



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

Introducción

La Asociación Nacional Gremial de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile ha elaborado el Informe de Vendimia 2009, para lo cual se ha recopilado información desde el mes de Mayo de 2008, de modo de considerar los antecedentes climáticos y su efecto en el desarrollo de los estados fenológicos de la vid desde antes de la brotación hasta el fin de la cosecha de la temporada 2009.

Este informe contempla la información climática y fenológica desde el invierno 2008 hasta el otoño 2009, además se incorporan cuadros comparativos de temperaturas y precipitaciones para varias temporadas en varias de las zonas analizadas.

A la fecha la gran mayoría de los vinos están terminados, aun hay algunos tintos que no han finalizado su fermentación maloláctica, pero se pueden analizar los aspectos más importantes de esta vendimia.

CONSIDERACIONES GENERALES

Como antecedente general esta temporada fue influenciada por el fenómeno de la Niña, lo que significa movimiento de corrientes frías hacia nuestras costas y bajas temperaturas en el océano, lo que se traduce en un bajo nivel de precipitaciones y en temperaturas ambientales más bien altas, retardando el comienzo del otoño.

El invierno 2008 fue considerado como un invierno bastante benigno con temperaturas muy cercanas al promedio de los últimos años y presentando unas pocas heladas en zonas específicas. La primavera se presentó con temperaturas promedio altas, aunque similares a las de un año normal, y a diferencia del año pasado no se produjeron heladas que pudieran afectar la producción en zonas vulnerables, muy por el contrario las cálidas temperaturas y la ausencia de lluvias en períodos cálidos hicieron que en la mayoría de la región vitivinícola aumentara la producción correspondiente a la vendimia 2009.

En general, en la mayor parte de las zonas vitivinícolas, por precaución y debido a la menor cantidad de fruta producida el año pasado, se dejó una mayor cantidad de yemas, esto sumado a las buenas condiciones climáticas pudo ser la causa de la mayor producción.

La primavera y verano se caracterizaron por una ausencia completa de precipitaciones, pero a diferencia de la temporada anterior la incidencia de sequía no fue significativa en la mayor parte del país, salvo en la zona de Cauquenes y sur del Maule, en que hubo falta de agua en los meses de diciembre a febrero.

La cosecha para los blancos se inició en general dentro de las fechas estimadas, con uvas con buena sanidad, pero con racimos más pesados y más grandes que lo normal. Se menciona en general un aumento en el rendimiento de la mayoría de los cepajes blancos sobre todo para Sauvignon blanc y en ciertas zonas para el Chardonnay, aún así se ha reportado buena sanidad y calidad de los vinos blancos obtenidos.

La cosecha de los tintos se inició más tarde que la temporada anterior esperando una mayor madurez de taninos, sobre todo gracias a la ausencia de lluvias otoñales. Las primeras estimaciones sobre la producción indicaron un 10-15% más de cosecha, con racimos más livianos que en variedades blancas, de bayas más pequeñas, principalmente en Merlot y Cabernet sauvignon.

En esta cosecha 2009, se vió nuevamente incidencia de deshidratación de racimos en Merlot, pero en mucho menor grado que la temporada anterior, aunque sí también aparece mencionado para Cabernet sauvignon, y sigue siendo un tema preocupante y que requiere de un serio análisis técnico. Las restricciones hídricas, ya sean causadas por la sequía en algunas zonas o por manejos estresantes del viñedo, pudieron influir o aumentar el riesgo de la aparición este problema, otra posible causa pudiera ser la incidencia de un mayor radiación recibida por las bayas, que aunque no existe registro en todas las zonas, es evidente debido a la ausencia de días nublados en relación a otras temporadas.

El verano y principios del otoño se presentaron con temperaturas altas. No se presentaron lluvias durante el período de cosecha por lo que se pudo esperar madurez adecuada para recolectar la uva, debido a esto puede que los vinos de esta temporada se presenten con un alto nivel de alcohol, con algunos casos de fermentaciones más lentas, asociado también a un contenido menor de nutrientes en la baya, por lo mismo debió reforzarse la aplicación de nutrientes específicos durante el desarrollo de la fermentación.

En general, la sanidad de las uvas fue bastante buena en todo el país, salvo algunos ataques de Botrytis en algunos sectores de cosechas muy tardías y ataques de araña de la vid en algunas zonas.

Como mención especial es relevante hacer notar el constante monitoreo que ha tenido en la totalidad de la región vitícola de la Polilla del racimo de la vid,

Lobesia botrana, la cual a ojos del SAG ha evolucionado favorablemente al control que se ha realizado durante el período, así también las distintas viñas han trabajado con extrema precaución para evitar la propagación de esta especie, es por esto que sólo en cuarteles definidos han sido identificada la plaga y no ha afectado la producción de uvas y vinos esta temporada.

VALLE DEL LIMARI

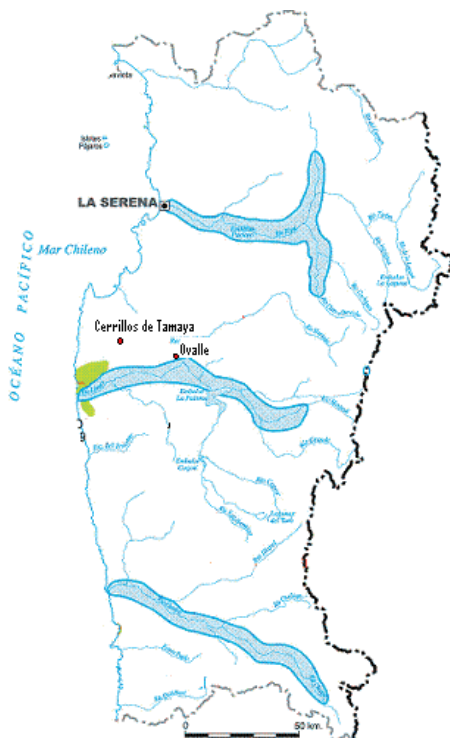


Figura 1 Mapa localidades Valle de Limarí

Condiciones generales

En este informe se consideró la localidad de Cerrillos de Tamaya (Figura 1).

En general los rendimientos se ajustaron a lo estimado, sólo en el caso de las variedades Sauvignon blanc, Viognier y Merlot se registró un aumento en la producción del 10% en la primera y 15% en las dos segundas.

La cosecha se inició a partir de la segunda quincena de febrero y terminó la segunda quincena de marzo para el Sauvignon blanc. En Chardonnay comenzó la primera quincena de marzo y el Viognier se comenzó a recolectar la primera quincena de abril. La variedad tinta Merlot comenzó a cosecharse la segunda quincena de marzo y siguió la primera de abril.

El invierno se presentó sin heladas y con precipitaciones dentro del rango normal entre 70 y 100 mm. La primavera fue bastante calurosa con un adelanto en la evolución de la madurez de la fruta; no se registraron precipitaciones ni heladas.

Se considera un buen año para los Sauvignon Blanc y variedades blancas en general. Los tintos presentan buena madurez y equilibrio.

Características climáticas

Precipitaciones

En Cerrillos de Tamaya, se registraron precipitaciones de 78.6mm, concentrados en los meses de Mayo (15.4 mm), Junio (13.4 mm), Julio (24 mm) y Agosto (26 mm) (Figura 2). En un año normal las precipitaciones en esta localidad alcanzan 123 mm, por lo tanto, esta temporada tuvo un déficit de un 35%, pero considerado dentro de lo normal para la zona. A diferencia del año anterior en donde el déficit alcanzó un 75%.

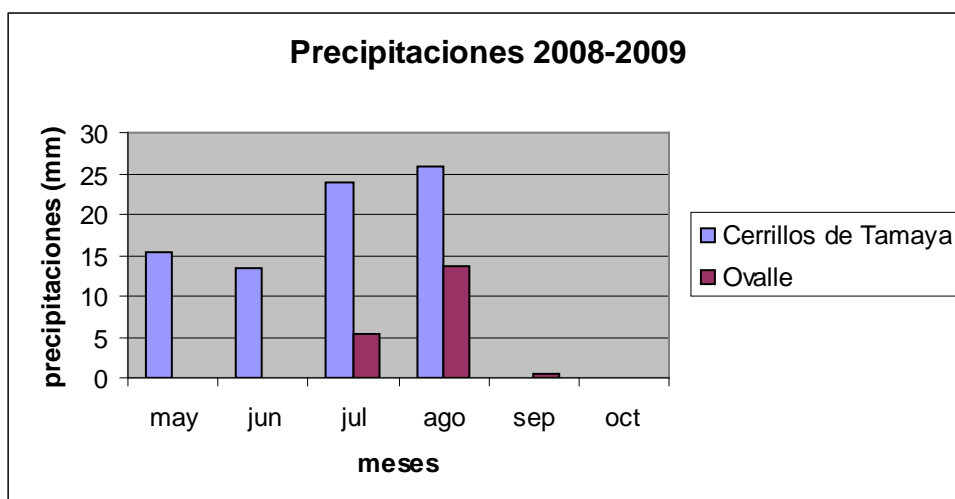


Figura 2 Precipitaciones temporada 2008-2009. Valle de Limari.

Estas precipitaciones estuvieron acompañadas de temperaturas medias entre 12 y 20° C, no se registraron heladas durante toda la temporada.

Las temperaturas medias mínimas variaron entre 7°C y 8.6°C durante el invierno en la zona norte, es decir, alrededor de 2°C más que la misma época del año pasado (Figura 3). Esto determinaría la cosecha anticipada respecto del año pasado en unos 10-15 días y además un adelanto general en los estados fenológicos.

Sin embargo, analizando datos de la primavera 2004 no existe una clara tendencias de alza en la temperatura en el tiempo, aunque para dar respuestas definitivas es necesario estudios que abarquen una cantidad mayor de temporadas.

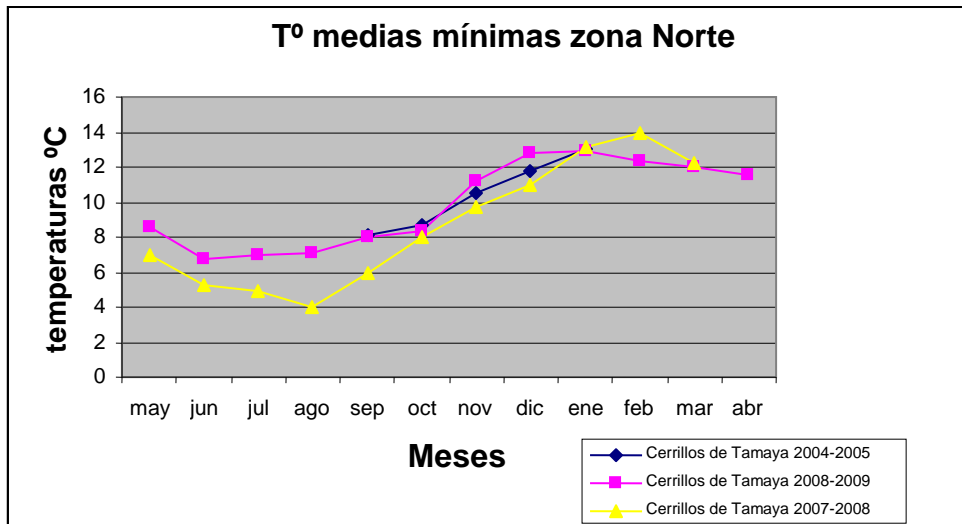


Figura 3 Temperaturas medias mínimas, Zona Norte

Las temperaturas medias máximas durante el período de brotación están en promedio casi 2° C más alto que la temporada anterior y muy similar al año 2004 (Figura 4), estas diferencias, aunque leves, pueden haber incidido en la diferencia de fechas de brotación de los últimos años la que este año se registró con fecha anterior al año 2008.

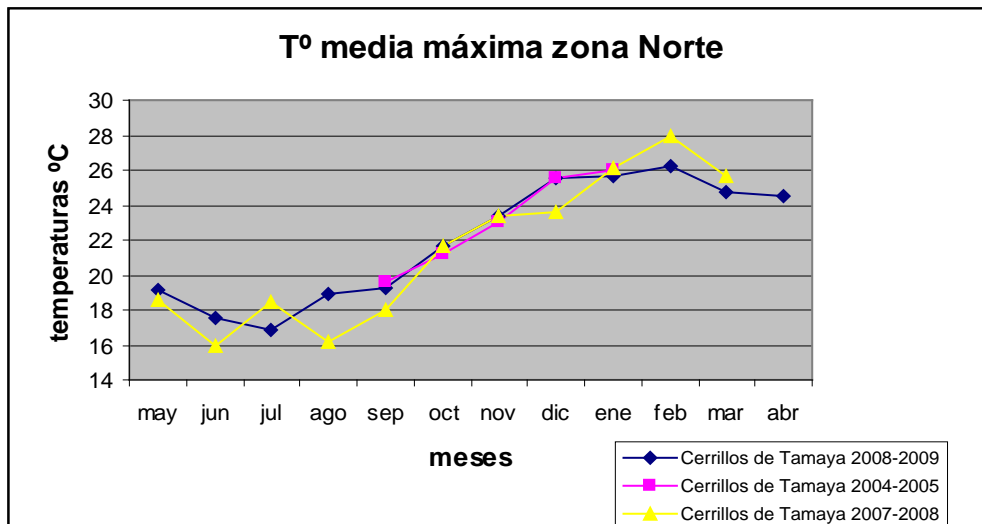


Figura 4 Temperaturas medias máximas Zona Norte.

Durante el mes de Octubre se aprecia un equilibrio en las temperaturas medias tanto mínimas como máximas. Esto permitió un buen crecimiento vegetativo y una eventual normalidad en las fechas de Floración y Pinta.

Los grados-día anuales para la zona de Ovalle fue de 2140, sobre 300 más que la temporada anterior (1799,6) lo que se considera normal, sin embargo en la

misma zona las temperaturas anuales fueron aproximadamente 2°C mayor a lo normal esperado.

Todos los antecedentes recopilados para esta zona permiten justificar el adelanto en la fecha de cosecha y los períodos fenológicos en relación a la temporada anterior.

Características de los vinos

Los vinos Sauvignon Blanc se presentan frescos y elegantes, muy buena definición de la fruta, buena tipicidad varietal, notas cítricas, fruta blanca y sutiles notas exóticas. La acidez natural entrega viveza y frutalidad en boca. La primavera fría y uvas protegidas por follaje bien manejado, lograron balances muy interesantes entre alcohol, acidez y pH.

Los vinos Chardonnay presentan gran tipicidad varietal con notas de flores blancas, manzanas, duraznos blancos, frutos secos y miel. Notas cítricas frescas y sutiles. Diversidad complementaria de los distintos lotes hace una gran añada para ensamblaje.

La variedad Viognier tuvo algunos inconvenientes, la calidad e intensidad aromática se presentó de calidad media, sin embargo al igual que el resto de las variedades sin problemas durante la fermentación. Los vinos se presentan con notas florales y fruta como durazno y damasco.

