



DE MARTINO
EST. 1934

INFORME DE VENDIMIA 2021



ANÁLISIS GENERAL

Luego de dos cosechas consecutivas consideradas cálidas, Chile vuelve a tener una vendimia de temperaturas bajas, con condiciones similares al histórico año 2018 en términos de calidad. Es más, podríamos incluso estar frente a una añada que supere a aquella.

La temporada comienza con un invierno más lluvioso que en las últimas dos, revirtiendo en cierta medida la sequía que estaba sufriendo la zona central del país, principalmente. Aún así, las precipitaciones superaron sólo el promedio de la última década, pero no el de los últimos 30 años

La primavera presentó temperaturas más bajas que en los años anteriores, por lo que la brotación y la floración se presentaron más tardes atrasando en general los estados fenológicos de las

plantas. Cabe destacar que hubo heladas en distintos puntos del país, las que afectaron en diferente medida según la zona.

Durante el verano las temperaturas continuaron bajas, además de presentarse un evento de lluvias en enero en la zona central, situación que no ocurría hace más de 30 años. Las variedades que aún no llegaban a envero (cuando la uva comienza a tomar color) no presentaron mayores problemas, pero cepas como la Sauvignon Blanc se vieron más afectadas, lo que se tradujo en la necesidad de ralea racimos con problemas fitosanitarios para que solo llegaran uvas sanas a la bodega.

El otoño siguió la tendencia de temperaturas bajas y no registró lluvias hasta el término de nuestra vendimia, lo que permitió cosechar de acuerdo a la madurez ideal.



En plena vendimia vivimos la pérdida de **Giorgio de Martino** (1925 - 2021), segunda generación de la familia y uno de los pilares de la historia de nuestra bodega. En esta foto, el registro de su cumpleaños 96, el último que celebró junto a nosotros.



CLIMA

La temporada inició con lluvias mayores a las registradas en los últimos años, lo que ayudó significativamente a la brotación y al desarrollo de los primeros estados fenológicos de la vid. Durante la primavera las temperaturas fueron bajas, lo que atrasó la floración e impactó la cuaja, siendo un factor determinante en los rendimientos. Durante el verano hubo temperaturas máximas que, en promedio, fueron 3°C menores al año pasado, manteniendo la tendencia de bajas temperaturas. Un evento relevante para el Valle del Maipo fue la lluvia registrada durante el 29 de enero, que alertó a la viticultura del sector y obligó a hacer monitoreos exhaustivos, buscando posibles problemas fitosanitarios. No hubo lluvias de relevancia posteriores a la mencionada, lo que nos permitió cosechar en puntos precisos de madurez.

RESULTADOS

En Isla de Maipo los rendimientos fueron más bajos de los esperados. Esto se suma a otros factores, como la mayor cantidad de agua en el comienzo de la temporada en el suelo, y la madurez lenta y progresiva debido a las temperaturas bajas, que generaron acideces altas y alcoholes bajos. La falta de lluvia en estados de madurez cercanos a la cosecha de los tintos nos brindó una calidad general sin precedentes, especialmente en variedades tintas. **Podemos esperar vinos de gran balance y muy longevos, por las acideces altas que se presentan.**



CABERNET SAUVIGNON: La cosecha comenzó el 3 de marzo, seis días después que el año anterior. Se cosechó con grado alcohólico probable bajo, pero convencidos que el punto de madurez era el preciso. Colores muy intensos y violáceos debido a acides alta y taninos muy finos. **La Cancha** presenta un carácter muy sobresaliente en términos generales, principalmente por su textura en boca y su potencial de guarda.

CARMENERE: La cosecha comenzó el 5 de abril. Al igual que con el Cabernet Sauvignon, se cosechó con grado alcohólico probable bajo. Colores muy intensos y violáceos debido a acides alta y taninos muy finos. El perfil aromático será característico del Carmenere, pero debido al trabajo de viticultura, no predominarán las notas vegetales.

SEMILLÓN: La cosecha fue el 17 de marzo, ocho días después que la temporada anterior. La lluvia afectó, por lo que se necesitó hacer limpieza de racimos previo a la cosecha, haciendo que tuviéramos rendimientos más bajos. Las temperaturas bajas durante la madurez de la uva generaron un perfil aromático distinto a años anteriores, por lo que estaremos frente a un perfil distinto de **La Blanca**.

SAUVIGNON BLANC: La cosecha comenzó el 16 de febrero, prácticamente igual que el año pasado. La lluvia afectó, por lo que se necesitó hacer limpieza de racimos previo a la cosecha, lo que impactó en rendimientos más bajos. El año muestra claramente sus diferencias a años pasados, porque -a igual fecha de cosecha- el alcohol es significativamente más bajo. Aromáticamente también posee un perfil distinto.



