



Vendimia 2020

VENDIMIA DE VITICULTORES

La vendimia 2020 será sin dudas recordada como una de las más particulares de Mendoza. Una vez más, el aforismo que nos lleva a decir que “no hay dos vendimias iguales” ha cobrado un especial significado: es difícil imaginar dos vendimias tan diferentes entre sí como la 2019 y la 2020, fundamentalmente por su desarrollo climático. La actual ha sido una vendimia de gran calidad, caracterizada por sus rendimientos limitados, entre un 10% y un 20% menores a los valores históricos según las zonas; y por la alta velocidad de la madurez, que la transformó en una de las más rápidas y desafiantes que recordemos.

MARCHA CLIMÁTICA

La 2019 – 2020 ha sido una temporada marcada por sus altas temperaturas, que ocasionaron un adelanto generalizado de todos los ciclos del viñedo. Los meses de diciembre de 2019 y enero de 2020 trascurrieron con temperaturas medias y máximas superiores a los promedios históricos, y con escasas precipitaciones. Como consecuencia de esto, las etapas fenológicas del viñedo comenzaron a mostrar un adelanto desde el momento del Envero. A principios de febrero se registraron las únicas precipitaciones importantes de la temporada, y se llegó a acumular entre 80 y 90 mm en una semana en la zona Sur del Valle de Uco. Desde entonces, la temporada continuó su tendencia a ser cálida y seca.

Bajo estas condiciones, la madurez de las uvas se desarrolló rápidamente y los niveles de azúcar necesarios se alcanzaron entre 8 y 15 días antes de las fechas normales, según la zona. Sin lugar a dudas, en este punto, la vendimia se vislumbraba como una desafiante lucha contra la sobremadurez. Sin embargo, han sido los viticultores y su buena interpretación de la marcha del año los que permitieron conducir el viñedo a la madurez en óptimas condiciones. Esta ha sido una auténtica “vendimia de viticultores”. Todos aquellos viñedos que lograron llegar a inicios de marzo con buenas canopias -follajes- y en buen estado

hídrico son los que pudieron madurar sus racimos sin caer en los desequilibrios de la sobremadurez ocasionados por las altas temperaturas. Esto significó, para nuestro equipo de viticultores, un trabajo en el viñedo más arduo que nunca: con mucho tiempo, esfuerzo y observación, cada riego fue aplicado en el momento preciso y los puntos de vendimia fueron determinados con la máxima precisión posible: no había lugar para el error.

Una vez más, el conocimiento profundo de nuestros lugares, parajes y viñedos nos permitió sortear el desafío con menos dificultades. Lugares como Gualtallary mostraron esta temporada una velocidad de madurez que solo pudieron anticipar aquellos que lo conocen minuciosamente. El trabajo de separación de viñedos por tipos de suelo nos permitió cosechar cada sector de cada finca en el momento preciso. De hecho, sin un trabajo de esta naturaleza, hubiera sido imposible encarar un desafío como el de esta vendimia. Los suelos más pedregosos y calcáreos tuvieron que ser cuidadosamente monitoreados para alcanzar el punto en el que nos otorgaron todas sus cualidades. Lo cual ocurrió... ¡antes de finalizar la primera semana de marzo!

La vendimia de nuestros viñedos en Paraje Altamira y Gualtallary comenzó 10 días antes de lo habitual y ésta ha sido la primera vez que cosechamos parcelas de malbec durante el mes de febrero. Del mismo modo, la madurez de casi todas las variedades tintas se concentró en el espacio de pocas semanas, y nos encontramos cosechando Malbec, Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon con un intervalo de unos 5 a 6 días.

De hecho, casi la totalidad de la vendimia ocurrió durante el mes de marzo, cuando normalmente se extiende hasta mediados de abril, incluso en zonas tan frías como San Pablo.



FECHAS DE COSECHA DE NUESTROS VIÑEDOS

FINCA PIEDRA INFINITA (Paraje Altamira)

Entre el 02 y el 20 de marzo.

FINCA LAS CERRILLADAS (Gualtallary)

Entre el 14 de febrero y el 17 de marzo

FINCA CANAL UCO (Paraje Altamira)

Entre el 18 y el 31 de marzo

FINCA LOS MEMBRILLOS (Paraje Altamira)

Entre el 11 de marzo y el 1 de abril.

FINCA LAS CUCHILLAS (San Pablo)

Entre el 5 y el 31 de marzo.

Esta será una vendimia en la cual los vinos de cada lugar marcarán una personalidad única, y donde el equipo de viticultores y enólogos de Zuccardi hemos trabajado con mayor cercanía a la tierra, y con mayor humildad que nunca: entendiendo nuestro papel de, simplemente, acompañar e interpretar lo mejor posible el sabio trabajo de la naturaleza.

ACERCA DE LOS VINOS

Más allá de los desafíos climáticos que esta vendimia presentó, podemos afirmar que es una gran cosecha y la calidad de los vinos es superlativa.

Las uvas de todas las zonas y variedades llegaron a bodega con inmejorable sanidad y altísima calidad, con una madurez que nos permite tener estructura, concentración y fruta, pero también con excelentes niveles de acidez natural, debido que se cosechó cada parcela en el momento adecuado.

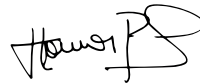
Los vinos muestran en general una gran complejidad aromática y mucha jugosidad, textura y estructura en la boca. Se trata de vinos largos y profundos.

Esta es una cosecha en la que los vinos de cada lugar marcarán una personalidad única.

Este año, el equipo de viticultores y enólogos de Zuccardi ha trabajado con mayor cercanía a la tierra, y con mayor humildad que nunca, entendiendo nuestro papel de simplemente, acompañar e interpretar lo mejor posible el sabio trabajo de la naturaleza



SEBASTIÁN ZUCCARDI
Viticultor



LAURA PRINCIPIANO
Agrónoma - Enóloga



MARTÍN DI STEFANO
Agrónomo