



## **INFORME DE LA VENDIMIA CHILENA 2014**

La Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile ha elaborado el Informe de Vendimia 2014. Para este efecto se encuestó a enólogos a lo largo del territorio nacional y se recopiló información desde el invierno del 2013, de modo de considerar los antecedentes climáticos y su efecto en el desarrollo de los estados fenológicos de la vid hasta el momento de la cosecha.

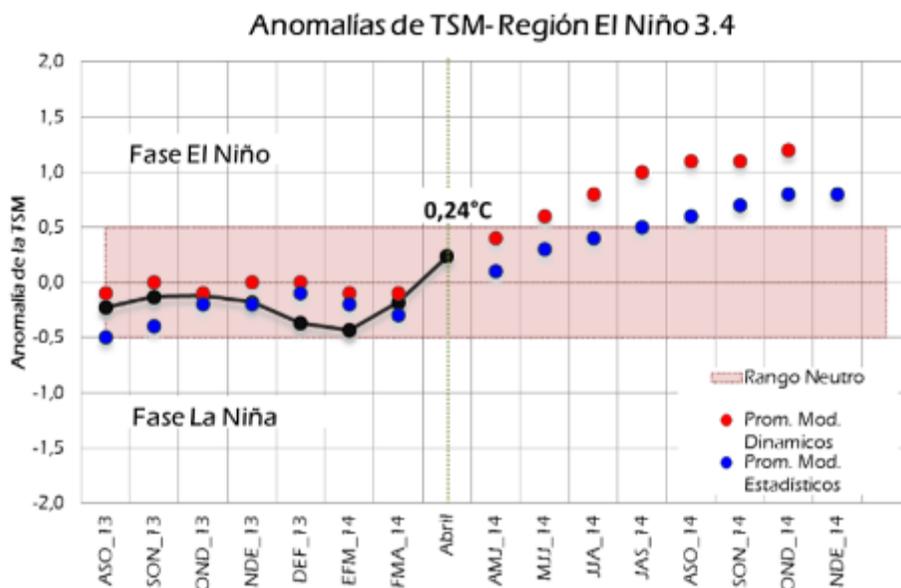
La vendimia 2014 se vio favorecida por la escasez de precipitaciones, una marcada amplitud térmica durante los meses de maduración y en general excelentes condiciones sanitarias. Los rendimientos naturales se muestran inferiores con respecto a un año normal. Sin embargo estos favorecieron el desarrollo de la vendimia (oportunidad de cosecha y disponibilidad de mano de obra) y la calidad de las uvas recibidas en las bodegas. Algunos aspectos que afectaron el desarrollo de la temporada fueron las heladas de primavera, las condiciones de sequía y las altas temperaturas máximas durante el tiempo de la maduración de las uvas.

### **Condiciones climáticas**

Esta temporada se caracterizó por condiciones climáticas disímiles: fuertes heladas polares de primavera que afectaron el inicio de la brotación en cepajes precoces en la zona central, meses de primavera fríos y verano con elevadas temperaturas máximas. Fruto de estas condiciones, el desarrollo de la temporada vitícola 2013-2014 se caracterizó por la obtención de rendimientos menores, bayas de menor tamaño y una excelente calidad sanitaria de las uvas.

Las características climáticas de la temporada 2013-2014 se asociaron a un comportamiento de la "Oscilación del Sur de El Niño" de fase neutral a La Niña débil. Indicadores oceánicos y atmosféricos típicos de esta fase neutral en la región del Pacífico Ecuatorial Central durante la temporada, demuestran la ausencia de marcados fenómenos de El Niño y de La Niña.

La evolución de la temperatura superficial del mar (TSM) en el Pacífico Ecuatorial Central, mantienen actualmente anomalías positivas asociadas a una fase neutral (mayo 2014). Según este indicador, más el consenso de los pronósticos de la TSM de los diferentes centros internacionales, sugieren que se continuará con proyecciones de una fase neutral, condición que se mantendría por lo menos hasta fines de otoño (Figura 1). Sin embargo, las observaciones de la temperatura sub-superficial del mar muestran un calentamiento que afecta las aguas superficiales a partir fines de marzo. Con este escenario es altamente probable que se comience con un evento cálido del que aún se desconoce su intensidad y duración (Dirección meteorológica de Chile, 2014).



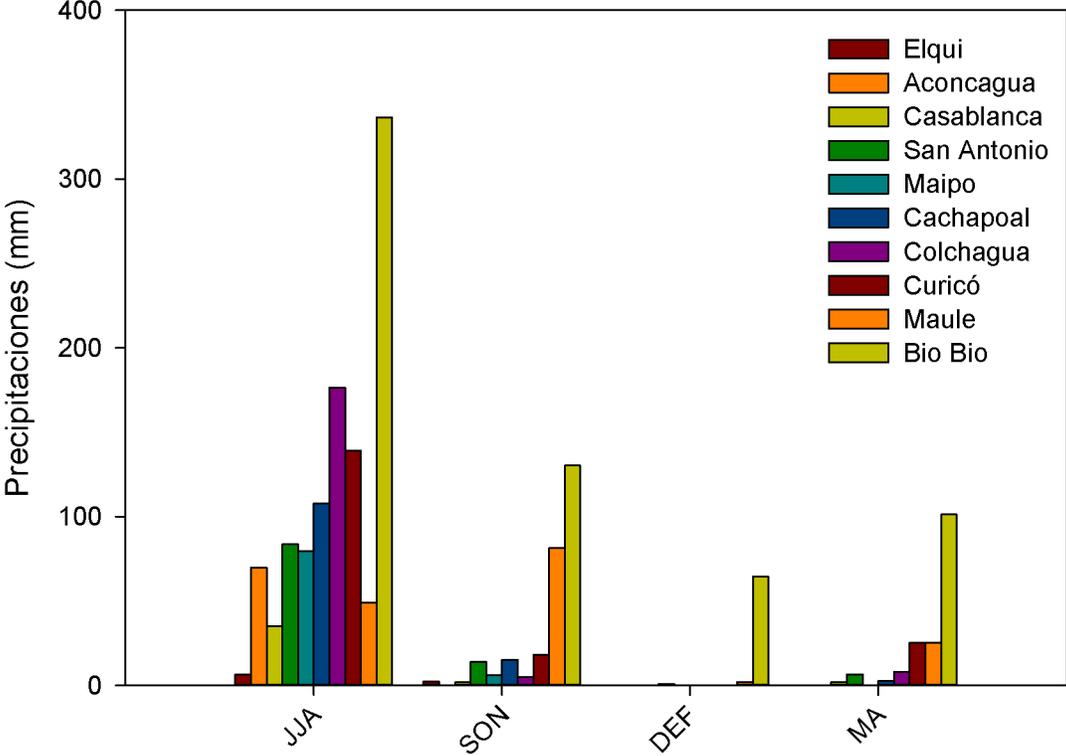
**Figura 1**  
**Pronóstico probabilístico del IRI (International Research Institute for Climate and Society).**  
**Evolución de las anomalías de la temperatura superficial del mar, expresadas en grados Celsius, correspondiente al área del Niño 3.4. (Extraído del resumen ejecutivo nacional del INIA 2014)**

## Precipitaciones

Las lluvias se concentraron en la temporada invernal (figura 2), esto llevó en general a una excelente sanidad vegetal. Solo algunos valles hacia el sur presentaron precipitaciones durante el mes de marzo, lo que obligó a adelantar algunas cosechas. La zona norte del país se presentó con déficit de agua caída durante toda la temporada, lo que dificultó las labores de riego en los campos de la región y las reservas de agua están casi agotadas.

En todas las regiones se presentaron precipitaciones bajo lo normal, lo cual podría estar relacionado a la presencia de un fenómeno neutral-frío a La Niña débil. Esta situación agravó las condiciones de sequía, en particular en la Región de Coquimbo, donde está

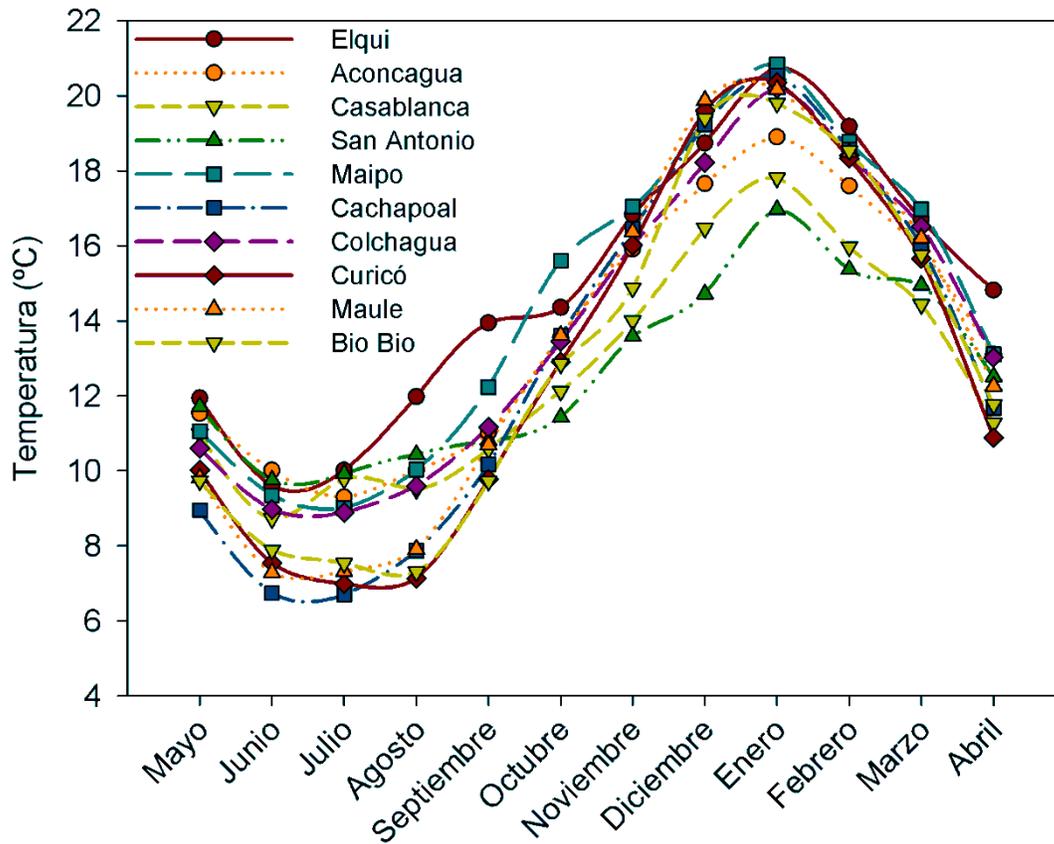
condición se ha visto acentuado desde el año pasado. El resto del país también presentó problemas de déficit de acumulación de aguas lluvias, incluso en las zonas más sureñas. Por otro lado, la ausencia de precipitaciones implicó condiciones atmosféricas propicias para la adecuada maduración y la sanidad de las uvas.



