



Informe Vendimia — Uruguay 2020

por Gabi Zimmer

Inglés — **Español**

gabizimmer.com

Informe Vendimia — Uruguay 2020

por Gabi Zimmer

Copyright © Informe Vendimia — Uruguay 2020 por Gabi Zimmer.
Todos los derechos reservados.

“Puedes hacer vino malo con buenas uvas, pero no puedes hacer buen vino con uvas malas.”

Dicho popular

Tabla de contenido

| | |
|---|----|
| Una vendimia excepcional | 5 |
| Observaciones importantes de la vendimia 2020 | 7 |
| La temporada de crecimiento | 8 |
| La vendimia | 13 |
| La vendimia 2020 en números | 16 |
| Producción de uva y área de viñedo en los últimos 10 años | 17 |
| Conclusiones | 19 |
| Bibliografía | 20 |
| Agradecimientos | 22 |
| Acerca de mí: Gabi Zimmer | 23 |

► Fiesta de la
Vendimia en
Bodega
Garzón



Una vendimia excepcional

Los expertos del vino en Uruguay coinciden en que ha sido una de las mejores vendimias en la historia de la vitivinicultura uruguaya. Algunos, inclusive, opinan que fue la mejor. La memoria del 2020 estará escrita, además, por otra realidad, la pandemia del COVID-19 que mantiene al mundo en un estado de alerta e incertidumbre. A pesar de esto, las condiciones en las que se desarrolló la vendimia 2020 indican que en tiempos venideros se podrá disfrutar de la excelente calidad de los vinos uruguayos de esta añada.

A pesar de los importantes cambios en la vitivinicultura uruguaya durante los últimos años, donde hubo enormes inversiones en nueva tecnología, en bodega y en viñedo, en formación, y más, continúa siendo el clima el determinante de la calidad y cantidad de la uva que se cosecha. En este informe se incluyen las principales características climáticas de la vendimia 2020, desde el comienzo de la brotación, en setiembre del 2019, hasta el fin de la cosecha de la mayoría de los viticultores a finales del mes de marzo del 2020. También,

encontrarán en este informe un análisis del impacto de esas características climáticas en los rendimientos y calidad de las uvas en este año bisiesto con respecto a otros años en Uruguay.

Este informe inaugura mi estudio anual de vendimias en Uruguay que tiene por objetivo brindar herramientas para comprender mejor los vinos de cada añada, con información y cifras que nos permitan conocer las características de ese período en particular. Mi libro sobre vinos uruguayos, que se publicará cuando un nuevo ciclo de la vid en Uruguay dé comienzo en este 2020, contará con un resumen de las principales observaciones de las vendimias anteriores.

Observaciones importantes de la vendimia 2020

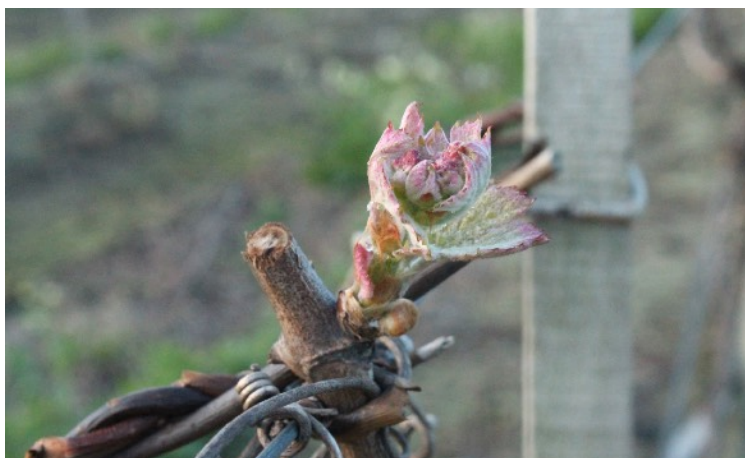
| | |
|---|---|
| 1 | Muy seca con prácticamente cero precipitaciones durante todo el período. |
| 2 | Período de cosecha más largo de lo habitual. La vendimia dio comienzo a finales de enero y se extendió hasta mediados de abril. |
| 3 | Perfecta sanidad de las uvas. |
| 4 | Temperaturas medias sin variaciones bruscas. |
| 5 | Días calurosos y noches frescas. Amplitud térmica promedio diaria en los meses de febrero y marzo de 12°C. |
| 6 | 92.924.166 kilos de uva cosechada proveniente de 160 empresas productoras registradas en INAVI (Instituto Nacional de Vitivinicultura). |
| 7 | 6.002 hectáreas de viñedo en Uruguay en el 2020. |
| 8 | 68% del total de fruta corresponde a 88 empresas ubicadas en el departamento de Canelones, la principal área de producción del país. |

