



VIA WINES®  
valle del maule

# INFORME FINAL DE VENDIMIA COSECHA 2009 VALLE DEL MAULE

La temporada 2008-2009 se caracterizó por tener un invierno lluvioso, menos frío que el anterior, seguido por una primavera con óptimas temperaturas para la brotación, floración y cuaja. La temporada finalizó con un verano un poco más caluroso de lo normal, con una madurez anticipada por la ausencia de precipitaciones durante el verano.

El invierno fue normal para el Valle del Maule con 630mm de agua caída (6,7% bajo el promedio), claramente más lluvioso que la temporada anterior en la cual sólo precipitaron 340mm de agua (50% bajo el promedio). Durante el invierno 2008 se observó también una buena acumulación de agua a nivel radical y una óptima acumulación de horas frío (promedio 1029 Hrs-Frío VII Región) para la brotación de la vid en primavera la cual fue considerada como normal y homogénea para el Valle del Maule.

Por la ausencia de lluvias tardías en plena flor podemos hablar de una primavera benigna. Desde el mes de octubre en adelante no hubo precipitaciones. Las temperaturas máximas fueron aumentando considerablemente desde el mes de noviembre en adelante, un poco fuera de lo normal para la Séptima Región. Los procesos de brotación, floración y cuaja no se vieron afectados por la primavera más tibia de lo usual. Podríamos decir que la única variedad levemente influenciada por estas temperaturas fue el Carmenère el cual se retrasó un poco. Este aumento de temperatura no tuvo la influencia en el crecimiento de la baya que sí tuvo la acumulación de agua a nivel radical durante el invierno influyendo en el vigor de las plantas, aumentando el tamaño de las bayas y de los racimos en un 10% a 20%.

Durante el mes de enero la pinta apareció un poco tardía, sin embargo tuvimos una madurez anticipada debido a las altas temperaturas del verano las cuales se vieron compensadas por el aumento de la oscilación térmica (mayor diferencia entre las temperaturas del día y la noche) durante fines de enero y febrero. Esta situación requirió un buen manejo del follaje para evitar la deshidratación de los racimos.

El invierno más lluvioso, nos hizo prever un aumento de los rendimientos lo que nos llevó a definir trabajos de raleo y descarga de racimos en algunas variedades y cuarteles específicos. Los trabajos realizados pre y post pinta favorecieron la madurez de los racimos y el control del aumento de rendimiento esperado logrando mantener la calidad de la uva cosechada.

El verano seco y cálido, que registró temperaturas que fluctuaron entre los 27 y 30°C durante los meses de enero, febrero y marzo, definió un adelanto de la fecha de cosecha de las variedades blancas en 7 días como también en la cosecha de las variedades tintas, la que se anticipó en aproximadamente 10 días en comparación con el año anterior. La cosecha de los tintos empezó a mediados de marzo con el Pinot Noir, un mes después de haber partido con el Sauvignon Blanc cuyo inicio de cosecha fue el 16 de Febrero. A fines de marzo se continuó con Merlot y Malbec para seguir cercano a la tercera semana de abril con las variedades Syrah, seguido del Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc a finales de Abril y principios de Mayo, quedando a la espera de la madurez óptima del Carmenère durante la tercera semana de Mayo... "y aún no llovía".

El alza de las temperaturas máximas diarias durante el verano, un poco más alta de lo normal para la zona, aportó



VIA WINES®  
valle del maule

de manera positiva a las variedades tintas en alcohol, color y aroma y en las variedades blancas aumentó las notas tropicales.

Luego de una cosecha larga que finalizó en Mayo, las fermentaciones ocurrieron normales, la mayoría de las uvas tintas de calidad las maceramos al inicio por dos a tres días a temperaturas bajas y luego comenzamos su fermentación alcohólica con los remontajes tradicionales, buscando obtener lo mejor de cada uva. Las fermentaciones Alcohólicas terminaron dentro del plazo normal, pero la fermentación Malo láctica que normalmente ocurre luego de algunos meses en los tintos se realizaron más temprano, por lo que proyectamos tener los vinos terminados con sus fermentaciones Malo lácticas a fines de Julio, a diferencia de otros años donde hemos finalizado en Agosto-Septiembre. Esto nos permite "Sulfitar" los vinos más temprano y evitar con esto, problemas de oxidación o microbiológicos no deseados.

Con una bodega programada logramos mejor manejo y calidad en los vinos. Las uvas de calidad varietal fueron maceradas por tiempos mas cortos, alrededor de 15 días de contacto sólido y líquido, en tanto, para aquellos vinos procedentes de uva reserva y gran reserva, observamos que el tiempo necesario para las maceraciones fue mayor llegando a un máximo de 30-35 días. Todos los tiempos de maceración fueron rigurosamente controlados con degustaciones diarias.

Podemos concluir entonces que este será un buen año para la calidad de nuestros vinos. La ausencia total de lluvias en cosecha permitió tanto al área vitícola y

enológica alcanzar la plena madurez de aromas y sabores (organoléptica) de las uvas en los viñedos.

En busca del punto óptimo de cosecha y con la favorable condición climática ya mencionada logramos un desarrollo logístico más flexible que permitió programar, recibir y vinificar en forma eficiente, una vendimia más extensa que temporadas pasadas.

La sanidad de la uva fue increíble, todas las uvas muy sanas, característico de climas secos y calidos, permitió olvidar problemas de enfermedades fungosas como la botrytis y oídio lo que se tradujo en una madurez y cosecha de las uvas en su momento óptimo. Gracias a esto tuvimos fermentaciones alcohólicas sanas, correctas y sin problemas en su parte final, causadas por aplicaciones de productos químicos cuando hay muchas lluvias, situación que este año estuvo totalmente ausente.

En cuanto a los vinos se esperan vinos balanceados con tendencia a las frutas rojas maduras más que especiadas y notas verdes.

Rafael Tirado  
Enólogo Jefe  
Valle del Maule, junio 2009