

Pésimos precios, excelente calidad

Lunes, 08 de Julio de 2013 - Id nota:162909

Medio : Revista del Campo
Sección : Reportaje
Valor publicitario estimado : \$7479000.-
Página : 4 y 5
Tamaño : 50 x 30

[Ver en formato web](#)

VENDIMIA 2013

PÉSIMOS PRECIOS, EXCELENTE CALIDAD

La sequía y bajas temperaturas alargaron la cosecha hasta fines de junio, lo que dio como resultado una calidad muy superior y un volumen más elevado a los del año pasado. Como contraparte, los precios cayeron a niveles no vistos desde los años 80, llegando incluso a \$70 por el kilo, en zonas del Maule.

EDUARDO MORAGA VÁSQUEZ

A fines de junio terminaron de cosecharse los últimos cuarteles de uva vinífera. Solo la amenaza de una inminente lluvia hizo apurar la parte final de la vendimia 2013, una de las más largas que se recuerden.

La frescura del otoño demoró la cosecha, mientras que la falta de lluvias permitió esperar la madurez de las bayas. La calidad, de hecho, es bastante superior a la del año pasado, una buena noticia en un momento complicado para la industria viñatera.

Los precios cayeron a niveles nunca vistos desde el auge exportador de los años 80. Si a eso se suma que los costos de los insumos y de la mano de obra están en sus máximos históricos, se entiende que los productores vean a 2013 con escalofríos.

Estos son los principales hitos de 2013, la vendimia más paradójica que se recuerde.

PRODUCCIÓN RÉCORD

“Todo indica que esta vendimia va a marcar un récord histórico en producción para Chile”, afirma un conocido corredor de vinos que prefiere el anonimato.

Según el comerciante, en la

industria se estima que este año debería llegarse a 1,3 mil millones de litros.

A eso hay que agregar que los stocks de vino guardado en las bodegas de las empresas vitivinícolas cerraron al alza por el menor dinamismo de las exportaciones durante 2012.

Detrás de este explosivo aumento de la producción, en parte, están los fenómenos climáticos y de desarrollo de las parras. Las plantas ya venían con una buena cantidad de yemas del ciclo anterior de producción y las condiciones ambientales permitieron que ese potencial se expresara.

El aumento productivo pasó, en la parte productiva, por racimos más pesados, con mayor número de bayas y de mayor diámetro. Todo indica que los volúmenes, en promedio, son 10% superiores por esa causa; obviamente con diferencias entre cepas y valles.

Sin embargo, también las decisiones de los productores apuntalaron el récord de este año. Los bajos precios han hecho que un número creciente de agricultores se esté pasando a 20 toneladas por hectárea, que generan vinos masivos, en vez de las tradicionales 10 toneladas por hectárea, destinadas a vinos

Mayor producción

La vendimia 2013 por valle.

- 1 Limarí:** Es el valle nortino que más se afectó con la sequía. Problemas de corrimientos llevaron abajo la producción. Quienes no enfrentaron dificultades de riego mostraron muy buenos desempeños en chardonnay y en pinot noir.
- 2 Aconcagua:** Baja de 5% en la producción de la zona costera. Cabernet sauvignon con alza superior al 10%, con calidad superior a la de 2012.
- 3 Casablanca:** Aumento productivo, retraso en la vendimia y lluvias primaverales generaron mayor presión de hongos, especialmente en sauvignon blanc. En términos cualitativos, dentro de la media de los últimos años.
- 4 Leyda:** En el límite; el año fresco está dando buenos pinot noir, pero algunos productores no llegaron a bayas con 10 grados brix, por lo que no entraron a vinificación.
- 5 Maipo:** Retraso de hasta dos semanas en la vendimia por las bajas temperaturas. 10% de aumento respecto de las proyecciones de producción. En la parte alta del valle, los cabernet sauvignon apuntan a ser más frescos que la vendimia anterior.
- 6 Cachapoal:** Para quienes trabajan apuntando a la alta calidad, este es un año que va de muy bueno a excelente. Las bajas temperaturas y la ausencia de lluvias otoñales permitieron esperar las uvas.
- 7 Colchagua:** Casi dos semanas de retraso en la vendimia, con un interesante potencial de calidad en los tintos de alta gama.
- 8 Curicó:** Retraso de dos semanas en la vendimia, con calidades superiores a las del año pasado.
- 9 Maule:** Mientras que los productores tuvieron un año muy bueno en términos de calidad, los precios estuvieron por el suelo.
- 10 Traiguén:** Buena sanidad de las parras. El chardonnay se cosechó en la última semana de abril y el pinot noir, en los primeros de mayo.



Colaboraron: Fernando Almeda (Miguel Torres), Francisco Baettig (Errázuriz), Samuel Barros (Casablanca), Felipe de Solminihac (Aquitania), Ricardo Gompertz (Ventisquero), François Massot (Calytra), Marcelo Retamal (De Martino), Rafael Tirado (Laberinto), Cristián Vallejo (Vik) y Javier Villarreal (Maycas).

