



CAROLINA WINE BRANDS

Vendimia 2007

Chile & Argentina, Una vendimia interesante

Decir que hay un cierto grado de consistencia año tras año en los resultados y las calidades obtenidas de los vinos chilenos, no es necesariamente una declaración equivocada. La cosecha 2007, sin embargo, probó al menos ser muy diferente a lo que se había visto en el país con anterioridad. Desde el punto de vista climático, la mayor diferencia fue una menor temperatura de forma generalizada durante los meses de otoño y la primavera precedente, sin embargo, temperaturas normales a altas se observaron en los meses de verano. Esto provocó que los distintos cepajes maduraran un poco más tarde de lo normal. El siguiente informe cubrirá lo ocurrido en los diferentes viñedos de la compañía en Chile durante la cosecha 2007. Además se hará un análisis de los aspectos técnicos que definen el estilo y la calidad de la vendimia en el mismo año. También se analizarán brevemente las condiciones observadas en Mendoza, específicamente el Valle de Uco.

Si bien el invierno 2006 no fue particularmente frío, una vez que se produjo la brotación de las parras, se observaron días nublados y de temperaturas bajas. Esto tuvo un especial impacto en la floración de las diferentes cepas. Normalmente



la floración dura entre 10 y 20 días en un cierto viñedo, pero en esta temporada se vieron floraciones que duraron hasta 25 o incluso 30 días. Esto tiene por consecuencia el que dentro del mismo lote hayan racimos que comienzan a crecer, mientras otros aun están en estado de floración. Este fenómeno se observó en todas las cepas, especialmente tintos del Valle Central, siendo los blancos de Casablanca tocados de menor forma.

Los meses de verano mostraron patrones normales y en algunos momentos, olas de calor con temperaturas muy altas, incluso sobre los 35°C por varios días consecutivos. Este fenómeno, al igual que las temperaturas bajas, provoca que los estomas dentro de las hojas se cierran, provocando una detención en los procesos fisiológicos de la planta. No todo Chile vio estos calores. El Valle del Maipo, especialmente el Alto Maipo, dónde se ubica nuestro viñedo Los Nogales, tuvo un verano completamente normal con temperaturas estivales ideales para la viticultura. De la misma forma las temperaturas veraniegas en el Valle de Casablanca fueron incluso un poco más bajas a lo normal. Los calores se vieron más bien en zonas de Rapel, especialmente en laderas con exposición norte o noroeste.

Después de un comienzo de vendimia con temperaturas levemente más altas a lo normal, a mediados de marzo estas bajaron, manteniendo esa condición por el resto de la vendimia. Una aparente condición "El Niño" dio paso a "La Niña", cosa que produjo justamente estas bajas de temperatura. La temperatura en el proceso de maduración es clave, especialmente en lo referente a la maduración fenólica. En la medida que los fenoles maduran de forma lenta, se producen momentos óptimos de cosecha más tardía. En promedio el año 2007 se cosecharon las cepas tintas entre 10 y 15 días más tarde de lo normal. Lo normal es cosechar por ejemplo el Syrah al rededor de la segunda o tercera semana de abril y el Carmenere entre la cuarta semana de abril y la primera de mayo. En 2007 se cosechó Syrah casi la última semana de abril y el Carmenere a mediados de mayo.

Los estilos de la vendimia 2007, son en general más elegantes que en años anteriores. Se produjeron vinos tremendamente perfumados. Muchos aromas primarios de la fruta lograron ser mantenidos y trasladados al vino justamente debido a las temperaturas. Aquellos que lograron esperar y mantuvieron los nervios de acero lograron vinos tremendamente interesantes, no solo con aromas a fruta muy intensos sino con taninos perfectamente maduros y redondos



En Mendoza y especialmente el Valle de Uco, también hubo condiciones que hacen hablar de un año muy particular. Como sucede de vez en cuando en La Argentina, lluvias se presentaron durante las últimas semanas del verano, haciendo pensar que se podrían haber producido daños, sin embargo, la clásica ventilación natural del viñedo mendocino, secó de forma rápida los racimos, dejando que siga el proceso de maduración sin problemas fungosos. Muy cerca a la cosecha se produjo en evento de granizo tardío el cual no pasó por nuestros viñedos. Las bajas temperaturas y consiguientes cosechas tardías también se hicieron ver en Mendoza con las mismas consecuencias. Vinos extremadamente perfumados y de estructura en boca muy fina.

Sin ningún lugar a dudas, recordaremos la cosecha 2007 en Sud-América como algo completamente diferente a lo que habíamos visto en los últimos 10 o 15 años. Una añada con gran personalidad donde la paciencia fueron protagonistas para lograr la calidad y la personalidad en los vinos que necesitamos.