Algunas variedades tintas tuvieron un retraso de 6 a 10 días, otras como Cabernet Sauvignon se cosecharon en fechas históricas, pese a eso los vinos de esta variedad tuvieron una temporada complicada. Algunos muy frutales, con algunos tonos vegetales, los de mayor madurez tienen notas de cassis con un lado varietal muy auténtico de la cepa. Taninos muy firmes y apretados, vinos de alta estructura tánica. Existen algunos lotes algo secantes y otros que requerirán tiempo para poder polimerizarse y llegar a la integración. Además de eso fue complicado que la piel se mantuviera turgente y sana esperando la madurez fenólica, sin embargo algunos de los cuarteles presentan un potencial mayor a lo obtenido años anteriores.

Esta temporada los vinos Syrah se caracterizan por una gran complejidad de aromas florales con exuberante fruta madura, tonos cárnico y regaliz. Mucho volumen y carga tánica de alta intensidad. Gran concentración y mucha diversidad en estilos, con mucha potencia y elegancia.

Un muy buen año para Carmenere de zonas frías, los vinos se presentaron muy expresivos y maduros. Mucha fruta (morrón maduro, ciruelas, moras, arándanos) expresadas en diferente intensidad. Gran volumen y sedosidad.

Valle de Casablanca



Figura 5. Mapa Localidades Valle de Casablanca.

Condiciones generales

En esta temporada, las fechas de cosechas se mantuvieron similares al 2008, cosechando el Sauvignon blanc desde principios de Marzo y otros a fines del mismo mes, y Chardonnay a principios de Abril.

La sanidad de las uvas fue buena con una incidencia menor de botrytis, de menos del 1% en Sauvignon blanc.

A diferencia del año anterior se presentó un aumento en la producción de Sauvignon Blanc y Chardonnay, cabe destacar que estos rendimientos están basados en comparación al año 2008, el cual tuvo una disminución de la producción en cerca del 15%. Frente a un año normal este aumento de la producción sería de un 15-20% solamente, tomando en cuenta el total del valle, aunque es importante también destacar que en algunos casos si se obtuvo hasta un 60% mayor de producción, pero también en otros sectores hubo rendimientos dentro de lo esperado. Esto dependió de la rápida reacción frente al aumento de peso de los racimos, lo que consistió principalmente en labores de desbrota a tiempo, labor que en ciertas viñas fue más complicado por lo lento y tardío que se presentó el estado de pinta en la variedades blancas.

Uno de los desafíos de esta vendimia, consistió en ajustar los trabajos de canopia a las condiciones de temperatura, disminuyendo los deshojes para proteger la fruta y así conservar la acidez (frescura y nervio), los antocianos

(color) y evitar el engrosamiento de las pieles y la excesiva producción de taninos secantes.

Características climáticas

Precipitaciones

Las condiciones hídricas del valle de Casablanca mejoraron mucho respecto al año anterior, desde un déficit en precipitaciones de un 65% se llegó a un año normal, con un promedio de precipitaciones de 487 mm., considerando diversas zonas del valle, lo que es un punto importante de destacar para esta temporada (Figura 6).

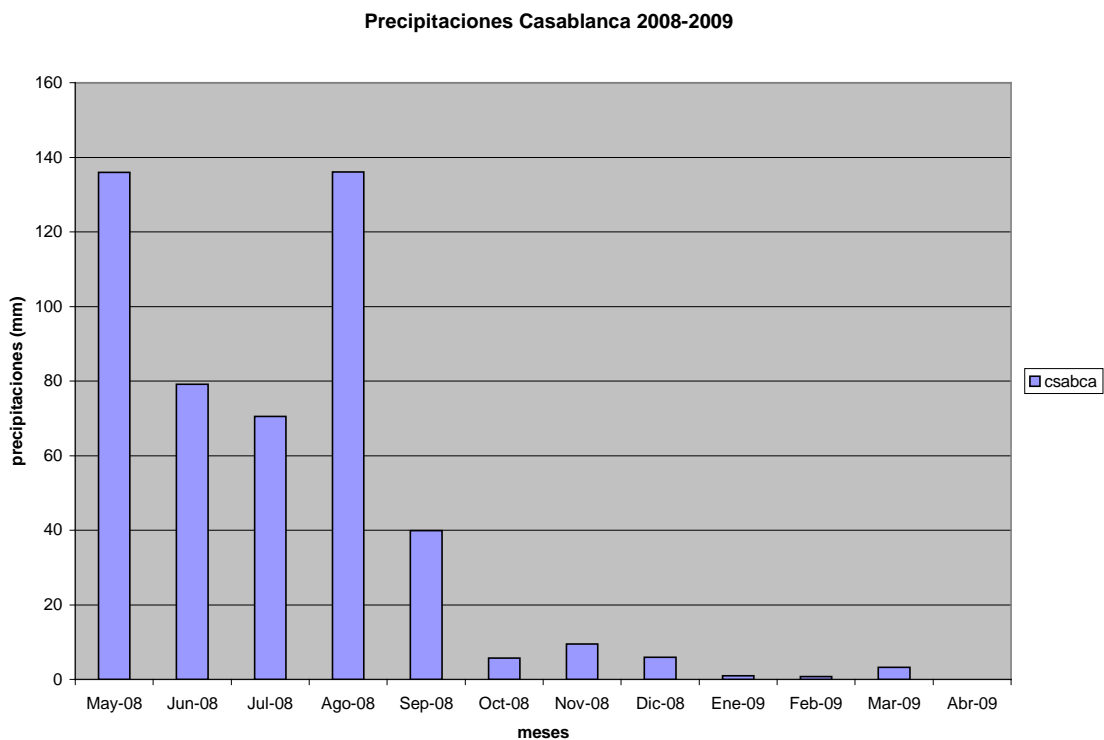


Figura 6. Precipitaciones 2008-2009, Valle de Casablanca.

La presencia de un buen régimen hídrico, hizo disminuir la incidencia de deshidrataciones en la mayor parte del valle, y en los lugares en donde se encontró se estima fue principalmente debido a la radiación solar más que a una falta de agua.

Estas lluvias se concentraron básicamente durante el invierno, por lo que la primavera fue mas bien seca lo que ayudó a la sanidad de las uvas de la zona, marcada por una vendimia muy sana, tampoco hubo registro de lluvias durante el período de cosecha.

Temperaturas

La presente temporada presentó temperaturas mucho más benignas que la anterior, prueba de ello fue que sólo se presentó una helada de primavera durante del mes de Octubre, la que no afectó la brotación en curso. No se registraron temperaturas bajo cero por lo general (Figura 7), las menores temperaturas se registraron durante el invierno (junio, julio, agosto) y estas variaron entre 2 y 3.6°C, siendo normales para la zona.

Durante la primavera no hubo registro de heladas, salvo 2 alarmas que fueron efectivamente controladas.

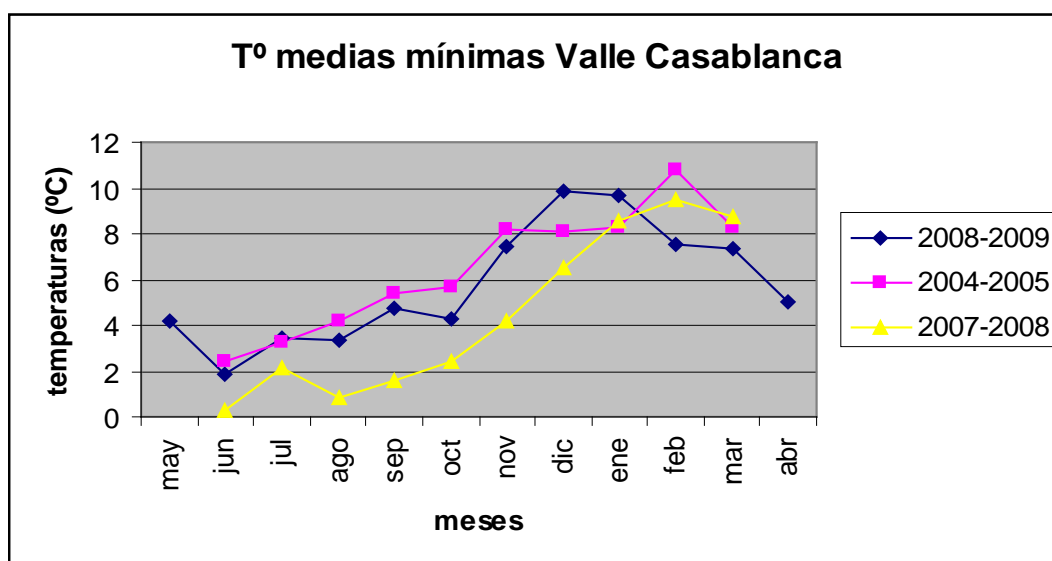


Figura 7. Temperaturas medias mínimas Intertemporadas, Valle de Casablanca.

Cabe destacar que no existe una clara tendencia a un aumento de las temperaturas mínimas en esta zona debido a cambios climáticos, ya que se puede ver en la Figura 10 temperaturas mayores durante el período 2004-2005.

Las temperaturas medias máximas fueron más bajas durante toda la temporada en comparación a la temporada anterior. Esto derivó en una cosecha larga esperando la madurez adecuada para cada una de las variedades, sin embargo debido a una menor oscilación térmica entre las temperaturas medias mínimas y medias máximas la acidez de los vinos fue menor influyendo en la frescura de los mismos y en la concentración de aromas, sin embargo existen otros atributos dignos de destacar de esta producción (Figura 8).

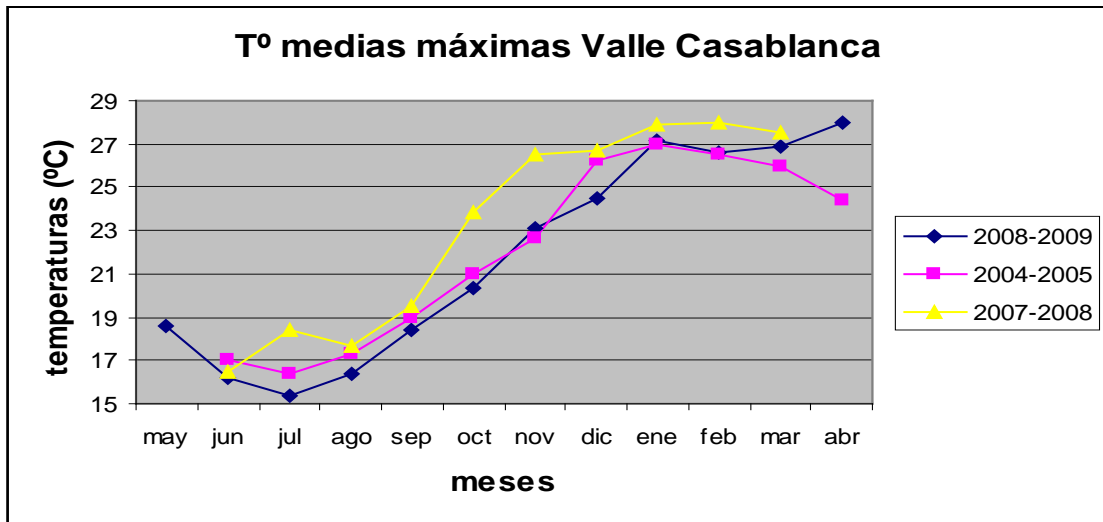


Figura 8. Temperaturas medias máximas. Valle de Casablanca.

Los grados-día fueron en un primer momento menores que temporadas anteriores durante todo el ciclo salvo en el mes de diciembre. La disminución en este índice significó pequeños retrasos de la fecha de cosecha en relación a la temporada anterior tanto en Sauvignon blanc como Chardonnay (Figura 9).

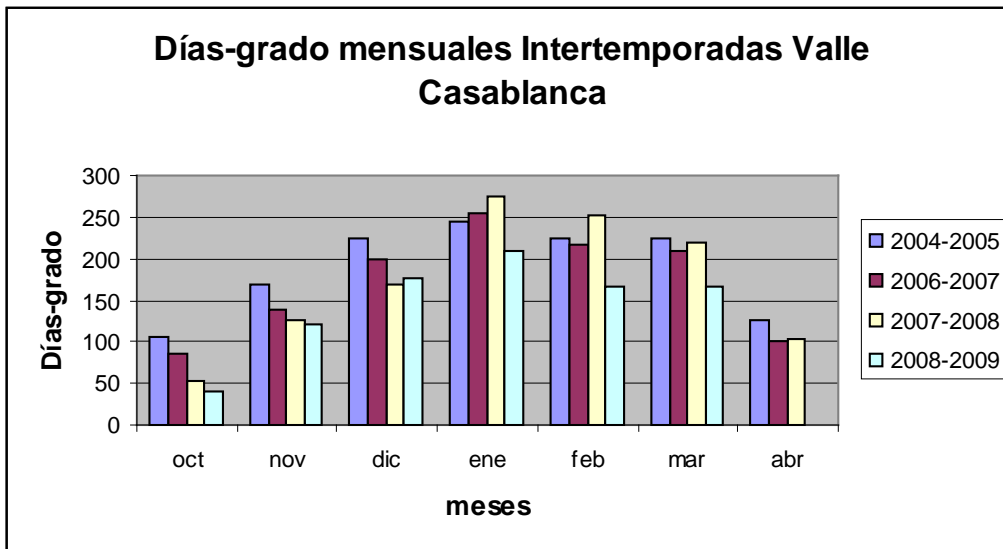


Figura 9. Grados-día mensuales Intertemporadas. Valle de Casablanca.

Características de los vinos

Los vinos Sauvignon Blanc presentan una concentración y calidad de aromas normales, sin llegar a ser excepcionales seguramente debido al exceso de producción, con niveles de acidez muy buenos acompañados eso sí de pH más altos que en la temporada anterior.

En términos cualitativos destacó la calidad de los vinos Chardonnay entre los blancos en relación a años anteriores, ya que aprovechó las buenas condiciones para madurar y expresar su carácter. En las zonas frías estas condiciones permitieron dejar fuera algún carácter especiado y tener vinos muy frutales y frescos, presentando aromas de intensidad media y en general armónicos y sabrosos en boca. Acidez un poco menor a lo normal y pH algo mayores que la temporada anterior, pero dentro de márgenes normales. Las fermentaciones también fueron normales.

La deshidratación en Merlot no fue gran problema esta temporada, sólo se registró en algunas zonas casos aislados, además se presentaron algunos problemas de corredera en esta variedad llegando a haber pérdidas del orden del 6%.

En Pinot Noir, se registró un rendimiento un 8 a 10% sobre lo estimado, en general una buena sanidad de las uvas permitió obtener vinos de muy buen color, buena calidad de taninos, logrando un desarrollo de fermentación mejor que años anteriores.

La variedad Syrah presentó una buena sanidad de uvas y no hubo problemas en producción, además fue cosechado esperando la madurez óptima de sus uvas, la que se logró a cabalidad, por lo que los vinos dieron como resultado un gran color, buena intensidad y calidad aromática, destacando en boca una mayor concentración de frutas negras y berries en comparación con otros años.

VALLE DE ACONCAGUA

Condiciones generales y climáticas

El Valle de Aconcagua Interior, presentó como el resto del país, un verano caluroso y seco, condición que se prolongó durante Marzo y Abril, debido a numerosos peaks de temperaturas máximas. Sin embargo, la suma térmica de la temporada fue muy moderada, registrándose una acumulación térmica promedio durante la temporada 2008-2009, de 1.622 grados-día, inferior en 71 grados-día respecto al promedio histórico (1.693 grados-día).