La temporada de crecimiento

Durante los meses de setiembre y octubre, en el Hemisferio Sur, ocurre el brote de la vid. Mientras ocurre este proceso los brotes se hinchan, se abren y comienzan a emerger. Es crítico para la correcta maduración de las uvas tener una temporada de crecimiento con suficiente calor durante el día y sin heladas que puedan atacar a los brotes, ocasionando su desprendimiento de la planta. En esta etapa la viña necesita una temperatura media de aire, y también del suelo, superior a los 10 °C.

Es importante que la temperatura aumente progresivamente para que las plantas puedan también crecer de forma gradual. Esto afecta directamente al resultado final de la cosecha en donde se busca que las bayas de una misma vid, especialmente de una misma parcela, alcancen el nivel de maduración deseado al mismo tiempo. Estas características varían según las diferentes variedades de uvas y también por factores humanos como el momento de la poda en invierno, que los viticultores realizan teniendo en cuenta las particularidades de su cultivo. “Al invierno de 2019

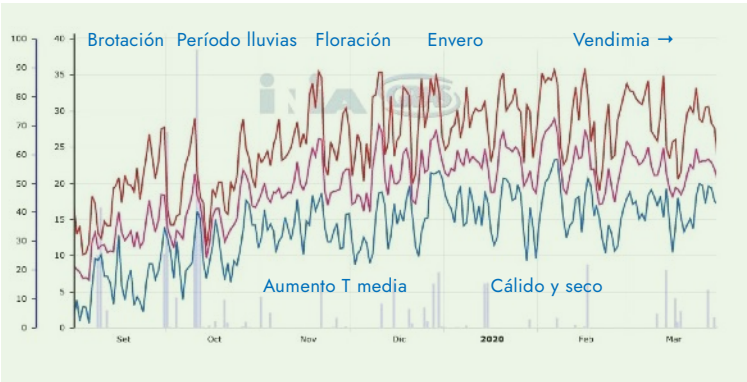
► Brotación en Bodega Casa Grande, Canelones, 30 de setiembre de 2019.



le costó un poco más de la cuenta pasarle la posta a la primavera, y es por ello que el ciclo pareció en ese momento iniciar con algo de retraso debido al frío al final de agosto y principios de setiembre” , explica Martín Viggiano, enólogo de [Bodega Cerro del Toro](#).

Según datos del INIA (Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria), las temperaturas medias promedio de cuatro zonas en la primera quincena de setiembre fueron de 13,4 °C y no se registraron más heladas meteorológicas que la del día 4 de setiembre en las estaciones agrometeorológicas de Las Brujas (región Centro Sur) y en Tacuarembó (región Centro Norte).

En la Figura 1 podemos ver las diferentes etapas de crecimiento y la vendimia, con sus correspondientes temperaturas medias, mínimas y máximas, y también las precipitaciones diarias. Se cree que el crecimiento lento promueve una buena y uniforme maduración de la uva. En climas templados y cálidos, la preocupación es que la acumulación de azúcar se adelante a otros procesos y que se dé como resultado un vino de menor calidad. En Uruguay el clima es cálido con influencia marítima (según la clasificación de Köppen y el modelo GST de temperatura de la estación de crecimiento) durante la temporada de crecimiento en esta vendimia, como puede observarse en la Figura 1, se dieron todas las condiciones para que las uvas maduraran en



► Figura 1.
T °C máx (rojo),
T °C media
(rosado), T °C
(verde oscuro),
y
precipitaciones
diarias en mm
(azul).

