



7 abril 2024



Vendimia 2024: cuando la uva está lista para la cosecha

Texto, fotografías y video: Luis Casanova Valdés

A lo largo y ancho de la zona central del país, en medio de bellos paisajes, podemos ver cómo las viñas realizan la vendimia 2024, ocasión en que se recolecta la uva para la producción del vino. La región del Maule es conocida por tener uno de los mejores vinos del país, siendo exportados a diferentes países del mundo. Para conocer este importante proceso conversamos con Ignacio Mattas, Export Manager de la Viña Terra Noble. La ven-

dimia comienza una vez que el enólogo a cargo verifica que los grados brix de la fruta sean los adecuados, esto es, la cantidad de azúcar residual que contiene la baya para obtener un alcohol probable. Teniendo ese dato se define el día de la recolección de la uva.

El proceso de cosecha de las diferentes variedades se realiza de forma manual para proteger la inocuidad y calidad de la fruta, donde cada trabajador recolecta la uva en contenedores o bins. Posterior a la cosecha

viene el proceso de vinificación y producción de la fruta, donde pasa por distintos tipos de máquinas que separan el raquis, o rama de la fruta.

Después el producto pasa al proceso de fermentación con la guarda en contenedores como fudres, barricas, tinajas o "huevos" de concreto, dependiendo de la variedad. Allí se mantiene el vino por alrededor de un año y dos meses, terminando con la filtración y embotellado para la posterior venta. ●