EL MERCURIO

premium.

“Como en Chile no se paga muy diferente por calidad, al final los productores tienen que moverse hacia altos volúmenes si quieren sobrevivir”, afirma Rafael Tirado, de Laberinto Wines.

PRECIOS POR EL SUELO

Lección uno de economía: cuando la oferta es alta los precios tienden a bajar. Eso sucedió esta vendimia con la uva. Eso sí, en forma dramática.

Si los precios al comienzo de la vendimia eran bajos, con valores en torno a los \$150 por kilo de uva de nivel varietal, frente a los \$250 que se pagaron en 2012; después solo empeorarían.

En Maule se vieron precios de \$70 por kilo hacia el final de la cosecha.

Jugó en contra de los productores lo larga de la vendimia. Las bodegas se vieron atochadas por el retraso de los blancos, que terminaron juntándose con el inicio del procesamiento de las cepas tintas. Ese problema de elaboración hizo que las empresas viñateras desistieran de salir a comprar.

En tanto, los agricultores veían cómo sus uvas seguían colgadas de las parras, mientras que el invierno ya se hacía presente. Es por eso que algunos aceptaron precios como los \$70 por kilo, menos de la mitad de la línea de rentabilidad de un productor de alto volumen.

“Aunque estoy consciente de que el valor es bajo, hay que tener en cuenta que a este nivel de precios vamos a tener una salida rápida de las exportaciones, que han estado trancadas en los últimos años”, afirma un corredor de vinos.

Otros apuntan a que la baja en la producción que se espera en la próxima vendimia de Francia hará subir los precios del vino en los próximos meses.

Más allá de esos cálculos, que en todo caso favorecen a las empresas vitivinícolas, todo indica que 2013 será el año de peores resultados económicos para los agricultores en toda la historia moderna de la producción de vino en Chile.

No solo los precios de la materia prima, los insumos, cobrados en dólares y euros, subieron. Además, la escasez de mano de obra se hizo crítica.

De hecho, se habla ya de una crisis mayor entre los productores. Lo que provocaría la salida de varios de ellos y que otros se vuelquen a la hiperproductividad, con rendimientos sobre los 40.000 kilos por hectárea, sacando a Chile de los países que ofrecen vinos de buena calidad a un precio razonable.

“ En términos generales, esta es una vendimia de alta calidad. Destaco la calidad de la uva de Itata, que salió bastante buena. Y en la parte alta de Cachapoal también anduvimos bien”.

FRANÇOIS MASSOC,
ENÓLOGO CALYPTRA

ALTA CALIDAD

La gran paradoja de esta vendimia es que, mientras los precios de la uva estuvieron

“ Esta fue una vendimia tranquila-nerviosa. Tuvimos que esperar harto más que la anterior para cosechar, siempre con el riesgo de que nos pillara una lluvia invernal”.

FERNANDO ALMEDA,
ENÓLOGO DE MIGUEL TORRES

por los suelos, la calidad, en varios casos tocó el cielo.

“En toda mi trayectoria profesional, esta es la mejor calidad de uva que me ha

“ Esta fue una cosecha al límite, en la que el retraso generó dificultades en el procesamiento. Lo positivo es que fue más fresca, lo que aporta a la calidad. Destaco los pinot noir de esta vendimia”.

SAMUEL BARROS,
VITICULTOR DE SANTA CAROLINA

tocado ver”, afirma Cristián Vallejos, viticultor de viña Vik.

El otoño fresco y seco permitió esperar la madurez

“ En vinos de alta gama el resultado es muy bueno. Estoy contento con los cabernet sauvignon. Esta vendimia facilita lograr vinos más frescos, con buena acidez y menos alcohol”.

FRANCISCO BAETTIG,
ENÓLOGO DE ERAZURIZ

de las uvas hasta un nivel óptimo. Aunque hubo una presión a mayores volúmenes, quienes trabajaron bien la carga por parra pudieron

sacar vinos más frescos y elegantes, especialmente en tintos.

“Si yo tuviera el control de una viña grande, lo que hubiera hecho es sacar el stock de 2012 rápidamente, aunque lo vendiera más barato, para poder tener la mayor cantidad de 2013 en mi bodega. Claramente, la calidad de esta vendimia es superior a la anterior”, afirma François Massoc, enólogo de viña Calyptra.

En general, en los tintos se ve una tendencia a vinos de mayor frescura y menor alcohol. Incluso algunos ya hablan de 2013 como un año de vinos más elegantes.

Los principales lunares de esa situación se dan en los syrah y sauvignon blanc y carménère masivos. Dada la mayor producción de este año, hay una tendencia a que se pierda la concentración en los dos primeros y a que se presenten notas más herbales en el último. ■