► Envero en un viñedo de tannat en Bodega Cerro Chapau, Rivera, 17 de enero de 2020.



condiciones óptimas, sin heladas meteorológicas significativas y con importantes lluvias durante el mes de octubre.

El envero (veraison en su término original en francés) es el comienzo de la maduración de las bayas de la vid, que en Uruguay ocurre a partir de mediados de diciembre. En esta etapa hay una pérdida de clorofila y un cambio en la coloración. En las variedades blancas el color verde se desvanece y aparecen los tonos amarillos. En las variedades tintas los polifenoles denominados antocianos comienzan a acumularse en la piel de las bayas. Esto lo podemos percibir visualmente en los colores violáceos que adquieren las uvas. El

aumento progresivo de la temperatura media al acercarse a los meses de cosecha y la constancia de dicha temperatura durante el período de maduración aseguraron condiciones óptimas durante el envero.

La vendimia

Las primeras uvas de la vendimia 2020, para vinos blancos y espumosos, fueron cosechadas a finales del mes de enero, mientras que las últimas uvas ingresadas a bodega, durante el mes de abril, fueron las correspondientes a la fruta para elaborar vinos de cosecha tardía. Casi toda la vendimia de las variedades tintas se desarrolló durante el mes de marzo. Fue una vendimia extensa en comparación con otros años y eso se debe a que las decisiones de cosecha no estuvieron influenciadas por la urgencia de cosechar antes de que ocurriesen inclemencias climáticas. Los viticultores pudieron tomar decisiones sin la presión del tiempo.

Según algunos expertos, el tamaño de las bayas es determinante en la calidad del vino y aseguran que el tamaño pequeño, según la variedad, da como resultado concentración de las características deseables. En años donde las lluvias son abundantes las uvas absorben agua, se diluyen compuestos aromáticos y azúcares, crecen en volumen, las pieles se hacen más finas, volviéndose más perceptibles a las fisuras y como consecuencia a las enfermedades.



► Vendimia de Sauvignon Blanc en Bodega Breستي, Montevideo, 15 de febrero de 2020.

Las tres principales enfermedades de la vid causadas por hongos son el Oidium (Powdery mildew), Peronospera (Downy mildew) y Botrytis (Grey rot). Las dos últimas se ven agravadas en ambientes húmedos causados por el exceso de lluvias, condiciones que los viticultores uruguayos conocen muy bien.

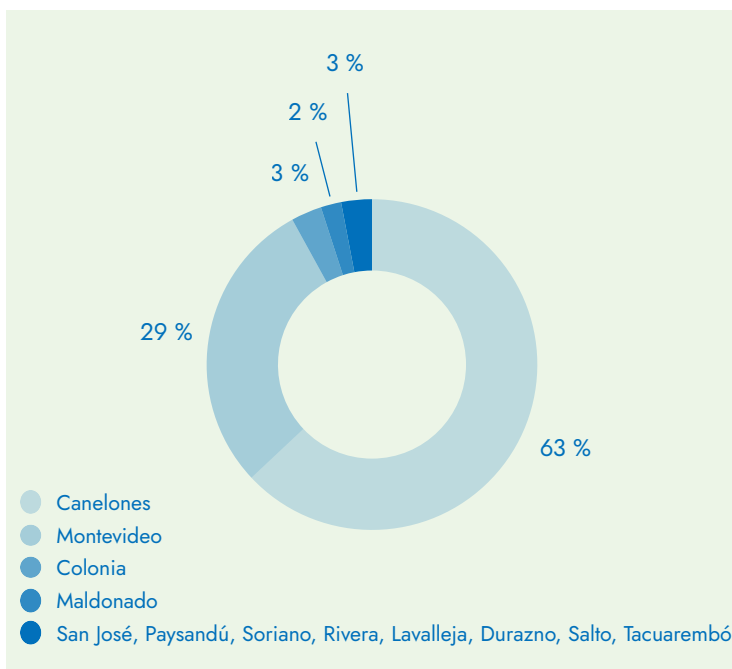
La escasez de precipitaciones durante el período de cosecha en Uruguay logró una “sanidad perfecta en todas las variedades de uvas” , según Daniel Pisano de [Pisano Family](#). Además, fue posible alcanzar los niveles de maduración deseados en todas las variedades ya que las temperaturas medias no tuvieron variaciones bruscas y los días fueron calurosos y las noches frescas, con un promedio

