

Vendimia 2015 en curso, algunas apreciaciones en un año especial

Abril de 2015

Víctor Rodrigo Jara Corrial

Director de Escuela de Agronomía de UDLA

Ingeniero Agrónomo Enólogo

Master en Marketing Internacional

Magister en Gestión Docente

vjara@udla.cl

Tal vez uno de los años más difíciles de estandarizar y que de mejor forma refleja la multiplicidad de condiciones que tenemos en Chile para producir uva, está siendo este 2015. No sólo nuestra diversidad climática producto de nuestra longitud como país, ni nuestra variabilidad de este a oeste considerando la corriente fría de Humboldt, los cordones transversales, la cordillera de La Costa y de Los Andes, sino que además una temporada irregular climatológicamente, hacen más necesario que nunca el monitoreo particular de la uva en el campo.

Respecto a uva de mesa, **José Cataldo, Técnico en Viticultura y Enología titulado de UDLA**, que trabaja en Atacama, la tercera región de Chile, indica: “En el sector de Copiapó en el cual trabajo se cumplieron anticipadamente las horas frío el año 2014, lo cual adelantó el inicio del nuevo ciclo en la planta, a su vez el calor del verano fue más intenso incluyendo noches cálidas, pero en sectores más cercanos a la costa la madurez de la uva es más tardía, habiendo hasta 2 meses de diferencia en época de cosecha en ciertas variedades como la Red Globe respecto al sector interior más cordillerano, donde yo trabajo. Debido a esto, en mi empresa ya teníamos todo cosechado al ocurrir el aluvión, pero en otros sectores quedó mucha fruta en la planta o en la planta frigorífica, la que quedará ahí sin posibilidad de rescate ni venta, para que operen los seguros involucrados, quienes lo posean”.

Respecto a uva para vino en la zona central, en la mayoría de los lugares ha habido un adelanto en la maduración, ciertas noches cálidas del verano produjeron una baja anticipada de acidez, por lo cual, una vez cosechada la uva, las medidas deben ser estrictas con el fin de proteger sus características primarias; a su vez, el verano se ha alargado como pocas veces se recuerde, con máximas sobre 30°C

aún en la segunda semana de abril, afortunadamente con noches frescas para hacer de la maduración un proceso más gradual, lo cual favorece la calidad de la uva y la logística de cosecha en función de la disponibilidad de espacio en bodega de vinos. En este sentido, **Maximiliano Cruz, Ingeniero Agrónomo titulado de UDLA y viticultor** en el valle del Maipo indica que “Sauvignon Blanc tuvo un leve retraso en la maduración respecto al año anterior en Isla de Maipo, pero luego los tintos están adelantados alrededor de 10 días en su cosecha producto de las altas temperaturas que hemos tenido en otoño”.

Más al sur, **el Ingeniero Agrónomo Edssel Pizarro, consultor en viticultura y docente de UDLA**, comenta: “En Colchagua este año hay mayor producción y menor precio por kilo que el año anterior. Respecto a la temporada pasada la sanidad ha sido mejor, sólo que se han acentuado los problemas con oidio, teniendo que acortar la frecuencia de aplicación de azufre y aumentar su dosis. También ha habido una presión mayor de Lobesia botrana y el SAG ha desplegado más personal en terreno como parte de las medidas de contención de la misma. Sin embargo, la cosecha está más retrasada que en el norte, las olas de calor no han producido el mismo efecto de adelantamiento tan notorio en maduración, y algunos Merlot han terminado deshidratándose bruscamente en la espera de una concentración de azúcar mayor.”

