

2023

RELATÓRIO DE COLHETIA

A temporada 2022-2023 mostrou uma dualidade climática incomum entre as regiões litorânea e interior e, apesar de ter sido também uma das mais quentes dos últimos tempos, mostrou-se bastante favorável para os vinhos de alta gama da Concha y Toro.



Marcelo Papa, diretor técnico da Concha y Toro.
Chefe da Amelia y Marques de Casa Concha.

“Nas 31 safras das quais participei, nunca tinha visto em um ano tantas diferenças climáticas entre a região litorânea e o interior do Chile, indício de uma clara transição entre o fenômeno de La Niña para El Niño entre os meses de dezembro, janeiro e fevereiro, que levaram as equipes enológicas a ser muito ágeis em algumas regiões e muito pacientes em outras”, comenta Papa.

A temporada 2022-2023 foi muito desafiadora para a viticultura chilena, em um ano marcado por incêndios, estiagens e altas temperaturas. No entanto, a leitura de como o ano seria e as decisões acertadas, junto com uma correta gestão e coordenação das equipes enológicas, permitiram enfrentar bem esta safra, conseguindo colheitas a tempo, alcançando bons volumes e uma excelente qualidade.

Restrição no litoral e uma maior generosidade nos vinhos do interior é como Marcelo Papa, diretor técnico da Concha y Toro, define o estilo dos vinhos desta nova safra 2023.

Este ciclo começou com um inverno que se mostrou bastante generoso em termos de chuvas, permitindo acumular água na cordilheira, o que, junto com uma irrigação consciente conforme as necessidades do ano, possibilitou enfrentar as condições climáticas extremas que foram se apresentando nos meses de dezembro, janeiro e fevereiro.

Em termos climáticos, houve uma clara dualidade entre as regiões litorâneas e em direção ao interior, considerando que se começou a vivenciar a transição do fenômeno de La Niña para El Niño. Na região litorânea a nebulosidade foi muito alta e a luminosidade, baixa, o que levou a um atraso na maturação e na colheita nessa área. O oposto ocorreu nos vales da região interior, onde os meses de janeiro e fevereiro foram marcados por temperaturas mais altas que o normal e uma boa luminosidade, levando a antecipar a colheita para evitar, assim, a maturação excessiva da fruta.

“Apesar desta dualidade climática vivida no Chile, obteve-se uma excelente qualidade, onde os vinhos da região litorânea tiveram uma acidez muito boa e níveis de álcool ligeiramente inferiores ao normal, enquanto os vinhos do interior vão oferecer uma fruta mais direta e um pouco mais generosa”, detalhou.

A VINDIMA EM CADA VALE



VALE DO LIMARÍ

A temporada 2022-2023 foi diferente da anterior, tanto em acúmulo térmico quanto em pluviometria e volume final. Quanto ao acúmulo de graus-dia, foi menor na primavera e, no verão, se nivelou com o aumento de temperaturas de dezembro a fevereiro. Em relação à pluviometria, tivemos um inverno generoso para a região, superando 160 mm, que refletiu no excelente desenvolvimento das copas entre agosto e dezembro e foi percebido nos volumes da safra 2023 (mas não refletiu no aumento dos reservatórios).

Tudo isto significou uma colheita mais tardia, que começou entre a semana de 13 a 20 de fevereiro –uma semana mais tarde que a safra anterior. Quanto ao Chardonnay, a colheita terminou em 25 de fevereiro, enquanto a do Pinot Noir terminou em 1 de março.

“Quebrada Seca mantém sua boa qualidade, sanidade e uma fruta em níveis excelentes; no entanto, o fator estiagem continua presente. Graças ao reservatório La Paloma, pudemos manter a irrigação com algumas restrições, o que nos permitiu seguir em frente sem maiores complicações. Temos a esperança de que o inverno 2023 será chuvoso –segundo os prognósticos de um El Niño forte–, sendo isto o que precisamos para continuar com a contribuição de vinhos do Limarí e de Quebrada Seca, pois, apesar de contarmos com o clima, solo, pessoas, insumos, entre outros, o recurso hídrico é o mais importante para conseguirmos ótimos resultados”, especificou Cristián Carrión, subgerente do vale do Limarí da Concha y Toro.



