vinetur

Mendoza: la recta final de una vendimia tranquila con más uva que el año pasado

Los vinos del 2024 se esperan ricos, con mucha fruta, frescura y equilibrio

viernes 5 de abril de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Bodega Puna

Tras un 2023 marcado por fuertes incidentes climáticos, la vendimia 2024 llegó a la Argentina con aires de esperanza gracias a un año bastante más estable -sin grandes heladas devastadoras- pero con un adelantamiento de la cosecha debido a las intensas olas del calor del verano sufridas en todo el país.

Las olas de calor y las alertas de los incidentes climatológicos cada vez son más frecuentes debido a las marcadas consecuencias del cambio climático. La sumatoria de todo esto, año a año, deja una huella enorme en el vino, haciendo que el vino resultante de cada vendimia sea totalmente único y distinto al anterior porque cada año se presenta con condiciones distintas. Así, en el norte del país, en Cachi, Salta, Luis Javier Montero Alesanco, director de Bodega Puna, anuncia que "la vendimia 2024 viene con un menor rendimiento, de alrededor del 25% pero con una gran calidad de uva. Todo esto es consecuencia de que el mes de enero fue muy seco y eso generó que se potencian más los aromas y sabores pero con menor cantidad y gran calidad".

Clima bueno

Desde San Patricio del Chañar, Neuquén, Leonardo Puppato, enólogo de Bodega Familia Schroeder, cuenta que "esta vendimia viene con plantas en recupero por las fuertes heladas que sufrieron nuestros viñedos en el 2023. Han habido unas lindas e intensas nevadas en el invierno y gracias a esto, en el verano de 2024, se han generado deshielos con cantidades de agua disponible para riego como hace años no se veía. El clima ha sido en general muy bueno con temperaturas medias más elevadas, por lo que se nos ha anticipado el tiempo de cosecha y creemos que también se acortarán los tiempos porque vemos diferentes variedades madurando casi al mismo tiempo".

¿Cómo se vislumbra la cantidad y calidad de sus uvas y los vinos en el sur?

Puppato explica que notan una muy linda homogeneidad en las parcelas de Pinot Noir y en los diferentes clones, una madurez enológica plena de azúcar, acidez natural, piel, pulpa y semillas. También agrega que los Malbec, principalmente de los cuarteles de la

zona más elevadas vienen adelantados en su madurez, con uvas dulces, semillas y hollejos crocantes que son ideales para obtener vinos concentrados , de calidad y de larga guarda.

"Los blancos se dan muy bien en Patagonia y este año no es la excepción, vemos que se destacan las bases de espumantes de Chardonnay y los Sauvignon Blanc para vino tranquilo. Se perfilan con notas muy frutales, acidez natural, frescura y muy intensos en boca. Tenemos unos blancos fermentando en barricas nuevas de roble francés que vienen muy bien, esperemos terminen según lo planeado para que podamos lanzarlos al mercado en este año" detalla el enólogo quien destaca que "la diferencia más notoria ha sido que este año 2024 no hubo heladas, ha sido un año de temperaturas más cálidas, también más ventoso y prácticamente sin precipitaciones. Se ven uvas muy sanas, de buen tamaño de grano y piel firme. Seguramente los tintos van a tener muy buen color y matiz. Debido a esto, seguramente se verán favorecidas las variedades de madurez tardía como Cabernet Sauvignon o Cabernet Franc".

Madurez óptima

Desde Bodega del Fin del Mundo, la presidenta Juliana del Aguila Eurnekián, cuenta que este año está siendo una vendimia ideal. "El clima se viene portando muy bien, hay muy buenas temperaturas y por el momento sin pronósticos lluvias. Esto hace que la madurez sea óptima, gracias a la amplitud térmica. Además, estamos teniendo un excelente estado de sanidad. Este año los granos de las uvas son muy pequeños en general, lo que nos dará vinos más sabrosos. Y aunque cada vendimia es diferente, esta creo que se parece a la de 2019 que fue fresca, con vinos con mucha fruta.