Dado que los peaks de temperatura fueron bastante acotados en el tiempo, las temperaturas medias fueron inferiores a las registradas en la temporada anterior. Así, se registró en Marzo una media de 18,4°C, inferior a los 18,8°C registrados en igual mes de la temporada anterior.

En el caso de Aconcagua Costa, los rendimientos estuvieron muy ajustados a las proyecciones.

La suma térmica de la sección más fría fue de 1.199 días-grado y de 1.322 en la más cálida, confirmando su condición de Valle frío, ideal para la producción de Sauvignon Blanc, Chardonnay y Pinot Noir de calidad. También se presentó una condición moderada respecto a las temperaturas, con una acumulación térmica de sólo 1.468 días-grado, confirmando su característica de zona productora de tintos elegantes, frescos y de buena acidez por sobre la potencia dada su condición de zona más fría que Panquehue al estar más cerca de la Costa.

En general se trató de una temporada donde se realizaron varias pasadas de raleos para lograr rendimientos ajustados a las proyecciones, obteniendo finalmente una producción total sólo un 7% superior a lo proyectado (blancos 9% y tintos 6%). Respecto a la temporada pasada el aumento total fue de sólo un 10% (12% en blancos y 8% en tintos), lo que no se tradujo en dificultades para alcanzar una buena madurez dadas las condiciones de suficientes temperaturas y ausencia de lluvias y la calidad global fue buena, siendo la de los blancos de Aconcagua Costa excelente.

Características de los vinos

En cuanto a la calidad de los vinos, el Merlot este año entregó una excelente calidad dado que se cosechó a mediados de marzo escapando de los calores registrados durante ese mes. Esto permitió una buena madurez de las bayas pero no fueron tocadas por los peak de temperatura. Los vinos se presentan con muy buen color, bocas llenas y mucha intensidad de fruta, sin notas de colapso o sobremadurez; no se ve efecto negativo de exceso de calor.

En el Cabernet Sauvignon se ven grados alcohólicos un poco mayores y acideces menores que las de temporadas anteriores (especialmente 2007 y 2008). En general, en esta temporada la calidad dependió mucho de los manejos vitícolas realizados (nivel de deshoje, raleos, estrés hídrico), por lo que las concentraciones e intensidades registradas en las temporadas 2007 y 2008, a pesar de los raleos realizados en la viña y las sangras realizadas en la bodega fueron menores.

En el caso del Syrah, fue un año productivo, de racimos grandes y elevados pesos de baya, lo que hizo imprescindible realizar raleos para regular carga. En algunos casos, se botaron además hombros y se realizó “descole” para alivianar racimos, mientras que durante su vinificación, se realizaron sangrados para aumentar concentración, obteniéndose vinos con buena concentración y tipicidad, aunque de taninos algo más duros que requerirán de más tiempo en guarda para suavizarse.

En cuanto al Petit Verdot y Cabernet Franc, éstos se muestran muy bien, gracias a rendimientos moderados y a la buena madurez alcanzada producto de las altas temperaturas. Los racimos que se protegieron bien y con adecuada

descarga de fruta, dieron vinos aromáticos, intensos, con taninos de buena calidad. Los vinos se presentan elegantes, con algo menos de concentración respecto a temporadas anteriores pero muy buena fruta, tipicidad y color.

Para el caso del Carmenère, en general se observa un año de poca pirazina, consecuencia de las altas temperaturas y en cambio se obtuvieron vinos maduros, redondos, de buena intensidad frutal y tipicidad. Buen año para Carmenère.

La calidad del Sauvignon Blanc puede calificarse de excelente, con gran intensidad, bocas llenas y mucho nervio y frescura.

El Chardonnay muestra una tipicidad distintiva, de mucha frescura e intensidad frutal, con un toque mineral y cierta austeridad en boca.

Si bien el Pinot Noir es un cepaje delicado que requiere tiempo para limpiarse, expresar su fruta primaria y evaluar su calidad, los vinos muestran su potencial, con muy buena tipicidad de frutas rojas, tierra y mineralidad.

VALLE DE SAN ANTONIO

Condiciones generales

La Primavera fue irregular en temperaturas y nubosidad, el verano fue seco y caluroso, condición que se mantuvo durante el otoño aunque presentando mayor número de días con nubosidad, los períodos fenológicos se adelantaron de 7 a 10 días en todos sus estados.

En este valle la producción de las variedades blancas tanto Sauvignon blanc como Chardonnay, se mantuvo dentro de lo estimado debido principalmente a un buen manejo de desbrota en el momento oportuno, a pesar de eso, hubo sectores en donde sí se registraron aumentos en producción entre un 10% a un 25% presentándose bayas más grandes y pesadas.

Condiciones climáticas

Precipitaciones

En comparación con la temporada anterior, el invierno presentó un superávit hídrico en la zona de Leyda. En un año normal las precipitaciones varían entre los 400 y 500 mm. Esta temporada en promedio se registraron 530 mm, equivalente a un año normal o con un nivel muy bajo de superavit, lo que no afectó significativamente el proceso normal de la vendimia (Figura 10).

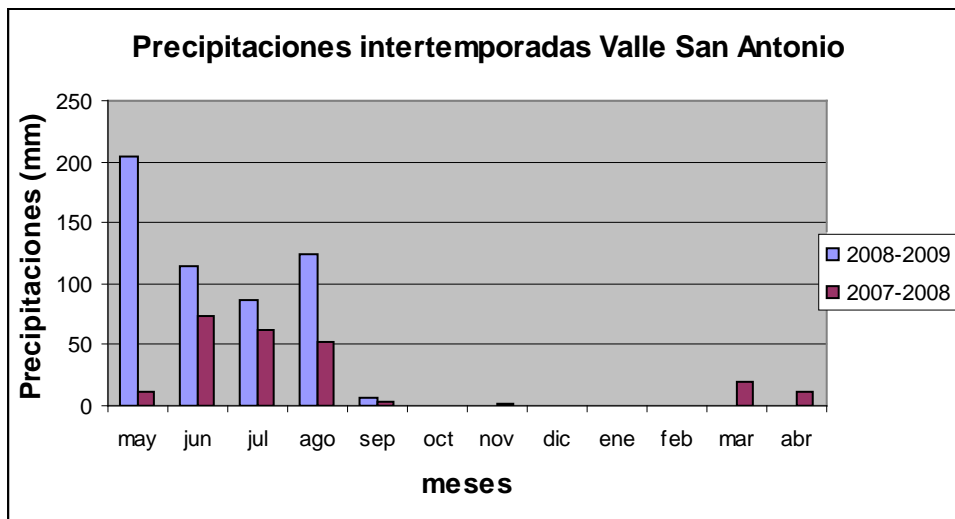


Figura 10. Precipitaciones Intertemporada. Valle de San Antonio.

Las lluvias se concentraron durante el invierno y no se registraron lluvias ni en primavera ni durante la cosecha, por lo que la sanidad en la zona fue excepcional.

Temperaturas

Como ha sido la tónica de esta temporada para la zona vitivinícola de la Quinta Región del país las temperaturas se presentaron más benignas que años anteriores, presentándose la menor temperatura media durante junio con 5.9°C, a diferencia del año pasado que presentó 0.3°C durante agosto (Figura 11).

Esto sumado a la gran cantidad de nubosidad en el sector durante la temporada, que claramente puede haber afectado las medias mínimas, dieron como resultado que los estados fenológicos presentaran adelantos en algunas de sus etapas como la brotación.

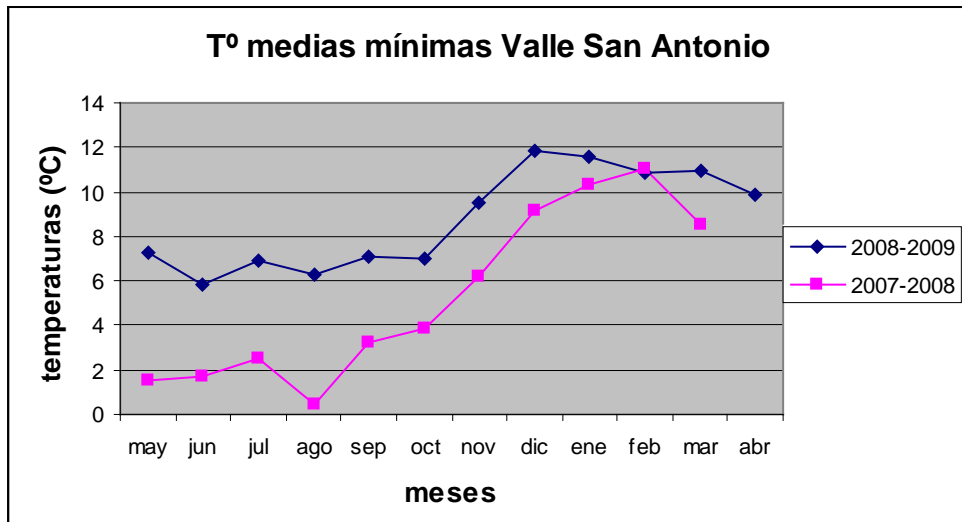


Figura 11. Temperaturas media mínimas intertemporadas. Valle de San Antonio.

No hubo registro de heladas importantes, sólo una en Mayo 2008 que no causó ningún daño.

En cuanto a temperaturas medias máximas invernales, se registraron valores similares entre la temporada actual y la anterior. La diferencia se produce a partir del mes de Noviembre hasta el final de la temporada, presentando temperaturas por debajo del promedio de la zona, es decir, cerca de 23-24°C para los meses estivales en vez de los 27°C de la temporada anterior. (Figura 12).

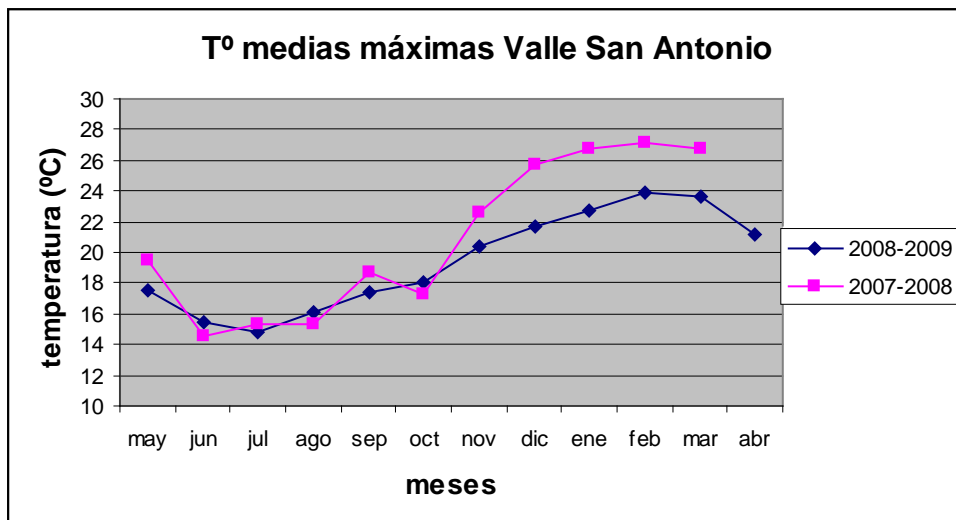


Figura 12. Temperaturas medias máximas intertemporada. Valle de San Antonio.

La alta presencia de nubosidad puede haber afectado también las temperaturas medias máximas. El atraso en el período de madurez permitió cosechar la mayoría de las variedades en su momento óptimo ya que las temperaturas otoñales no afectaron en la determinación de fechas de cosecha. No se presentó problemas de deshidratación en la uva.

Características de los vinos

Los vinos producidos presentan una muy buena concentración y buen nivel de madurez en las uvas. Existe un buen balance entre acidez y el pH observado en los vinos, estas características se deben a la lenta madurez que presentó la uva y las buenas condiciones de cosecha.

Pinot noir registró un 5% de aumento de producción, principalmente por mayor peso de racimo, pero con una buena acidez y madurez fenológica, además fue un buen año para Syrah ya que se pudo esperar el momento óptimo de cosecha, registrado alrededor del 15 de mayo.

Sanitariamente se presentó algo de Botrytis y Oidio en Sauvignon blanc, ambas controladas de manera efectiva y a tiempo por lo que no afectaron mayormente la producción. Chardonnay presentó uva muy sana

VALLE DEL MAIPO



Figura 13. Mapa Localidades Valle de Maipo.

MAIPO CENTRAL

Condiciones generales

La cosecha de los tintos partió aproximadamente dos semanas más tarde que un año normal, en algunas zonas. Los rendimientos en variedades tintas están sobre lo estimado en todas las variedades, a pesar de ello la calidad de los vinos se presenta con una marcada tipicidad del lugar.

Se observaron problemas de deshidratación en Merlot, las que fueron inferiores a la temporada pasada, alrededor de un 5%, también se encontró algo de deshidratación en Cabernet sauvignon, sin embargo esta fue principalmente por daños de golpe de sol más que por deshidratación fisiológica.

La sanidad de las uvas estuvo en óptimas condiciones, *Brevipalpus chilensis* se presentó sólo en algunas zonas de campos específicos, retrasando la madurez en algunos sectores aunque no siendo un problema mayor en aspecto de rendimiento. Botrytis afectó en algunos cuarteles, el daño fue del orden del 10% principalmente en la variedad Syrah.

Condiciones climáticas

Precipitaciones

A diferencia del año anterior, no existió déficit de lluvias durante esta temporada en incluso en algunas zonas, superaron los años normales. Esta temporada las precipitaciones fueron de 361 mm en Talagante y Codigua con valores cercanos a los 400 mm, en Los Morros se registró una de los mayores niveles de lluvia durante la temporada con cerca de 450 mm, con aproximadamente un 25% de superavit con respecto a un año normal en la zona (Figura 14).

Gracias a este nivel de lluvias no fue necesario hacer riegos extras y la sanidad de las parras se presentó muy buena. Además no se presentaron lluvias durante la vendimia lo que hizo que las cosechas se pudieran realizar en el momento deseado.

A pesar de este nivel de pluviometría se presentó algunos casos de deshidratación en variedades como Merlot y Cabernet Sauvignon, pero en ambos casos en muy bajo nivel y considerablemente menor a la temporada anterior.