**Figura 2**  
Precipitaciones registradas en los valles chilenos durante la temporada 2013-2014

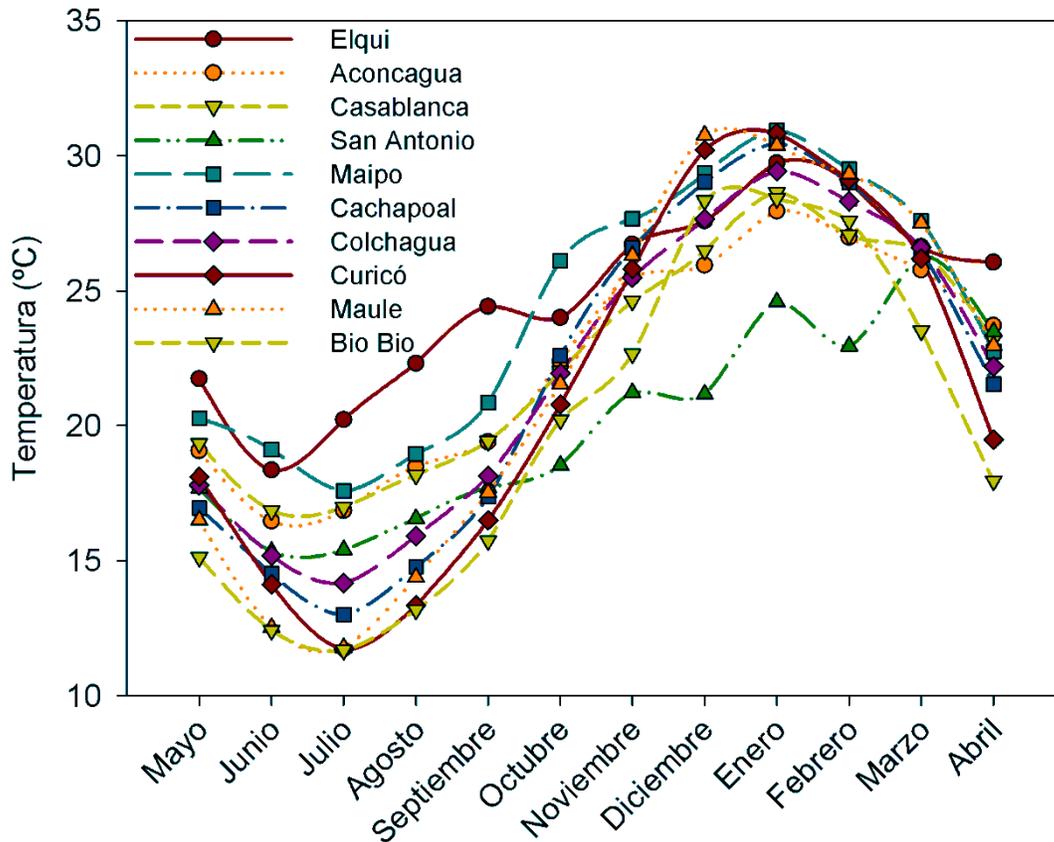
**Temperaturas**

Las condiciones climáticas de la temporada 2013-2014 mostraron una mayor acumulación térmica en relación a la temporada anterior y para todo el ciclo vegetativo de la vid. Esta condición se vio particularmente marcada por las mayores temperaturas estivales. En la figura 3 se pueden apreciar las temperaturas medias para los principales valles vitivinícolas chilenos. Sin embargo, los problemas ocasionados por las heladas en primavera, determinaron una brotación, floración, envero y madurez de cosecha notablemente heterogéneas. Estas diferencias han desplazado las fechas de cosecha, efectivamente esta finalizó algo más retrasada que años anteriores.



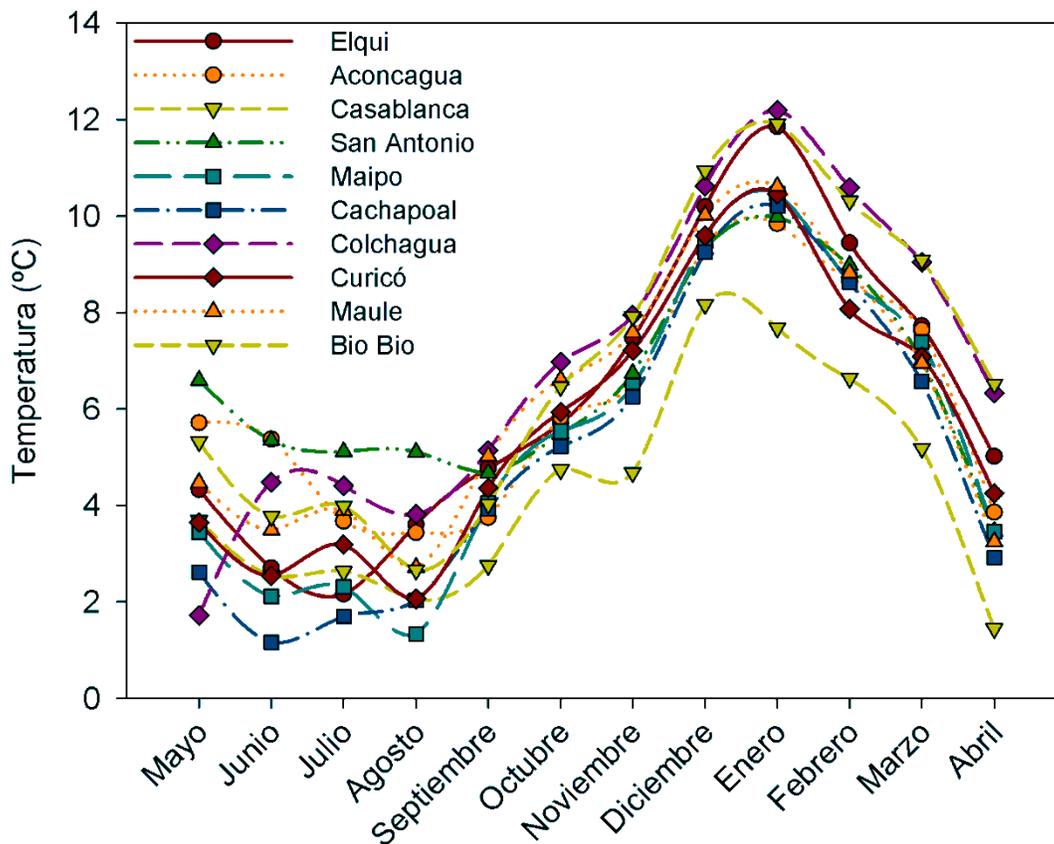
**Figura 3**  
**Temperaturas medias promedio mensual en los valles chilenos durante la temporada 2013-2014**

Las temperaturas máximas (figura 4) se presentaron bajo la normalidad histórica en la zona norte del país y la región de Valparaíso. En el resto de país, tanto en los valles como en las zonas costeras, se presentaron temperaturas máximas sobre lo normal durante los meses de verano (enero-marzo).



**Figura 4**  
**Temperaturas máximas promedio mensual en los valles chilenos durante la temporada 2013-2014**

Con respecto a las temperaturas mínimas (figura 5), éstas se presentaron dentro del rango de valores climatológicos normales en prácticamente todo el país, sin superar los 13°C durante los meses más cálidos. Las excepciones fueron Valdivia y Osorno, que registraron temperaturas mínimas superiores a lo normal y la zona de Chile Chico que registró temperaturas mínimas inferiores a lo normal. En general, las mayores diferencias se observaron durante los meses de invierno, donde las temperaturas mínimas fueron ligeramente superiores, alcanzando valores sobre 0°C (aproximadamente 1,2°C superior que la temporada anterior) y durante el mes de septiembre, cuyas temperaturas mínimas dieron paso a las heladas de fin de invierno e inicio de primavera, afectando la brotación, el desarrollo y la productividad del viñedo. De acuerdo a las encuestas que fueron recibidas, las variedades más y menos afectadas fueron los cvs Chardonnay y Syrah respectivamente, con pérdidas de producción que podrían estimarse en promedio dentro del rango 25-40% y 5-25% respectivamente, con respecto a un año normal.



**Figura 5**  
**Temperaturas mínimas promedio mensual en los valles chilenos durante la temporada 2013-2014**

La calidad sanitaria de las plantas y los frutos se presentaron muy buenas, sin ataques patológicos importantes, debido a las condiciones principales de altas temperaturas y falta de agua. Solo se presentaron focos aislados de oídio (*Erysiphe necator*) y botritis (*Botrytis cinérea*), así como una mayor incidencia de la polilla del racimo de la vid (*Lobesia botrana*). De igual forma debido a las altas temperaturas estivales, se realizaron aplicaciones preventivas para falsa araña roja. Estos problemas sanitarios no afectaron mayormente el rendimiento ni la calidad de las uvas cosechadas durante la vendimia. Por otro lado, durante esta temporada se presentó el problema de la deshidratación de bayas de cepas tintas, como los cvs Merlot y Cabernet-Sauvignon, principalmente debido a la sequía y las altas temperaturas durante los meses de febrero y marzo.

De acuerdo a la información total recibida, los rendimientos de cosecha registrados en los valles vitivinícolas chilenos disminuyeron en promedio en el rango de 8-21% y 22-33% con respecto a un año normal y al año pasado respectivamente. Estas disminuciones se debieron en gran parte a las heladas primaverales. Entre las cepas blancas, se vio particularmente afectado el cv. Chardonnay y entre las cepas tintas el cv. Pinot Noir. Variedades tintas como el Cabernet-Sauvignon y el Merlot, mostraron al final de la

vendimia la baja de producción, la cual estuvo en promedio en el rango de 18-28% y 6-23% respectivamente, cuando son comparadas con un año normal. Sin embargo, en casos puntuales, se determinaron disminuciones de rendimiento sobre el 45% para el cv. Cabernet-Sauvignon. Estas pérdidas de producción se manifestaron con racimos muy livianos, probablemente debido a un daño de la yema principal en las heladas de primavera. Cabe mencionar que si bien en el promedio se puede apreciar una disminución de los rendimientos, existen excepciones a este comportamiento y algunos cepajes y localidades manifestaron alzas de producción.

La calidad de las uvas cosechadas hasta la fecha de fin de la vendimia fue buena, a pesar de problemas de rendimiento y sequía. Se obtuvieron racimos más pequeños, con bayas de menor calibre. Las uvas presentaron mayor concentración de asimilados, buena acidez natural y en cepas tintas buena madurez fenólica hasta este momento, debido a las buenas condiciones climáticas que se han presentado durante la vendimia en la zona central del país. Los vinos obtenidos hasta la fecha se presentan intensos, concentrados, muy estructurados y con buena acidez. Se prevén niveles de alcohol potencial levemente mayores que la temporada anterior, sin embargo la cosecha anticipada de muchos viñedos podría neutralizar este efecto.

Para resumir la vendimia 2014, esta presentó menores rendimientos, pero una buena calidad enológica y sanitaria. La cosecha se presentó más heterogénea, presentándose en algunos casos más adelantada y en otros más retrasada, en comparación a una temporada normal o al año pasado, principalmente dado por los efectos de las heladas y su efecto sobre los ciclos fenológicos de algunas cepas.

## **ANÁLISIS POR VALLE**

### **VALLES DE LA ZONA NORTE**

#### Antecedentes generales

Las cepas blancas presentaron fruta de heterogénea calidad, desde regular en algunos Sauvignon Blanc hasta muy buena en los cvs Viognier y Chardonnay. Los cepajes tintos presentaron buena calidad, en particular los cvs Carmenère y Syrah y calidades más discretas en los cvs Merlot y Cabernet Franco.

Los rendimientos obtenidos en el Valle del Limarí presentaron disminuciones más discretas que en el resto del país, debido fundamentalmente al efecto de las heladas primaverales. Estas disminuciones oscilaron alrededor del 5% en los cvs Merlot, Viognier y Syrah y alrededor del 20% en los cvs Sauvignon Blanc, Chardonnay y Cabernet-Sauvignon.

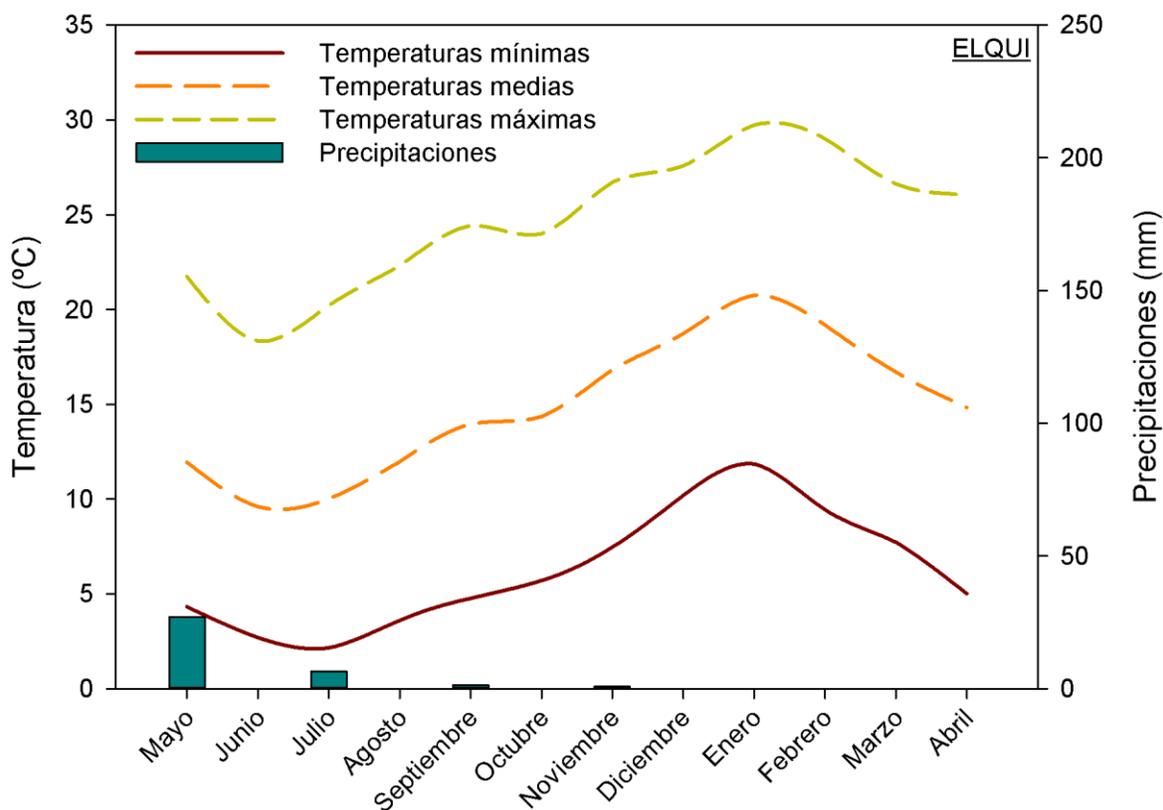
Respecto de la fenología, los períodos de ocurrencia de pinta y cosecha se presentaron bastante heterogéneos debido fundamentalmente a las heladas y a los fríos primaverales, y fueron los siguientes: pinta de cepas blancas durante los primeros días de diciembre y pinta de los cvs Merlot, Carmenère y Syrah durante los primeros días de enero. La cosecha comenzó de manera anticipada a inicios de febrero, alrededor de 15 días antes de lo habitual, con los cvs Sauvignon Blanc y Chardonnay, durante marzo se cosechó el cv. Viognier, durante la segunda quincena de abril se cosecharon los cvs Merlot, Syrah y Cabernet-Sauvignon y a principios de mayo el cv. Carmenère.