VALE DE CASABLANCA

O início da temporada apresentou uma primavera mais fresca, com maior teor de água no solo na maioria dos vinhedos em comparação com os últimos anos. Isto contribuiu para o bom desenvolvimento das plantas, abrindo espaço para um maior rendimento no vinhedo.

As temperaturas vivenciadas no fim de novembro contribuíram para a floração do Sauvignon Blanc, que é mais tardia. Janeiro e fevereiro foram meses que apresentaram temperaturas médias mais altas que a safra 2022, com uma menor humidade relativa, o que ocasionou uma maior luminosidade no vale. Em março as temperaturas baixaram e

apareceram as neblinas matinais que o caracterizam e que normalmente se apresentavam em fevereiro, gerando uma maturação mais lenta.

Fizemos a colheita com baixo teor de açúcar, portanto voltamos a ter um ano com vinhos de menor teor alcoólico, o que, para a equipe enológica, é muito atrativo, considerando os resultados obtidos e as preferências dos consumidores. Como resultado final, serão obtidos vinhos que se destacarão por uma ampla variedade de sabores e aromas, passando por tons minerais, florais e frutados, acompanhados de uma acidez bem equilibrada e um bom volume, frescor e densidade.

A VINDIMA EM CADA VALE



VALE DO MAIPO

A temporada 2023 começou com uma boa quantidade de água nos solos, devido a uma maior pluviometria invernal, o que refletiu em uma boa brotação, seguida de uma primavera fresca e seca que permitiu o desenvolvimento de boas copas.

O total de precipitações atingidas na temporada foi de 178,2 mm e 192,1 mm em Puente Alto e Buin, respectivamente, em comparação a 150 mm da temporada anterior.

Ao contrário da safra anterior, os meses de fevereiro e março apresentaram picos de temperatura que provocaram uma antecipação

no desenvolvimento e na maturação das uvas no vinhedo, resultante de um acúmulo térmico maior, de 1.967 graus-dia (setembro a março), comparado com a média de 1.810 dos últimos dez anos, antecipando a colheita em alguns vinhedos entre uma e duas semanas em relação à temporada passada; mas no caso do vinhedo El Mariscal, a colheita começou três dias mais tarde que em 2022.

Apesar de ser uma safra fortemente desafiadora devido às condições climáticas, os vinhos são muito expressivos, intensos e cheios de sabores e aromas.



VALE DO CACHAPOAL

No vinhedo Peumo, berço dos Carménère super premium e ultra premium da Concha y Toro, a safra 2023 foi muito positiva quanto ao rendimento, sanidade e qualidade das uvas. Apresentou diferenças climáticas em relação à safra 2022, o que abriu espaço para vinhos que oferecerão um perfil mais elegante, com muita fruta, pouca nota vegetal e muito agradáveis de beber.

As precipitações durante o ciclo 2022-2023 foram consideravelmente inferiores às da temporada anterior, com um total de 273 mm, concentrados principalmente em julho. Apesar disso, esta safra apresentou uma primavera mais fresca e ausência de precipitação entre janeiro e abril, o que levou a uma maturação mais lenta, mas permitiu o desenvolvimento da maturação completa da uva e com muito boa sanidade.

Considerando estas condições climáticas, a colheita atrasou dez dias em comparação com

o histórico; no entanto, a uva foi beneficiada. O acúmulo térmico foi de 2.230 graus-dia de setembro até o fim de abril, comparado com a média de 2.064 dos últimos seis anos. A colheita do Carménère começou durante a primeira semana de maio e terminou com Carmín de Peumo no dia 26 de maio, sexta-feira.

“Apesar de ter sido uma safra desafiadora quanto à quantidade de água e às temperaturas, os vinhos são muito bons e de grande concentração, destacando-se o Merlot, que mostra muito frescor e cor. Os Carménère, por sua vez, se apresentam com um perfil mais elegante, com muita fruta, baixa sensação vegetal, muito frescos. Vinhos que se deixarão tomar”, indicou Marcio Ramírez, enólogo-chefe no vale do Cachapoal, Carmín de Peumo e Terrunyo.

A VINDIMA EM CADA VALE



VALE DE COLCHAGUA

VINHEDO UCÚQUER

Neste lugar, próximo à desembocadura do rio Rapel no oceano Pacífico, as condições para o cultivo de variedades brancas são excepcionais, especialmente para o Sauvignon Blanc. Por esta razão, desde o começo Ucúquer é o vinhedo que dá origem às uvas para o Gran Reserva Sauvignon Blanc.

