vinetur

“La Argentina va a empezar a hablar mucho más de añadas”

Con el cambio climático cada vendimia en la Argentina será cada vez más distintiva y diferenciada y, al mismo tiempo, el gran desafío en la viticultura será el manejo de la enología de terroir.

miércoles 19 de mayo de 2021

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



En un encuentro magistral con la prensa liderado por **Marcelo Belmonte**, jefe de viticultura de las **bodegas del grupo Peñaflor** -una de las empresas **líderes de la Argentina** que actualmente cuenta con 3400 hectáreas productivas y bodegas en 5 provincias argentinas- contó los desafíos más grandes en materia de **viticultura para la Argentina**.

Hace décadas atrás el reto más grande de la **viticultura argentina** era contar con información precisa que ayude en la toma de decisiones. Con toda la revolución tecnológica de los últimos años, la realidad cambió de forma rotunda, y actualmente el desafío más grande ya no se centra en la obtención de datos sino en su análisis, administración e interpretación.

"Actualmente estamos trabajando en los análisis de los componentes principales de cada **vendimia** para agrupar estadísticamente las vendimias que se han comportado en forma similar, analizando temperaturas, precipitaciones y productividad", comienza el jefe de viticultura del grupo Peñaflor y agrega que si bien tienen mucha consistencia en la producción y calidad de sus productos "tenemos diferencias en las añadas".



La **vendimia 2021** fue, según Belmonte, una vendimia más fría que la 2020, que se caracterizó por ser "bastante calurosa, de baja producción, muy corta y concentrada". Sin embargo, agrega que "la primavera del reciente ciclo productivo fue calurosa lo que nos permitió un desarrollo vegetativo óptimo en los viñedos, con un crecimiento rápido de la canopia lo cual es muy bueno porque es lo que definirá a futuro una buena madurez de las uvas. Y a partir de ahí comenzó un descenso de temperaturas máximas y mínimas que hicieron que todo el proceso de madurez desde el envero hacia adelante fuese una vendimia fría, lo cual es muy interesante desde el punto de vista cualitativo y definirá fuertemente el **estilo de vinos** que tendremos: serán más frescos, con menores graduaciones alcohólicas y más elegantes".

Entre otras novedades, Belmonte cuenta que el grupo actualmente está trabajando en la obtención de pronósticos de cosecha que incluyen conteos de racimos, con muestras de todas las viñas productivas que tienen en las distintas regiones del país. "Estamos trabajando en una forma nueva de poder clasificar las vendimias para que no se clasifiquen exclusivamente por el eje climático, sino que sea una combinación con de los niveles de productividad. Ya que ambos factores juegan un rol importantísimo en el **perfil de los vinos**", agrega el experto mientras ejemplifica que "no es lo mismo comparar una vendimia con un clima más cálido como el que tuvimos este año con una producción de 22 millones de quintales en todo el país que cuando se producen 24 o 18 millones de quintales. La fisiología de la madurez es totalmente distinta porque el nivel de productividad de alguna forma está marcando cuál es el balance que tienen los viñedos. Mientras menor es la producción hay una mayor cantidad de hojas por kilo de hoja producida que hace el efecto de un raleo que impacta muchísimo en la concentración de los vinos. Eso pasó el año pasado. Por eso es vital la información cruzada ya que si a uno le daban solo la clasificación climática y uno no la interpreta con la interacción con la producción que hay en Argentina se podría haber dicho que tuvimos una vendimia de baja calidad. Porque generalmente las **vendimias más frías son vendimias más cualitativas que las temporadas calurosas**. Pero el año pasado tuvimos la fortuna de haber tenido un año de baja producción que compensó la presencia de un clima más caliente".



La anticipación y la proyección del trabajo son dos pilares fundamentales en el trabajo en la viña que se reflejará sin lugar a dudas en cada **copa de vino**. Por eso desde 2004 empezaron a trabajar con imágenes aéreas y satelitales, además de sensores de conductividad eléctrica para poder diseñar viñedos siguiendo la variación de suelos. "Uno de los grandes desafíos que tenemos en Argentina es poder entender la gran variabilidad de suelos que tenemos en una misma finca, ya no dentro de una IG sino dentro de una misma finca o parcela donde hay una variación de suelo tremenda. En el caso de Gualtallary (Valle de Uco, Mendoza) podemos pasar de un suelo que tiene 25 cm de profundidad y un estrato arenoso por encima del estrato de piedra, y a tan sólo 80 metros podemos tener un suelo que tiene un metro y medio de profundidad con un primer estrato de suelo areno-franco" agrega el ingeniero agrónomo quien nos invita a preguntarnos cómo definir el patrón de la variación entre esos dos puntos extremos. "Ahí es donde ponemos todo el know how y capacidad de muestreo para poder interpretar cómo varía el suelo entre dos puntos. Por eso, esta tecnología de conductividad eléctrica nos permitió mapear alrededor de 3.000 has y así pudimos detectar en qué lugares se adapta mejor y en qué lugares no se refleja realmente la variabilidad que hay en el suelo". Por eso subraya que el gran desafío que tienen ahora es cómo administrar la cantidad de información que les dan estos sensores que continuamente están funcionando. "Es un desafío poder interpretarlos para utilizarlos

en el manejo del viñedo y que impacten en la calidad de **la uva y del vino**. Ya que el 80% de un vino es agua, un 15% es alcohol y solo hay un 5% que hace que un vino sea de cartón o un Petrus. Por eso trabajamos mucho para poder afinar el nivel del detalle que nos permite ir empujando la calidad de nuestros vinos todos los años. Trabajamos sin cesar para ese 0,5% de los componentes".



Con una visión de largo plazo, el grupo Peñaflor decidió encarar la creación y el desarrollo de un vivero propio. Por eso, en 2018 firmaron un convenio por 20 años con el organismo francés ENTAV-INRA, líder mundial en la **selección clonal en vides de vinificar**. Este convenio le permite al equipo de ingenieros agrónomos contar con materiales madres base para crear parcelas propias de pre-multiplicación y bloques de incremento para futuros viñedos.

Por otro lado, basados en la necesidad de profundizar y desarrollar el conocimiento del equipo de **viticultura**, crearon un área de investigación y desarrollo, que busca determinar el impacto cualitativo en uva y vino de cada actividad que se realiza en los viñedos con el objetivo de definir y adecuar las mejores prácticas para cada meso-clima argentino donde opera el grupo bodeguero.

Siendo una potencia en la **producción de vinos** en la tierra del adoptiva del **Malbec**, Belmonte confiesa que hay un sitio en donde el Malbec se expresa de forma totalmente especial, tan especial que lo considera irreproducible en el mundo. "El Valle del Perdernal, en San Juan, es un valle irreproducible ya que se dan varias combinaciones de suelo que le dan un tenor graso a los vinos, con una elegancia y una longitud que no tenés en los suelos puramente arenosos que encontrás en Valle de Uco, donde hay más arena y piedra y, además, más estrés hídrico. En el Pedernal tenés piedra entremezclada con más limo y más arcilla y a su vez tenés 1.4000 metros de altitud con un clima muy frío". Será cuestión de sumar el foco a este terruño y descubrir cómo se expresa a través de los años la mimada tinta en Argentina.

Imágenes cedidas por Grupo Peñaflor