Año muy sano respecto a plagas y enfermedades, presentándose solo focos muy aislados de chanchito blanco y oídio.

#### Condiciones climáticas

Fue un año difícil para esta zona. Se presentaron nuevamente problemas asociados a la sequía y al estrés hídrico del viñedo, intensificados por las elevadas temperaturas máximas durante toda la temporada, los viñedos que no contaron con el agua de riego suficiente se vieron afectados en sus rendimientos y en la calidad de uva esperada. Las heladas primaverales también afectaron la productividad, pero en una menor magnitud que el efecto observado en las zonas más centrales del país. La alta proporción de días soleados durante los meses de verano y principios de otoño dio paso a una buena maduración de las uvas. En la figura 6 se pueden apreciar los promedios mensuales para las temperaturas mínimas, medias y máximas. La temperatura máxima promedio alcanza cerca de los 30°C durante el mes de enero y 17°C en el mes de junio. Estas temperaturas son similares a las registradas durante la temporada anterior, aun cuando se presentaron más temprano en 2013, durante el mes de febrero. Las temperaturas mínimas estuvieron

comprendidas entre 2 y 12°C, alcanzando estos valores extremos los meses de julio y enero respectivamente al igual que el año anterior.



**Figura 6**  
**Temperaturas promedio (mínima, media y máxima) y acumulación de precipitaciones mensuales en el Valle del Elqui durante la temporada 2013-2014**

La sequía afectó la maduración de las uvas. Esta prolongada falta de agua en la zona ha afectado negativamente el rendimiento de las viñas y ha favorecido la calidad de las uvas, con racimos y bayas más pequeños y por lo tanto, mayor concentración, color y aromas. En la figura 6 se aprecian las precipitaciones registradas por mes durante la presente temporada, alcanzando un valor acumulado de 50 mm, cercano a los 45mm registrados durante la temporada anterior.

Los meses de verano, enero y febrero, se presentaron bastante calurosos con temperaturas cercanas a los 30°C, condiciones que aceleraron la madurez de la uva.

### Calidad de los vinos

En general, las uvas cosechadas presentaron pH bajo y mostraron alta intensidad aromática, la cual se manifestó en algunos casos antes de alcanzar los niveles de sólidos solubles adecuados para la cosecha, constituyéndose en una temporada particular desde este punto de vista.

Se notó bastante la diferencia entre viñedos con un buen nivel de agua para riego de aquellos que no tuvieron la cantidad de agua suficiente. En el caso de los blancos, los que no contaron con el agua requerida presentaron una buena concentración pero con un eje polifenólico; en ese caso fue muy importante que se realizaran cosechas tempranas para evitar fruta con caracteres quemados y con toques fenólicos. La acidez natural de los blancos fue buena.

En el caso de los tintos como el Syrah en el valle del Limarí, se notó bastante cuando faltó el agua en el viñedo. En estos casos, faltó madurez de los taninos.

Los vinos obtenidos en general se caracterizaron por ser frescos y afrutados. Para los cepajes tintos fue en general un año de bajos rendimientos, buena calidad, menores notas herbáceas (metoxipiracinas) y mucha fruta. Los cvs Syrah y Carmenère se presentaron frutales e intensos, con alta intensidad en color. Los cvs Cabernet Franco y Merlot, presentaron buena intensidad aromática, pero mostraron colores menos intensos.

## VALLE DE ACONCAGUA

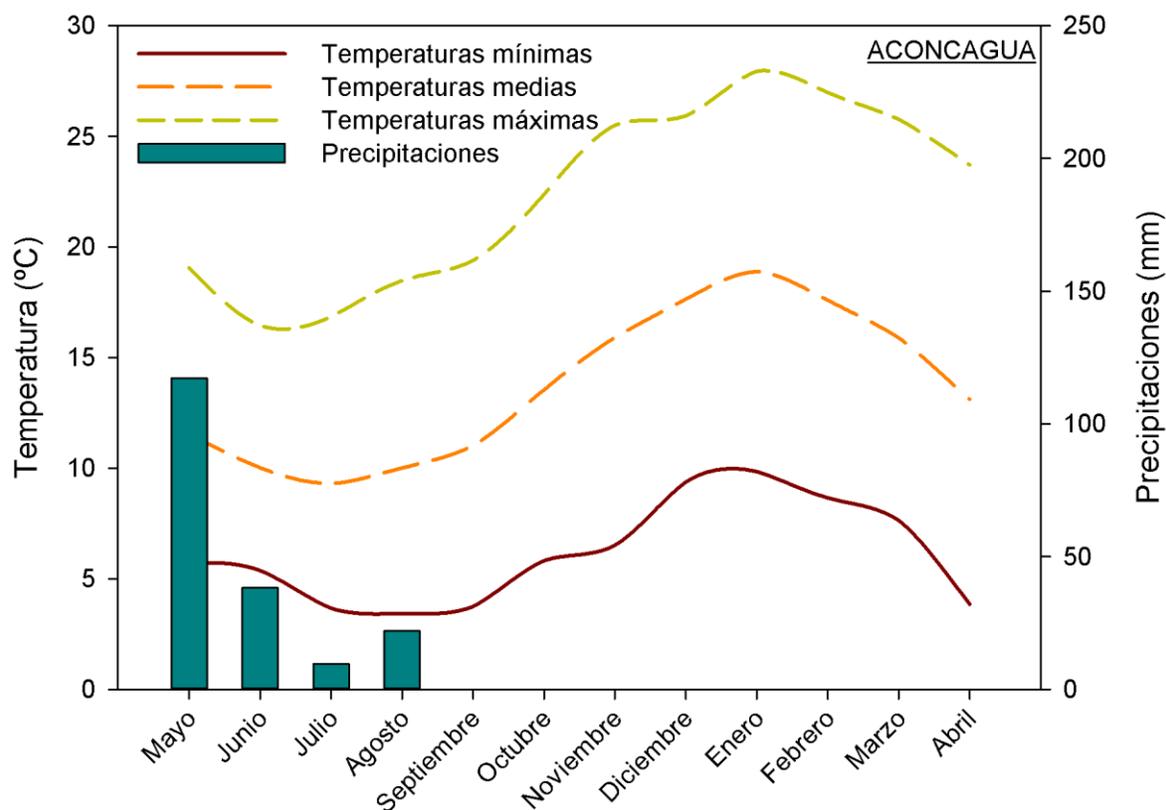
### Antecedentes generales

La temporada se ha visto favorecida por la ausencia de precipitaciones y la consecuente sanidad vegetal (prácticamente nula presencia de oídio y botritis), por la mayor oferta de mano de obra debido a los menores rendimientos de cosecha (consecuencia principalmente de las heladas de primavera) a nivel regional y nacional y por las bajas temperaturas mínimas durante la maduración de la uva (las menores en los últimos siete años), factor que afecta la biosíntesis y acumulación de compuestos fenólicos y la concentración de estos compuestos en los vinos.

La calidad de las uvas cosechadas fue en general buena a muy buena, con la excepción de las uvas cv. Merlot, las cuales presentaron una calidad regular. Los rendimientos fueron considerablemente menores con respecto a la temporada pasada o a la media histórica. Las mayores disminuciones de rendimiento afectaron a los cultivares blancos: en el cv. Sauvignon Blanc disminuciones de un 61% y un 39% y en el cv. Chardonnay disminuciones de un 49% y un 32%, con respecto al año pasado y a la media histórica respectivamente. Las cepas tintas se vieron afectadas en menor medida con disminuciones que variaron entre el 8 y el 37% con respecto al año pasado y de hasta un 25% con respecto a la media histórica.

### Condiciones climáticas

Al igual que en el resto del país, el principal factor que afectó el desarrollo de la vendimia fueron las heladas de primavera y las consecuentes disminuciones de rendimiento. Como se aprecia en la figura 7, las temperaturas máximas fluctuaron entre 17 y 26°C en los meses de junio y enero respectivamente, valores similares a los del año anterior. Las temperaturas mínimas se mantuvieron en torno a los 4°C entre los meses de julio y septiembre y en enero cerca de 10°C, estas temperaturas se movieron en un rango más estrecho que la temporada anterior, donde los extremos de estas temperaturas fueron 2 y 12°C.



**Figura 7**  
**Temperaturas promedio (mínima, media y máxima) y acumulación de precipitaciones mensuales en el Valle de Aconcagua durante la temporada 2013-2014**

Las lluvias se presentaron durante la temporada invernal entre mayo y agosto (figura 7), lo que dejó la temporada de cosecha libre de precipitaciones y permitió la espera del momento más adecuado para la cosecha. Las precipitaciones acumuladas para la temporada estuvieron cerca de los 190 mm, valor bastante menor a lo registrado durante 2012-2013. A pesar de estas mínimas precipitaciones, la sequía tuvo una importancia menor, al igual que la deshidratación de bayas pre-cosecha del cv. Merlot.

## Calidad de los vinos

Los vinos cv. Pinot Noir presentaron colores muy vivos, graduaciones alcohólicas medias y adecuados niveles de pH, con bocas frescas. Los vinos cvs Syrah, Sangiovese, Côt, Petit Verdot, Malbec, Mourvedre, Tempranillo, Marselan, más aquellos lotes de áreas más frías de los cvs Carmenère y Cabernet-Sauvignon tuvieron resultados excelentes, con buenos colores, expresivos en nariz y con taninos de grano fino que hablan de un potencial de calidad muy alto. Por otro lado, los vinos cv. Merlot y aquellos lotes de áreas cálidas de los cvs Cabernet-Sauvignon y Carmenère presentan bajo color, tanino de mala calidad y en general se perciben más desestructurados. Respecto a los vinos blancos, se obtuvieron vinos de buena calidad, especialmente aquellos de la cepa Chardonnay en laderas de exposición sur (más frías), los cuales se muestran con buena estructura, excelente acidez, expresivos aromáticamente y con un potencial muy alto en cuanto a calidad general y en cuanto a potencial de envejecimiento.

## VALLE DE SAN ANTONIO

### Antecedentes generales

Buenas condiciones climáticas en la zona, lo que favoreció la sanidad de la uva, además debido a las heladas producidas durante la temporada se produjo una baja carga productiva lo que generó una vendimia más tranquila. A diferencia de otros valles, acá no hubo mayores problemas de escasez de agua. Durante el verano se registraron varios días con alto porcentaje de neblinas matinales, lo que produjo algunas partiduras en Pinot Noir.