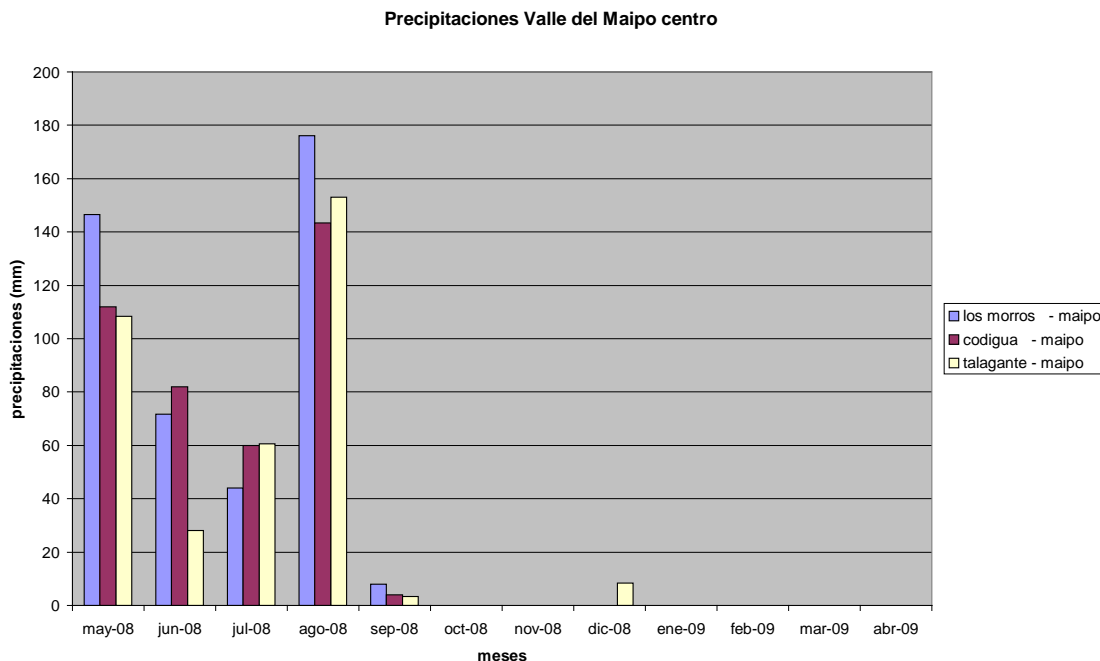


Figura 14. Precipitaciones temporada 2008-2009. Maipo Central.

Temperaturas

Las temperaturas medias máximas en invierno se presentaron menores al año anterior. El retraso en el desarrollo de los estados fenológicos se mantuvo por toda la temporada, llegando la floración y pinta con los mismos tiempos de retraso, esto se vio en todas las localidades del Maipo Central.

Las localidades de Talagante, Codigua y Los Morros presentaron un patrón de temperaturas medias máximas muy similares, sin embargo, la zona de Talagante presentó aproximadamente dos grado Celsius por sobre el promedio de las otras localidades llegando a un máximo de 32,5°C durante el mes de enero (Figura 15).

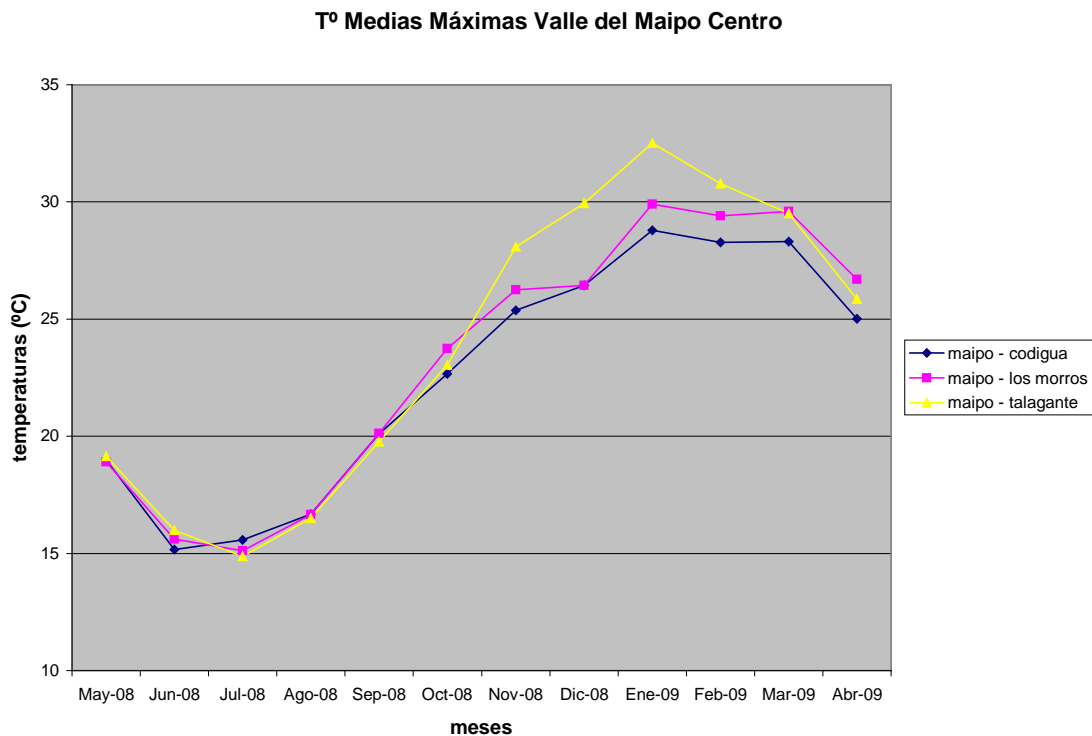


Figura 15 Temperaturas medias máximas. Temporada 2008-2009. Maipo Central

A su vez las temperaturas medias mínimas para estas mismas localidades tuvieron un comportamiento disímil, ya que la zona de Talagante, mantuvo temperaturas media mínimas por sobre las otras localidades en alrededor de un grado pero esta vez durante toda la temporada (Figura 15).

Los meses invernales de Junio y Julio presentaron las temperaturas mínimas más extremos (similar a lo ocurrido en otros valles y otros años).

Las temperaturas medias mínimas fueron mayores durante esta temporada, ya que la menor temperatura registrada fue 3,6° C durante Junio en Los morros a diferencia de los -0,6°C aproximados registrados en Isla de Maipo la temporada anterior. En esta temporada no se registraron heladas en la zona.

Estos factores de temperaturas poco extremas determinaron que la madurez ideal de las uvas permitieran una cosecha un poco antes que la temporada anterior en unos 10-12 días.

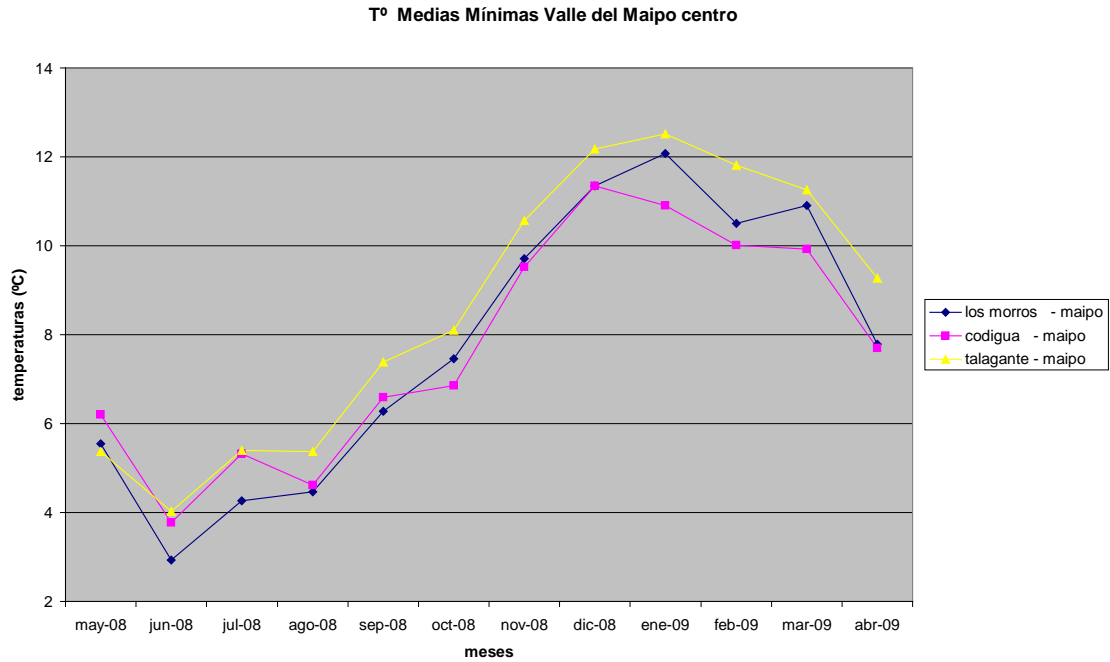


Figura 16 Temperaturas medias mínimas. Temporada 2008-2009. Maipo Central.

La acumulación de días grado en la zona se mantuvo relativamente similar a la temporada anterior, salvo en los meses de fin de verano principios de otoño en que las temperaturas aún muy altas y lejos que las de un otoño típico en la zona central, lo que en algunos casos llevó a sobremadurez de las uvas y disminución de acidez en localidades donde se esperó excesivo tiempo para su cosecha.

Esta temporada la acumulación de días-grado hasta el mes de abril alcanzó un valor de 2076, mientras que la temporada anterior, hasta el mes de marzo tuvo una lectura de 1551 (Figura 17).

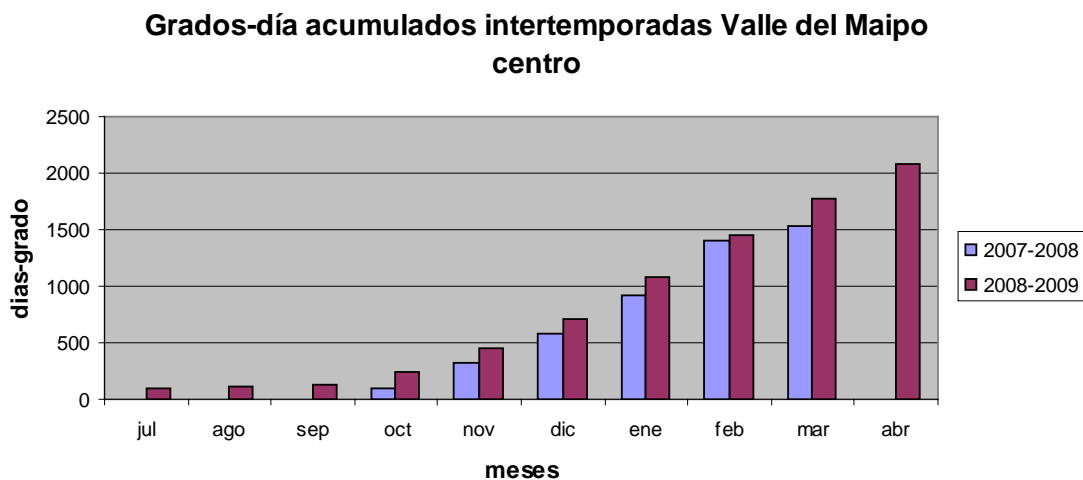


Figura 17. Grados día acumulados. Intertemporadas, Maipo Central.

Características de los vinos

La cosecha de los tintos partió aproximadamente dos semanas más tarde que un año normal, en algunas zonas.

Los rendimientos en variedades tintas estuvieron por sobre lo estimado en todas las variedades, a pesar de ello la calidad obtenida muestra una marcada tipicidad del lugar, de mucha fruta roja, frescor y especies. En general es un año de menor concentración en los vinos, por lo tanto destacan las características varietales y buen carácter frutal.

Carmenere fue una de las variedades en que las producciones estuvieron dentro de los rangos esperados, logrando muy buena madurez, con notas frutales, incluso logrando madurez más temprano relativamente que algunos otros tintos, los vinos son frescos, vibrantes, frutales y color espectacular.

La variedad Syrah se ve con buenas perspectivas respecto a la calidad de las uvas, maduró algo más lento que lo normal por lo que fue una de las últimas variedades en cosechar. Los vinos resultantes están muy buenos, de muy buen color y muy frutados, elegantes y complejos presentándose con muy buena calidad e intensidad de aromas y una excelente calidad de taninos, lo que podría traer sorpresas en los vinos de esta variedad destinados a calidad reserva.

Maipo Alto

Condiciones generales

Esta zona, como es tradicional, presentó condiciones más extremas que Maipo Central, presentando menores niveles de pluviometría y temperaturas más bajas en invierno y más altas en verano.

Hubo además heladas invernales y durante la primavera, pero al parecer ninguna afectó en los diferentes estadios fenológicos y no se mostraron signos claros de daño. También ocurrieron algunas heladas a mediados de Septiembre lo que tampoco afectó la brotación de las viñas.

Los rendimientos fueron mayores a lo esperado en variedades tintas, con sobreproducciones aproximadamente del 5-10% en relación a la temporada anterior, afortunadamente, esto no afectó a la calidad final de los vinos.

Condiciones climáticas

Precipitaciones

Las precipitaciones en esta zona se encontraron dentro de un margen de año normal, con precipitaciones totales de 414 mm para la localidad de Buin, a diferencia del déficit de cerca del 50% registrado la temporada anterior (Figura 18).

Las lluvias se presentaron sólo hasta el mes de septiembre, las altas temperaturas registradas durante la primavera y el verano hicieron recurrir a algunos riegos de emergencia para evitar problemas de deshidratación de las uvas, gracias a esto la pérdida de producción debido a estas deshidrataciones fueron menores a la temporada anterior, llegando a niveles del 5%.

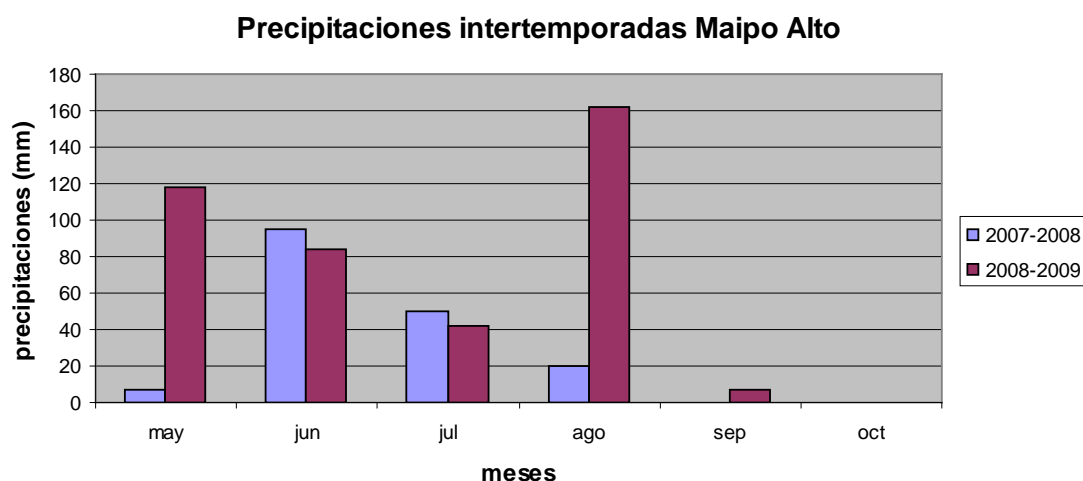


Figura 18. Precipitaciones intertemporada. Maipo Alto.

Temperaturas

Al igual que en el resto de los valles, las temperaturas invernales fueron más bajas que en temporadas anteriores, siendo las zonas de Pirque y Buin las que registraron los meses invernales más frío del Maipo Alto (Figura 19).

Las temperaturas medias mínimas fueron notoriamente superiores a la temporada anterior por casi tres grados durante toda la temporada, aún así se registraron algunas heladas invernales, y además se registraron heladas a mediados de Septiembre (6, 7, 11 y 14 del respectivo mes), afortunadamente la brotación comenzó durante la segunda quincena, por lo que estas heladas no afectaron mayormente en los rendimientos finales.

