

“Este año es más difícil que en otras vendimias pensar en el momento

justo de cosecha”, admite Noelia Orts, enóloga de la Viña Emiliana.

La profesional explica que ha cosechado algunos viñedos en Limari y Biobío. La semana pasada partió con algunos cuarteles de cabernet sauvignon en el Maipo. Le llama la atención la heterogeneidad que ve en la vendimia 2025.

“Estamos sintiendo el impacto del cambio climático, con eventos más extremos. Esta vendimia ha sido cálida, pero no es la que ha registrado mayores temperaturas en los últimos años. Aunque hemos tenido golpes de calor, también mínimas más bajas que lo usual en algunas semanas”, sostiene Orts.

Niveles de azúcar que no están alineados con la velocidad con que las bayas pierden acidez o la madurez que tienen las pieles obligan a estar atentos a los viticultores y enólogos. No hay recetas universales y cada valle y cepa siguen su propio ritmo.

“Esta vendimia va a ser *full* de cosecha por acidez, con mucho de probar las uvas en el campo, más que por usar otros parámetros. Me ha tocado ver casos de sauvignon blanc en que la acidez se ha desplomado en poco tiempo”, argumenta Eduardo Jordán, enólogo de Miguel Torres Chile.

Si la vendimia 2023 se caracterizó por ser muy rápida debido al calor veraniego –hay que recordar los incendios forestales de ese año– y la 2024 fue lenta y con baja producción, la actual apunta a ser heterogénea y a obligar a una mayor atención por parte de los hacedores de vinos, especialmente en las botellas de más alta gama.

Aunque en febrero ya se comenzaron a cosechar los primeros cuarteles de sauvignon blanc y pinot noir, especialmente de las uvas que se usan para los vinos base de espumantes, y todavía faltan un par de semanas para que ingresen los grandes volúmenes de la vendimia 2025, hay señales interesantes.

Lo más importante para los que se ganan la vida cultivando uvas es que



Viñedo de Pucalán, en la zona costera del valle de Aconcagua, a punto de ser cosechado, una semana antes que la vendimia pasada.

**PARTE VENDIMIA 2025:**

# Cosecha bajo las proyecciones

En una temporada cálida, el gran impacto corrió por parte de las temperaturas mínimas inferiores a lo usual a fines de noviembre e inicios de diciembre, las que generaron racimos más livianos. En el caso del sauvignon blanc se esperan bajas en torno al 20% del volumen estimado inicialmente.

EDUARDO MORAGA VÁSQUEZ



las parras están mostrando un menor potencial de producción respecto de lo proyectado al inicio de la temporada.

Las razones estarían en el impacto de la primavera 2023 en el potencial de racimos por parra y en la pri-

mavera 2024 en la cantidad de bayas por racimo.

Mientras que para los agricultores chilenos puede ser beneficioso pues ayudaría a sostener los precios a los que venden la uva, para las bodegas significa costos más altos en

momentos en que la industria enfrenta dificultades para vender.

**IMPACTO POR TEMPERATURAS MÍNIMAS**

Emily Faulconer, directora técnica de Viñedos Familia Chadwick,



Pinot Noir del valle de Casa Blanca la semana pasada.

explica que partió la cosecha a principios de febrero en algunos cuarteles cerca de la costa, pero que luego el avance ha sido tranquilo.

“En las tres últimas tres semanas hemos tenido una buena maduración. No es el caso de otros años en que tenemos olas de calor y las plantas se bloquean, veo un avance en la maduración”, sentencia Faulconer.

Aunque se temía que las altas temperaturas de enero fueran el anticipo de una vendimia 2025 acelerada, febrero trajo algo de calma. Si bien se siguió con la tónica de una temporada más calurosa que los promedios históricos, no llegó al extremo de la tórrida vendimia 2023.

A la enóloga sí le llama la atención la presencia de racimos más malos este año.

De hecho, hay señales claras de que el volumen de la vendimia 2025 debería ser menor a lo proyectado inicialmente. A inicios de la primavera, gracias a las lluvias invernales y la ausencia de heladas de gran magnitud, se pensó en un alza en la producción tras la escasa vendimia de 2024, en que solo se lograron generar 930 millones de litros, 15,6%



GENTILEZA VIÑA TERRANOBLE

Vendimia de chardonnay en San Clemente, Región del Maule.



GENTILEZA MIGUEL TORRES CHILE

Cosecha de pinot noir en Empedrado, Región del Maule, sería 20% inferior a lo proyectado.

“En Malleco fue una temporada sin heladas significativas. Es positivo pues venimos de tres años en que nos golpearon fuertemente la producción”.

**FELIPE DE SOLMINIHAC**  
 SOCIO VIÑA AQUITANIA

“En las última década hemos tenido que hacer frente a un clima más cálido”.

