



# VENDIMIA 2020

*Una vendimia diferente y llena de desafíos. Desde diez hasta casi 30 días en algunos viñedos, se han anticipado las fechas para comenzar con la actual vendimia. Las razones se deben principalmente a factores climáticos marcados por la sequía, las altas temperaturas y las heladas ocurridas en la primavera del 2019.*

La prolongada escasez hídrica que afecta a gran parte del país, y que en Curicó llega al 76% de déficit comparado a un año normal, más las fuertes heladas sucedidas entre septiembre y noviembre del año pasado, sumando también las altas temperaturas en meses que no se esperaban, afectaron en gran medida los niveles de rendimiento de ciertos viñedos, y, en consecuencia, el adelanto de la fecha estimada para la presente vendimia.

*“Está relacionado no sólo por las condiciones climáticas donde hay sequía, también por el aumento de temperaturas en meses como noviembre, considerado el más cálido de los últimos 110 años en la zona central, y también en enero que fue más caluroso de lo normal. Además, se presentaron heladas que tuvimos en septiembre, luego la de octubre que fue realmente potente, y algunas en noviembre en algunos sectores del Maule, las cuales*

*afectaron en forma significativa los rendimientos. Por lo tanto, hay zonas que tienen prácticamente un 50% menos de uva y muchas variedades en esos lugares se han adelantado. Claramente las fechas de cosecha no sólo se han iniciado antes por las temperaturas, de igual modo hay un efecto de adelanto por la menor cantidad de uva, lo que permite que la planta haga madurar la fruta más rápido”, asevera **Eduardo Jordán, Director Técnico y Enólogo de Miguel Torres Chile.***

Ante el actual escenario, el profesional indica que la acidez en la uva no ha bajado de manera significativa, lo cual es positivo para un año caluroso. “Estamos preocupados de no tener acumulación de azúcar demasiado altas, por lo tanto, grados de alcohol incendiados o demasiado altos, de modo que los vinos no se sientan tan pesados, pero estamos conformes con los resultados a la fecha. Observando las

condiciones climáticas habríamos esperado que las acideces fueran mucho más bajas. Estamos apostando por los balances y no por preferir factores por separado, más bien el equilibrio que se produce entre grado alcohólico, Ph y la acidez total y la mejor madurez fenólica que podamos alcanzar en cada lugar”, señala **Eduardo Jordán**

En comparación a la temporada 2019, el enólogo indica que **“las producciones caerán en forma importante, alrededor de un 20 a 25%, y en aquellos lugares donde las heladas afectaron más fuertemente han llegado al 50% ya con la cosecha realizada, sobre todo en variedades de brotación más temprana como son el Pinot Noir y Chardonnay”**.

Según Jordán, esta vendimia ha sido más bien complicada, porque los efectos del clima la han marcado notablemente, y la han hecho muy distinta a todas las que le ha tocado vivir, donde hay que ir mucho al campo y tener un feeling especial con cada zona. *“En lo personal me gustan los años más fríos, más frescos donde la madurez es más lenta y el trabajo se hace solo. En el caso de la actual cosecha y las condiciones en la que se ha dado nos obliga a estar mucho más presentes y a tener una sintonía fina con el viñedo”*, sostiene.

El Director Técnico y Enólogo de Miguel Torres Chile no considera que este sea un año malo, pues cada temporada tiene su lado positivo y una historia distinta que contar. **“Eso es lo especial y único de los vinos. Las recetas no sirven, cada cosecha te va cargando de conocimiento y desafíos. Un año, además, con el desafío de sacarlo adelante con la pandemia del COVID 19 que ha afectado a la mayoría del mundo, pero afortunadamente tenemos un tremendo equipo, el cual se ha dedicado a sacar su trabajo adelante con una dedicación especial y necesaria para esta vendimia 2020”**, finaliza.

## ACERCA DE MIGUEL TORRES CHILE

En 1979, la llegada de Familia Torres al valle de Curicó contribuyó a dinamizar la viticultura chilena, con el aporte de importantes innovaciones enológicas para esa época: rescate de variedades olvidadas, desarrollo de la agricultura ecológica y proyectos orientados al comercio justo. A 40 años desde su fundación, Miguel Torres Chile se ha consolidado como una de las bodegas de referencia en nuestro país, distinguida como ‘Viña del año 2018’ por la asociación Vinos de Chile. Con un equipo de más de 200 colaboradores, posee 400 hectáreas de viñedo, repartidos en ocho fundos en las regiones de Maule, Bío-Bío y Ñuble. Gracias a ello, elabora cerca de diez referencias de vino, además del pisco El Gobernador, productos que se comercializan en más de 115 países.

Miguel A. Torres, presidente de Familia Torres y 4ª generación, supo vislumbrar un enorme potencial en el remoto valle de Curicó, con excelentes condiciones de clima y suelo para elaborar vinos de gran calidad. Tras la compra de las primeras 100 hectáreas del viñedo Santa Digna (Maquehua-Curicó), la apuesta inicial fue aportar tecnología entonces innovadora en la escena vinícola chilena: depósitos de acero inoxidable y barricas de roble francés para la crianza de los vinos. Con ellas, se elaboraron las primeras añadas de Santa Digna, la línea de vinos más conocida de Miguel Torres Chile, hoy certificada como Fair Trade (Comercio Justo), y que comenzó a exportarse en 1981.

Así entonces, la continuidad del trabajo a la quinta generación de la Familia y la apuesta de Miguel Torres Maczassek por la agricultura orgánica, el comercio justo y la innovación, desde el respeto por la tradición, que se han transformado en los pilares fundacionales de la bodega, siendo uno de los principales aportes a la viticultura chilena la recuperación de variedades ancestrales como las cepas País y Carignan.

Contacto Miguel Torres Chile:

**Carolina Márquez Goycoolea**  
Comunicaciones Miguel Torres Chile  
cmarquez@migueltorres.cl  
www.migueltorres.cl