A temporada 2022-2023 pode ser classificada como de transição, entre o fim do fenômeno de La Niña e o começo de El Niño. As precipitações foram um pouco mais altas que o esperado para um ano normal na região, atingindo quase 500 mm concentrados quase totalmente no inverno, de forma que a temporada começou com muito boa humidade no solo. Em seguida, na primavera, se apresentaram temperaturas moderadas a frias, o que fez com que a brotação fosse um pouco mais lenta, mas uniforme, com as condições ótimas para o desenvolvimento de brotos, folhas e cachos.

O verão se caracterizou por uma luminosidade muito boa, ausência de neblina matinal (neblina típica no litoral central do Chile devido à baixa pressão atmosférica) e temperaturas relativamente altas, fatores que contribuiram para que a uva maturasse mais cedo, o que imprimiu um ritmo vertiginoso à equipe enológica para colher cada quadra em seu momento ótimo, para preservar a acidez natural e a expressão aromática típica do vinhedo Ucúquer.

“Definimos o corte do Gran Reserva Sauvignon Blanc 2023 alguns dias atrás e ele será engarrafado nas próximas semanas. Os grandes terroirs se caracterizam pela qualidade constante, de uma safra para a outra, apesar das flutuações climáticas. Considerando as altas temperaturas e a rápida evolução da maturação da uva, o Gran Reserva Sauvignon Blanc 2023 se caracteriza pela complexidade aromática, onde se misturam notas minerais, tropicais e cítricas, enquanto em boca sua textura suave e cremosa se

combina com uma acidez agradável, resultando em um vinho gostoso e persistente. Definitivamente, é um Sauvignon Blanc de alta gama, gastronômico e com um bom potencial de guarda, o que não é usual para esta variedade”, revelou Max Weinlaub, enólogo responsável pelo Gran Reserva Sauvignon Blanc.

VINHEDO VINEYARD

Enquanto isso, o vinhedo Palo Santo teve uma primavera mais fria, com um fim de verão mais quente que o esperado. Quanto às precipitações, foram de cerca de 250 mm que, apesar de terem continuado abaixo da média histórica do lugar, foram suficientes para o desenvolvimento correto do vinhedo. Além disso, houve plena disponibilidade de água para irrigação durante os períodos críticos de crescimento.

Em relação ao acúmulo térmico, este foi maior que o da safra anterior, principalmente por um maior acúmulo em março, que fez com que a colheita fosse um pouco antecipada; mas felizmente foi possível colher antes das primeiras chuvas, conseguindo uma maturação correta, sem problemas fitossanitários e de excelente qualidade.

Ainda resta um longo trabalho de vinificação para o Cabernet Sauvignon e o Malbec safra 2023 de Palo Santo; no entanto, percebe-se um potencial bastante favorável. Os vinhos têm muita complexidade na fruta, concentração e frescor. Tudo indica que será uma grande safra para o Gran Reserva Malbec e Cabernet Sauvignon.

A VINDIMA EM CADA VALE



VALE DO MAULE

A temporada no vale do Maule foi muito marcada por temperaturas máximas muito altas e, em alguns momentos, extremas. Isto ocorreu especialmente nos meses de dezembro, janeiro e fevereiro. Os vinhedos enfrentaram estas altas temperaturas e manifestaram esta condição em menores rendimentos.

As precipitações do inverno foram levemente superiores às dos outros anos. Conforme a região, houve entre 550 mm (San Clemente) e 350 mm (Cauquenes), com um evento de chuvas durante a colheita (30 mm). Isto permitiu, ainda que não sem problemas, manter as folhas “trabalhando” até as uvas serem colhidas, o que aconteceu mais cedo que em outros anos.

Apesar de um cenário adverso, a qualidade dos vinhedos e o manejo realizado nos solos e nas áreas onde as uvas estão contribuíram para que elas maturassem corretamente, com muito bons resultados quanto à qualidade. “Vamos obter vinhos com muito boa cor, grande expressão de fruta e, apesar do ano, frescor. Desta temporada se destaca a grande constância e, especialmente, a qualidade dos Cabernet Sauvignon em Cauquenes, dos Malbec em Péncahue e dos Merlot em San Clemente”, comentou Héctor Urzúa, enólogo da adega de vinificação no Maule.