vinetur

Vendimia 2022 en Argentina: menos uva pero con una calidad excepcional

lunes 28 de marzo de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Tras dos años asediados con la COVID, este 2022 se presenta más tranquilo con los protocolos en bodega, con una calidad inigualable en la materia prima pero con una merma histórica en el volumen.

El Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV) estima que este año la producción será la más baja en los últimos 5 años debido a incidencias climáticas como heladas tardías y tormentas con granizo en distintas regiones del país. ¿Cómo afecta este pronóstico a cada región del país? ¿Y cómo se vive la vendimia de norte a sur de la Argentina?

Desde los viñedos más altos del mundo, en el Valle Calchaquí salteño, María Virginia Quarin Lombardi, enóloga de Cafayate Wines, cuenta que están transitando la vendimia 2022 con mucha expectativa e ilusión. "Estamos muy conformes con la calidad y las cualidades que hemos obtenido y, como cada año, estamos enfocados en obtener vinos que puedan reflejar todo lo que el terroir cafayateño tiene para expresar, por eso seguimos trabajando a paso firme, con objetivos claros y alineados con la sustentabilidad" detalla orgullosa la enóloga quien estima tener una producción cercana a los 7.5 millones de kilos "que, en nuestro caso está alineada con nuestros rendimientos de años anteriores y con una calidad siempre acompañada de las decisiones tomadas a tiempo, enfocadas sobre todo en los controles de madurez y la definición del punto óptimo de cosecha".

En comparación con los últimos años, ¿cómo estuvo este año la cosecha en el norte argentino? "Fue un año atípico para Cafayate, con más días de lluvias que lo normal, un verano más fresco, con menor incidencia solar y una madurez más lenta. El tan hablado cambio climático es real y se hace sentir y año tras año nos vamos enfrentando a situaciones climáticas inesperadas para la época como lluvias o granizo. Sin embargo, la sinergia del trabajo con el equipo de agronomía nos permite llegar a los puntos óptimos de madurez, sorteando este tipo de eventos y logrando así una relación equilibrada entre cantidad y calidad" detalla Quarin Lombardi quien subraya la importancia de estar en un contexto casi post pandémico "donde estamos más relajados en cuanto a tiempos y medidas adoptadas, lo que nos permite poder organizarnos de forma más libre". Atenti que este año desde una de las regiones y bodegas más emblemáticas del país se viene una gran frutilla del postre para que los consumidores puedan degustar lascosechas históricas del ícono trivarietal Arnaldo B 2004 -en botella de 3 litros- y un Torrontés 1992, que -según la enóloga- "romperá con la idea que los blancos no se pueden esperar".

Desde el lado tucumano del Valle Calchaquí, Pía Argimón, brand manager de Bodega Las Arcas de Tolombón confiesa que "todos los años la vendimia es un nuevo desafío porque siempre hay que afrontar inconvenientes de distintos tipos, pero a diferencia de otras vendimias, los siete hijos de Alberto Guardia (N.de la R.: fundador de la bodega) se dieron encuentro en Colalao del Valle para hacer frente a lo que sea, con tal de sacar adelante la cosecha. Por eso, este año ha sido una cosecha inolvidable, unidos alrededor de un sueño, como el sueño que dio origen a los vinos Siete Vacas. Luego de la partida de su fundador a finales del 2019, un nuevo ciclo se abrió para la bodega. Lo más importante para nuestra familia es la incorporación de Mariana Páez, nuestra enóloga desde hace poco menos de un año".

¿Cómo se vislumbra que será la cantidad y calidad de los vinos? "En cuanto a calidad estimo una cosecha excelente debido a una primavera y verano frescos. Se tuvo que tener mucha precaución con las curaciones fúngicas debido a muchas tardes con poco sol. Y, en cuanto a cantidad en nuestra finca permaneció estable con respecto al año pasado, nos cuenta Juan Goitia, ingeniero agrónomo y administrador de la bodega. Eso sí, el Malbec viene con muy buen color y muchos aromas, el Cabernet, con mucha concentración y (N. de la R.: al cierre de la nota) aún no hemos cosechado el Tannat y recién estamos empezando a levantar el Torrontés que viene con mucho aroma y mucho sabor. Eso sí en comparación con los últimos años, nuestro ingeniero agrónomo nos cuenta que la madurez fue aumentado muy lentamente el tenor azucarino alcanzando los valores óptimos en estos días, lo cual para mí es muy importante que vaya despacio ya que la madurez biológica va de la mano de la enológica, requerimiento indispensable para lograr buenos vinos".

Desde Chilecito, La Rioja, Javier Collovati enólogo de Bodega Valle de la Puerta reportó que están transitando el 60% de la vendimia. "Una vendimia normal, sin sobresaltos a pesar de que todavía está presente la COVID, pero como todos estamos vacunados no hemos tenido enfermos graves" describe Collovati quien añade que "este año a nivel climático hemos tenido lluvias cortas de mucha intensidad pero como el sol sale unas horas después, esto siempre nos garantiza sanidad ya que rápidamente se seca la planta. Por eso podemos decir que la calidad de la uva es muy buena, con una sanidad excelente aunque tendremos algunas mermas de cantidad".