diario de amplitud térmica durante los meses de febrero y marzo de 12°C. Los niveles de alcohol son elevados y están en línea con un año seco y cálido. También, se prevén vinos, en el caso de los tintos, con una importante concentración de color y con buena estructura, características que dependen también de los estilos de vinos y las elecciones del enólogo al momento de la vinificación.

El trabajo de los productores continua luego de ingresada toda la uva a la bodega, en solitario durante este año, manteniendo las precauciones correspondientes de distanciamiento social debido a la pandemia. Se están generando muchas expectativas con respecto a los vinos de esta añada, no solo por su calidad, sino también por las anticipos que productores de vino han realizado sobre sus novedades, en un año en el que las condiciones fueron ideales para la innovación.

La vendimia 2020 en números

La vendimia 2020 tuvo como resultado 92.924.166 kilos de uva cosechada proveniente de 160 empresas productoras registradas en [INAVI](#). El 63% de ese total corresponde al registro de 88 empresas ubicadas en el departamento de Canelones, la principal zona de producción del país. Le sigue Montevideo con 29% del total. En el 2019 los datos fueron de menor cantidad de fruta con un total de 86.229.241 kilos provenientes de empresas nacionales.

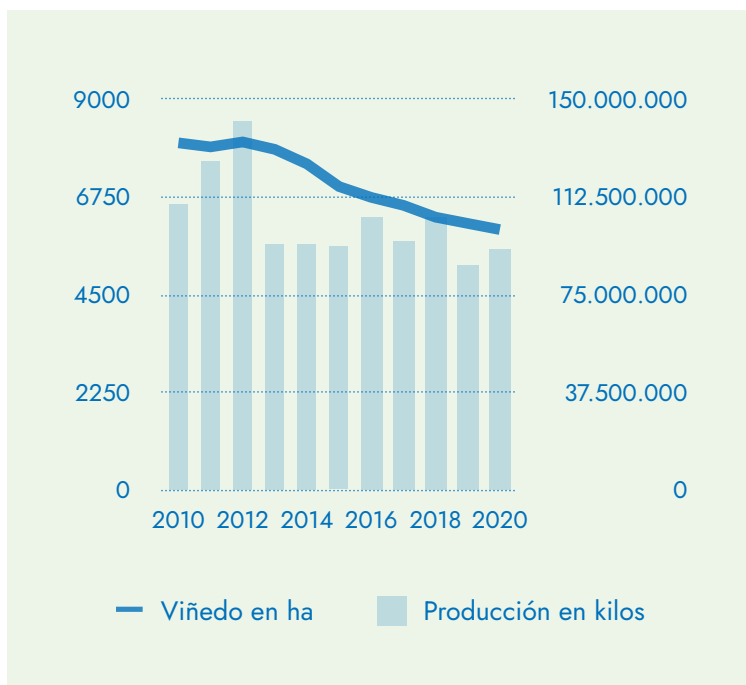


► Figura 2. Producción uruguaya de uva en kilos por departamento en la vendimia 2020.

