

REPORTE DE COSECHA 2012

FAMILIA ZUCCARDI

Podemos decir que la vendimia 2012 tendrá una excelente calidad, vinos concentrados y de gran equilibrio natural. La cosecha estuvo marcada en toda la provincia por una fuerte disminución de los rendimientos a causa de eventos climáticos en la región.

Una primavera fresca y un enero muy caluroso hicieron pensar en un adelanto de la cosecha, que sin embargo no fue tal, gracias a las temperaturas frescas de marzo y abril. Pocas precipitaciones durante etapa final de la maduración nos aseguraron una buena sanidad de la vendimia.

La disminución de rendimientos se debió principalmente al intenso viento zonda registrado durante la floración y a la falta de agua en algunas zonas durante los momentos más cálidos del verano.

Marcha climática

La temporada 2011 – 2012 comenzó tras un invierno en el cual las nevadas, si bien fueron algo más abundantes que en la temporada anterior, no tuvieron la magnitud necesaria para una adecuada dotación hídrica durante los meses del verano. El caudal recibido en los canales de riego fue suficiente hasta el mes de diciembre, pero muy escaso a partir de enero, sobre todo en la cuenca del río Tunuyán.

Las precipitaciones acumuladas fueron levemente superiores a las de la temporada 2010 – 2011, rondando los 200 mm promedio (normales para la región de Valle Uco) y 250mm para Santa Rosa, pero distribuidas con poca frecuencia, donde resaltaron algunas lluvias de gran intensidad en los meses de noviembre, enero y febrero según la zona. A partir de marzo, el tiempo se tornó mucho más seco y se pudo arribar a cosecha con una gran sanidad.

Las temperaturas en la primavera fueron frescas, pero se incrementaron fuertemente durante los últimos días de diciembre y primeros de enero, en los cuales atravesamos una fuerte ola de calor, con varios días de temperaturas superiores a los 35°C. En ese momento pensamos que la cosecha se adelantaría al menos una semana, ya que la carga de azúcar de algunas variedades empezó a ser mucho más veloz. No obstante, a partir de finales de febrero los días volvieron a ser más frescos, y la madurez de las variedades tintas se alcanzó en fechas normales.

El evento climático que sin duda marcó la diferencia esta temporada fue el viento zonda en Valle de Uco. Durante los días 8 y 9 de noviembre, un fuerte viento castigó varias zonas de Mendoza. En el departamento de Tunuyán se registraron las ráfagas más fuertes, pero los efectos se notaron a lo largo de todos los oasis cultivados. La mayoría de las variedades se encontraban en floración, y la sequedad del ambiente ocasionada por el viento causó un alto grado de corrimiento en los racimos, que se tradujo en una fuerte merma de la producción. Esto, sumado al déficit hídrico que experimentaron muchas zonas de Mendoza durante enero y febrero, causó pérdidas en rendimientos que fueron del 20 al 40%, pero que se tradujo en uvas de mayor concentración y color, dándole a esta vendimia una calidad que seguramente recordaremos por varios años.

Manejo del Riego

Durante la salida del invierno comenzamos a regar nuestras fincas, a fin de cargar lentamente los perfiles de suelo para una brotación homogénea. Considerando la gran heterogeneidad de nuestros suelos, donde abundan las manchas pedregosas y arenosas, optamos por garantizar una brotación adecuada y un buen crecimiento del brote manteniendo los suelos por encima de capacidad de campo (el contenido ideal de agua del suelo), hasta finalizado el mes de noviembre. A partir de ese momento, nuestra estrategia de riego se inclino a frenar el crecimiento lentamente, ayudándole al viñedo a concentrar su energía en la formación del fruto, reponiendo el agua del suelo con menor frecuencia, para garantizar que la planta se mantenga activa y madure lentamente sus racimos, pero evitando que se reactive el crecimiento vegetativo. Esto nos valió obtener canopias equilibradas, sin excesos ni faltas de vigor; que junto a un manejo de poda corto, nos permitió controlar naturalmente la relación vigor/producción, para aumentar la calidad de nuestra cosecha.

Finca por Finca

Finca Altamira: La vendimia tuvo lugar del 13 de marzo al 24 de abril. La cosecha de Malbec comenzó un poco antes que en la temporada 2011 y tuvo lugar entre los días 31 de marzo y 13 de abril. Las uvas de nivel Q y Zeta alcanzaron en dicho momento el equilibrio entre madurez fenólica, concentración y expresión aromática. Siguiendo el mismo criterio se adelantó algunos días la cosecha del Cabernet Sauvignon, que ocurrió entre el 14 y el 20 de abril. En este viñedo, los rendimientos fueron entre un 18 a 25% menores que la temporada anterior, dado que fue una zona muy afectada por el viento zonda de noviembre.

Finca Vista Flores: Se inició la cosecha el 25 de febrero con la variedad Chardonnay. El Malbec de nivel Q se cosechó a partir del 12 de abril, y el Syrah el 16 de abril. Se finalizó con Cabernet Sauvignon el 20 de abril. Algunos lotes de Malbec sufrieron mermas de hasta el 40% respecto a la cosecha anterior, siendo la zona más afectada por el Zonda.

Finca La Ribera: Primera cosecha de este nuevo viñedo, ubicado en Vista Flores. Se recolectaron Syrah, Tempranillo, Chardonnay, Viognier y Malbec, de mayor precocidad y gran capacidad de concentración, características que nos lleva a esperar grandes vinos de esta finca en el futuro.

Finca Santa Rosa: Las altas temperaturas del inicio del verano obligaron a adelantar la cosecha una semana con el fin de proteger los aromas y acidez de las variedades blancas. Luego se continuó con las tintas, entre las cuales se destacó la variedad Tempranillo de los niveles Q y Z que presentó una disminución drástica de los rendimientos de hasta el 50 %. La finalización de la cosecha tuvo lugar el 10 de Abril con la variedad Bonarda, destinada a los “Zuccardi Serie A” y “Emma Zuccardi”.

Sebastian Zuccardi / Agronomist - Winemaker
Edgardo Cónsoli / Agronomy Manager