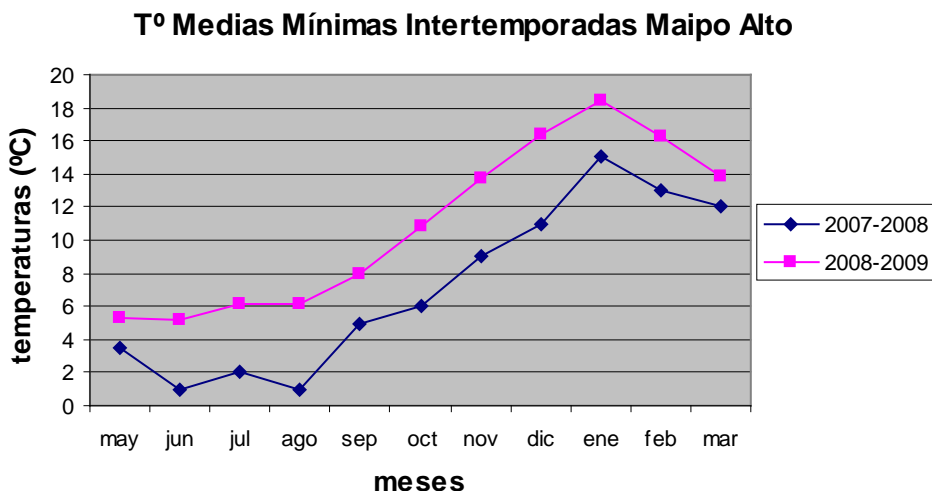


Figura 19. Temperaturas medias mínimas Intertemporada. Maipo Alto.

Las temperaturas medias máximas presentaron su máximo en el mes de diciembre a diferencia de la temporada anterior, además estas temperaturas (2008-2009) fueron sustancialmente menores, en cerca de cuatro grados Celsius en relación a la temporada pasada para el período de octubre a marzo (Figura 20), debido a esto la pinta comenzó más tarde y a su vez fue más prolongada, llegando en localidades a durar cerca de un mes.

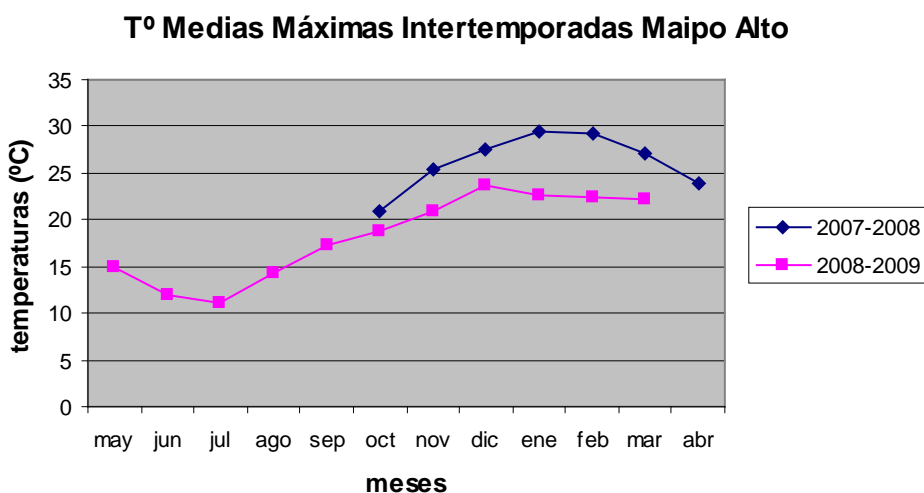


Figura 20. Temperaturas medias máximas. Intertemporadas. Maipo Alto.

Características de los vinos

Los problemas de deshidratación en algunas variedades tintas como Merlot y Cabernet Sauvignon, se evidenciaron antes que la temporada anterior, pero el

problema por lo general fue mínimo sin muchos efectos en el total de la producción.

Los vinos por lo general presentan buena fruta, marcada tipicidad de la zona y la variedad. Este año más que la concentración, la característica en general, es de vinos con muy buena fruta, elegancia, frescor y buen carácter.

El desarrollo de la variedad Carménère fue excelente durante toda la temporada, destacando la tipicidad muy marcada, mucha concentración, buen color y madurez óptima.

En la variedad Syrah, se obtuvieron vinos concentrados, elegantes, con muy buen color y expresión frutal. Vinos largos, de taninos elegantes y bien estructurados.

En los Cabernet Sauvignon se pueden observar vinos complejos, con buena calidad de taninos, frescos, con buena expresión frutal, y taninos muy suaves, vinos largos y elegantes.

Maipo Costa

Condiciones generales

Por lo general la zona más cercana al océano se caracteriza por mayor nubosidad y humedad relativa del ambiente, además de temperaturas más uniformes durante día-noche.

Al igual que el resto del Valle del Maipo, las precipitaciones estuvieron concentradas durante el invierno y estas, a su vez, fueron mucho más abundantes alcanzando un total de cerca de 600 mm durante el período lo que se traduce en casi un 50% más de agua caída que el resto de la zona vitivinícola central (Figura 21).

Las temperaturas medias mínimas oscilaron muy poco durante toda la temporada ubicándose a una distancia máxima de 5° C entre las menores, registradas en junio, y las más elevadas, las cuales ocurrieron en el mes de diciembre.

Existieron dos eventos de heladas, uno en mayo y otra en agosto, ninguno de ellos causó daños ya que las brotaciones se concentraron durante el mes de septiembre.

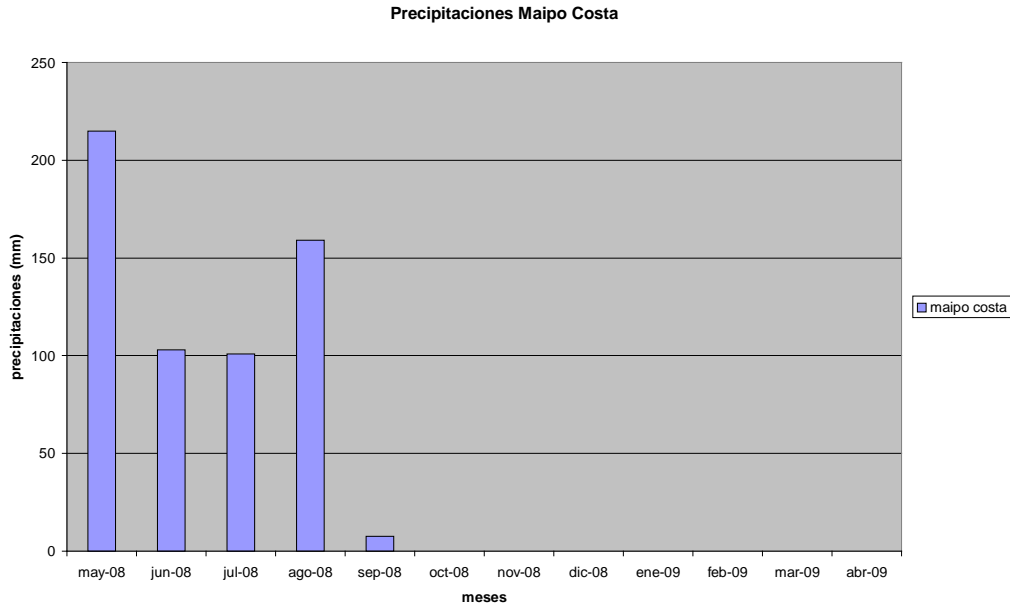


Figura 21. Precipitaciones 2008-2009. Maipo Costa.

Las medias máximas presentaron mayores oscilaciones presentando temperaturas de 17° C en julio y 32° C en enero, todas estas temperaturas están por encima de las de Maipo centro, que a su vez son superiores a las de la zona de Maipo Alto (Figura 22).

La cosecha al igual que el resto del valle se llevó a cabo entre los meses de marzo para las variedades blancas y abril para las tintas.

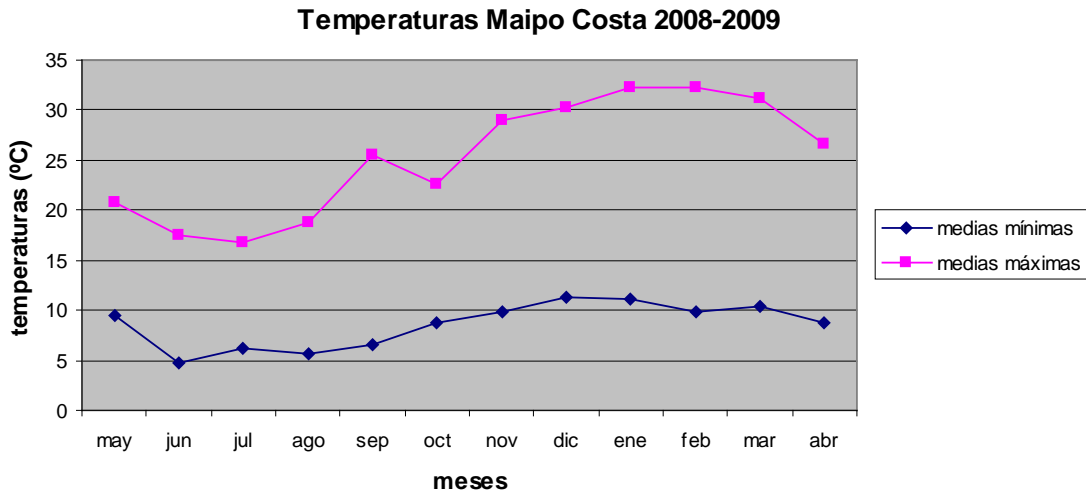


Figura 22. Temperaturas medias mínimas y máximas 2008-2009. Maipo Costa.

Esta zona no registró daños por heladas durante la primavera, la deshidratación fue menor que la temporada anterior, destacando sólo pequeños problemas en Merlot, cerca del 5%, y algunos daños por golpe de sol debido a una mayor incidencia de radiación en el sector y a la espera de madurez permitida por el buen clima.

Tampoco se registraron problemas de abastecimiento de agua a pesar de las altas temperaturas en el sector. En general no hubo problemas sanitarios en las diferentes variedades.

Las variedades plantadas en esta zona presentaron, así como en la mayoría de la región vitícola chilena, aumentos en la producción estimada, aunque estos son menores al promedio nacional.

Características climáticas

Precipitaciones

El agua caída durante esta temporada en la zona alcanzó aproximadamente a los 520 mm en toda la región, muy por encima a la temporada anterior en donde el registro fue de 328 mm de lluvia (Figura 24). Esta se concentró en el invierno con peak en el mes de agosto. Durante la primavera las lluvias fueron escasas y el verano se presentó totalmente seco.

A pesar de las altas temperaturas del verano, y por lo tanto una mayor demanda hídrica de parte de las plantas, no hubo problemas de abastecimiento de agua.

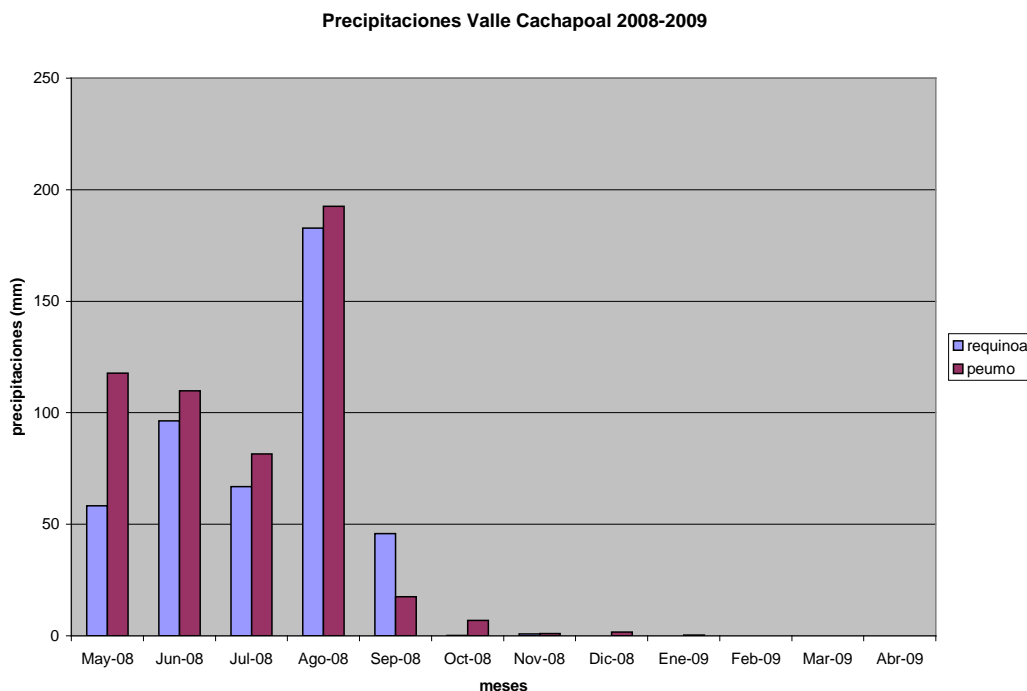


Figura 24. Precipitaciones temporada 2008-2009. Valle de Cachapoal.

Debido además a la ausencia de precipitaciones en primavera y verano, la sanidad de las plantas fue considerada muy buena.

Temperaturas

Las temperaturas medias mínimas de la zona se registraron un poco mayores que la temporada anterior alcanzando valores entre 2.3 y 12.2°C, a pesar de eso se registraron varias heladas invernales del orden de 5 cada mes aproximadamente. Los meses de Junio y Agosto registraron las menores temperaturas del ciclo (Figura 25).

La primavera estuvo ausente de heladas, por lo que los ciclos fenológicos correspondientes no fueron afectados.

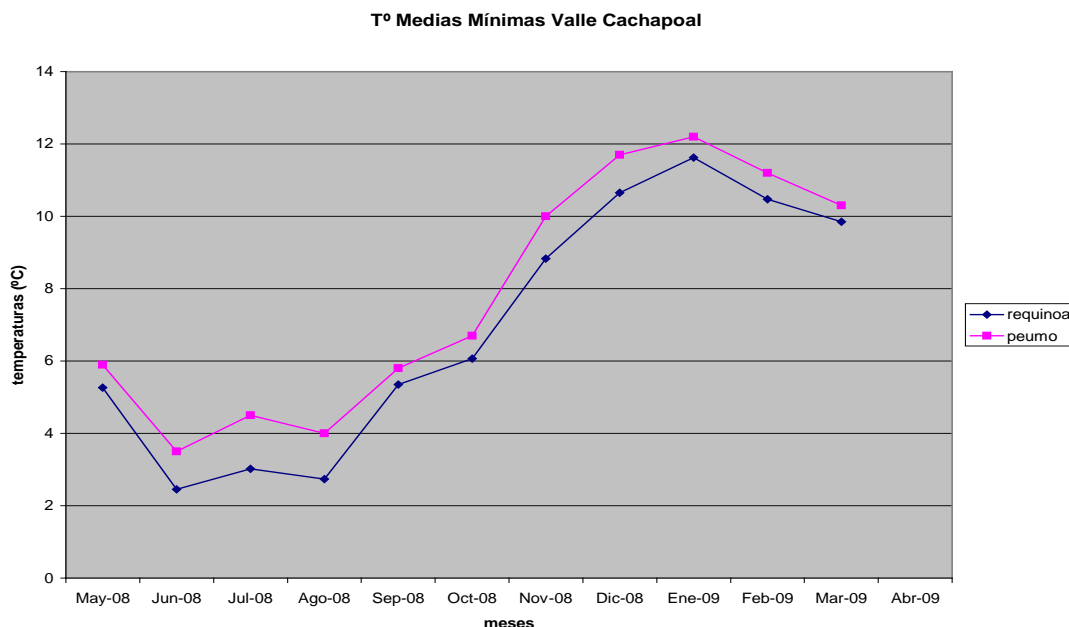


Figura 25. Temperaturas medias mínimas. Temporada 2008-2009. Valle de Cachapoal.