Producción de uva y área de viñedo en los últimos 10 años

El área de viñedos en Uruguay continúa disminuyendo año tras año. Mientras que en 2019 los datos de viñedos registrados fueron de 6144 hectáreas, en 2020 las cifras son de 6002 hectáreas en todo Uruguay. Esto se debe a que las plantas viejas con bajos rendimientos y pobre calidad de uva están siendo reemplazadas por viñedos con mayor productividad y mejor calidad. No hay

► Figura 3.
Producción uruguaya de uvas en kilos y área de viñedo en hectáreas en los últimos 10 años.



diferenciación entre las hectáreas destinadas a la producción de vinos finos (VCP Vino de Calidad Preferente en Uruguay) y las correspondientes a los vinos de mesa, por lo que un análisis más preciso de estos datos sería infundado.

En los últimos años, gracias al trabajo de los técnicos de [INAVI](#), se ha llevado a cabo un mejor control del viñedo registrado y las cifras están cercanas a valores rigurosos.

Conclusiones

“La vendimia 2020 sin dudas pasará a la historia como una de las cosechas más memorables de la historia reciente de la vitivinicultura uruguaya”, opina Germán Bruzzone, enólogo de [Bodega Garzón](#). Mientras tanto, en la región Suroeste del país, Daniel Cis, enólogo de [Bodega Campotinto](#), comenta: “La vendimia 2020 nos regaló excelentes vinos, con buenos rendimientos en el viñedo y con uvas de una calidad excepcional.”

Esperamos vinos blancos con aromas pronunciados y sabores de fruta madura y fresca con acidez natural, como es habitual en Uruguay. Como se mencionó, se pronostica que los tintos tengan una concentración pronunciada de aromas y sabores de frutas maduras, colores profundos y un alto nivel de alcohol, todo de acuerdo con las técnicas de vinificación seleccionadas por los productores. Los vinos demostrarán sus características y potencial cuando estén listos para ser apreciados. Las condiciones, tal como se exponen en este informe, han sido ideales para obtener vinos de calidad excepcional.

Bibliografía

- Datos del INIA (Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria inia.uy) Los datos del INIA pertenecen a la estación meteorológica Las Brujas, Canelones, donde se encuentran la mayoría de las bodegas del país. Los datos de cada una de las regiones vinícolas pueden variar entre sí, especialmente la lluvia. Decidí usar solo la información de esta estación para no exceder la complejidad del análisis.

- Datos de INAVI (Instituto Nacional de Vitivinicultura) inavi.com.uy

- The Oxford Companion to Wine, Jancis Robinson, Oxford University Press.

- Terroir and Other Myths of Winegrowing, Mark. A. Matthews, University of California Press.

► Fiesta de la
Vendimia en
Bodega
Garzón



Agradecimientos

Gracias a Enól. Daniel Cis de Bodega Campotinto, Enól. Martín Viggiano de Bodega Cerro del Toro, Nicolás Bonino, Gerente de Marketing de Bodega Garzón y a Daniel Pisano, propietario de Pisano Family, por responder a mi solicitud de información sobre la cosecha 2020.

Gracias al Enól. Nicolás Monforte de Bodega Colorado Chico por sus aclaraciones a mis dudas sobre datos estadísticos e información institucional de INAVI y de la ANB (Asociación Nacional de Bodegueros de Uruguay).

Gracias a Karina Spremolla del departamento de Comunicación de INAVI por la información suministrada.

Gracias por la imagen de brotación a la Enól. Florencia De Maio de Bodega Casa Grande.



Acerca de mí: Gabi Zimmer

Ayudo a los productores a comunicar sobre la vitivinicultura uruguaya, su historia y sus vinos para generar contactos comerciales con compradores que conocen y valoran la calidad del vino uruguayo.

Para leer más sobre mí y mi trabajo ve a mi sitio web: gabizimmer.com

Suscribite para recibir mi newsletter!

También pueden seguirme en redes sociales:

Instagram [@gabizimmeruy](https://www.instagram.com/gabizimmeruy)

Twitter [@gabizimmeruy](https://twitter.com/gabizimmeruy)

Todo el contenido fue escrito por Gabi Zimmer

Diseño de template: Tania Malréchauffé