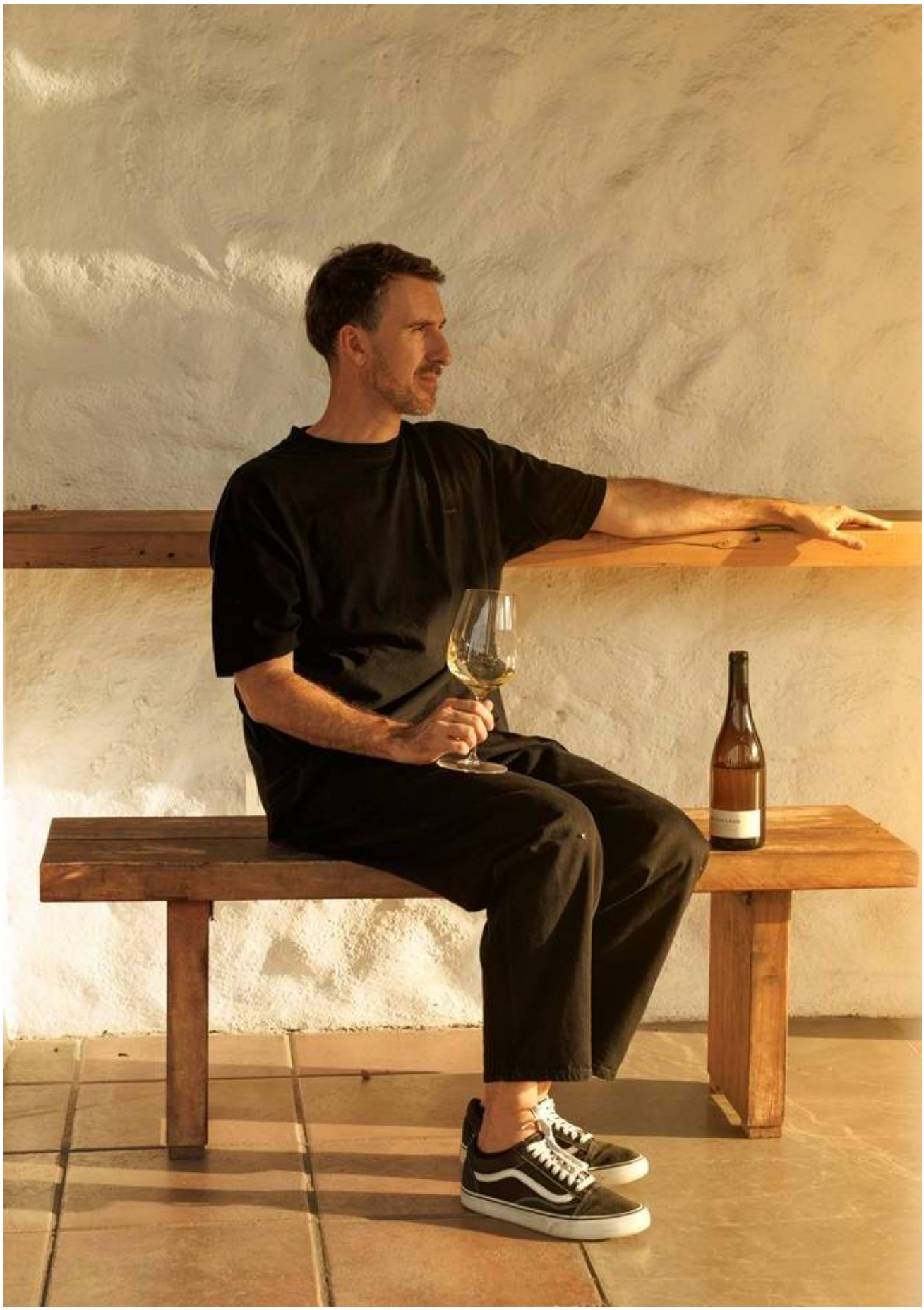
vinetur

Reporte de vendimia Argentina 2025: Un poco menos uva, pero más calidad

En un año más marcado por la caída del consumo de vino y los vaivenes económicos, los rendimientos en las distintas regiones de la Argentina fueron medios pero con una calidad que superó las expectativas

