vinetur

El fuerte impacto de las heladas tardías amenaza a la producción vitivinícola de cara a la Vendimia 2023

jueves 10 de noviembre de 2022

ESCRITO POR LUNCH PEPA



Como cada año, al llegar la primavera, los productores se enfrentan a uno de los peores enemigos del viñedo. Se trata de las heladas tardías. Este fenómeno climático afecta gravemente a los primeros brotes, dañando casi irremediablemente el desarrollo de los racimos y el rendimiento de la cosecha.

"Desde 1994 que no se registraban heladas tardías tan severas como las que afectaron a toda la región los últimos días de octubre. Para esta época, los viñedos ya están brotados y las temperaturas bajo cero provocan estragos sobre las plantas en crecimiento"

Jorge Rubio, Jefe de Enología y Director de Bodega Jorge Rubio

"No sabría decirte si esta helada es producto del cambio climático, en el año 1994 habíamos tenido una helada de características similares. Lo que sí puedo decirte es que la Cordillera de los Andes cada vez tiene menos nieve y eso puede tener una relación directa con el calentamiento global"

Jorge Rubio, Jefe de Enología y Director de Bodega Jorge Rubio

Las heladas tardías dañan gravemente a los brotes, impactando directamente sobre el rendimiento de la cosecha. En lo referido a la zona de General Alvear y San Rafael, las bajas temperaturas, afectaron tanto a viñedos propios de las bodegas como a los de cientos de pequeños productores. Ante estos hechos, el Gobierno Provincial declaró la Emergencia Agrícola en todos los distritos afectados.

"En la zona de Valle de Uco y Oasis Sur Mendocino se estiman daños del 70%, aunque, por razones que se desconocen, hay fincas en las que el daño fue de un 100%, perdiendo la totalidad de su producción, otras a las que impactó parcialmente y otras que casi no fueron afectadas por las heladas. Ahora habrá que esperar al menos 10 días a que se hagan los relevamientos con los técnicos para tener los números precisos del daño de la helada"

Jorge Rubio, Jefe de Enología y Director de Bodega Jorge Rubio

"Para nuestra economía, este fenómeno representa un impacto que afectará tanto a los productores de uva como a las bodegas elaboradoras. Financieramente representará un esfuerzo enorme ya que los costos de producción de la nueva cosecha serán mucho más altos y muy difícilmente las bodegas podamos afrontarlo 100% con capital propio. Estimamos que esta caída en el rendimiento global de la cosecha impulsará también los precios del vino en las góndolas, afectando sin dudas al consumo."

Jorge Rubio, Jefe de Enología y Director de Bodega Jorge Rubio

SOBRE BODEGA JORGE RUBIO

La bodega está emplazada en las afueras de General Alvear y actualmente produce 1,4 Millones de Litros anuales y cuenta con tecnología de vinificación de última generación, sin embargo, etapas esenciales de la elaboración, tales como; la cosecha, la selección de granos y el etiquetado de nuestras líneas más emblemáticas, aún se realizan manualmente.

La bodega cuenta con una sala de degustaciones subterránea, una cava de añejamiento con más de 700 de roble francés y americano. Cuenta también con una champañera donde elaboran espumantes de alta gama mediante el método tradicional (Champenoise) y una pequeña destilería con antiguos alambiques franceses para la elaboración de su exclusivo Cognac de Autor y vinos fortificados.

A 19 años de su fundación, la misión continúa siendo elaborar vinos inolvidables, que representen al Oasis Sur mendocino en el país y en el mundo, fuertemente sustentados en el respeto por la naturaleza y su gente. Hoy está presente en más de 7 países, entre los que se destacan: China, Dinamarca, Canadá, Bélgica, Brasil y México y cuenta con más de 70 menciones en concursos internacionales de más de 90 puntos.

SOBRE JORGE RUBIO

Jorge Alberto Rubio es un enólogo argentino con más de 40 años dedicados a la elaboración de vinos. A finales de la década del 90, luego de años de experiencia como enólogo en diferentes bodegas, decide emprender su propio camino. Apoyado por su familia, inicia el sueño de fundar su propia bodega. Desde el 2003, con el espíritu innovador que lo caracteriza desde sus inicios, diseña, elabora y etiqueta sus propios vinos con la firme convicción de ofrecer al consumidor productos expresivos, con estilo propio y diferentes al patrón comercial.