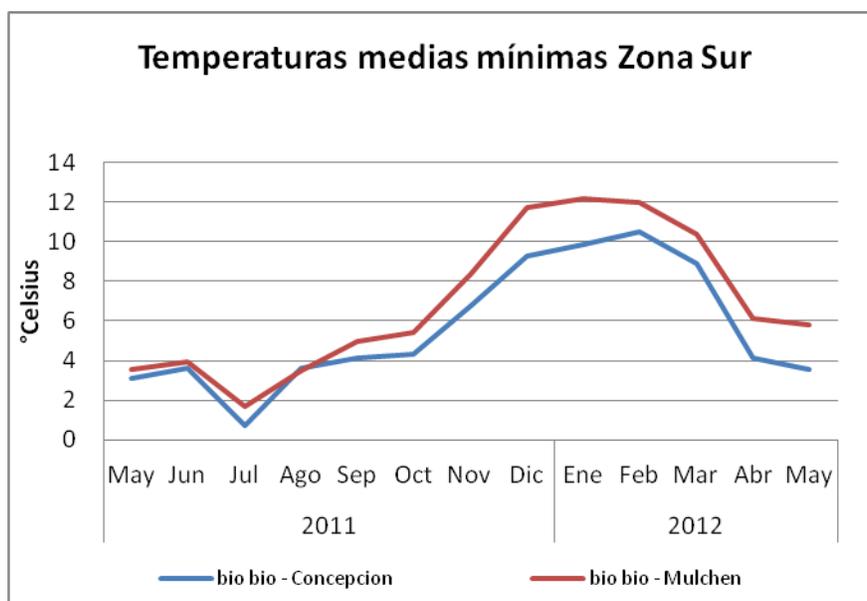
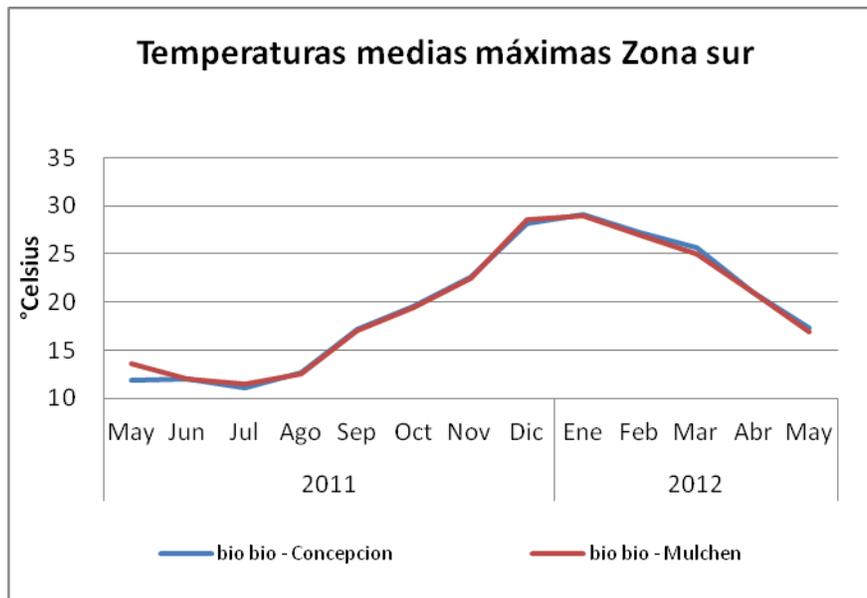


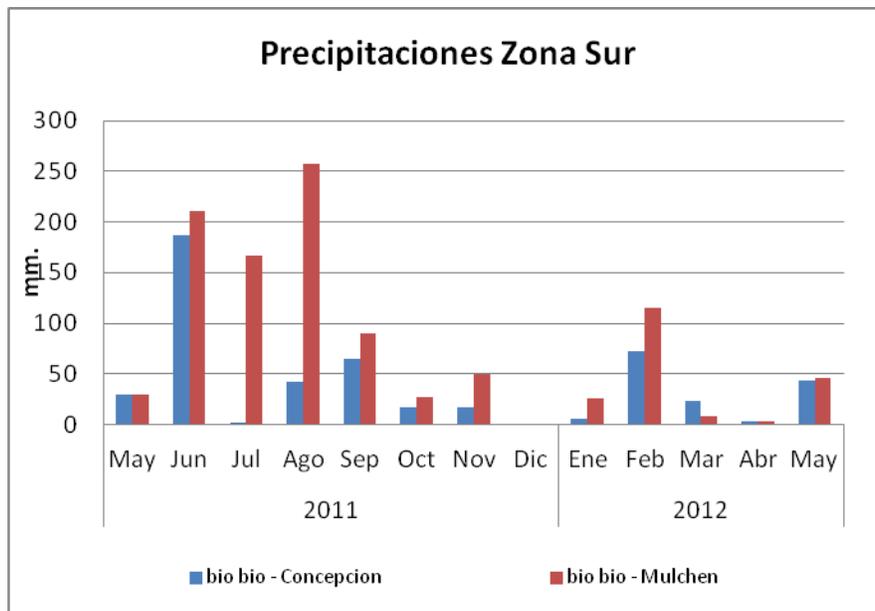
Figura 34. Temperaturas medias mínimas Zona Sur Fuente: [www.meteovid.cl](http://www.meteovid.cl)



