

# INFORME DE LA COSECHA 2010

ACHAVAL FERRER



WWW.ACHAVAL-FERRER.COM



Ésta fue otra cosecha excelente en una Mendoza soleada y con buen clima. A medida que pasan los años y adquirimos experiencia, nunca dejo de asombrarme por dos cuestiones diferentes, casi opuestas (aunque en realidad no lo son), de Mendoza:

1. Cuán insignificantes son las variaciones en la cosecha en relación al resto del mundo de la vitivinicultura. ¡La última cosecha “mala” fue en 1998!
2. Cuán diferentes son cada una de las cosechas. Cada una con un carácter y personalidad propios. Cada una con sus momentos decisivos propios. Todas ellas con los nervios y tensión del ciclo de vida: ¿Habrán o no heladas, granizo, olas de calor y lluvias durante la cosecha?

En 2010, tuvimos dos grandes períodos decisivos que determinaron el carácter de la cosecha:

- a) Una primavera fresca. Después de haber pasado un invierno frío, tuvimos una brotación tardía y, en general, un clima fresco durante la floración. Esto causó un cuajado de la fruta más pobre, en especial para Malbec. Los rendimientos fueron entre un 30% y un 35% más bajos que el promedio. El tiempo después mejoró, e hizo el calor suficiente para un crecimiento de brotes saludable y vigoroso. Nuestros rendimientos finales fueron normales porque hicimos la vendimia en verde durante el envero; tiramos menos fruta y así terminamos alcanzando nuestro “objetivo”.
- b) Casi dos semanas de tiempo nublado durante las segunda y tercera semanas de febrero. Gracias al calor de diciembre y enero, el envero ocurrió en fechas “normales”. Estuvimos ocupados realizando los controles de laboratorio del azúcar, ¡y luego el sol se rehusó a salir por más de diez días! Esto paralizó el desarrollo del azúcar. Por ejemplo, durante la última semana de febrero, nuestras diferentes muestras de azúcar arrojaron resultados de 2 °Bx (grados Brix) menos que las mismas muestras de los mismos viñedos en 2009.

Por supuesto, el 27 de febrero también fue un momento “decisivo”, pero más por cuestiones psicológicas que de vitivinicultura. El terremoto chileno nos dio un gran susto. Si bien no se produjeron daños cuando la bodega se movía para arriba y abajo como un bote en una ola grande (pero tranquila), tenemos amigos al otro lado de las montañas, y ver las primeras fotos de tanques rotos y pilas de barriles caídas nos causó un gran impacto.

Nuestra fecha normal para la primera cosecha (con la excepción de 2008) en los años anteriores ha sido entre el 28 de febrero (lo más temprano fue en 2003) y el 6 de marzo. Desde este punto de vista, el 2010 fue similar sólo al 2008: debido al período de febrero en que estuvo nublado, cosechamos el primer bloque el 11 de marzo, una semana o más posterior al promedio.

La diferencia entre 2010 y 2008 es que en 2008 pasamos los últimos días (como de costumbre) esperando la madurez fenólica perfecta. En 2010 obtuvimos madurez fenólica los primeros días de marzo, ¡pero tuvimos que esperar a que nuestros niveles de azúcar fueran lo suficientemente altos! Es la primera vez en nuestra corta historia que no tuvimos azúcar suficiente cuando los taninos estaban listos.

El carácter resultado de la cosecha: muy balanceado. Taninos suaves y maduros, presentes en la cantidad necesaria para que los vinos tengan estructura y esqueleto. Un promedio de 13,5% de alcohol, siendo 14 % la cantidad más alta de alcohol en un vino. Buenas frutas, un poco mejor del lado rojo que en 2009 y en comparación con 2008 (sin embargo, el 2008 tuvo estructuras mayores). Aromas penetrantes e inolvidables. Mayor carácter mineral y especificación terroir que en cualquier otra cosecha reciente.

En marzo tuvimos sólo un día lluvioso, el 19. Los cielos se abrieron y diluvieron en toda Mendoza, excepto en la finca Altamira: estuvo seca hasta última hora de la noche. ¡Tuvimos suerte, ya que habíamos planeado (y así lo hicimos) cosechar en Altamira ese día! Con respecto al resto de los viñedos, nos vimos forzados a parar por 4 o 5 días para que el sol seque los suelos y las uvas pierdan el agua que les había entrado.

Terminamos la cosecha el 1 de abril; con el Petit Verdot que usamos para un 4% de Quimera. Es normal que este varietal tenga el proceso de maduración más largo en Mendoza.

También cosechamos por última vez las dos hectáreas de Cabernet Sauvignon de nuestra Finca Diamante, ubicada en Tupungato, Valle de Uco. Mantenemos las cinco hectáreas de Cab Sauv en Medrano, pero Tupungato es claramente terroir Cab Franc. Y así hemos hecho el último injerto para convertir Cab Sauv en Cab Franc. El viñedo es rey, y como tal gobierna, y como tal nos dice que debería crecer ahí...

Santiago Achaaval