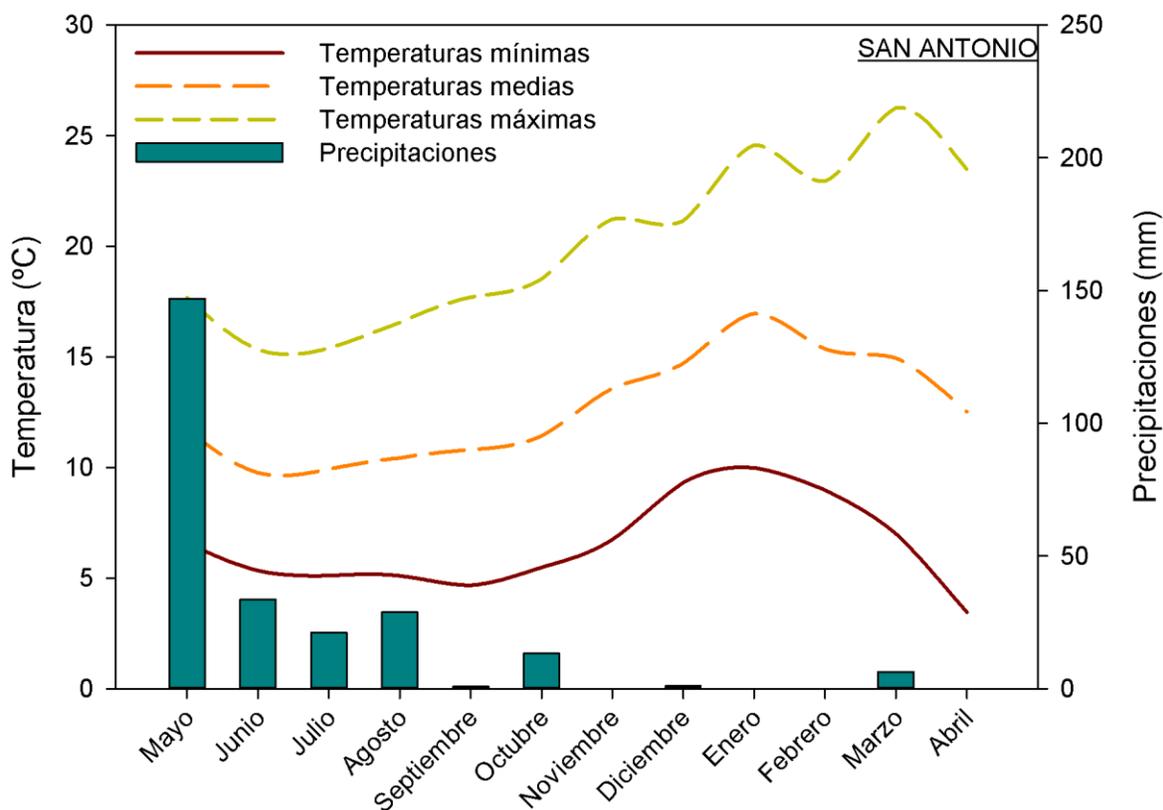
La calidad de las uvas producidas en el valle fluctuaron entre buena; Gewurztraminer y Pinot Noir, a muy buena en Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling y Syrah. Los rendimientos disminuyeron en todas las cepas, en alrededor de un 30%; 45% menos en Sauvignon Blanc, 30% en Chardonnay, 20% en Riesling, 40 %en Pinot Noir y sólo un 10% de menor rendimiento en Syrah.

La fecha de pinta ocurrió desde la segunda semana del mes de enero para Chardonnay y Pinot Noir, la primera semana de febrero en Syrah y la segunda para Sauvignon Blanc. La cosecha, por otro lado, comenzó en abril en Chardonnay, Sauvignon Blanc y Pinot Noir concluyendo con el cultivar Syrah a principios de mayo.

### Condiciones climáticas

Las temperaturas máximas fluctuaron entre 15°C entre junio y julio y cerca de 26°C en marzo (figura 8), estas temperaturas fueron bastante altas para lo normal esperado en la zona, en comparación al año anterior en donde las máximas sólo llegaron a 22°C. Por otro lado, las temperaturas mínimas variaron entre 5°C durante los meses de invierno

hasta cerca de 10°C en el mes de enero, estas fueron menos extremas que las registradas la temporada anterior (2 y 12°C aproximadamente).



**Figura 8**  
**Temperaturas promedio (mínima, media y máxima) y acumulación de precipitaciones mensuales en el Valle de San Antonio durante la temporada 2013-2014**

Las precipitaciones se concentraron en la temporada invernal, principalmente en el mes de mayo, y algunas lluvias durante la primavera. Las lluvias registradas llegaron a alrededor de 260 mm, (figura 8) valor inferior a los 360mm del año anterior, a pesar de la disminución en el agua caída, no se registraron problemas de escasez de agua en la región, ya que el nivel de lluvias durante 2013 sirvió para la acumulación de agua en la región.

### Calidad de los vinos

Vinos de buena calidad aromática sin ser sobresaliente. Bocas estructuradas tanto en blancos como tintos pero con taninos de buena calidad. Temporada en general algo cálida que jugó en contra del potencial aromático de los vinos

## VALLE DE CASABLANCA

### Antecedentes generales

El valle de Casablanca se vio significativamente afectado por las heladas ocurridas durante la primavera. Este fenómeno causó importantes disminuciones de rendimiento, las cuales se estiman alrededor del 50%, debido al daño directo de las heladas sobre los tejidos vegetales como a la consecuente desuniformidad del viñedo. La fruta se presentó con racimos y bayas más pequeñas y con una mayor concentración de sólidos solubles. Las bajas temperaturas mínimas durante la maduración potenciaron la expresión de los aromas varietales, así como la baja humedad y la ausencia de precipitaciones permitieron mantener la fruta sana hasta la cosecha. La presencia de enfermedades y plagas fue casi nula, sólo en los cvs Carmenère, Pinot Noir y Chardonnay se observaron focos aislados de oídio y chanchito blanco.

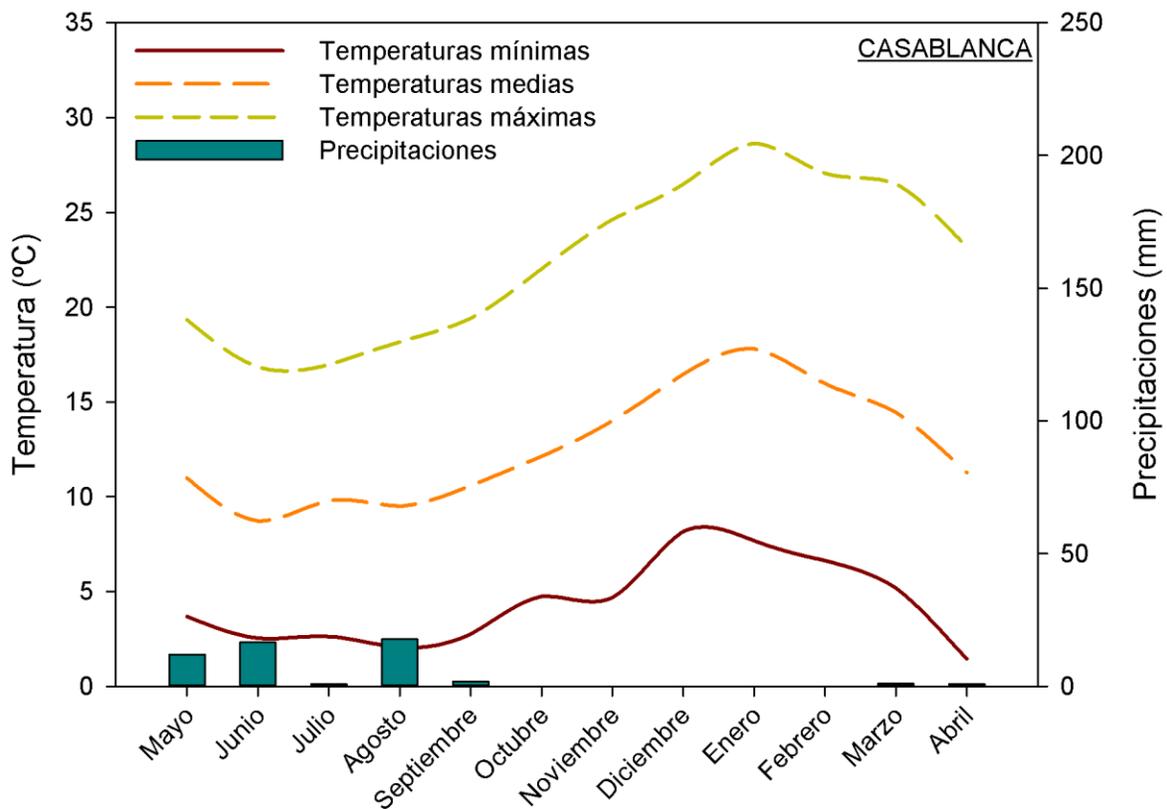
Como ya se mencionó, los rendimientos fueron afectados por las heladas. Las disminuciones se estiman cercanas al 60% en el cv. Chardonnay, la variedad más afectada, y entre 30 y 50% del rendimiento promedio para el resto de las variedades. Debido a la manifiesta desuniformidad de los viñedos, se dio preferencia a la cosecha manual sobre la mecánica cuando fue posible.

La pinta de los cvs Sauvignon Blanc y Chardonnay ocurrió entre diciembre y enero, la pinta del cv. Pinot Noir entre los últimos días de diciembre y los primeros de enero y la pinta de los cvs Merlot y Syrah durante la primera quincena de enero. La cosecha fue entre marzo y mayo, comenzando con el cv. Pinot Noir los primeros días de marzo, luego las cepas blancas a fines de este mismo mes y el cv. Syrah en abril, el cual maduró más temprano de lo normal, probablemente debido a la menor productividad. El cv. Syrah presentó racimos y bayas más pequeñas que lo habitual y presentó algo de deshidratación en los últimos cuarteles cosechados.

### Condiciones climáticas

El valle de Casablanca fue uno de los más afectados debido a las heladas polares ocurridas durante la primavera, afectando los rendimientos y la inducción de yemas para la próxima temporada.

Como se aprecia en la figura 9, las temperaturas máximas de la temporada oscilaron entre 17°C en junio y cerca de 28°C en el mes de enero, algo más bajas que enero de 2013, en donde la temperatura máxima bordeó los 30°C en el mes de febrero. Por otro lado las temperaturas mínimas presentaron sus extremas en el mes de agosto y diciembre con 2 y 8°C respectivamente, mucho más acotadas que las presentadas durante la temporada anterior con cerca de 0°C en julio y alrededor de 12°C en el mes de enero.



**Figura 9**  
**Temperaturas promedio (mínima, media y máxima) y acumulación de precipitaciones mensuales en el Valle de Casablanca durante la temporada 2013-2014**

### Calidad de los vinos

La calidad de los vinos blancos producidos fue muy buena, con alta acidez, intensidad aromática, mineralidad y armonía en general. Los vinos Sauvignon Blanc se presentaron muy frutales, con alta intensidad aromática, algunas notas herbáceas, un equilibrado balance dulzor-acidez y buen volumen en boca. Los vinos Chardonnay presentaron alta acidez, sin una elevada intensidad aromática pero de buena calidad, con buen cuerpo y cortos en boca. Los vinos tintos presentaron adecuada intensidad aromática, aromas a fruta fresca, buena estructura en boca y buen color. Los vinos Syrah presentaron buena acidez y aromas afrutados, especialmente destacan los *berries* negros y las especias. Los vinos Pinot Noir presentaron excelente color, alta concentración de aromas frutales (fruta negra), buen balance de acidez y buen cuerpo y armonía en boca. No se reportaron problemas en el desarrollo de las fermentaciones.

## VALLE DEL MAIPO

### Antecedentes generales

La temporada en esta zona se caracterizó por una excelente sanidad de la uva, debida fundamentalmente a la ausencia de lluvias durante casi la totalidad del ciclo fenológico de la vid. El verano fue seco, por lo que se pudo manejar de buena manera el estrés hídrico, sobre todo en variedades como Cabernet-Sauvignon, obteniendo vinos de excelente calidad. Como punto de comparación con la temporada anterior se puede hacer mención a la lluvia del mes de diciembre de 2012, que fue calificado como el mes más lluvioso de los últimos 60 años. Este evento climático durante 2012 imposibilitó manejar el estrés hídrico de manera adecuada y se manifestó en los resultados de la vendimia 2013, como por ejemplo vinos cv. Cabernet-Sauvignon menos concentrados. Durante la temporada 2013-2014 se registraron temperaturas mínimas nocturnas inferiores durante la maduración, lo que permitió mantener una buena acidez de la fruta. La cosecha se realizó de forma pausada y a veces discontinua por la manifiesta heterogeneidad de la maduración, fenómeno que en algunas localidades dificultó la programación de la vendimia. A diferencia de otras regiones, la sequía no fue un fenómeno de importancia decisiva durante la temporada.

Durante el período de floración se presentaron bajas temperaturas, que dificultaron la caída de las calíptas, lo que afectó negativamente la cuaja frutal y los rendimientos del viñedo, de forma adicional al fenómeno de las heladas de primavera, el cual fue claramente perjudicial y afectó principalmente a las variedades más precoces. Al igual que en los últimos tres años, se ha intensificado la falta de la mano de obra, la cual ha obligado a utilizar más la cosecha mecanizada.

Los rendimientos informados fueron menores que la cosecha anterior en casi la totalidad de las cepas producidas en la región. Las disminuciones de rendimiento se estiman alrededor de: 25% en el cv. Sauvignon Blanc, 35% en el cv. Chardonnay, 30% en el cv. Pinot Noir, 35% en los cvs Merlot y Cabernet-Sauvignon y 15% en los cvs Carmenère y Syrah. Estas bajas en los rendimientos están directamente relacionadas con las heladas de primavera y las bajas temperaturas durante la floración.