**Figura 35. Temperaturas medias máximas Zona Sur** Fuente: [www.meteovid.cl](http://www.meteovid.cl)

Las precipitaciones se concentraron en la temporada de invierno, sin embargo se registraron lluvias durante todo el año, el mes más lluvioso fue agosto y el agua caída fue de alrededor de 780mm (Figura 36).

La abundante lluvia caída a mediados del mes de febrero, alrededor de 90 mm, significó un último riego que fue en directo beneficio al tamaño del grano y en consecuencia el peso de racimo.



**Figura 36. Precipitaciones Zona Sur.** Fuente: [www.meteovid.cl](http://www.meteovid.cl)

### Calidad de los vinos

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

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

## ANEXO 1

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

N°	Viña	Valle
1	Arboleda	Aconcagua
2	Errázuriz	Aconcagua
3	Casas del Toqui	Cachapoal
4	Misiones de Rengo	Cachapoal
5	Valle Secreto	Cachapoal
6	Patricio Butrón	Cachapoal
7	San José de Apalta	Cachapoal
8	Ventisquero	Cachapoal
9	San Pedro	Cachapoal
10	El Rosal	Casablanca
11	Ventisquero	Casablanca
12	Villard	Casablanca
13	Casas del Bosque	Casablanca
14	Indómita	Casablanca
15	San Pedro	Casablanca
16	Garcés Silva	San Antonio
17	Ventisquero	San Antonio
18	Undurraga	San Antonio
19	Alta Alcurnia	Colchagua
20	Lapostolle	Colchagua
21	Nuevo mundo	Colchagua
22	Luis Felipe Edwards	Colchagua
23	Ravanal	Colchagua
24	Ventisquero(2)	Colchagua
25	Cono sur	Colchagua
26	Polkura	Colchagua
27	Undurraga	Colchagua
28	Santa Cruz	Colchagua
29	Concha y Toro	Curicó
30	Andesterra	Curicó
31	Echeverría	Curicó
32	Comercial AMS family	Curicó
33	Millamán	Curicó
34	Mario Edwards	Curicó
35	Aresti	Curicó
36	Pirazzoli(2)	Curicó

---

<b>37</b>	San Pedro	Curicó
<b>38</b>	Santa Rita	Curicó
<b>39</b>	Vitivinícola los Cerrillos	Curicó
<b>40</b>	Patacón	Curicó
<b>41</b>	Terrapura	Curicó
<b>42</b>	Valdivieso	Curicó
<b>43</b>	Casas del Valle	Elqui
<b>44</b>	San Pedro	Elqui
<b>45</b>	Errázuriz Dominguez	Itata
<b>46</b>	Aquitania	Itata
<b>47</b>	Tabalí	Limari
<b>48</b>	Dalbosco	Limari
<b>49</b>	Ocho tierras	Limari
<b>50</b>	Tamaya	Limari
<b>51</b>	Concha y Toro	Limari
<b>52</b>	Aquitania	Maipo
<b>53</b>	Cousiño Macul	Maipo
<b>54</b>	Chocalán	Maipo
<b>55</b>	Tres Palacios	Maipo
<b>56</b>	Ventisquero	Maipo
<b>57</b>	Montgras	Maipo
<b>58</b>	Undurraga (2)	Maipo
<b>59</b>	Indómita	Maipo
<b>60</b>	San Pedro	Maipo
<b>61</b>	Bustamante	Maule
<b>62</b>	Corral Victoria	Maule
<b>63</b>	El Aromo	Maule
<b>64</b>	Bod y viñedos de Aguirre	Maule
<b>65</b>	Casas Patronales	Maule
<b>66</b>	Agrícola Alvarez Pezoa	Maule
<b>67</b>	J. Bouchon	Maule

---

## ANEXO 2. CIFRAS OFICIALES

FUENTE: Informe Ejecutivo, Producción de Vinos 2012.  
Elaborado por el Subdepartamento de Viñas y Vinos. SAG

### Producción de Vinos 2012

La producción de vinos total del año 2012 alcanzó a 1.255.371.040 litros, la cual tuvo un incremento cercano al 20% respecto al año anterior, de los cuales 1.015.985.533 litros corresponde a vinos con denominación de origen, equivalente al 80,9% del total declarado; 171.686.931 litros a vinos sin denominación de origen que incluye también los vinos viníferos corrientes declarados que no especifican variedad, equivalente al 13,7% del total declarado; y 67.698.576 litros a vinos provenientes de uvas de mesa, equivalente al 5,4% del total declarado.