Las temperaturas presentaron un comportamiento parecido entre localidades durante los meses de septiembre a febrero, mientras que durante el invierno Peumo se presentó más frío con una diferencia de casi 2,5°C menos en relación con la localidad de Requinoa.

Las temperaturas medias máximas se presentaron en los meses estivales con valores altos cercanos a los 33°C durante el mes de enero (Figura 26), esta condición, a pesar de la abundante agua caída hasta fines del invierno, afectó en parte los niveles de deshidratación en variedades tintas, sin embargo debido

a mayor producción de uva, las pérdidas causadas por este problema fueron marginales.

La incidencia de este problema fue dispar en distintas localidades ya que en Requinoa se registró un porcentaje menor de deshidratación en comparación con la temporada anterior mientras que en Peumo la deshidratación fue mayor, en el caso de Merlot hubo que cosechar anticipadamente para evitar daños y problemas en los vinos. En el caso de Cabernet sauvignon la cosecha se anticipó dos semanas al principio, la que luego, durante el mes de abril se concentró.

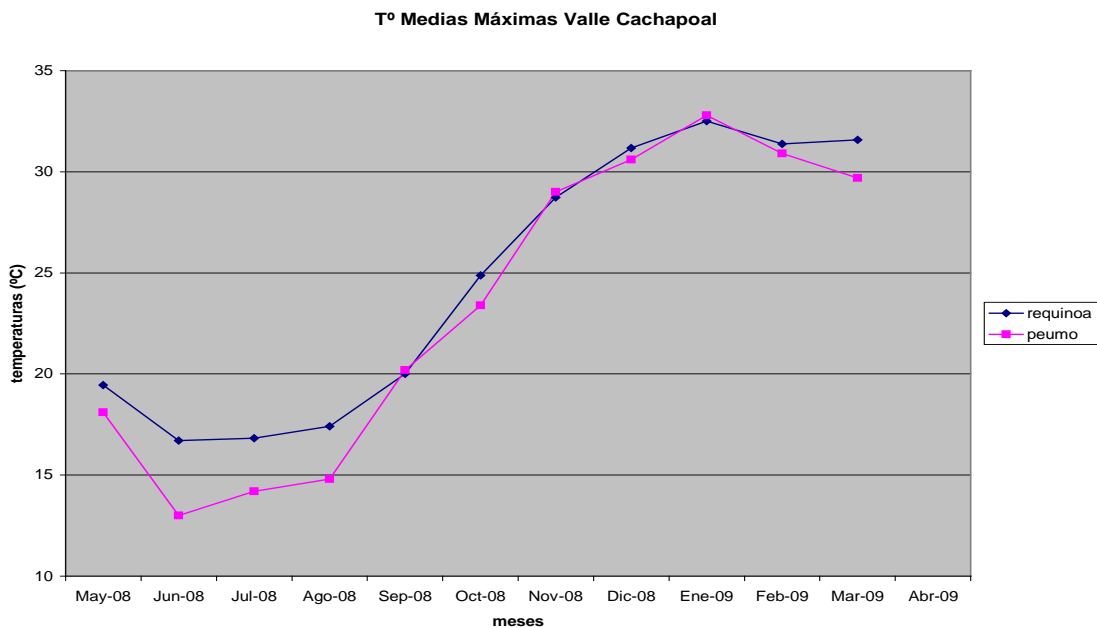


Figura 26. Temperaturas medias máximas. Temporada 2008-2009. Valle de Cachapoal.

Características de los vinos

Los vinos tintos presentaron diferentes resultados en cuanto a color, aromas y taninos, destacando nuevamente la calidad de Syrah y Cabernet Franc en aromas y color intenso.

Los vinos Merlot, similar a otros valles, presentaron un color medio e intensidades y calidades aromáticas también medias.

Cabernet Sauvignon presentó buena intensidad y calidad de aromas, el color extraído fue menor al de la vendimia 2008 y la calidad de taninos buena.

En variedades blancas destaca el Viognier en calida de aromas y en boca, el resto de las variedades presentaron buenas calidades y acidez media baja.

El desarrollo de la fermentación resulto normal para el general de los vinos, con algunas cubas de Cabernet Sauvignon que demoraron un poco más pero dentro de los parámetros normales.

VALLE DE COLCHAGUA

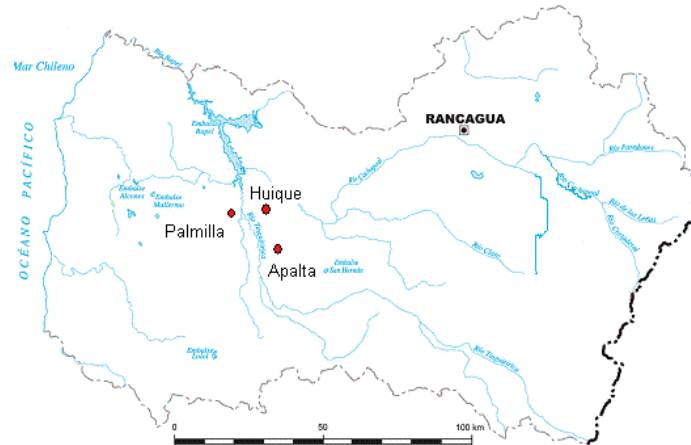


Figura 27. Mapa localidades Valle de Colchagua

Condiciones generales

En este Informe se consideraron las localidades de El Huique, Palmilla y Apalta (Figura 27).

El valle de Colchagua se presentó en esta temporada sin heladas importantes durante la primavera y tampoco con presencia de sequías, sin embargo el caudal de los canales disminuyó más rápido que otros años.

Se encontró deshidratación en Merlot y en menor importancia en Cabernet Sauvignon, ambos en menor grado que la temporada anterior, en efecto no se vio afectada la producción final debido a estos problemas.

En general la sanidad de la uva fue muy buena, solo con pequeños brotes de botrytis que fueron bien manejados. Los rendimientos fueron a la alza, cerca de un 10%, en la mayoría de las variedades a excepción del Cabernet Sauvignon que por lo general mantuvo sus rendimientos en relación a la temporada anterior y Carmenere que presentó una ligera baja en los rendimientos (5-8%) debido principalmente a deshidratación.

Condiciones climáticas

Precipitaciones

Las precipitaciones alcanzaron un promedio de 660 mm en la región, eso significa un superavit respecto a un año normal de un 20% y al año anterior de un 71%. Las lluvias fueron concentradas en el invierno y se presentó una primavera y un verano secos (Figura 28).

No se necesitó riegos de emergencia durante el verano, a pesar de que los caudales disminuyeron más rápidamente que otros años debido a las altas temperaturas.

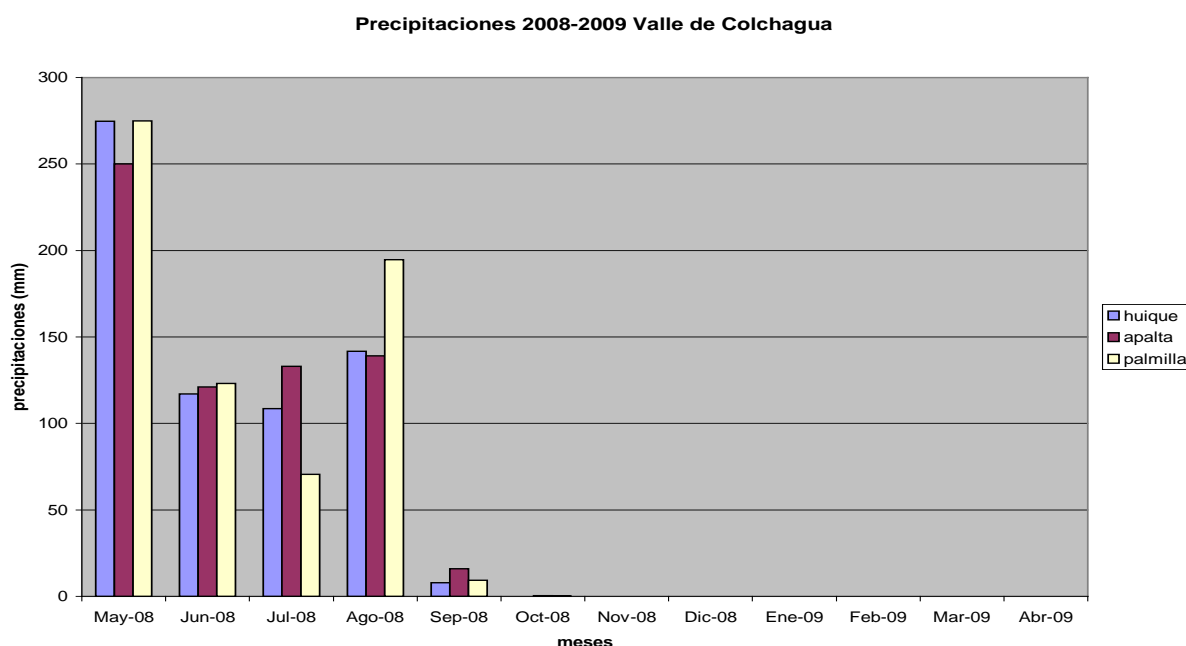


Figura 28. Precipitaciones 2008-2009, Valle de Colchagua.

Las producciones fueron mayores a las esperadas en casi todas las variedades sobretodo las blancas, sólo las plantas más antiguas que pudieron autorregular su producción tuvieron un rendimiento normal.

Temperaturas

Las temperaturas de la zona fueron diferentes dentro de localidades del valle, con diferencias en las temperaturas medias mínimas de cerca de 7°C registrados durante fines de otoño entre Palmilla y Apalta, estas diferencias se fueron acortando con la llegada de la primavera llegando a diferencias de 2°C entre localidades (Figura 29).

En general se estuvo frente a un año con medias mínimas mayores que la temporada anterior sobre todo en localidades como Palmilla y Huique tanto a principio como al final del ciclo. La excepción fue Apalta cuyas temperaturas oscilaron entre $-0,6^{\circ}\text{C}$ en el mes de mayo y $10,6^{\circ}\text{C}$ en enero, a diferencia de la temporada anterior en que estos mismos extremos fueron $1,5$ y $12,5^{\circ}\text{C}$ en agosto y enero respectivamente.

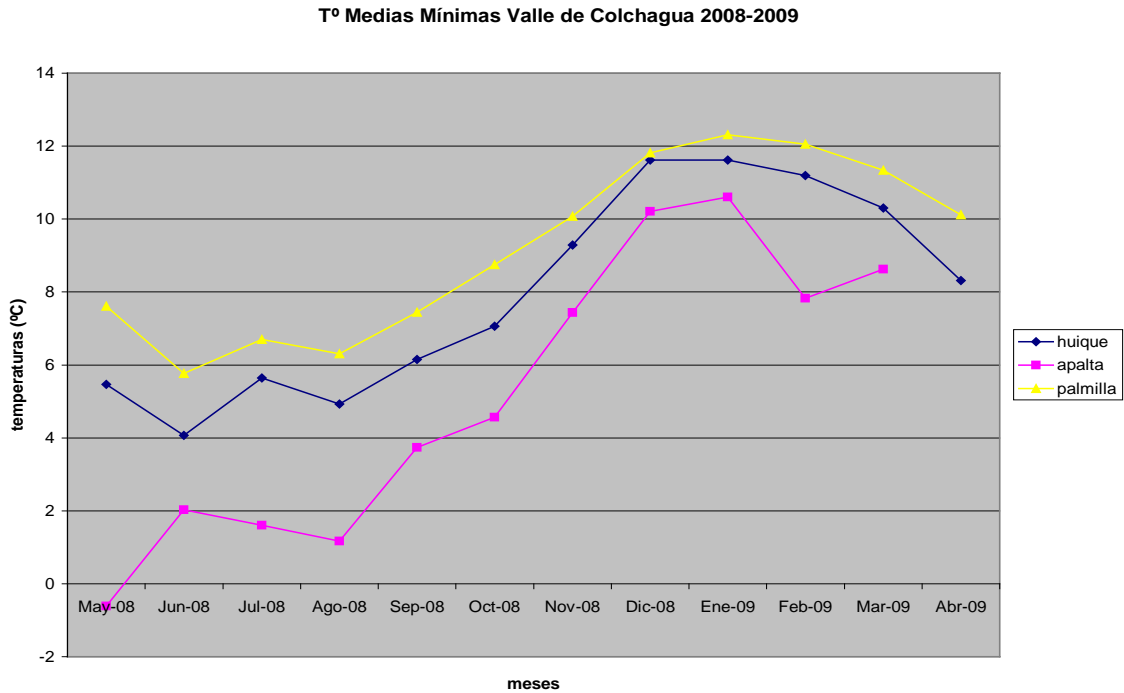


Figura 29. Temperaturas medias mínimas 2008-2009. Valle de Colchagua.

Las temperaturas medias mínimas en la zona de El Huique se mantuvieron relativamente similares a otras temporadas, por otro lado en invierno estas fueron considerablemente más bajas durante la temporada anterior en comparación al 2006 y 2008 (Figura 30).

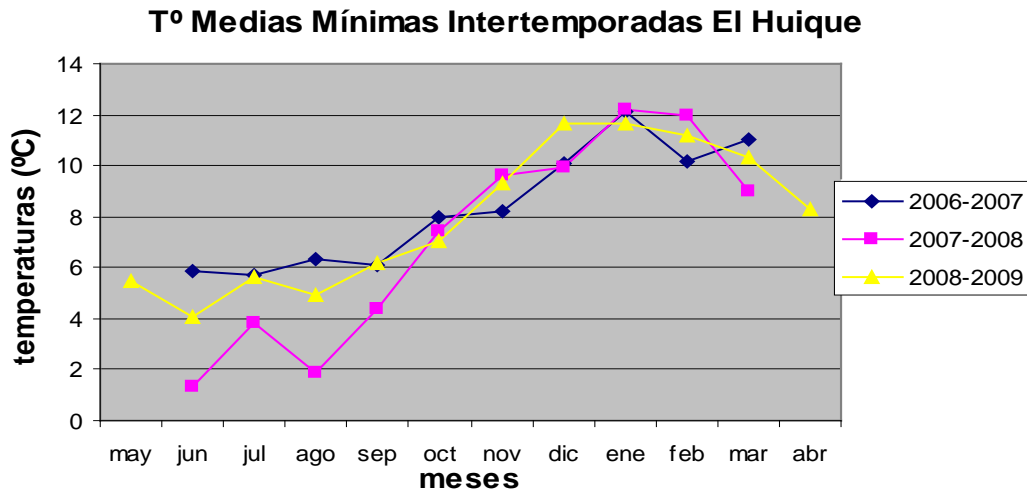


Figura 30. Temperaturas medias mínimas. Intertemporadas. El Huique, Valle de Colchagua.