Bodega del Fin del Mundo

Algo que subraya la joven empresaria es que "el cambio climático se está manifestando con grandes accidentes climáticos que en la Patagonia se expresan con temperaturas extremas -a veces incluso en un mismo día-, fuertes heladas tempranas o tardías y fuertes ráfagas de viento. Aunque nuestra principal preocupación son siempre las heladas, ya que durante los últimos años hemos sufrido grandes daños por ellas. De hecho, hace dos años vivimos una de las mayores heladas de nuestra historia, lo que nos llevó a perder un 40% de nuestra producción. Por suerte, este año los viñedos se están recuperando muy bien y esperamos una generosa cosecha. Así que creo que la 2024 será una cosecha de la cual hablaremos por muchos años ya que venimos encontrando gran calidad y equilibrio, sobre todo en varietales como Semillón, Syrah, Pinot Noir y Malbec.

Más uva que el año pasado

Desde la primera zona de Mendoza, Juan Pablo Solís, enólogo de Bodega Kaiken, anuncia que ya están entrando en la recta final de la vendimia. "La verdad que ha sido una vendimia muy tranquila y que se pasó volando, más allá de algunos eventos de granizo puntuales en algunas zonas, casi no hubo lluvias y se está cosechando con normalidad. Esperamos terminar la vendimia a finales de la primera quincena de abril".

Si hablamos de calidad y cantidad, Solís confiesa que en general se ve una buena calidad. "En los tintos es muy pronto para dar un pronóstico, tienen que avanzar las vinificaciones para poder ver el potencial que tendrá esta cosecha. En los blancos y rosados que ya están con más avance las vinificaciones, veo una calidad estupenda, mucha frescura y fruta que invade toda la bodega. Por otro lado, la sanidad que vemos en las plantas es muy buena. Sin duda que esto es una gran noticia, ya que el principal requisito de la calidad de los vinos es contar con uva sana. También me gustaría agregar que este año habrá más uva que el año pasado, pero aún lejos de la media histórica. La calidad es indiscutible, hace varios años que Argentina viene dando cuenta de una gran calidad en todos sus vinos, la viticultura de precisión, el conocimiento de nuestros suelos y cada uno de los terroir que nos caracterizan, ayudan a que siempre sea un gran año. El desafío y la presión máxima está en nuestras áreas comerciales para posicionar nuestros vinos en el mundo y hacer que esta rueda gire".



Vendimia en Bodega Kaiken

¿Cómo se comportó el clima este ciclo en la primera zona de Mendoza?

"Arrancamos la temporada pasado el invierno y no dejaron de hacerse presente algunas heladas tardías, no tan profundas ni extensas como las sufridas en la cosecha pasada, pero que sí afectaron algunos viñedos, sobre todo los ubicados en las zonas más altas y los más recostados sobre el piedemonte, como nuestra finca de Agrelo.

Ya en la primavera, los eventos extraordinarios de viento zonda tardío, provocaron también algunos daños en los brotes. Si bien esta no ha sido una temporada tremendamente cálida hasta diciembre y la primera quincena de enero, se ha caracterizado por ser un año de viento zonda y especialmente, zonda tardío. Todos los años hay zonda en julio, agosto y hasta septiembre. En este caso hemos tenido zonda hasta en diciembre, con ráfagas frecuentes y muy fuertes; y eso ha llevado a que haya

un mayor corrimiento en variedades sensibles como el Malbec, que el viento lo agarró justo en floración y una disminución del área foliar, dada por la acción temprana del viento. Por lo que se puede ver algunos racimos más sueltos y canopias no tan cubiertas.

Sobre el final del invierno y la primavera, los efectos del fenómeno de El Niño trajeron muy buenas noticias para Mendoza ya que se pudo recuperar algo de nieve, lo que se tradujo en agua para regar en toda la provincia. Los caudales de los ríos los vimos llenarse como hace mucho no se veía, incluso en Los Chacayes el arroyo Grande volvió a tener agua luego de más de 10 años de sequía".

Y si hablamos de cambio climático Solís reconoce que se hace sentir en todo el mundo y que Mendoza no es la excepción. "Esta temporada fue un poco inusual ya que durante los meses de maduración tuvimos un contexto extremo de ola de calor, por lo que se adelantó un poco en las variedades blancas y género una especie de bloqueo de la fotosíntesis en algunas zonas, donde los tintos frenaron la concentración del azúcar y se retrasó un par de semanas respecto al año pasado. La clave es estar atentos a los datos analíticos de los muestreos y lo que se ve en la finca. Creo que determinar el momento justo de cosecha este año es la clave".