miércoles 23 de abril de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



"La vendimia 2025, como todos los años, es un desafío muy lindo porque es el momento de poder crear y experimentar. Así que siempre las vendimias para mi son una alegría, aunque haya que tomar muchas decisiones y se duerma poco (risas)" comienza Santiago Mayorga, enólogo de la alta gama de Bodega Nieto Senetiner quien agrega que "el año 2025 como todos los años fue un año en el que la expectativa era diferente a lo que terminó pasando, porque fue un año fresco en la primavera pero sin daños climáticos de helada, con rendimientos de medios a un poquito más altos del promedio en general. Pero a medida que fue pasando el ciclo hubo algunas zonas que sufrieron granizo por lo cual perdieron su rendimiento, otras zonas en Valle de Uco tuvieron un poquito más de uva y otras, tuvieron un poquito menos. En cuanto a cantidad fue un año de rendimientos medios, en cuanto a calidad fue un año excelente porque hubo un enero y un febrero muy cálidos y secos, lo que hace que la uva sea sana, madure temprano y tenga mucho color y una linda acidez natural entonces. Así que en ese sentido, vamos a tener vinos de extremada calidad".

Mayorga explica que los vinos blancos este año tendrán muy buena aromaticidad, intensidad y muy buena acidez natural lo que dará un gran equilibrio, balance y frescura. En los vinos tintos encuentra una concentración media, un color muy vivo e intenso y aromas a muchas frutas frescas, sobre todo frutas negras y rojas. En definitiva lo resume como un muy complejo e interesante.

Desde General Roca, en Río Negro, Guillermo Barzi, director de Humberto Canale, cuenta que en la Patagonia la cosecha 2025 arrancó con un adelanto de unos 10 a 15 días respecto a la vendimia del año pasado. "Esto se debe, principalmente, a las altas temperaturas que tuvimos en febrero. Al principio, parecía que toda la cosecha se iba a concentrar en poco tiempo, pero con la entrada de los primeros Malbecs, notamos que la maduración de los azúcares (brix) empezó a avanzar de manera más pausada y controlada. Así que terminamos la cosecha el 1º de abril, con una calidad muy buena, especialmente en variedades como Pinot Noir y los blancos en general. La sanidad y concentración de estas uvas han sido excelentes, lo que nos hace anticipar una gran añada. Y si hablamos en términos de volumen, proyectamos un rendimiento similar al de 2024, con una sola excepción: el Pinot Noir, que notamos una baja de entre el 15% y

el 20% con respecto a la cosecha anterior, probablemente a causa de una helada primaveral que afectó su brotación temprana". En resumen, según Barzi, la vendimia 2025 en la región se perfila como una cosecha de gran calidad, con vinos bien expresivos.

¿Cómo se reflejará la añada 2025 en las copas con vino patagónico? "Los blancos de este año se destacarán por su frescura y perfiles frutales con notas florales. En particular, el Sauvignon Blanc y el Semillón ya muestran mucha expresión varietal. En los tintos, las características varían dependiendo de cómo evolucionó el clima a lo largo del año. El Pinot Noir y el Merlot presentan una gran identidad varietal y en los primeros Malbecs predominan notas herbales y especiadas, mientras que los perfiles frutales fueron ganando protagonismo a medida que la maduración avanzó lentamente. Para los Cabernets, todavía es pronto para definir un perfil claro, ya que la mayoría sigue en fermentación, pero por lo que vemos hasta ahora, vienen con buena fructosidad y volumen".

¿Cómo se comportó el clima en la zona? "El 2024 fue un año muy seco en el Alto Valle centro, con solo 149,4 mm de lluvia acumulados según nuestra estación meteorológica. Hasta ahora, el 2025 sigue la misma línea, con 23,6 mm bien repartidos en los primeros tres meses del año. Esta falta de lluvias tuvo su lado positivo: permitió que las uvas llegaran en excelente estado sanitario y con gran calidad, sin necesidad de recurrir a tratamientos preventivos o curativos contra enfermedades. Además, en nuestra zona no hemos tenido problemas de agua gracias al sistema de riego gravitacional del Alto Valle, que asegura una buena disponibilidad hídrica. En cuanto a temperaturas, enero y febrero fueron cálidos, con máximas promedio de 32°C en febrero y 28°C en marzo, valores normales para la región. La amplitud térmica ha sido buena, con 20°C en febrero y 20,5°C en marzo, Estas condiciones nos permitieron obtener mostos con muy buena coloración, acidez equilibrada e intensidad aromática, lo que anticipa una cosecha de excelente calidad".