Las temperaturas medias máximas se mantuvieron relativamente similares a la temporada anterior con temperaturas entre 12 y 31°C en los meses de junio y enero en las localidades de Huique y Palmilla (Figura 31), sin embargo en Apalta hubo una diferencia bastante marcada en relación con el año pasado, siendo estas mucho más extremas tanto en las temperaturas mínimas como en las máximas, estas últimas de alrededor de 4°C mayores que la temporada anterior por lo que en esta zona la oscilación térmica en el ciclo evolutivo de las plantas afectó diferentes estados fenológicos como la brotación que se retrasó 15 días en Carmenere al igual que la pinta en las variedades tintas en general.

En verano se alcanzaron temperaturas medias máximas por sobre 30°C en Apalta y entre 29 y 30°C en el resto del valle, la ausencia de temperaturas bajas y de lluvia permitió esperar el momento óptimo para la cosecha la que principalmente en la variedad Carmenere se produjo entre los meses de abril y mayo. (Figura 32)

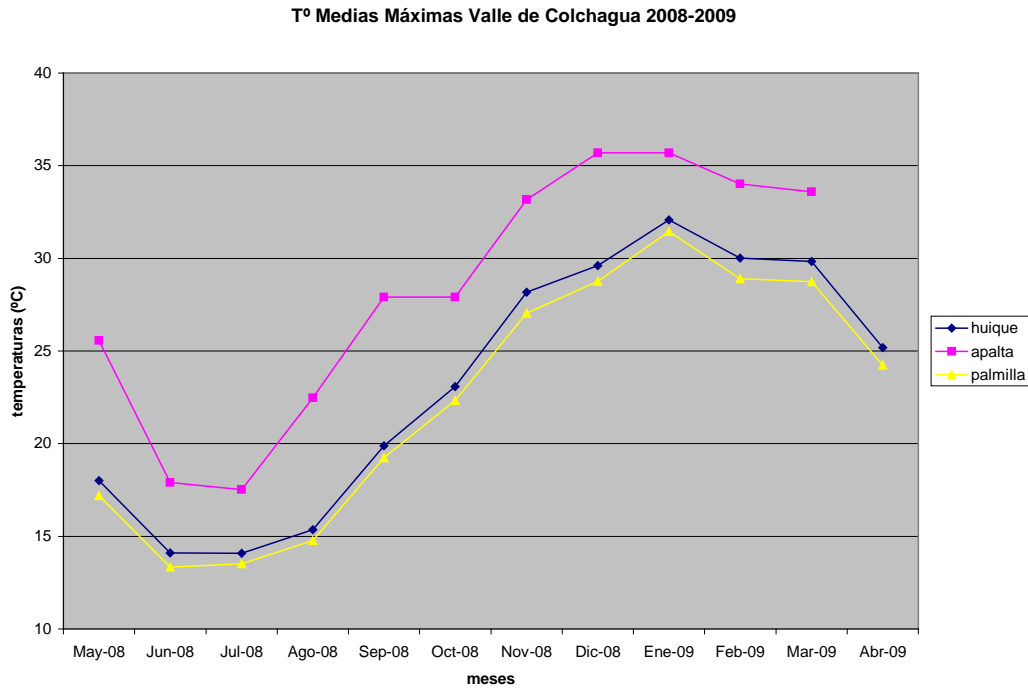


Figura 31. Temperaturas medias máximas. Temporada 2008-2009. Valle de Colchagua.

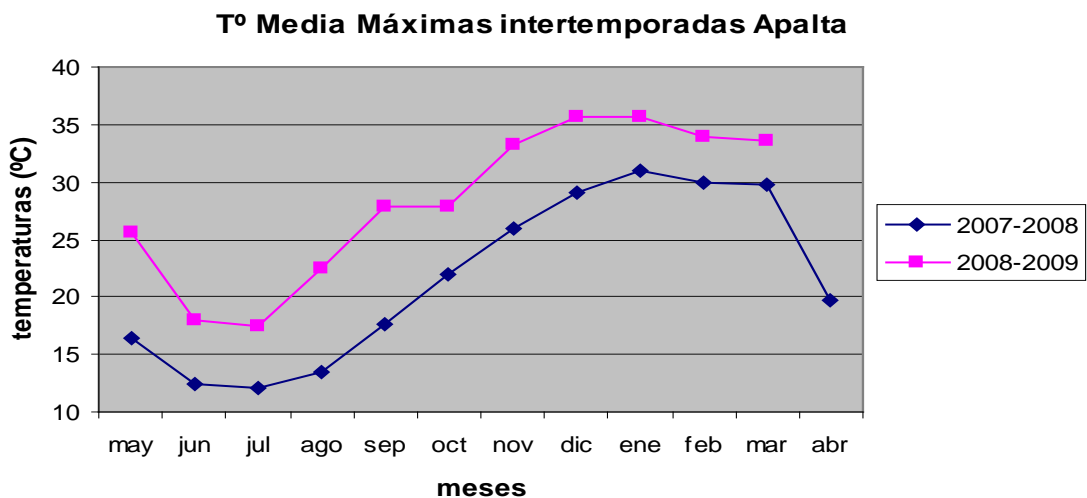


Figura 32. Temperaturas medias máximas Intertemporada. Apalta.

Características de los vinos

En general la sanidad de la uva fue muy buena en todas las variedades.

La calidad de los vinos fue buena, los blancos en general no tuvieron problemas de fermentación, sólo Gewurztraminer y Riesling se mostraron algo lentos en terminar sus fermentaciones.

Las variedades blancas se caracterizaron por baja acidez y calidad aromática de intensidad media a buena.

Los tintos por otro lado presentaron intensidad y calidad de aromas buena a muy buena, sobre todo en Carmenere, sin embargo se esperó más de lo programado para concluir las fermentaciones, principalmente en Cabernet Sauvignon. Los taninos en la mayoría de las variedades se presentaron buenos, suaves y maduros.

VALLE DE CURICO



Figura 33. Mapa localidades Valle de Curicó.

Condiciones generales

Se consideraron las localidades de Sagrada Familia, Lontué y Molina para analizar esta temporada (Figura 33).

Como una característica relevante de esta temporada resaltan las excelentes condiciones climáticas que se presentaron, con una ausencia completa de lluvias lo que permitió determinar las fechas de cosecha en función de la madurez óptima deseada de acuerdo al tipo de vino a producir; es así como a fines del mes de abril aún estaban en las parras las mejores uvas tintas con lo

que se obtuvo vinos con una concentración y madurez de taninos que seguramente dará mucho que hablar y que harán que esta vendimia sea bien recordada.

El valle completo presentó buena sanidad en las uvas y buena acidez en todas las variedades.

En el caso de las variedades blancas la vendimia comenzó de 10 a 15 días antes de años anteriores, esto debido a una madurez más temprana y a la correcta decisión de prevenir lo más posible la caída en la acidez de las uvas.

Durante la primavera no se presentaron heladas que pudieran afectar a los viñedos, y que como se mencionó anteriormente las excelentes condiciones climáticas con ausencia de neblinas matinales hasta el momento de la cosecha permitió contar con uvas tintas completamente sanas. En producción de uvas blancas esta aumentó entre un 10% a 12% versus los estimados. En el caso de tintos los rendimientos finales serían de un 5% más con respecto a las estimaciones.

Condiciones climáticas

Precipitaciones

Los registros de precipitaciones en las diferentes localidades fueron: Sagrada Familia 677 mm y Molina 668 mm, muy por sobre los registros de la temporada anterior con 330 mm en promedio en esas localidades, y fue más parecido a un año normal (660 mm) (Figura 34).

Las lluvias se concentraron en la temporada invernal mayoritariamente, a su vez se presentaron pequeñas caídas de agua en primavera, alrededor de 30 mm en septiembre y 4 mm en octubre, las que no incidieron en la sanidad de las plantas ni tampoco en la brotación que se produjo en el mes de septiembre. Durante el verano no hubo registro de agua caída.

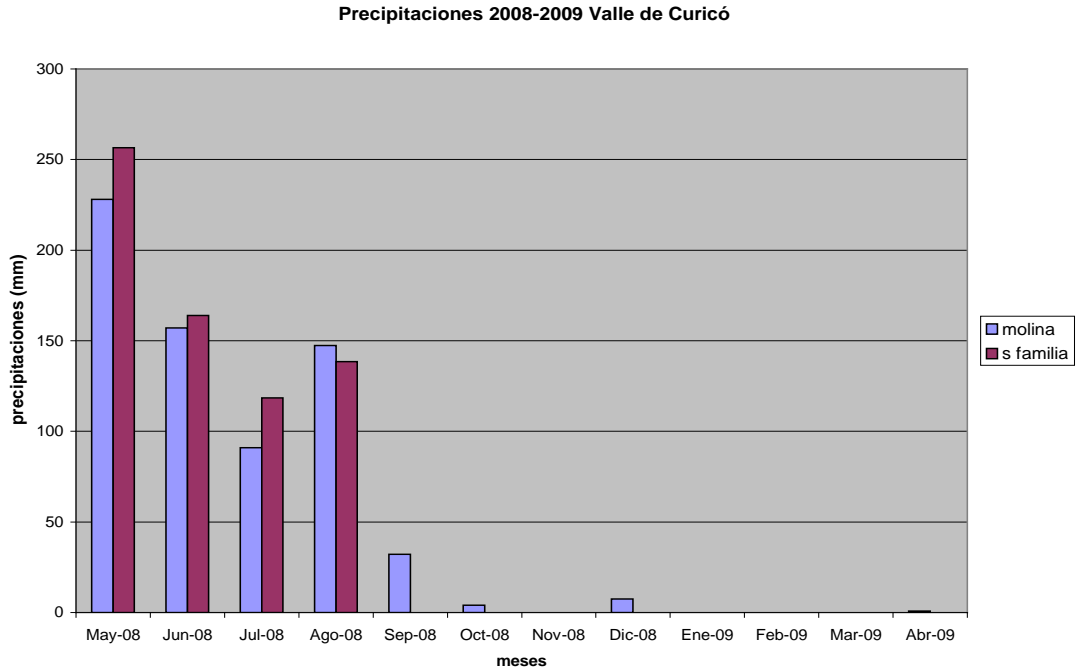


Figura 34. Precipitaciones temporada 2008-2009. Valle de Curicó.

Temperaturas

Como en todos los valles, se presentaron temperaturas invernales bajas y temperaturas más altas en los meses de verano.

Al analizar las temperaturas de las distintas localidades del Valle de Curicó, podemos destacar que todas presentaron temperaturas más bajas en el mes de Agosto, siendo Lontué y Molina las más bajas del valle durante el período invernal y Sagrada Familia con la mayor temperatura durante todo el ciclo a diferencia de la temporada anterior en donde el total de localidades en estudio se comportaban de forma parecida y las fluctuaciones entre temperaturas no superaba 1°C (Figura 35).

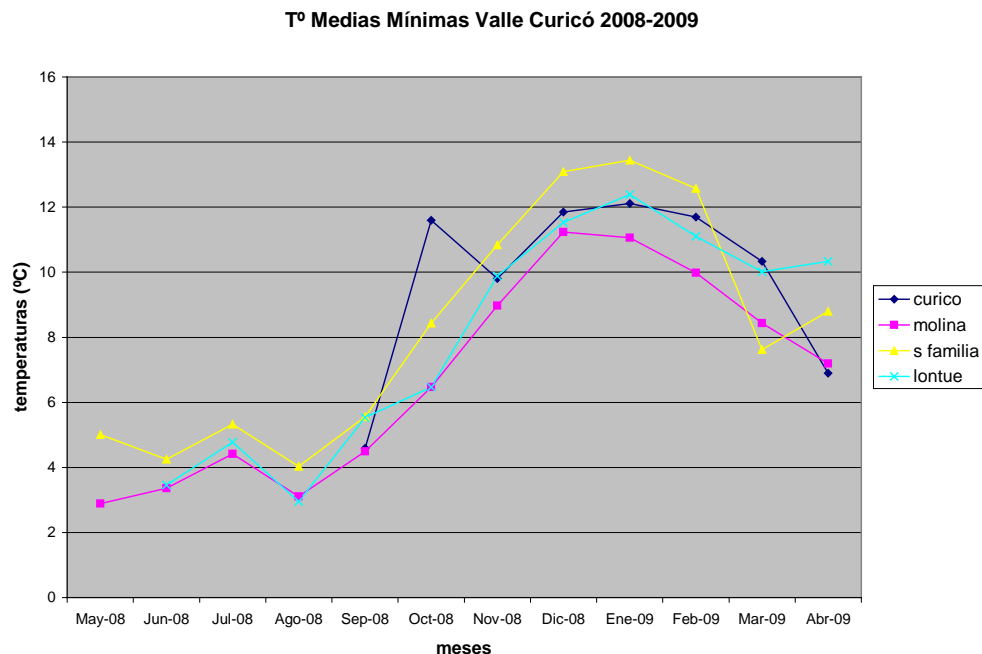


Figura 35. Temperaturas medias mínimas. Temporada 2008-2009. Valle de Curicó.

Si comparamos las temperaturas medias mínimas con temporadas anteriores, este año las temperaturas aumentaron en casi 2°C en invierno, por lo que se presenció un invierno más benigno y con muy poca incidencia de heladas, sin embargo en verano estas temperaturas coinciden con otros años llegando durante el mes de enero a un peak de entre 13 y 14°C.

Durante Septiembre y Octubre, las fechas en que se concentró la brotación en esta zona, las temperaturas estuvieron en el rango entre 5 y 9°C por lo que esta etapa fenológica no se vio alterada ni retrasada.

Sólo se registraron heladas en la localidad de Molina durante el invierno, la primavera se presentó con ausencia total de heladas en todo el valle.

Las temperaturas medias máximas tuvieron un comportamiento similar en todas las localidades. Siendo Sagrada Familia la que registró temperaturas más altas prácticamente toda la temporada, principalmente durante los meses de invierno (Figura 36). Estas temperaturas a su vez fueron más cálidas que las presentadas durante la temporada anterior en la zona, en donde los extremos fueron 8 y 32,8°C en los meses de junio y enero, mientras que durante 2008-2009 fue de 15,6 y 34°C en agosto y enero respectivamente.

Según registros, las temperaturas promedio para el mes de Enero fue 30,9 °C, en Febrero 34,1 °C y Marzo 31,9 °C. Esto es 1 a 2 °C más que la temporada anterior para esos mismos meses. Estas temperaturas produjeron un aumento de los grados brix por deshidratación de las uvas, sin embargo no hubo desarrollo de aromas y gustos caramelizados o cocidos debido a este fenómeno.