Respecto de la fenología, la pinta fue bastante homogénea. En las cepas blancas ocurrió a principios de enero y en las tintas a finales del mismo mes. La cosecha, por otro lado, comenzó durante la segunda quincena de marzo los cvs Chardonnay y Pinot Noir, a principios de abril en los cvs Merlot, Cabernet-Sauvignon y Syrah y a fines de abril en el cv. Carmenère. La ausencia de lluvias en la etapa de maduración y cosecha ha permitido cosechar en los tiempos adecuados y obtener uvas en excelente condición sanitaria.

En general, la vendimia entregó uvas muy sanas y no se han recibido reportes de incidencia de plagas y enfermedades. Los vinos cv. Sauvignon Blanc no presentaron en general problemas de reducción, posiblemente a consecuencia de las menores

aplicaciones de azufre, debido a que diciembre y parte de enero tuvieron condiciones climáticas que no fueron propicias para la aparición de esta enfermedad.

Con respecto al sector costero del Maipo, la primavera fue fría y húmeda, especialmente a fines de noviembre y durante diciembre. Los meses de enero y febrero se presentaron más cálidos y estables, lo que propició un buen desarrollo de la uva, obteniendo bayas pequeñas de alta concentración. El mes de marzo fue muy cálido, con altas temperaturas máximas, las que hicieron apurar la cosecha sobre todo en laderas y suelos menos profundos. Al igual que en la mayor parte del país, las heladas primaverales provocaron disminuciones en los rendimientos y la sequía que se ha manifestado durante los últimos años, ha tenido como una de sus consecuencias, la deshidratación de bayas pre-cosecha, principalmente en el cv. Merlot. A pesar de estas dificultades, las uvas cosechadas (tanto tintas como blancas) presentan buena a muy buena calidad, alta intensidad y calidad aromática, correctos niveles de acidez y ausencia de problemas de desarrollo de la fermentación.

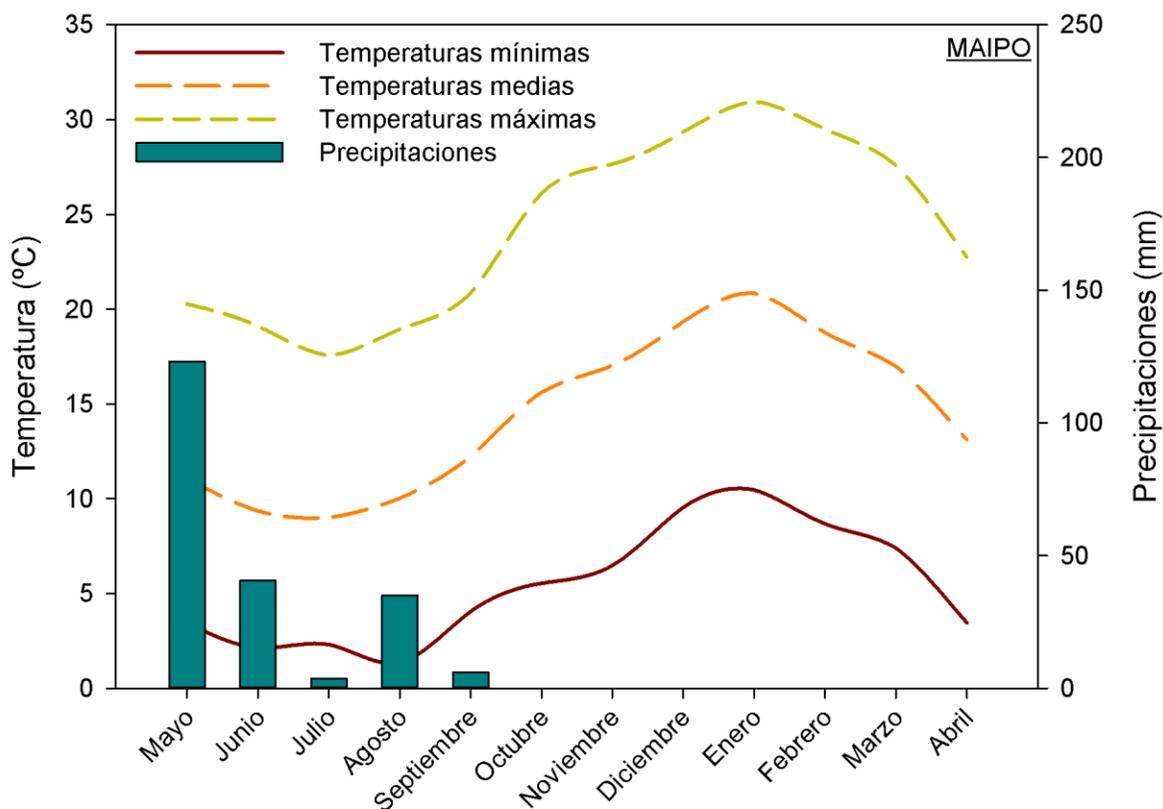
Los rendimientos de la mayoría de los viñedos de este sector costero del Maipo se presentaron por debajo de los obtenidos durante la cosecha del 2013. Los viñedos cv. Sauvignon Blanc muestran bajas en producción entre 25 y 50%, aquellos del cv. Chardonnay entre 30 y 35%, los cv. Pinot Noir cerca del 15%, los del cv. Merlot alrededor del 30% y por último los viñedos cv. Cabernet-Sauvignon del 25%.

La fecha de la pinta de las variedades blancas se registró entre fines de diciembre y principio de enero, mientras que la pinta de las variedades tintas se presentó algo más heterogénea: en el cv. Pinot Noir la segunda quincena de diciembre, en los cvs Merlot y Syrah durante enero y en los cvs Cabernet-Sauvignon y Carmenère entre los últimos días de enero y la primera quincena de febrero. La cosecha comenzó con Sauvignon Blanc, Chardonnay y Pinot Noir a fines de marzo. Luego se cosecharon las cepas tintas durante el mes de abril en el caso del cv. Merlot y entre los últimos días de abril e incluso principios de mayo en los cvs Cabernet-Sauvignon y Carmenère.

### Condiciones climáticas

En el valle del Maipo se presentó una primavera fría, seguida de un verano con altas temperaturas, acelerando la maduración de las uvas y evitando el retraso inicialmente pronosticado para la vendimia. Las temperaturas máximas se movieron entre los 18 y 31°C en los meses de julio y enero respectivamente, mostrando mayores temperaturas máximas estivales que el año anterior, donde estas fluctuaron entre 16 y 28°C para los mismos meses (figura 10). También se puede apreciar que las temperaturas sobre 20°C solo comenzaron a fines de septiembre y principios de octubre, debido a lo cual los primeros estados fenológicos del ciclo de la vid se presentaron retrasados.

Las temperaturas mínimas registraron sus extremas en los meses de agosto y enero, 2 y 10°C respectivamente. Estas temperaturas fueron menos variables que las obtenidas durante la temporada anterior (1 y 12°C).



**Figura 10**  
**Temperaturas promedio (mínima, media y máxima) y acumulación de precipitaciones mensuales en el Valle del Maipo durante la temporada 2013-2014**

Las precipitaciones en el Valle del Maipo se concentraron en el invierno, llegando a sumar 250 mm aproximadamente (figura 10), valor inferior a los cerca de 450 mm registrados en la temporada 2012-2013. Este déficit de agua caída se estima en 25% y sería provocado por la presencia del fenómeno de La Niña que marcó gran parte de la temporada.

### Calidad de los vinos

La calidad de las uvas producidas fue regular a buena en cepas blancas y el cv. Pinot Noir, y buena a muy buena en las cepas tintas Merlot, Cabernet-Sauvignon, Syrah, Carmenère, Cabernet Franco y Côt. Los vinos blancos mostraron intensidad aromática media-alta, con elevado volumen en boca y pH levemente más alto que lo habitual, debido principalmente a las altas temperaturas estivales. Los vinos tintos se presentaron con buena madurez fenólica y taninos amables en general, alcoholes moderados a altos según la zona, en algunos casos bajos niveles de acidez, sin embargo vinos intensos,

armónicos y de buena calidad aromática. No se registraron problemas importantes en el desarrollo de las fermentaciones.

Los vinos cvs Merlot, Syrah y Cabernet-Sauvignon presentaron alta acidez natural y bajos pH (3,4-3,6). Los grados alcohólicos fueron moderados y los colores intensos. Los taninos se perciben muy potentes y en ocasiones algo secantes al terminar las fermentaciones. Respecto de la sanidad vegetal, sólo se informó presencia de oídio en algunos sectores del cv. Cabernet-Sauvignon. Durante el mes de abril se observaron ataques puntuales y localizados de botritis. Continúan existiendo daños causados por el fenómeno del “decaimiento del Syrah”, el cual parece aumentar año tras año. A diferencia de otros años, en esta zona hubo una mejor oferta de mano de obra para labores de cosecha.

## VALLE DE CACHAPOAL

### Antecedentes generales

El valle de Cachapoal presentó buen clima de inicio a fin de la temporada y una vendimia dispareja. Se informaron disminuciones de rendimiento en la mayoría de los productores. Las cepas más tardías no lograron madurar adecuadamente y las más precoces alcanzaron un grado alcohólico probable adecuado. A diferencia de otros años, se informó mayor disponibilidad de mano de obra para la cosecha y se presentó un buen estado sanitario en el viñedo, sin registrar mayores problemas.

Las heladas de primavera se presentaron como un factor fundamental en el desarrollo de la vendimia. Estas afectaron en mayor medida a las cepas blancas precoces como el cv. Chardonnay, con bajas significativas en los rendimientos. También se presentaron problemas de sequía, lo que en ciertas localidades favoreció la deshidratación de bayas, disminuyendo el rendimiento de la cosecha.

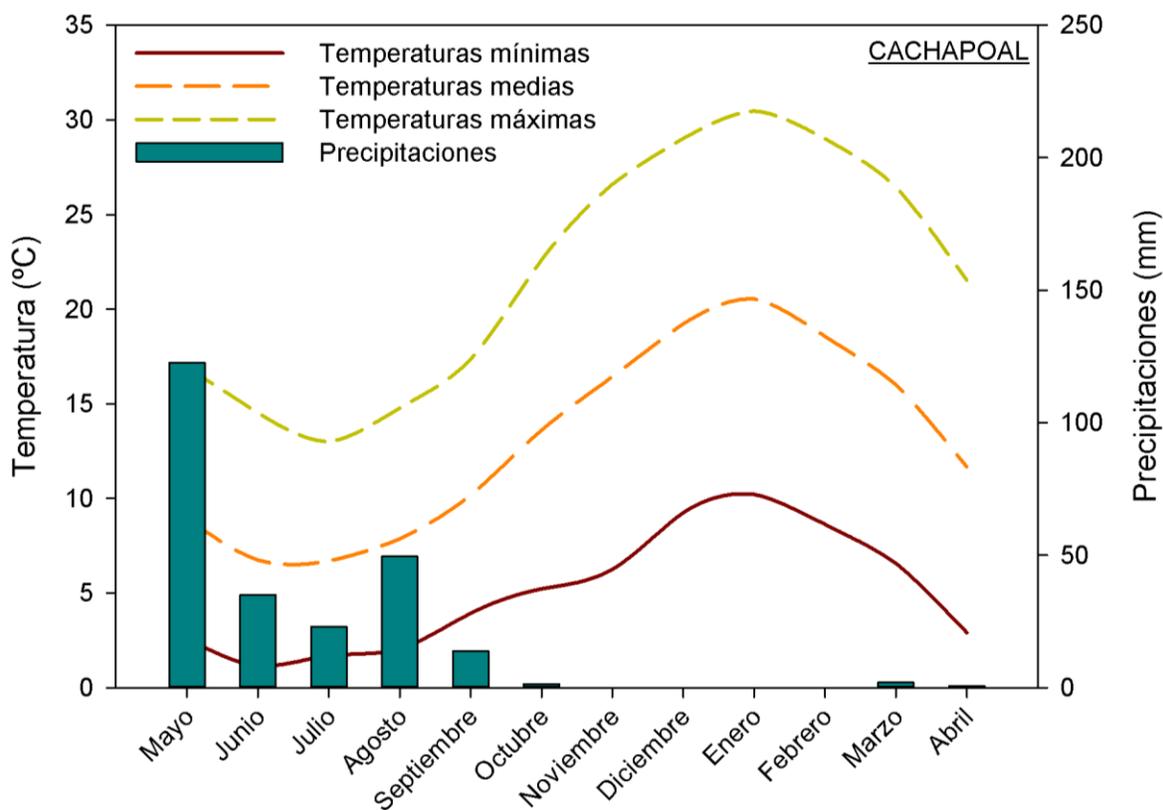
La calidad de las uvas blancas y tintas producidas varió de regular a buena y de buena a muy buena respectivamente. Los vinos producidos se presentaron frutales, con buena concentración de taninos y con un carácter herbáceo predominante, atribuido a la heterogeneidad y la alta presencia de racimos de segundo brote o pámpanos. Las uvas cv. Sauvignon Blanc presentaron pH alto, aromas cítricos y menor expresión de fruta tropical, mientras que las uvas cv. Chardonnay presentaron aromas varietales y cuerpo medio.