¿Qué se viene para este 2025? La bodega sigue afianzando su nueva línea Old Vineyard que condensa su esencia: un origen patagónico, viñedos patrimoniales y un legado familiar, con más de 116 años de historia. ¿Qué probar? El Pinot Noir, de Finca La Isabel, un viñedo de 1969 que año tras año sigue buscando la excelencia de la

variedad, con ajustes en las ventanas de cosecha, reducción en el nivel de alcohol y más precisión en la selección de racimos y su posterior proceso de vinificación. También están trabajando en el Riesling de Finca La Morita un parral de 1937, plantado alternadamente con un Cabernet Sauvignon; en el Semillón de Finca Milagros de 1942 y en una de las joyitas que este año obtuvo 94 puntos Atkin, el Red Blend Finca Los Borregos. Y como novedad en noviembre de este año llegará el Barzi Canale Pinot Noir 2024, un vino cosechado de forma manual con el equipo del Centro Argentino de Vinos y Espirituosas (CAVE). Este Pinot Noir se elaboró a través de una micro vinificación para resaltar la esencia de la variedad, con un despalillado manual y la utilización de levaduras indígenas para la fermentación alcohólica. La fermentación maloláctica se llevó a cabo en barricas de roble francés de 300 litros, donde el vino tuvo una crianza de 10 meses antes de embotellarlo.
De esta cosecha, se obtuvieron sólo 900 botellas de 750 cc y 350 botellas Magnum. ¡Así que será algo realmente exclusivo!

Ahora bien si queremos conocer cómo serán los espumosos del año, Gustavo Sánchez, enólogo especializado de burbujas de Familia Millán nos contó que los vinos que comienzan a mostrarse lo hacen con buen color, aromas frutales intensos y alcoholes relativamente más bajos a años anteriores. Por esto piensa que serán vinos de gran calidad y fáciles de beber.

"En términos de cantidad vemos que hay cerca de un 10% de disminución respecto de los valores históricos y en cuanto a la calidad, hemos podido observar muy buena sanidad tanto en blancas como tintas. Con niveles de acidez moderados (levemente inferiores a años promedio) por lo tanto tendremos vinos muy fáciles de beber, limpios y de aromas intensos".

En comparación con los últimos años, ¿cómo fue esta cosecha? "En Mendoza hemos tenido un 2024 afectado por heladas importantes, por esto se ha trabajado fuertemente a nivel de viñedos para recuperarlos. Hasta el momento podemos decir que la calidad de los vinos blancos es entre muy buena y excelente. Con aromas limpios e intensos y expresiones con gran balance entre madurez y frescura. En el caso de los tintos tenemos vinos con mucho color, moderada acidez y gran sanidad. Con

alcoholes más bajos y, dependiendo de la zona, tenemos entre medio grado o un grado de diferencia con el año anterior".



Desde el Oasis Sur de Mendoza, Germán Rubio, responsable de fincas y viñedos en Bodega Jorge Rubio, quien lidera el manejo del viñedo con un enfoque en la calidad y la sustentabilidad, describe a esta vendimia como muy particular. "El ciclo comenzó adelantado y eso hizo que tuviéramos que estar atentos desde el inicio. Ya en enero comenzamos con la cosecha de uvas blancas para base de espumantes y a lo largo de febrero continuamos con Chardonnay y algunas tintas tempranas. Ya en marzo avanzamos con Malbec y Cabernet Sauvignon, aunque en varios viñedos decidimos esperar un poco más para alcanzar una madurez polifenólica completa. El ritmo de cosecha es intenso y estamos haciendo un seguimiento muy fino cuadro por cuadro".

Si hablamos de cantidad, él estima que habrá en la zona un volumen similar al del año pasado, lo cual es una buena noticia considerando los cambios climáticos. Y si le preguntamos cuál es el desafío más grande esta añada nos confiesa que es la definición del momento óptimo de cosecha, porque la clave este año está en encontrar ese punto justo de madurez sin perder frescura ni concentración.