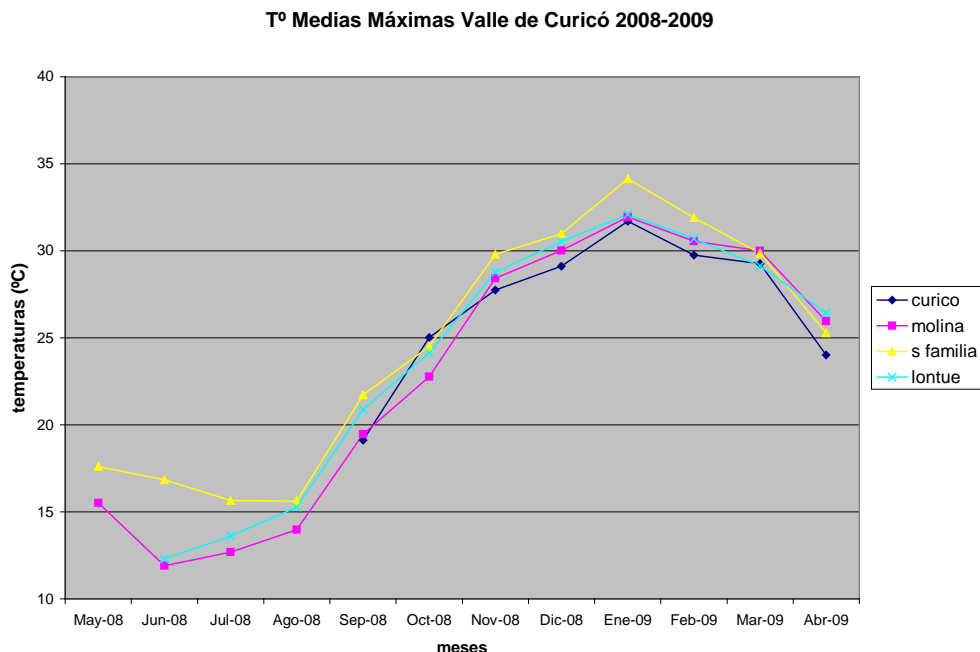


Figura 36. Temperaturas medias máximas 2008-2009. Valle de Curicó.

Características de los vinos

Muy buena temporada para Chardonnay, donde los vinos presentan una mayor intensidad aromática que años anteriores y con una gama aromática más amplia, destacándose las notas tropicales y con mayor volumen en boca, siendo vinos muy complejos. En relación al desarrollo de fermentaciones, no se presentaron problemas generalizados, aunque en algunos casos particulares fueron más lentas.

Para Sauvignon blanc se debe separar zonas más cálidas donde se tiene una intensidad aromática media, con presencias de algunas notas fenólicas en ciertas zonas; y los lugares más fríos donde la intensidad aromática varió de media a alta, con pH bajos, contándose con vinos armónicos y con la calidad aromática típica que ha caracterizado a estos sectores.

Gewürztraminer, ha entregado vinos con una buena expresión aromática muy característica de la variedad, con una acidez que va de moderada a baja y con un buen desarrollo de aromas de boca.

Para Pinot Noir una correcta intensidad de color acorde con la variedad, con acidez más baja y con una mayor presencia de taninos en relación a otras vendimias marcaron la pauta esta temporada.

La variedad Merlot presentó aromas con una intensidad de media a alta y una gama aromática más desplazada hacia frutas maduras. El color medio en

zonas cálidas e intenso en zonas más frías. En relación a los taninos podemos hablar de vinos más estructurados. En cuanto a las fermentaciones se requirió una mayor suplementación de nutrientes para las levaduras de manera de no tener problemas.

Con mayor intensidad aromática que otros años se presentó Cabernet Sauvignon, aromas muy frutosos y sin aromas pirazínicos de otros años, además de colores muy intensos.

En Syrah, así como en otras zonas, tuvo oportunidad de expresar el gran potencial de este Valle. Presentándose con una alta intensidad de color, una gran expresión aromática, una acidez muy bien balanceada, taninos amables y una gran complejidad aromática.

Excelente temporada para Cot. La uva tiene un óptimo balance entre su acidez y pH. Una amplia gama de aromas y taninos de muy buena calidad, redondos y sedosos.

Valle del Maule



Figura 37. Mapa localidades Valle del Maule.

Características generales

Las localidades consideradas en esta temporada son Panguilemo, Loncomilla y Cauquenes (Figura 37).

No se presentaron heladas y hubo sequías durante el verano, contando hasta 8 meses sin lluvias lo que afectó al final el rendimiento de algunas variedades.

Merlot presentó algo de deshidratación aproximadamente entre un 5-10%. Los rendimientos aumentaron pero en muy bajo grado y sólo en algunos viñedos de Merlot y Carmenere (8 y 5% respectivamente) y cayó levemente en Syrah, cerca del 5%, y en Cabernet principalmente debido a la falta de agua.

Cauquenes

La condición general de la uva de todas las variedades fue excelente en términos de sanidad.

Se presentó durante la primavera algunas heladas que afectaron principalmente a la variedad Chardonnay, causando pérdidas del orden del 12% aproximadamente.

Aunque se trata de una zona de secano, lo que se traduce en problemas de sequía regulares, esta temporada se podría definir dentro de márgenes normales.

Precipitaciones

El agua caída en la zona del Maule, a pesar de no contar con datos numéricos fue muy cercano a un año normal en toda la zona y muy por sobre los 350 mm caídos el año pasado, a pesar de eso hubo problemas de abastecimiento de agua durante el verano en las zonas de secano como Cauquenes y Parral, causando algunas pérdidas de rendimiento, con racimos pequeños y bayas de menor tamaño y peso.

Temperaturas

El registro de temperatura muestra mínimas levemente bajo 5°C durante el mes de septiembre y máximas superiores a 30°C en enero. Por lo general las estaciones estuvieron bien delimitadas respecto a temperaturas y éstas en general fueron bastante benignas no registrando mayor incidencia de heladas que pudieran afectar la producción (Figura 39).

Se ve además temperaturas bastante similares entre las zonas estudiadas, sólo durante el fin de la temporada (marzo-abril), se puede apreciar una disminución en las temperaturas en la zona de Loncomilla llegando a 10,5° C de promedio en el mes de abril (Figura 38).

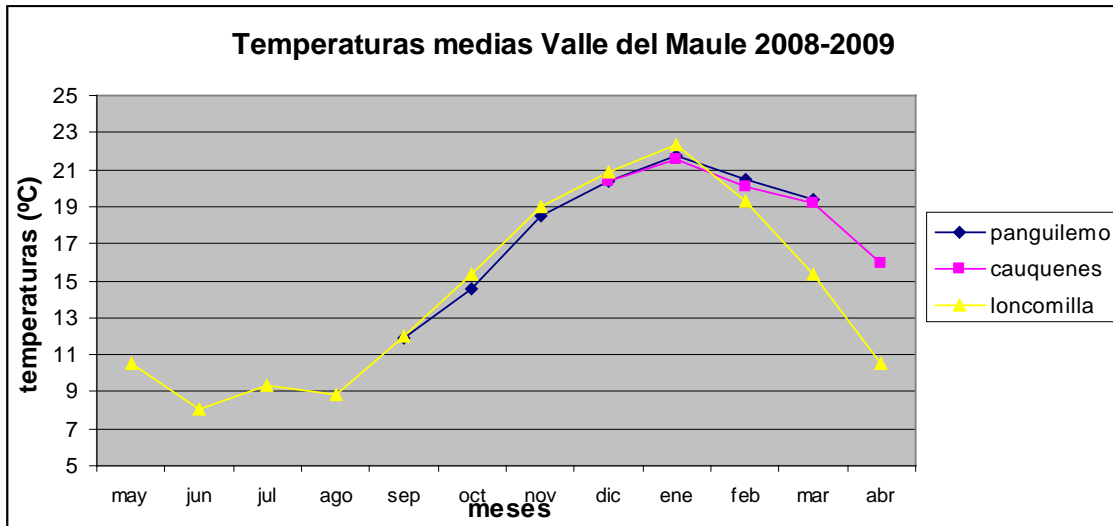


Figura 38. Temperaturas Medias 2008-2009. Valle Maule.

Las temperaturas máximas se encontraron por debajo de las registradas durante la temporada pasada en cerca de un grado y hasta 3°C en el mes de febrero (29°C en 2009 frente a 32.1°C en 2008, lo que fue una temperatura demasiado alta para la época) (Figura 40).

Debido a que las temperaturas oscilaron en un rango normal respecto a la zona, no hubo retrasos en la aparición de los diferentes estados fenológicos en la plantas.

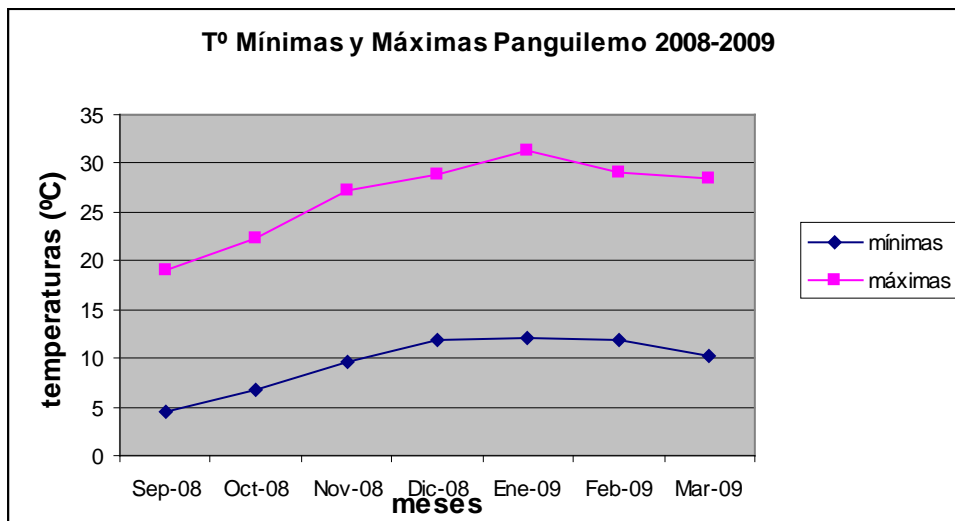


Figura 39. Temperaturas Medias Mínimas y Máximas 2008-2009. Valle Maule.

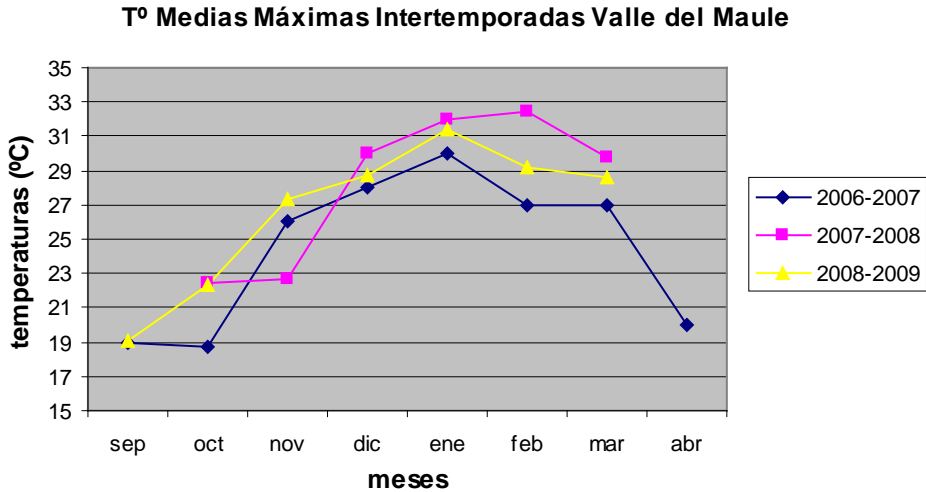


Figura 40. Temperaturas Medias Máximas Intertemporadas. Valle Maule.

Precipitaciones

El registro de las precipitaciones de la zona se basó en las tres zonas citadas, de las que no se consiguió todos los datos, no obstante el registro anual de la región se asemeja mucho a la zona de Loncomilla con cerca de 1000 mm., concentrando las lluvias en la temporada invernal y con presencia de un verano seco (Figura 40).

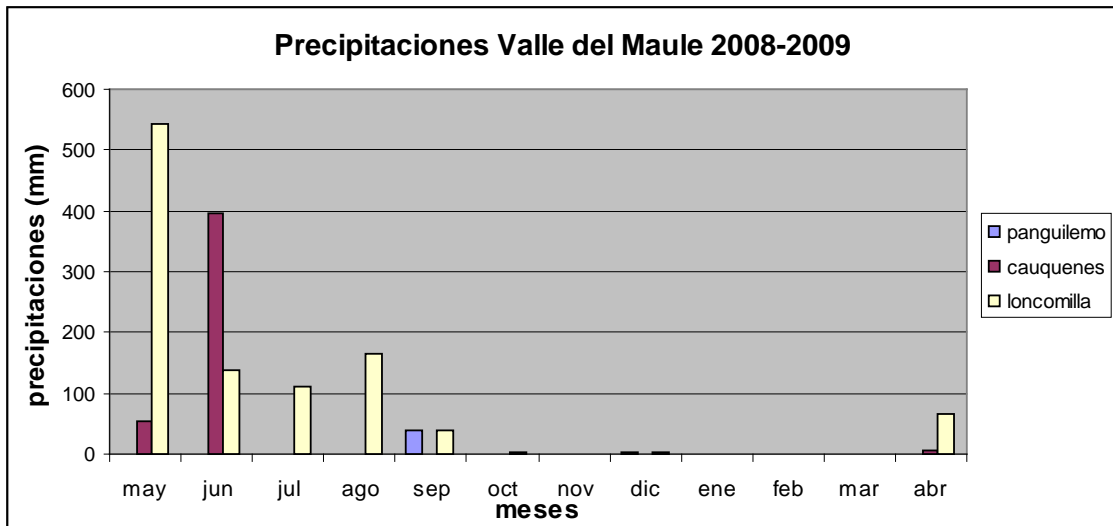


Figura 41. Precipitaciones 2008-2009. Valle Maule.

Características de los vinos

Las uvas presentaron excelente sanidad. En variedades blancas hubo buena calidad e intensidad aromática, destacando el Sauvignon gris con notas frutales muy intensas, buen equilibrio y acidez normal. No se registraron problemas de fermentación, aunque se registró una mayor aplicación de nutrientes en los mostos.

En variedades tintas la calidad e intensidad aromática varió de media a buena en Syrah, y de buena a muy buena en Carmenere. La acidez se registró baja y pH de medios a altos, aunque con muy buenos colores y calidad de taninos. Las fermentaciones se realizaron de manera normal, sólo al final se notaron más lentas en Cabernet sauvignon y Carmenere.

Cauquenes

Las producciones alcanzadas tuvieron una caída en promedio de 15% en todas las variedades, siendo muy importante en las viñas de secano. Estas bajas de producción en las uvas tintas se debió principalmente a la falta de agua, problema típico en la región, obteniéndose mostos más concentrados y con alcoholes probables más altos, pese a esto las fermentaciones se llevaron a cabo en forma normal, salvo para variedades como Merlot y las blancas Sauvignon blanc y Chardonnay en las cuales este proceso demoró más de lo normal.

Los vinos tintos presentaron excelentes colores y muy buena calidad de taninos, debido quizás a un cambio en el manejo de las vinificaciones con una menor extracción tánica, logrando además una calidad e intensidad de aromas de muy buena a excelente.

Valle del Malleco

Es el valle más austral del país, las variedades plantadas son principalmente Chardonnay y Pinot noir, las que tuvieron una mayor producción, alrededor de un 20% sobre lo estimado.

Las temperaturas se presentaron normales con la excepción a las de la fecha de brotación, principios de octubre, las cuales se presentaron menores a las normales, pese a esto no se vio afectado el rendimiento de las vides.

Las precipitaciones se presentaron con un déficit cercano al 50%, por lo que hubo problemas de abastecimiento de agua durante los meses de verano y principios de otoño.

Se observó buena sanidad en las plantas, los vinos presentaron buen color y caracteres frutales en los Pinot noir y cítricos y con aroma a miel en los Chardonnay. Las fermentaciones se llevaron a cabo con normalidad.

30 Junio 2009