Las fechas de ocurrencia de los distintos estados fenológicos fueron las siguientes: la pinta en cepas blancas Chardonnay y Sauvignon Blanc y cepas tintas Pinot Noir y Merlot fue durante la primera quincena de enero, la pinta del resto de las cepas tintas (Cabernet-Sauvignon, Syrah y Carmenère) fue entre la segunda quincena de enero y la primera de febrero. La cosecha comenzó a principios de marzo en Sauvignon Blanc, seguido por los

cvs Chardonnay y Pinot Noir a fines del mismo mes, cvs Merlot y Syrah durante abril y por ultimo cvs Carmenère y Cabernet-Sauvignon a principios de mayo.

### Condiciones climáticas

El valle de Cachapoal fue afectado por las heladas y presentó una primavera con bajas temperaturas en general, lo que retrasó la época de brotación (figura 11). Durante los meses de verano las temperaturas aumentaron acelerando los estados fenológicos y logrando una madurez de cosecha en fechas normales. Las temperaturas máximas estuvieron comprendidas entre 13 y 30°C durante los meses de julio y enero respectivamente, siendo estas bastante similares a las de la temporada anterior. Las temperaturas mínimas, fluctuaron menos que las máximas: 1°C en junio y 10°C en el mes de enero, también muy parecidas al año anterior.



**Figura 11**  
**Temperaturas promedio (mínima, media y máxima) y acumulación de precipitaciones mensuales en el Valle del Cachapoal durante la temporada 2013-2014**

Las precipitaciones en el Valle de Cachapoal fueron bajas, acumulando alrededor de 280 mm, los cuales se concentraron principalmente en el período invernal, especialmente en el mes de mayo (figura 11). Este valor fue menor que el acumulado el año pasado, en donde se registró cerca de 550mm. Esta situación intensifica el problema de sequia que

se viene manifestando en el valle, el cual ha insidido en la disminución de los rendimientos.

### Calidad de los vinos

Los vinos tintos mostraron buena calidad. Los vinos cv. Pinot Noir presentan tipicidad varietal, los vinos cv. Merlot excelente expresión frutal y equilibrio gustativo, los vinos cv. Cabernet-Sauvignon expresión frutal, buena madurez tánica, los vinos cv. Carmenère frutales y especiados, de taninos suaves pero presentes, los vinos cv. Syrah vinos frutales, redondos y complejos. Los rendimientos se vieron mayormente disminuidos en el cv. Chardonnay, alrededor del 50%. En cepas tintas, la disminución del rendimiento fue menor, alrededor del 20% en Cabernet-Sauvignon y Syrah.

## VALLE DE COLCHAGUA

### Antecedentes generales

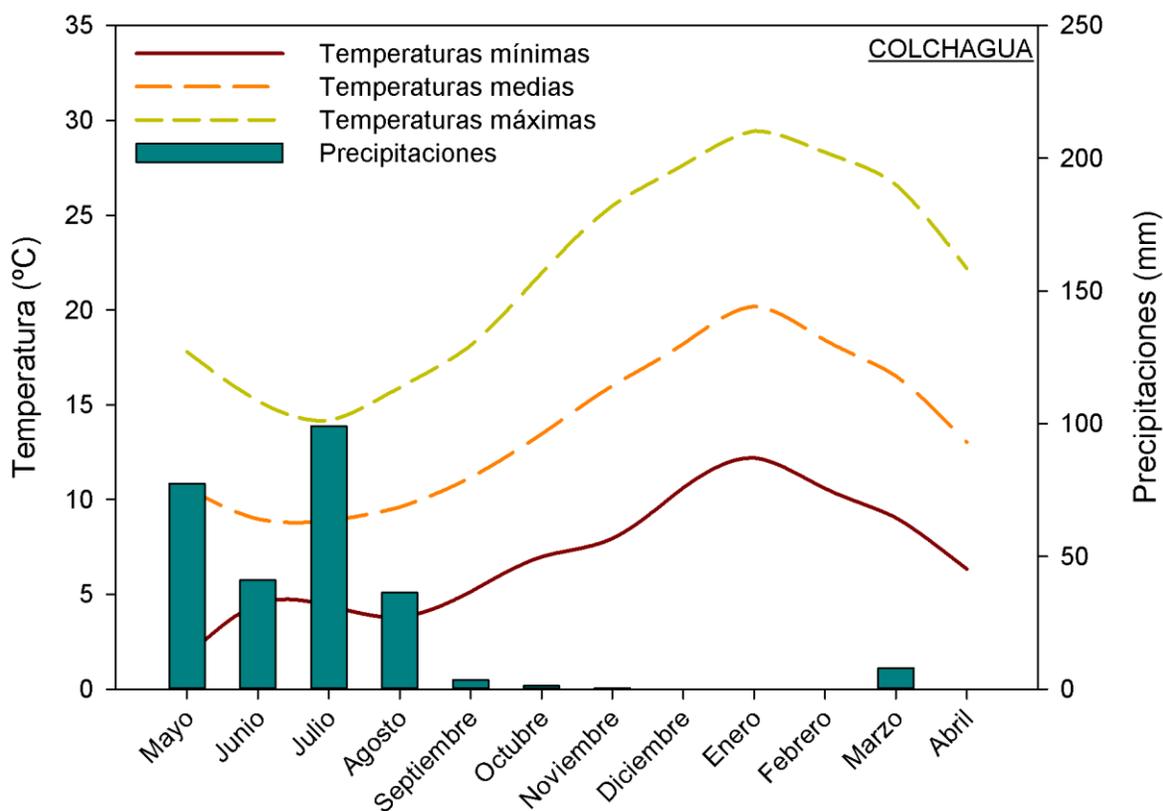
Al igual que en gran parte del Valle Central, las heladas primaverales perjudicaron la vendimia, afectando la uniformidad de las uvas e impactando negativamente el rendimiento de cosecha. Por otro lado, los meses de febrero y marzo presentaron muchos días de altas temperaturas máximas, incluso sobre los 33°C, lo que afectó el desarrollo de la maduración y adelantó la fecha de cosecha programada. Fruto de este fenómeno, se registró algo de deshidratación en bayas del cv. Merlot, fenómeno que fue particularmente importante sólo en la localidad de Apalta. La ausencia de precipitaciones en los meses de primavera y verano tubo como consecuencia una excelente condición fitosanitaria y sólo se registraron problemas localizados de araña roja en bordes y caminos.

La calidad de las uvas producidas fue regular a buena para el cv. Cabernet-Sauvignon, buena para las cepas blancas Chardonnay y Viognier y muy buena para el cv. Syrah. Los vinos presentan adecuado nivel de acidez, buena calidad aromática y de boca. Las fermentaciones se llevaron a cabo de muy buena forma, sin alteraciones ni detenciones durante el proceso. Los rendimientos fueron menores a los de la temporada anterior, debido fundamentalmente a las heladas de primavera. Se registraron bajas de cerca de un 40% para cepas blancas como Chardonnay y Viognier, entre un 20 y 40% en el cv. Cabernet-Sauvignon y sólo entre 5 y 10% en el cv. Syrah.

Los períodos de ocurrencia de la pinta en cepas blancas fue durante la primera quincena de enero, mientras que en cepas tintas cvs Cabernet-Sauvignon y Carmenère entre la segunda quincena de enero y los primeros días de febrero y en el cv. Syrah, los últimos días de enero. La cosecha se presentó parcializada, comenzando con el cv. Merlot a principios de marzo, siguiendo con el cv. Syrah a fines del mismo mes y terminando con el cv. Cabernet-Sauvignon la primera quincena de abril.

## Condiciones climáticas

Como se aprecia en la figura 12, se presentaron temperaturas altas, sobre los 25°C a partir de mediados del mes de octubre hasta los últimos días de marzo, incluso hubo muchos días con temperaturas sobre los 33°C, estos factores ayudaron a adelantar la fecha de cosecha en el valle. Las temperaturas máximas fluctuaron entre 14 y 29°C durante los meses de julio y enero respectivamente, levemente menores que en 2013 (14 y 30°C). Las medias mínimas variaron entre 2°C en mayo y 12°C en el mes de enero, estas temperaturas fueron bastante similares a las del año anterior.



**Figura 12**  
**Temperaturas promedio (mínima, media y máxima) y acumulación de precipitaciones mensuales en el Valle de Colchagua durante la temporada 2013-2014**

A diferencia de la temporada anterior, en la que el suministro de agua bordeó las condiciones de un año normal (800 mm aproximadamente), este año las precipitaciones se presentaron muy deficitarias, acumulando cerca de 300 mm concentrados en los meses de invierno. Esta condición de sequía, propia del fenómeno de La Niña, ha sido un factor de importancia y ha causado disminuciones en los rendimientos de los viñedos.

## Calidad de los vinos

Los vinos terminados han presentado distintas características, todos ellos con intensos colores y bajos pH. Algunos vinos cv. Merlot presentan problemas cualitativos debido a la deshidratación, en algunos casos se descartó hasta un 50% de la cosecha. Los vinos cv. Cabernet-Sauvignon presentan altos niveles de alcohol y frutales. Por último, los vinos cv. Syrah se presentan con mucha fruta en boca, buena acidez y gran color.

## VALLE DE CURICÓ

### Antecedentes generales

Se presentaron buenas condiciones de inducción durante la primavera de 2012, pero inferiores a las del mismo momento de 2011. Las temperaturas mínimas nocturnas más bajas aparecieron antes, hacia mediados de febrero, lo que permitió una mejor maduración y pH bajos, tanto en blancos como tintos. Debido a la menor producción de fruta en la zona por las heladas de primavera, hubo bastantes más facilidades para contar con personal para la cosecha, lo cual ayudó mucho para tener una calidad global mayor, dado que la fruta se cosechó en momentos y cantidad de tiempo adecuados. En los cultivares tintos se obtuvieron menores producciones, lo que se tradujo en una mayor concentración de los mostos. Sin problemas sanitarios, principalmente debido a la ausencia de lluvias en el período de madurez.

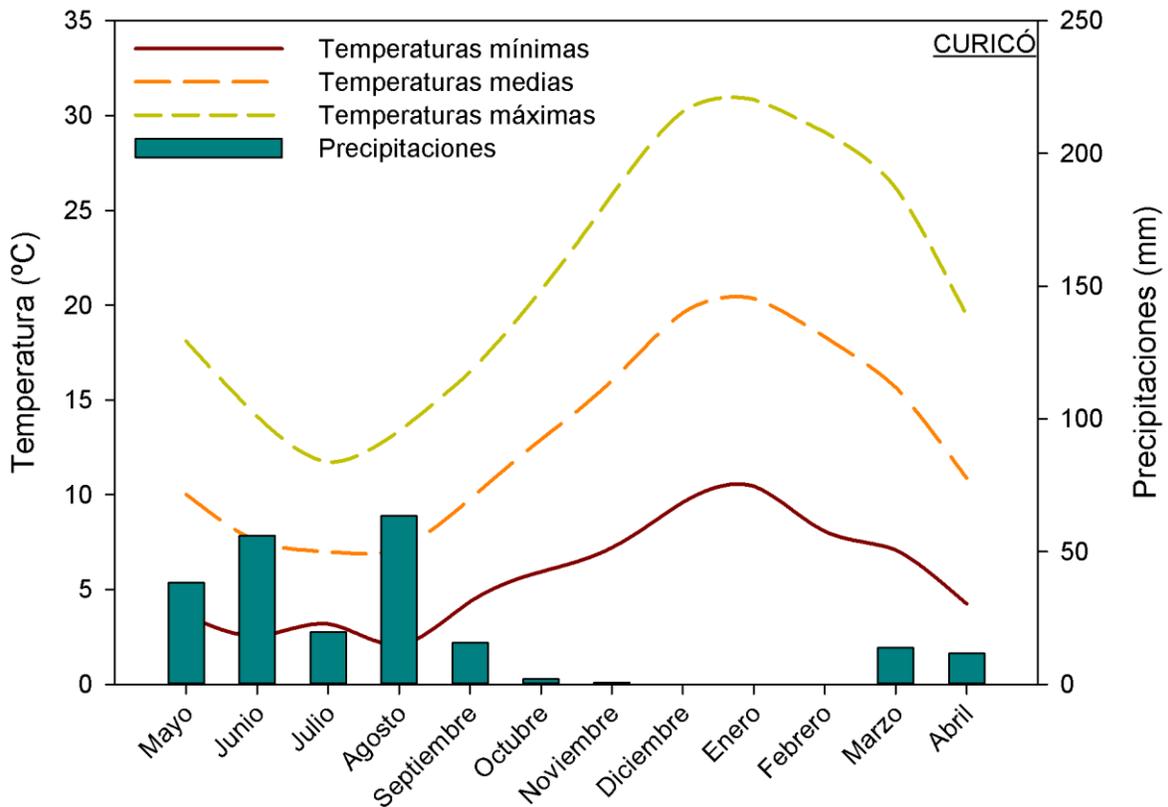
Las heladas primaverales afectaron fuertemente a todas las variedades blancas, en especial al cv. Chardonnay, produciendo mermas de cerca de 30%. En las cepas tintas también se obtuvieron menores rendimientos, básicamente por menores pesos de racimo. En algunos casos, la falta de agua fue un factor muy importante, dado que no se pudo reponer la cantidad de agua necesaria. Las variedades Sauvignon Vert y Sauvignon Blanc en Lontué no se vieron afectadas por las heladas de septiembre, ya que aún no habían brotado. Estas cepas, a diferencia de las demás, presentaron mayores rendimientos respecto de las medias históricas, pero menores a los de la temporada pasada. Estas mayores producciones se observan en las últimas 3 a 4 temporadas, las cuales coinciden con el período de sequía producto del fenómeno de La Niña (buenas condiciones de inducción por temperatura y luminosidad).