En comparación con los últimos años, ¿cómo vivieron este año en General Alvear? "El 2025 nos exigió mucho desde la planificación, ya que tuvimos un adelantamiento de la floración de unos 6-7 días, lo que generó un corrimiento en todo el ciclo. En comparación con años anteriores, la cosecha llegó antes, pero con condiciones más inestables: olas de calor, humedad alta en las mañanas y un par de tormentas fuertes. A pesar de eso, si el clima nos sigue acompañando y evitamos lluvias de último momento, puede terminar siendo una muy buena vendimia".



Ezequiel Ortego afirma que la vendimia 2025 es un éxito en la región

Desde el viñedo más oriental para el cultivo de vid en la Argentina, Ezequiel ortego, enólogo de Trapiche Costa y Pampa en Chapadmalal, provincia de Buenos Aires cuenta ilusionado que esta vendimia comenzó 15 días antes de lo habitual, a mediados de febrero, debido a las altas temperaturas registradas a principios de mes, lo que adelantó la recolección de las bases para espumantes. "Sin embargo, marzo trajo un clima más fresco, permitiendo que los procesos madurativos se ralentizaran y logrando cosechar las uvas para vinos tranquilos con los niveles óptimos de madurez, azúcar y acidez característicos de Costa & Pampa. Si bien las lluvias han representado un desafío, afectando la sanidad de la uva y generando interrupciones en el trabajo de campo, hemos logrado una cosecha de excelente calidad. Así que los vinos de este año serán frescos y expresivos, con una identidad que nos entusiasma mucho".

Si hablamos de hitos, Ortego confiesa que este año el Chardonnay superó su récord histórico de kilos recibidos en bodega. "Esto demuestra que seguimos optimizando el viñedo, logrando aumentar la producción sin comprometer la calidad. Actualmente, estamos obteniendo entre 6.000 y 7.000 kilos por hectárea, un rendimiento excelente

para el perfil de uva y calidad que buscamos".

Y si se compara esta añada con las anteriores, Ortego confiesa que esta vendimia promete ser excelente, con vinos muy frescos, expresivos y de baja graduación alcohólica. "No serán tan cálidos como los de la cosecha 2022 ni tan fríos como los de 2020, que tuvo una graduación alcohólica particularmente baja. Este año encontramos un equilibrio dentro de la media de Costa & Pampa, con vinos sumamente interesantes. El Albariño se presenta con gran carácter, mientras que el Chardonnay y el Pinot Noir destacan por su expresividad, riqueza aromática y frescura. Además, tenemos una novedad en la bodega: hemos cosechado por primera vez Mencía, una variedad que plantamos de manera experimental en 2021, en plena pandemia. Esta primera cosecha nos ha dado resultados muy prometedores, lo que nos entusiasma aún más de cara al futuro".

Desde el sanjuanino Valle del Pedernal, Gustavo Matocq, ingeniero agrónomo de Pyros Wines, cuenta que este año la cosecha se ubicó levemente por debajo de una cosecha promedio. Y detalla que la merma respondió principalmente a dos factores. "Durante la temporada 2023-2024, el viento Zonda se hizo presente con frecuencia, afectando algunos brotes y limitando su desarrollo. Esto nos obligó a dejar menos yemas durante la poda (2024-2025) en ciertas zonas, reduciendo así el número de racimos y la producción total se redujo pero manteniendo la alta calidad. Por otro lado, el cuaje fue bueno, aunque algo por debajo del estándar habitual. Entonces los racimos se formaron con menos bayas, lo que redujo su peso y, en consecuencia, los rendimientos". Pero a pesar de algunas dificultades climáticas, la calidad de la uva dice que fue excelente porque conserva toda la tipicidad del Valle de Pedernal: fruta precisa, concentración, acidez vibrante y un color profundo.

¿Qué se viene? En mayo llegará un vino de corte en la renovada línea Pyros, un blend de Malbec y Cabernet; y hacia fin de año se viene el lanzamiento de un nuevo Malbec de Parcela. ¡Que anticipan que dará que hablar!