CLIMA

En Itata y, especialmente en la zona de Guarilhue -donde está nuestro viñedo-, se presentó una temporada con un invierno levemente más lluvioso que el año anterior. Las temperaturas de la primavera fueron prácticamente iguales al año anterior, sin mayores problemas en las condiciones para la floración y la cuaja. El verano tuvo temperaturas bajo el año pasado, lo que generó fechas de cosecha posteriores a años anteriores. Las plantas llegaron en buen estado a la cosecha, condición que generalmente se relaciona a muy buena calidad.

RESULTADOS

CINSAULT: Buen color y acidez alta, la textura y los taninos son muy finos en **Viejas Tinajas** y algo más firmes en **Gallardía**.

MOSCATEL: Aromas no tan intensos y acideces no tan altas, como fue el general del país en uvas blancas. **Gallardía** tiene buen balance; la textura es la característica principal. **Viejas Tinajas** comienza su guarda con pieles, debemos esperar.





Giulia De Martino.



Marco Antonio De Martino y sus hijas.

VIÑEDOS VIEJOS

CACHAPOAL - LAS CRUCES

CLIMA

Una diferencia de 300 mm. de precipitaciones marcó a este año con respecto al anterior, cuando la sequía estaba influyendo bastante a las plantas de esta zona. Estas precipitaciones invernales ayudaron a tener buena brotación y un vigor moderado, que era necesario para el resto de la temporada. Verano con temperaturas más bajas que en los años pasados y afectado por una lluvia el 29 de enero, al igual que los otros sectores de la zona central. Afortunadamente no hubo consecuencias en el estado fitosanitario de la uva.

RESULTADOS

Este viñedo es una coplantación de Malbec con Carmenere, principalmente. Hay baja graduación alcohólica y alta acidez. Tanino muy fino. **No será un vino con un gran volumen, sino que un vino muy elegante.** La capacidad de guarda será muy importante en este vino, con una muy buena evolución con el tiempo.

MAULE - VIGNO

CLIMA

Invierno con precipitaciones de 435 mm., condición que ayuda bastante a la plantación de secano a terminar de buena forma la temporada. Luego de la brotación hubo una helada que perjudicó a bastantes viñedos del sector, incluyendo el nuestro, afectando un 23% de las plantas totales. El verano tuvo temperaturas superiores a la temporada anterior, nivelando el atraso generado por la primavera más fría. En este sector -y en plantaciones de secano, en general- la lluvia de enero favoreció enormemente el término de la madurez de la uva, con las plantas llegando en buen status hídrico al día de la cosecha.

RESULTADOS

Carignan de gran color y alta acidez. Tanino muy fino. No será un vino con un gran volumen, a diferencia de cosechas anteriores, sino que uno muy elegante. La capacidad de guarda será muy importante en este vino, el que tendrá una muy buena evolución con el tiempo.



ITATA - LAS OLVIDADAS

CLIMA

Como ya se mencionaba con anterioridad, en Itata hubo un invierno levemente más lluvioso, con temperaturas primaverales que fueron prácticamente iguales al año anterior. No se observaron mayores problemas en las condiciones para la floración y la cuaja. El verano tuvo temperaturas bajas, con una cosecha que para **Las Olvidadas** también resultó posterior al año anterior.

RESULTADOS

Las variedades País y San Francisco provenientes de este viñedo se vinificaron de forma distinta a años anteriores, fermentando los racimos completos, sin despalillar. El perfil es completamente distinto, aromas frutales y menos pimienta. Los taninos son marcados, pero menos rústicos que otros años.



CASABLANCA

CLIMA

Un evento muy relevante dentro de la temporada fue la lluvia del 29 de enero, que generó algunas complicaciones fitosanitarias. El manejo del viñedo fue muy importante para no tener problemas de oídio y/o de botrytis.

RESULTADOS

SAUVIGNON BLANC: Vino con graduación alcohólica más baja que otros años, con acidez alta. La uva que se cosechó fue un 25% en zona más costera a 22 km. de distancia de la costa y un 75% en una zona más al interior del valle, más cálida. Entre ambas generan un perfil bastante interesante en términos aromáticos dando una buena intensidad.

LIMARÍ

CLIMA

Primavera muy fría, que en el período de floración influyó bastante y generó corrimiento, que a la larga afectó el rendimiento. El 4 octubre hubo una helada que afectó a algunos viñedos del sector. Durante el verano las temperaturas fueron normales, pero la primavera fría generó un atraso en los estados fenológicos, que afectó a algunas variedades que necesitaban más tiempo para la madurez.

RESULTADOS

PINOT NOIR: Perfil fresco y austero en nariz. Acidez inicial muy alta, pero luego del fin de la fermentación maloláctica bajó a niveles ideales, mostrando que había una concentración alta de ácido málico en la uva. Se vinificó un porcentaje con racimo completo, que tiene una textura y aroma diferente al resto, principalmente con aromas menos frutales y taninos más marcados pero finos. El nivel de alcohol en el vino es similar a años anteriores.

Marco Antonio De Martino

Nicolas Pérez | Enólogo