Los rendimientos como se ha comentado, han sido menores en alrededor del 30%, las cepas blancas fueron las más afectadas, encontrándose bajas en producción de cerca de 10 a 15% en Sauvignon Blanc y en algunos casos llegando a 70% de pérdida en viñedos de Chardonnay. En cepas tintas estos porcentajes fueron más bajos, con bajas en Cabernet-Sauvignon del 15%, 12% en Syrah, 20% en Pinot Noir y Carmenère, 25% en Cabernet Franco y sólo un 5% en Merlot.

Los períodos de pinta se presentaron a principios de enero en cepas blancas, Sauvignon Blanc, Viognier y Chardonnay, segunda quincena de enero en Pinot Noir y Merlot, y los primeros días de febrero en Cabernet-Sauvignon y Carmenère. Las altas temperaturas registradas durante gran parte del verano, en especial enero, sumado a las bajas producciones provocaron que la uva, en algunos casos, adelantó bastante el estado de madurez y por lo tanto su cosecha, comenzando durante los primeros días de marzo en cepas blancas y durante abril los tintos, primera quincena en Merlot y Pinot Noir y segunda Cabernet-Sauvignon y Carmenère, en la zona de Lontué, esta última cepa se cosechó hasta principios de mayo, viéndose algo afectada por las lluvias ocurridas durante esos días.

### Condiciones climáticas

Se puede apreciar en la figura 13, que las oscilaciones durante el año de las temperaturas máximas fue de alrededor de 20°C, estas variaron entre 11,5°C durante julio y casi 31°C en el mes de enero, esta diferencia se manifestó en primavera fría, con brotaciones irregulares, sumando las heladas producidas, y luego en período de madurez con días de mucho calor, lo que aceleró las fechas de cosecha. Las temperaturas mínimas fluctuaron entre temperaturas alrededor de los 3,5°C entre los meses de mayo a agosto y cerca de 10°C en enero. Estas temperaturas se registraron en rangos más acotados que durante la temporada anterior, en donde las temperaturas mínimas estuvieron entre 0 y 12°C.



**Figura 13**  
**Temperaturas promedio (mínima, media y máxima) y acumulación de precipitaciones mensuales en el Valle de Curicó durante la temporada 2013-2014**

Las precipitaciones en Curicó fueron cerca de 300mm (figura 13) durante toda la temporada, una cantidad bastante inferior a los cerca de 500mm de la temporada anterior, debido a la presencia de estas condiciones en la zona se presentaron estados de sequía en bayas de Cabernet sauvignon y Merlot, las que afectaron el rendimientos en algunos sectores de la región.

### Calidad de los vinos

A pesar de los factores perjudiciales presentados en el valle de Curicó, la calidad de todas las cepas producidas varió de buena a muy buena, tanto en cepas blancas como tintas. Los vinos blancos producidos son de alta intensidad y complejidad aromática, más frescos que otros años y con buena concentración. Los vinos cv. Sauvignon Blanc son intensos, cítricos y tropicales, en boca presentan gran volumen y una persistencia larga y fresca. En tintos, calidades sobresalientes tanto en aroma como en boca, año con vinos muy concentrados y con buen color, aporte de tanino muy presente. Merlot; frutales y de buena

intensidad en nariz, buena concentración y una acidez alta que aporta frescor. Cabernet-Sauvignon; aromas más especiados que frutales, más livianos y ácidos que otras temporadas. Fermentaciones muy sanas y fáciles de llevar.

## VALLE DEL MAULE

### Antecedentes generales

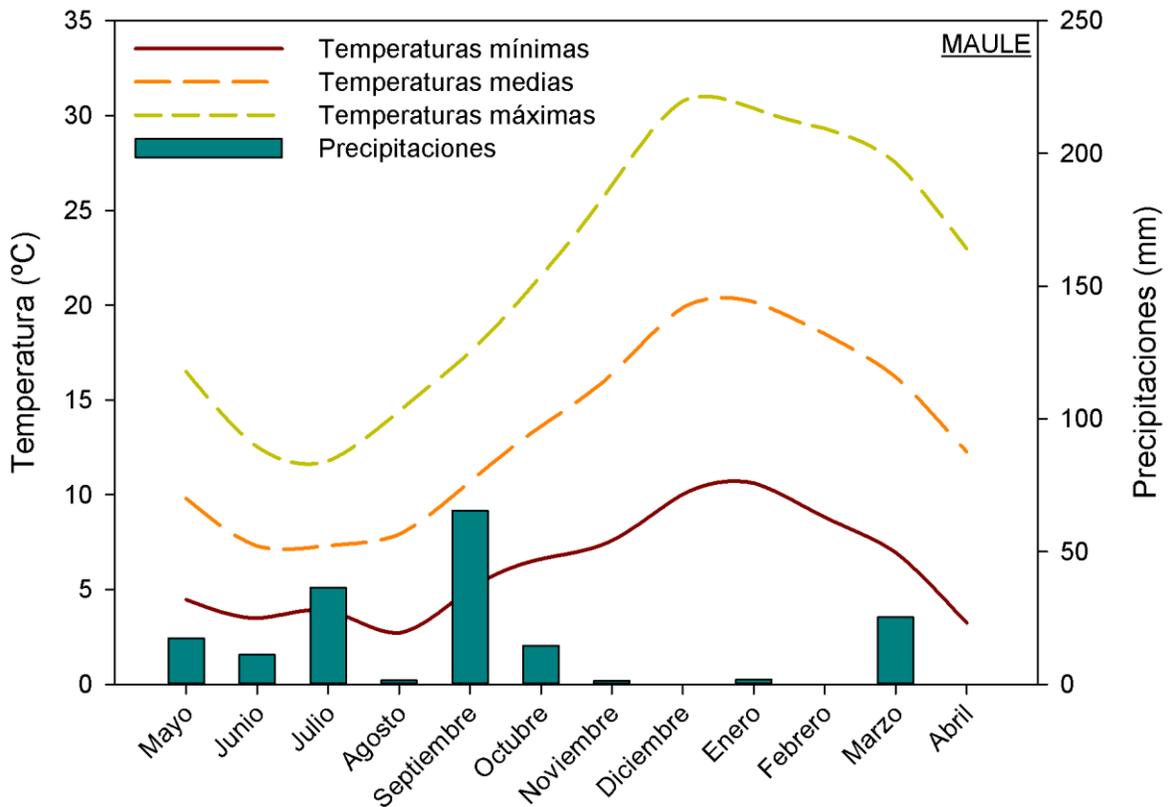
Se presentaron heladas prolongadas (más de seis horas) los días 17 y 18 de septiembre, fenómeno que se repitió los días 27 y 28 de septiembre, aunque en forma no tan severa como en la primera ocasión. Este fenómeno afectó la productividad de los viñedos. Además muy relevante fue la falta de agua, produciendo estrés hídrico en las plantas y golpe de sol en ciertos sectores, afectando cerca de un 25% de la fruta. En ciertas localidades se registró deshidratación de bayas pre-cosecha del cv. Cabernet-Sauvignon. Se han presentado buenas condiciones fitosanitarias, sólo focos aislados de arañita roja al final de la cosecha, con mayor incidencia que otros años.

La calidad de la uva producida ha variado de regular a buena en cepas blancas y es buena en las cepas tintas. Los rendimientos se presentaron todos por debajo de la temporada anterior y del promedio histórico, Chardonnay fue uno de los más afectados con pérdidas de alrededor del 50%. Sauvignon Blanc con bajas de producción de alrededor de 15%. En los cepajes tintas las disminuciones de producción fueron: Cabernet-Sauvignon 30%, Syrah 20%, Carmenère 25% y Merlot 12%.

La pinta se registró durante la primera quincena de enero en cepas blancas y durante la segunda quincena de enero y principios de febrero en los cvs Merlot y Cabernet-Sauvignon. La cosecha comenzó en marzo con las cepas blancas, principalmente los cvs Chardonnay y Sauvignon Blanc y luego siguió con las cepas tintas, las cuales concentraron la mayor parte de su cosecha en el mes de abril y en el caso de algunos viñedos cv. Cabernet-Sauvignon a principios de mayo

### Condiciones climáticas

Las temperaturas del valle del Maule mostraron mayor oscilación en sus medias máximas que en las medias mínimas (figura 14), las primeras fluctuaron entre los 11°C en el mes de julio y alrededor de 30,3°C en diciembre, y las mínimas entre 3 y 10°C. Estas temperaturas, se presentaron muy similares a las de la temporada anterior, sin embargo este año hubo problemas de deshidratación de bayas debido a la sequía presente en la zona.



**Figura 14**  
**Temperaturas promedio (mínima, media y máxima) y acumulación de precipitaciones mensuales en el Valle del Maule durante la temporada 2013-2014**

Esta sequía, ya acumulada de hace dos años, ha afectado enormemente la calidad de las uvas producidas en el valle, como se ve en la figura 14, las precipitaciones se concentraron en meses de invierno y primavera, llegando a sumar alrededor de 250mm durante todo el año.

#### Calidad de los vinos

Los vinos producidos han presentado buen desarrollo de fermentaciones, sin embargo en cepas blancas cvs Chardonnay y Sauvignon Blanc se han mostrado acideces menores a las obtenidas en un año normal. Los vinos provenientes de cepas tintas presentan buena calidad, aunque se mantiene el problema de falta de acidez. Estos poseen aromas frutales, alta concentración fenólica y taninos más dispares que años anteriores. Debido al rendimiento menor, se favoreció la concentración de sólidos solubles, sin desequilibrar otros componentes y manteniendo una equilibrada relación azúcar/acidez. En algunos

sectores se presentó una vendimia muy heterogénea, con acidez irregular, altos grado alcohólicos y con fermentaciones que comenzaron muy lentas.