**Las producciones de vinos 2012 por Regiones Administrativas del país, fueron las siguientes:**

REGIONES	Vinos con D.O.	Vinos sin D.O. (*)	Vinos de Mesa	Total
Atacama	6.741	15.895	0	<b>22.636</b>
Coquimbo	38.288.609	2.559.895	1.400.868	<b>42.249.372</b>
Valparaíso	16.472.479	245.414	28.500	<b>16.746.393</b>
Metropolitana	113.862.580	11.782.003	35.051.056	<b>160.695.639</b>
Lib.Bernardo O'Higgins	345.393.117	32.053.109	7.855.652	<b>385.301.878</b>
Maule	487.441.457	101.087.655	23.246.440	<b>611.775.552</b>
Bío Bío	14.520.550	23.942.960	116.060	<b>38.579.570</b>
<b>Total</b>	<b>1.015.985.533</b>	<b>171.686.931</b>	<b>67.698.576</b>	<b>1.255.371.040</b>

(\*) Incluye los vinos viníferos corrientes.

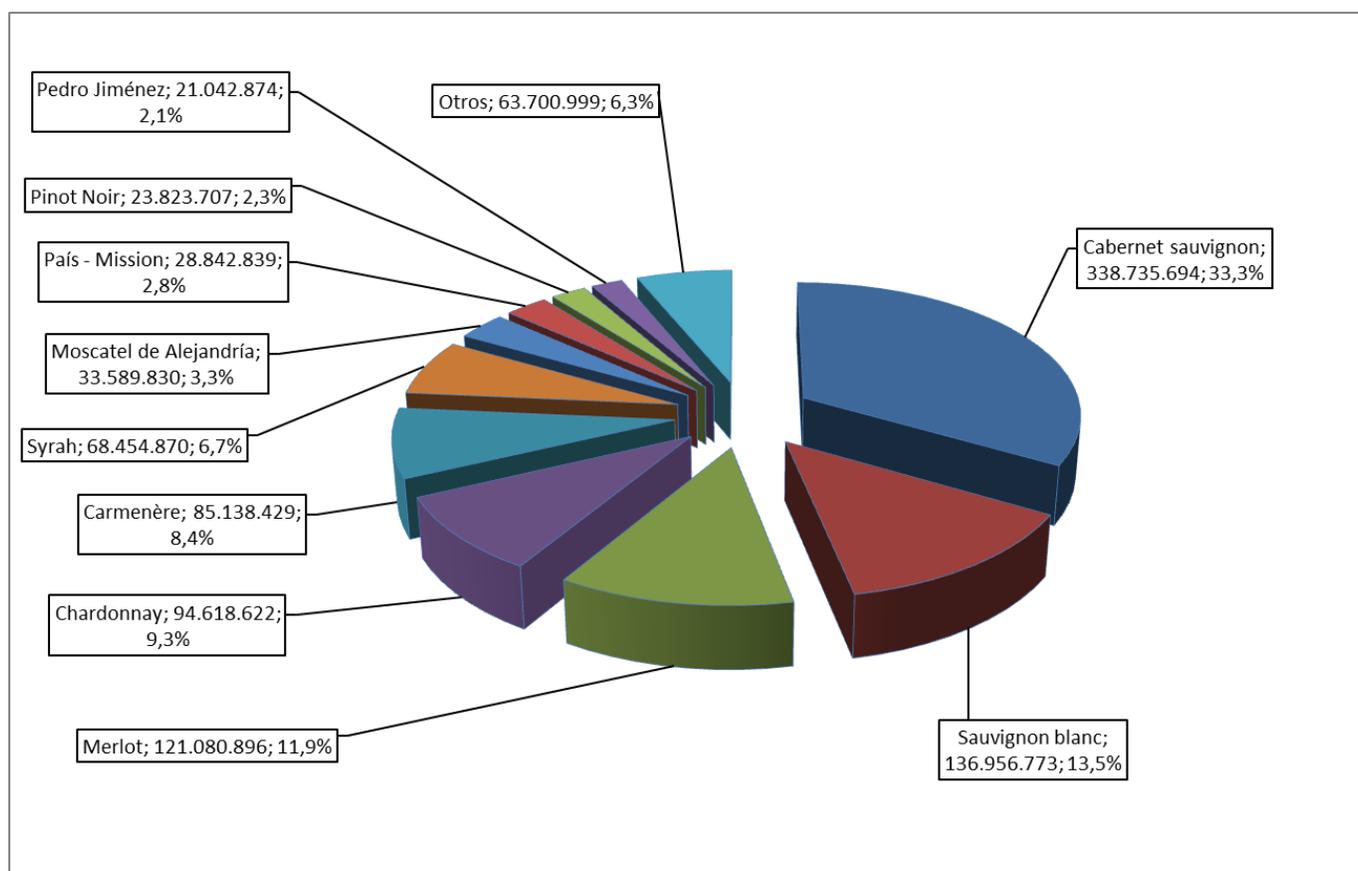
La mayores producciones de vinos se localizan en las regiones del Maule, Libertador Bernardo O'Higgins y Metropolitana respectivamente, totalizando el 92,2 % del total, concentrando en la Región del Maule el 48,7% de la totalidad de vino producido en el país.