**GABRIEL MUSTAKIS**  
 ENÓLOGO, VSPT

“La caída drástica de las mínimas se dio justo en medio de la floración y cuaja de las parras en la mayoría del país”.

**GERARDO LEAL**  
 GERENTE DE PRODUCCIÓN VIÑA SANTA RITA

“En Limarí tuvimos un invierno con buena pluviometría, lo que normaliza el desarrollo de las vides y por ende de las uvas a cosechar”.

**HÉCTOR ROJAS**  
 VITICULTOR VIÑA TABALÍ

“No es el caso en otros años, en que hemos tenido olas de calor y las plantas se bloquean”.

**EMILY FAULCONER**  
 DIRECTORA TÉCNICA, VIÑEDOS FAMILIA CHADWICK

“Aunque hemos tenido golpes de calor, también tuvimos mínimas más bajas que lo usual en algunas semanas”.

**NOELIA ORTS**  
 ENÓLOGA, VIÑA EMILIANA

“En las decisiones de cosecha ha sido más importante mirar el pH que los grados brix”, sentencia Marcelo García, enólogo de Terranoble.

Gabriel Mustakis, enólogo de San Pedro Tarapacá, explica que a fines de marzo debería tener concluida la cosecha 2025. Recuerda que en algunos cuarteles comenzó a trabajar hasta tres semanas antes que la vendimia pasada.

“Aunque hay variaciones en cada vendimia, en las última década hemos tenido que hacer frente a un

clima más cálido. En nuestro caso, hemos hecho cambios en el manejo de los viñedos para adaptarnos a esa realidad, por ejemplo modificando los riegos, y lograr un buen balance en los vinos”, afirma Gabriel Mustakis.

Eso sí, al interior de las bodegas chilenas se vienen días complejos en lo que queda de marzo y comienzos de abril, porque el adelantamiento de la cosecha generará una alta presión en la capacidad de procesamiento.

## OJO CON LOS COSTOS

menos que el año anterior, lo que la convirtió en la más baja en casi una década y media.

Hasta el momento, las mayores bajas observadas están en el sauvignon blanc y en la tintorera, con caídas en torno al 20% respecto a lo proyectado. En el caso del cabernet sauvignon, chardonnay y carmenere, las bajas serían inferiores al 10%.

Gerardo Leal, gerente agrícola de la Viña Santa Rita, explica que la disminución en el potencial productivo se explica en parte por las bajas temperaturas mínimas de la última semana de noviembre y la primera de diciembre.

“No se trató de heladas bajo cero, por lo que pasaron desapercibidas inicialmente. De hecho, las máximas de esos días fueron altas. Sin embargo, la caída drástica de las mínimas se dio justo en medio de la floración y cuaja de las parras en la mayoría del país. Al sauvignon blanc le pegó más fuerte. En lugares como Ovalle, en el valle del Limarí, en que no se dio ese descenso tan abrupto de las temperaturas, no vemos impacto en la producción para esta vendimia”, afirma Leal.

Ese clima también habría impul-

No es un secreto en la agricultura chilena que el negocio viñatero atraviesa un complejo momento financiero, tanto para los proveedores de uva como para las empresas elaboradoras de vino.

De hecho, en el rubro se asume que los menores ingresos de los agricultores los años anteriores está impactando en el monto que invierten en fertilizantes, lo que termina repercutiendo en un menor potencial productivo. Otro punto importante es el alza del valor de la mano de obra para la vendimia. Si hasta antes de la pandemia se pagaba a los trabajadores cerca de \$20 a \$30 por kilo de uva cosechada, hoy el mínimo es \$50 por kilo. Desde la competencia con rubros frutícolas hasta el alza del sueldo mínimo impactan en esa variable.

“Los costos laborales han subido de tal manera que si antes el límite en el que se hacía viable cosechar mecánicamente era una producción de 12 mil kilos por hectárea, hoy está en torno a los 9 mil kilos por hectárea”, sostiene Eduardo Jordán, enólogo de Miguel Torres Chile.

sado una mayor carga de oidio en las parras para la presente vendimia.

La llegada de enero trajo altas temperaturas, lo que aceleró el desarrollo de las bayas y la toma de color.

Por ejemplo, en Apalta, en el valle de Colchagua, en enero se acumularon 366 grados día, frente al promedio histórico de 349 grados día para ese mes.

Sin embargo, en febrero en Apalta se acumularon 318 grados día frente al promedio histórico de 309.

Aunque fue un mes más cálido que lo usual, la cifra es menor que los 333 días grado que se sumaron en febrero de 2023.

Dadas las condiciones productivas de esta temporada, la pérdida de acidez de las bayas ha tendido a ser más rápida de lo usual respecto de la ganancia de azúcares.

Dependiendo de las circunstancias de cada campo, se esperan de una a dos semanas de adelantamiento de la cosecha chilena 2025 respecto de la del año pasado.