## VALLE DE BIO-BIO

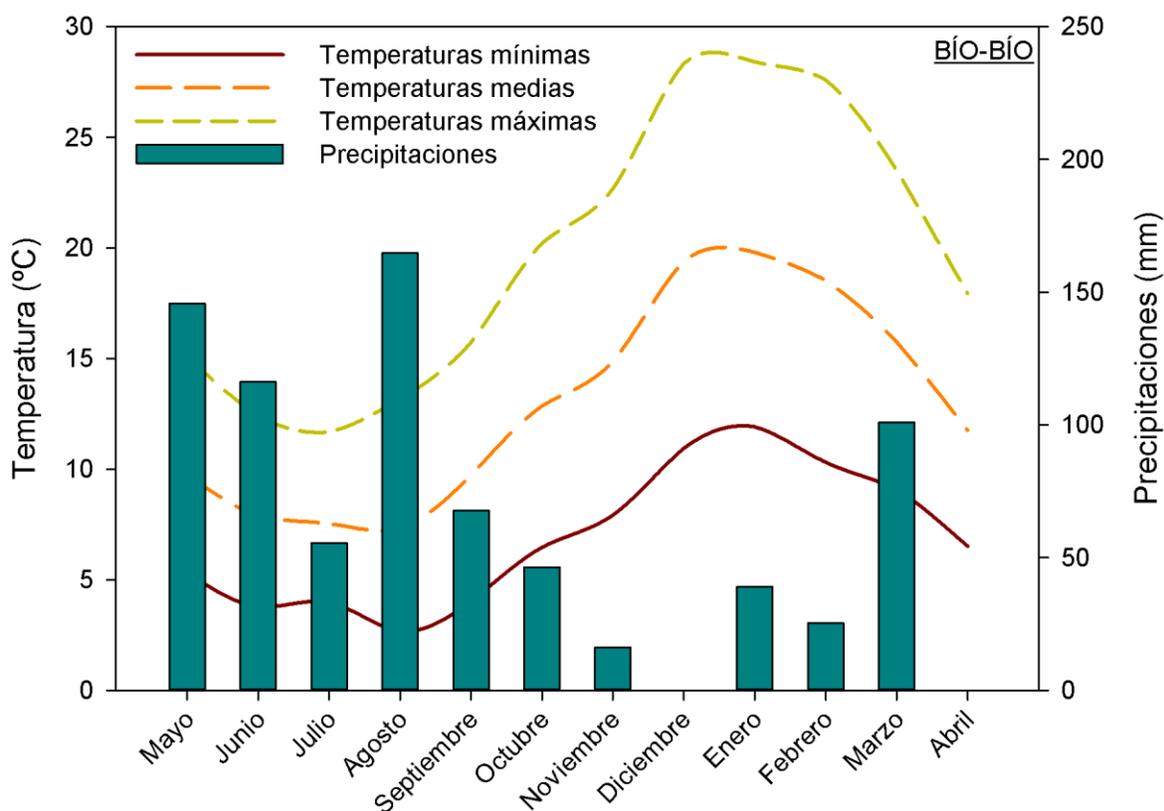
### Antecedentes generales

Aspectos favorables durante esta temporada fueron la ausencia de precipitaciones durante la temporada de cosecha, lo que ayudó a una excelente calidad sanitaria de las uvas, baja incidencia de oídio y casi nula de botritis. Por otro lado, esta vendimia se adelantó levemente debido a las altas acumulaciones térmicas registradas durante el verano. Las heladas que afectaron a todo el país durante la primavera pasada, dejó en este valle problemas leves de daños principalmente en la cepa Chardonnay, lo que se reflejó en un rendimiento disminuido en alrededor de 30% en relación a la temporada anterior y de 23% en relación al promedio histórico. La cosecha de las uvas cv. Sauvignon Blanc, en cambio, presentó aumentos de rendimiento en relación al año anterior y al promedio histórico de 25 y 35% respectivamente. Aun así, se reportan calidades de buena a muy buena en las cepas blancas cultivadas en la zona.

Respecto al ciclo fenológico, la fecha de pinta se presentó durante la segunda quincena de enero y la cosecha a finales del mes de marzo en ambas cepas blancas (Chardonnay y Sauvignon Blanc).

### Condiciones climáticas

Las temperaturas de esta temporada se presentan en la figura 15 las medias mínimas fluctuaron entre 3 y 12°C, temperaturas levemente menores que las registradas durante la temporada anterior. Por otro lado las medias máximas variaron entre los 12°C en el mes de julio y cerca de 28°C en el mes de diciembre, estos últimos registros también menores a la temporada anterior, en donde la temperatura máxima ocurrió en enero y llegó cerca de los 31°C, a pesar de mostrar menores temperaturas, esta temporada mostró un plato más extenso de temperaturas altas, de casi tres meses, las que finalmente aumentaron los días grado acumulados y por lo tanto adelantaron en algunos días la fecha de vendimia.



**Figura 15**  
**Temperaturas promedio (mínima, media y máxima) y acumulación de precipitaciones mensuales en el Valle del Bío-Bío durante la temporada 2013-2014**

Las precipitaciones en el valle del Bío-Bío, se presentaron, como es regular en esas latitudes, durante la mayoría de año, siendo más concentrada durante los meses de invierno, las cantidades de lluvia caída fueron alrededor de 770 mm (figura 15), estas en comparación al año anterior se presentaron similares (750mm).

## VALLE DE ITATA

### Antecedentes generales

La vendimia en el Valle de Itata se vio complicada, así como en la mayoría de los valles vitivinícolas chilenos, por las heladas ocurridas en septiembre. Estas heladas causaron problemas en las variedades de brotación temprana. De forma particular, este valle presentó lluvias a fines de marzo y durante los primeros días de abril, las cuales afectaron

la última parte de la cosecha. Aun así, sigue latente el problema de sequía en la zona, debido al déficit acumulado de precipitaciones invernales.

En algunas localidades del valle se registraron problemas de deshidratación de bayas del cv. Cabernet-Sauvignon, debido principalmente a las altas temperaturas máximas en el valle central del Itata durante los meses de verano. Las buenas condiciones climáticas favorecieron una buena maduración y concentración de las uvas y además hicieron adelantar la vendimia entre 1 y 2 semanas.

Fitosanitariamente fue una buena temporada, ya que debido a la ausencia de lluvias durante los meses críticos de crecimiento, se observó una baja presión de microorganismos patógenos de la vid. Solo se ha presenciado algo de oídio en el cv. Cabernet-Sauvignon.

La pinta de las distintas cepas cultivadas ocurrió entre fines de enero (cvs Chardonnay y Merlot) y principios de febrero (cv. Pinot Noir). La cosecha por otro lado comenzó con el cv. Pinot Noir a fines de febrero y terminó con los cvs Chardonnay y Merlot durante la segunda quincena de marzo.

#### Calidad de los vinos

La calidad de la cosecha de uvas blancas cvs Chardonnay y Moscatel de Alejandría y tintas cvs Pinot Noir, Cabernet-Sauvignon y Cinsault ha sido buena. Los vinos producidos muestran buena intensidad y calidad aromática, buena armonía en boca y niveles adecuados de pH, mientras que los vinos cv. Pinot Noir muestran ricos en aromas frutales.

## ANEXO 1

Listado de empresas que aportaron información, ordenadas por valle:

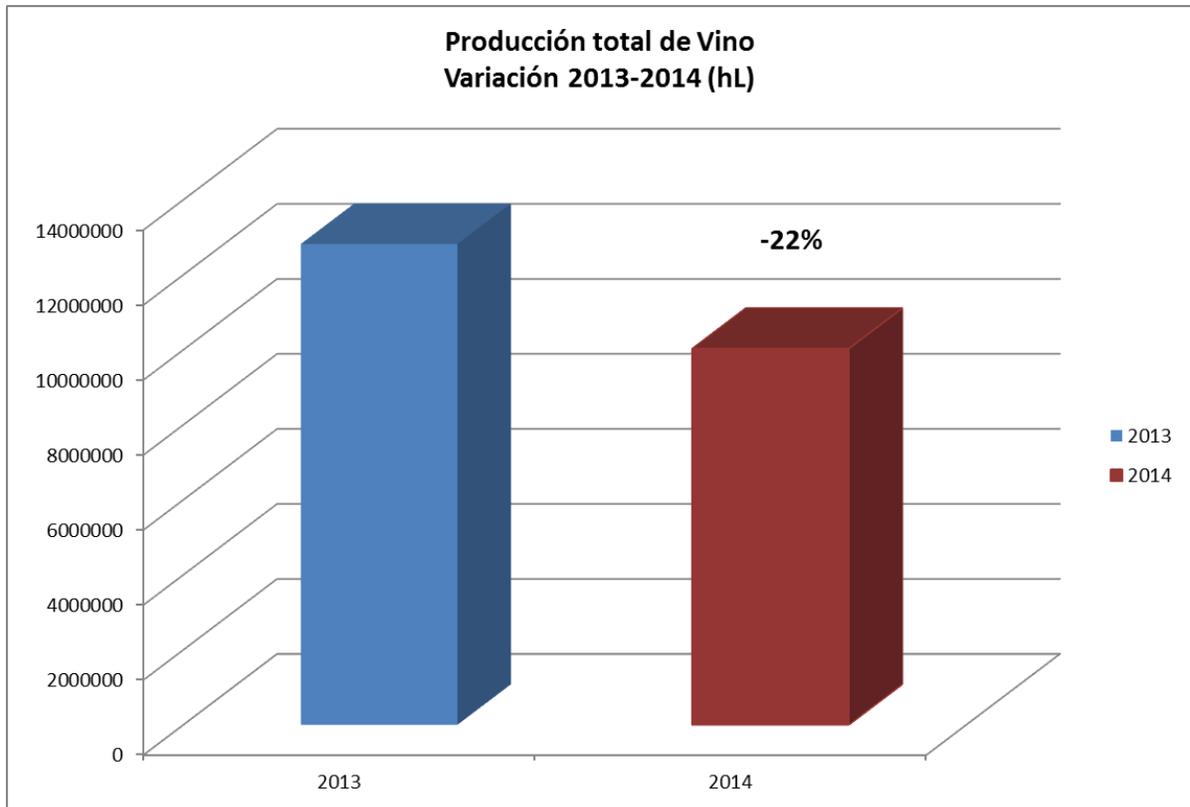
<b>N°</b>	<b>EMPRESA</b>	<b>VALLE</b>
1	Viña Dalbosco	Limarí
2	Viña Casa Tamaya	Limarí
3	Viña Concha y Toro S.A.	Limarí
4	Viña Errazuriz S.A.	Aconcagua
5	Villard Fine Wines Ltda.	Casablanca
6	Viña Lomalarga	Casablanca
7	Viña Kingston Family Ltda.	Casablanca
8	Viña Veramonte	Casablanca
9	Viña Casas del Bosque	Casablanca
10	Viña Ventisquero	San Antonio
11	Viña Santa Ema	Maipo
12	Viña Cousiño Macul	Maipo
13	Viña Tres Palacios	Maipo
14	Viña William Fevre Chile	Maipo
15	Viña Ventisquero	Maipo
16	De Martino	Maipo
17	Viña Aquitania	Maipo
18	VSP (ex Tarapaca)	Maipo
19	Viña Portal del Alto	Maipo
20	Viña Portal del Alto	Maipo
21	Viña El Principal	Maipo
22	Vitivinícola Perez Cruz Ltda.	Maipo
23	Viña Chocalán	Maipo
24	Casas del Toqui S.A.	Cachapoal
25	Vitivinícola Melior Ltda.	Cachapoal
26	Viña y cava Valle Secreto S.A	Cachapoal
27	Viñedos Torreón de Paredes	Cachapoal
28	Anakena	Cachapoal
29	Lagar de Bezana	Cachapoal
30	Trabun	Cachapoal
31	Viña Los Vascos	Colchagua
32	Viña Ventisquero	Colchagua
33	Vinos Ravanal	Colchagua
34	Viña Polkura	Colchagua
35	Viña Los Vascos	Colchagua
36	Universidad de Talca - Campus Colchagua	Colchagua
37	Vit. Los Cerrillos y Cia Ltda	Curicó
38	Escuela Agrícola Superior de Molina	Curicó
39	Viña Valdivieso S.A.	Curicó

40	Terrapura S.A.	Curicó
41	Viña Echeverría Ltda.	Curicó
42	Agrícola La Vega	Curicó
43	Viña Montt	Curicó
44	Viña Andesterra Ltda.	Curicó
45	Viña Concha y Toro S.A.	Curicó
46	Soc Vinícola Miguel Torres S.A.	Curicó
47	Viña Requiringua	Curicó
48	Agricola Corta Bucarey	Curicó
49	Viña J. Bouchon S.A.	Maule
50	Agropangal	Maule
51	Viña Lomas de Cauquenes	Maule
52	Bodegas y Viñedos Melozal	Maule
53	Viña Eugenia	Maule
54	Comercial Santa Camila S.A.	Maule
55	Cooperativa Agrícola Vitivinícola Loncomilla	Maule
56	Viña de Neira	Itata
57	Viña de Neira	Itata
58	Agrícola Santa Inés Ltda	Itata
59	Estación Experimental el Nogal, U. Concepción	Itata
60	Vinos del Larqui	Itata
61	Universidad de Concepción	Itata
62	Fundo (Viña) La Candelaria	Bio Bio
63	Aquitania	Malleco
64	Viñedos Terranoble	Multiples valles
65	S.A. Viña Santa Rita	Multiples valles
66	Viña Indomita	Multiples valles
67	Viña Indomita	Multiples valles

## **ANEXO 2**

*Producciones de Vinos 2013-2014 (Fuente : SAG).*

*La producción de vinos 2014, considerando los vinos con DO, sin DO y de mesa, que alcanzó a 1.002.943.210 litros, es inferior en un 22 % con respecto al año 2013, que fue de 1.282.095.225 litros.*



*Fuente : SAG*

### **ANEXO 3**

#### ***Evolución de la Producción de Vinos años 1997- 2014 (Hl.) (Fuente: SAG)***

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
2013	10.746.399	1.361.019	713.532	12.820.952
<b>2014</b>	<b>8.409.649</b>	<b>1.234.387</b>	<b>385.395</b>	<b>10.029.432</b>

Fuente: SAG