



aspectos climáticos

Si bien el invierno 2005 no estuvo asociado al fenómeno de “El Niño”, estuvimos frente a una temporada particularmente lluviosa, lo cual significó una cantidad de agua acumulada en los suelos, más alta de lo deseable a principios de primavera. La implicancia de esto es que las plantas tienen disponible más agua de la que un manejo ideal supone. Esto es especialmente importante entre los estados fenológicos “cuaja” y “tamaño de arveja”, cuando se produce la división celular dentro de las bayas y es deseable la restricción hídrica. Por otro lado el vigor de las plantas en las condiciones señaladas es naturalmente mayor.

El fin de la primavera y principio del verano, fueron relativamente normales, sin embargo el final del verano y especialmente el principio del otoño, presentaron temperaturas medias 2°C menores a lo normal, especialmente desde Angostura de Paine al Sur. Luego, Abril y mayo fueron más cálidos que lo normal en estas mismas zonas.

Para cepas blancas en zonas normalmente cálidas hubo un impacto muy positivo ya que en la época de maduración, las temperaturas bajas, implicaron una acumulación aromática mayor. Por otro lado, los cepajes tintos bajaron su actividad fisiológica con la baja de temperaturas mencionada, adelantando la época de senescencia, sin lograr recuperarse con la subida de temperatura posterior. Esto implicó un proceso de maduración lento o incluso detenido en muchos casos. Este es el principal motivo por el cual se retrasaron en promedio, casi 2 semanas las cosechas de la gran mayoría de las cepas tintas.

Durante el verano se anunció la presencia del fenómeno de “La Niña”, lo cual indicaba un otoño e invierno secos. Si bien el fenómeno se disipó, estuvimos frente a un otoño particularmente seco, lo cual permitió cosechar en las fechas ideales sin lluvias indeseadas.

blancos de zona cálida

Definitivamente un excelente año para este tipo de vinos, especialmente en la pre cordillera de Colchagua y Curicó. Es bien sabido que las temperaturas bajas durante la época de maduración, ayudan a aumentar la intensidad aromática de estos vinos. Lugares como Los Lingues, Molina y Quilvo, mostraron excelentes resultados, especialmente en Sauvignon Blanc.

Incluso en sectores en los cuales tradicionalmente el Chardonnay se mostraba más bien débil, se obtuvieron resultados interesantes. En Sauvignon Blanc se jugó principalmente con herramientas como diferencias fuertes en fechas de cosecha, mezclando cosechas tempranas y tardías. Por otro lado se hicieron diferentes niveles de maceración pelicular. Tanto Sauvignon Blanc, como Chardonnay de estas zonas, principalmente con método de vinificación reductivo.

Una de las cepas blancas que más ha dado que hablar en Rinconada es Viognier, cepa que combina una fuerte carga aromática con una gran estructura en boca. Esto se debe especialmente en zonas de mayor temperatura.

blancos de zona fría

En Casablanca, básicamente 4 variedades. Sauvignon Blanc, Chardonnay y luego una cantidad reducida de Gewürztraminer y Chenin Blanc. Sauvignon Blanc fue fermentando de forma bastante homogénea. Maceración prefermentativa, decantación severa de los mostos y fermentación a baja temperatura. Interesante fue el hecho de haber tenido una alta concentración de sabores a "jalapeño" en las uvas. Esto era especialmente notorio en fases tempranas, vale decir algunos días o semanas antes de la fecha óptima de cosecha.

Para asegurarnos que estos aromas efectivamente lleguen al vino, decidimos cosechar parte de estos lotes de forma anticipada. Los grados alcohólicos de estos lotes efectivamente eran un poco bajos, sin embargo, una vez mezclado con vinos de fechas más tardías, esto se neutraliza. Contamos además con un lote de San Antonio, ubicado en un sector "inexplorado". Fruta bastante elegante.

Chardonnay, principalmente fermentado en barricas, duelas y finalmente sin presencia de madera alguna. Los tres estilos son utilizados de forma diferenciada para los Chardonnay de Casablanca que tenemos en la compañía. En general fue una cosecha extremadamente tardía, ya que se tuvo que esperar que los sabores evolucionen de forma ideal. De las tres fuentes de fruta, sin ningún lugar a dudas, las mejores calidad es se obtuvieron del Fundo 'Sta Isabel'.

Es interesante señalar que los viñedos de cepa Chardonnay, se encuentran en un estado naturalmente debilitado, lo cual, en este caso produce vinos de calidad bastante buena.



tintos de zona cálida

Lo que hace a Chile famoso y sin duda, donde se encuentra la mayor concentración de fruta para Viña Santa Carolina. Nuestro principal exponente aquí es el Cabernet Sauvignon, del cual obtenemos fruta de casi todos los productores externos y campos propios. Cabernet Sauvignon hay para todos los gustos. Desde los simples provenientes de Las Mercedes, hasta los más complejos provenientes desde Nogales (Buin). En general los tintos fueron vinificados de forma clásica, siendo la única diferencia notable, los tiempos de maceración total. Desde muy cortas para varietales, hasta más largas de reserva hacia arriba.

De los campos propios, los mejores resultados se obtuvieron sin lugar a dudas de este último. Rinconada, que tiene muy buena apariencia, mostró mejores resultados con Carmenere, Syrah y Petit Verdot. De hecho estas últimas dos cepas serán injertadas sobre pies de Cabernet en este campo para entrar a plena producción el 2008. Quisiera destacar los resultados obtenidos con las uvas compradas para el programa ícono, las cuales cumplieron cabalmente con su objetivo. Marchigüe en el extremo oeste del valle de Colchagua y Puente Alto, fueron los lugares elegidos. Se hizo un manejo desde la brotación en adelante.

2006 no fue necesariamente 'el año del Cabernet', sin embargo, se lograron hacer cosas interesantes. Se puede hablar de un año normal.

Tanto Syrah, como Carmenere, son muy probablemente las estrellas tintas de la compañía y es donde tenemos la mejor oportunidad de mostrar resultados positivos en el corto y mediano plazo. Especialmente buenos, son los resultados obtenidos en Rinconada, pero Syrah de Nogales (Buin) también mostró ser de muy buena calidad. Los Lingues, siendo un campo productivo produjeron definitivamente algunas sorpresas positivas.

tintos de zona fría

Viña Casablanca, incluye algunos tintos de zona fría, lo cual es definitivamente algo tremendamente interesante. Por cierto cepajes como Cabernet Sauvignon o Carmenere no tienen nada que hacer en estas zonas, pero Merlot y Syrah si dan resultados buenos. Durante esta temporada además se compraron algunos lotes de estas mismas zonas para estudiar las mejores alternativas para desarrollar en el futuro. Principalmente Syrah de Molina y Casablanca y Merlot de este último valle. Con los resultados obtenidos, se desarrolló un programa de reinjertación y desarrollo de nuevos varietales en esta zona.

Sven Bruchfeld

Gerente de Enología Carolina Wine Brands

CAROLINA WINE BRANDS