## Producción Vinos con denominación de origen 2012

En relación a la producción de vinos con denominación de origen que alcanzó a 1.015.985.533 litros, el 69% equivalente a 700.393.403 litros, correspondió a vinos provenientes de cepajes tintos y el 31% equivalente a 271.424.223 litros, a vinos provenientes de cepajes blancos.

Al analizar las producciones en relación a los tipos de cepajes, el Cabernet sauvignon alcanza el 33,3% de la producción total de vinos con DO, seguido de Sauvignon blanc con un 13,5%, Merlot con el 11,9%, Chardonnay con un 9,3%, Carmenère con un 8,4% y la variedad Syrah con un 6,7 %.

**Gráfico 1 variedades más declaradas. (Litros)**



### Producciones de Vinos 2011-2012.

La producción de vinos 2012, considerando los vinos con DO, sin DO y de mesa, que alcanzó a 1.255.371.040 litros, es superior en aproximadamente un 20 % respecto al año 2011, que fue de 1.046.380.903 litros.

### **Variaciones porcentuales en las declaraciones de producción 2011 – 2012.**

	Vinos con D.O.	Vinos sin D.O. (*)	Vinos de Mesa
Variación 2011 - 2012	 22,6%	 45,5 %	 32,1 %

### Producción de Vino 2012 (lt.)

REGIONES	Vinos con D.O.	Vinos sin D.O. (*)	Vinos de Mesa	<b>Total</b>
Atacama	337.997	37.844		<b>375.841</b>
Coquimbo	45.528.311	5.992.489	4.350.015	<b>55.870.815</b>
Valparaíso	18.396.913	81.418	40.235	<b>18.518.566</b>
Metropolitana	99.418.384	7.996.871	37.563.992	<b>144.979.247</b>
Lib.Bernardo O'Higgins	273.909.813	11.297.442	33.240.217	<b>318.447.472</b>
Maule	381.255.677	74.054.575	24.513.793	<b>479.824.045</b>
Bío Bío	9.792.116	18.540.451	32.350	<b>28.364.917</b>
<b>Total</b>	<b>828.639.211</b>	<b>118.001.090</b>	<b>99.740.602</b>	<b>1.046.380.903</b>

*Evolución de la Producción de Vinos años 1997- 2012 (HL.)*

Año	Vinos con D.O.	Vinos sin D.O. (*)	Vinos de Mesa	Total
1997	2.489.287	1.330.057	490.905	4.310.249
1998	2.996.983	1.443.082	825.438	5.265.503
1999	2.395.729	1.318.548	565.874	4.280.151
2000	3.748.213	1.956.098	715.063	6.419.374
2001	4.460.397	583.290	408.098	5.451.785
2002	4.430.500	834.463	358.267	5.623.230
2003	5.460.865	947.611	273.745	6.682.221
2004	5.474.888	577.173	248.675	6.300.736
2005	6.303.212	1.047.796	534.503	7.885.511
2006	7.163.043	861.365	424.370	8.448.778
2007	7.038.874	879.062	359.524	8.277.460
2008	6.927.908	1.318.511	436.551	8.682.971
2009	8.665.659	1.152.065	275.198	10.092.922
2010	7.445.528	1.271.633	435.221	9.152.383
2011	8.286.392	1.180.010	997.406	10.463.809
2012	10.159.853	1.716.869	676.985	12.553.710