Desde San Juan, Felipe Stahlschmidt, enólogo la bodega Fuego Blanco anticipa querecién están comenzando con la cosecha y que en estos momentos están finalizando con las uvas para vinos bases espumantes y recién iniciando la vendimia de las variedades para vinos tranquilos. "Hasta el momento estamos muy contentos con la calidad obtenida respecto al año pasado y esperamos obtener una calidad superior en uvas y vinos, como resultado de todo el trabajo realizado durante el año. Y respecto a las cantidades estamos aumentando significativamente la cantidad a elaborar, de hecho, estamos llevando a su máxima productividad a todas las bodegas de Familia Millán (N. de la R.: en Mendoza el grupo cuenta con Bodega Los Toneles y Mosquita Muerta)" explica el enólogo quien describe que este ciclo de la vid en San Juan tuvieron heladas menores durante la primavera, algo de granizo en las fincas del este mendocino y las lluvias durante la madurez, no afectaron. Es decir, por suerte, los fenómenos climáticos no nos han afectado".

Desde Colonia Caroya, Córdoba, una de las regiones no tradicionales de la Argentina que viene sorprendiendo desde hace algunos años con la calidad de sus vinos, Daniela Mansilla, ingeniera agrónoma y alma máter de PatenteX cuenta que estuvieron

cosechando uvas con excelentes pH y buen grado y que afortunadamente no sufrieron daños sanitarios importantes en relación a la calidad, pese a las lluvias intensas que tuvieron en la zona.

Como el proyecto es super boutique "los rendimientos siempre son bajos, por un tema de manejo productivo, con las ovejas, poco riego, pasturas en el lote, que hacen que las plantas den pocos kilos por hectárea" describe la joven agrónoma mientras adelanta que este año en particular "hicimos una poda de renovación por lo que la carga aún estuvo más baja. Y, en general, estamos observando que en la zona, por condiciones ambientales el rendimiento está 40% por debajo del promedio". Eso sí, en comparación con los últimos años, "la calidad de las uvas es muy buena, con buenos pH, colores muy intensos y además hemos llegado a cosechar con los grados brix que deseábamos, sin tener que cosechar antes por cuestiones climáticas. Y realmente el cambio climático está haciendo que exista una gran variación en relación al clima año a año. La primavera fue más bien fría y hubo daños por heladas en algunas regiones; tuvimos un enero sumamente caluroso, el más caluroso de la historia en muchas regiones, lo que provocó mermas en rendimiento, pero sanitariamente repito, estuvo muy bien" remarca Mansilla quien orgullosa confiesa que la novedad de este año es que están rescatando algunas variedades de Caroya que se están perdiendo, como un viñedo casi abandonado de Verduzzo Friulano del cual seleccionaron racimos y bayas, para elaborar un blanco a partir de estas uvas. "Será un vino de muy poquitos litros y este año rescataré material de las plantas y haré plantitas para tener nuestro viñedo de Verduzzo para que no se pierda esa genética" resume con una sonrisa en la boca.

Desde Mendoza, Juan Pablo Solís, responsable de enología Bodega Kaikén dispara que pese a que recién están arrancando la vendimia "existe una clara baja en los rindes comparada con otros años, en parte esperada debido a una primavera más fresca de lo habitual y los eventos de heladas tardías en octubre y noviembre. En cuanto a la calidad tenemos la expectativa de que sea un gran año, además seguimos sumando productores en diferentes zonas que le dan condimentos extras a la vendimia". ¿Cambio climático? "Sin dudas viene haciéndose notar en los últimos años y está vendimia 2022 no será la excepción.Tuvimos una primavera muy fresca como hace varios años no sucedía, algunos eventos de heladas tardías y lluvias considerables

desde diciembre a la fecha. Lo que nos hace estar alertas aunque la clave es saber adaptarse a los cambios y llegar con el mejor vino a la botella".

Desde Sierra de la Ventana, provincia de Buenos Aires, Manuela Parra de Bodega Saldungaray cuenta con una sonrisa que este año se encuentran cerrando un ciclo con muy buena sanidad y rendimiento. Pero compensando la falta de agua, tras un período de sequía que afecta la región y que, a diferencia de otros puntos de la provincia, no han tenido lluvias importantes en el transcurso de enero. "Así que como afortunadamente no tuvimos que controlar heladas tardías y febrero ha sido muy soleado y fresco, tenemos muy buenas expectativas en cuanto a cantidad y calidad de uva".

Y desde San Patricio del Chañar, en el corazón de la Patagonia argentina, Ricardo Galante winemaker de Bodega del Fin del mundo anticipa que "en este momento (15 de marzo) nos encontramos con un 60% de la uva cosechada. Venimos bien con los tiempos y este último tramo lo hacemos a paso acelerado así terminamos antes de que lleguen los primeros fríos. Porque realmente viene siendo una vendimia de madurez muy equilibrada, con un clima ideal".

En cuanto a cantidad el enólogo de la bodega líder del sur argentino anticipa que van a tener "un poco menos que nuestro promedio, ya que tuvimos dos períodos de heladas en la época de brotación. Lo que disminuye la cantidad, pero eleva mucho la calidad, ya que los viñedos tienen un muy buen desarrollo vegetativo y poca carga (cantidad de uva por planta). Esto nos ha dado muy buena concentración de sabor, color y aromas. Además, es un año con una marcha climática excelente en nuestra zona, por lo que contamos con una sanidad excepcional y una madurez muy equilibrada."

En comparación con los últimos años, "el equilibrio es lo que se destaca de esta cosecha gracias a que el clima está acompañándonos muy bien, con noches frescas (mínimas de 5 a 15°C) y las tardes no son muy calurosas, lo que permite un muy buen desarrollo de la madurez. Tenemos vinos bien equilibrados y confiamos que van a evolucionar muy bien".