



# Informe Vendimia — Uruguay 2021

Español — Inglés

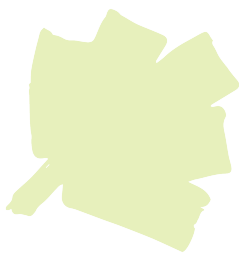
*Gabi Zimmer*

[gabizimmer.com](http://gabizimmer.com)

# Informe Vendimia — Uruguay 2021

por Gabi Zimmer

Copyright © Informe Vendimia — Uruguay 2021 por Gabi Zimmer.  
Todos los derechos reservados.



*“Todo arte es imitación de la naturaleza.”*

Séneca

# Tabla de contenido

Una vendimia de decisiones	5
Observaciones importantes de la vendimia 2021	7
Brotación, floración y cuajado de la vid	8
Envero y cosecha	14
La vendimia 2021 en números	16
Producción de uva y área de viñedo en los últimos 11 años	20
Conclusiones	22
Bibliografía	24
Agradecimientos	25
Acerca de mí: Gabi Zimmer	26



► Cosecha de tannat en Bodega Cerro del Toro, Piriápolis, Maldonado. 11 de marzo de 2021.

## Una vendimia de decisiones

Comenzaba la cosecha 2021 de uvas blancas en Uruguay durante los primeros días de febrero y llovía sin descanso. Las precipitaciones sucedieron con diferentes frecuencias e intensidades en las distintas regiones vitivinícolas del país. En algunas, inclusive, este panorama fue totalmente diferente, con precipitaciones muy aisladas y escasas. Los productores de vino coinciden en que fue un año en el que hubo que tomar decisiones en el momento adecuado. Los viticultores uruguayos no se alarman con las lluvias, gracias a sus años de experiencia de cultivar vid en Uruguay, lograron afinar los sentidos y la intuición, además, claro, de las herramientas tecnológicas cada vez más precisas que les facilitan la información necesaria para resolver incertidumbres.

Luego de esos días lluviosos al comenzar la vendimia, el agua paró, y con el comienzo de la cosecha de uvas tintas los días se volvieron propios del verano, con temperaturas agradables, con lluvias escasas y aisladas.

Una vendimia más que ocurre con las restricciones sanitarias impuestas por el gobierno uruguayo en respuesta a la pandemia del COVID-19. Con las fronteras cerradas, el número de casos activos elevado y con el comienzo de la vacunación a paso firme, los viticultores hicieron frente a la situación para literalmente cosechar los frutos de su trabajo.

Este informe continúa mi estudio anual de vendimias en Uruguay que comenzó en el 2020 y que tiene por objetivo principal brindar herramientas para comprender mejor los vinos de cada añada, con información y cifras que nos permitan conocer las características de ese período en particular. Mi libro sobre vinos uruguayos, “[Uruguay en Vinos: un recorrido por la historia y el terroir del vino uruguayo](#)”, cuenta con un resumen de las principales observaciones de las vendimias de los últimos diez años, además de información sobre regiones vitivinícolas, vinos y productores.

## Observaciones importantes de la vendimia 2021

1	Heladas agrometereológicas en el mes de setiembre en diferentes regiones vitivinícolas que afectaron brotes de vid.
2	Precipitaciones al inicio de la cosecha, principalmente en la región vitivinícola Océánica que comprende los departamentos de Maldonado y Rocha.
3	Período de cosecha normal. La fecha inicial decretada por INAVI fue el 17 de febrero de 2021 y se extendió hasta el 9 de abril de 2021, teniendo una duración total de 52 días.
4	Buena sanidad de las uvas.
5	Temperaturas medias estables.
6	5.991 hectáreas de viñedo en Uruguay en el 2021.
7	99.574.103 kilos de uva cosechada proveniente de 163 empresas productoras registradas en INAVI.
8	74.833.243,79 litros de vino uruguayo elaborado en la vendimia 2021.

## Brotación, floración y cuajado de la vid

Durante la etapa de brotación en el ciclo anual de la vid los pequeños brotes emergen de las yemas en primavera. En Uruguay este evento se desarrolla en setiembre al igual que en el resto de los países vitivinícolas del hemisferio sur en latitudes similares. Cuando este fenómeno ocurre significa que finalizó la época en la que la vid duerme durante los días más fríos del año. Las primeras señales del despertar se dan cuando la planta comienza a gotear agua desde los cortes de poda. La poda en Uruguay ocurre principalmente en el mes de julio. Las yemas que se dejaron en el invierno comienzan a hincharse en las semanas previas a la brotación, esto se puede apreciar en el viñedo con las primeras señales de verde en las plantas.

La brotación es más uniforme cuando el invierno ha sido frío pero sin heladas. El [INIA](#) (Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria) registró heladas agrometeorológicas en sus cinco estaciones oficiales durante los meses de setiembre y octubre. Los departamentos afectados fueron: Canelones,



► Heladas en  
Bodega Casa  
Grande,  
Canelones.



Colonia, Florida, Lavalleja, Maldonado, Montevideo, Paysandú y San José.

Las estaciones metereológicas del INIA están pensadas para la ganadería que es una de las principales industrias del país, por eso están ubicadas en zonas estratégicas para esta actividad y no para la viticultura que representa un porcentaje minoritario de la economía de Uruguay. Algunas bodegas con más recursos tecnológicos tienen sus propias estaciones metereológicas y utilizan esa información para la toma de decisiones internas.

Por lo tanto, me interesa aclarar que si bien la información utilizada es de estaciones meteorológicas de cercanía media a los viñedos (salvo Las Brujas y Salto en donde la cercanía es importante), mi base científica me indica que es acertado guiarse por datos veraces y estadísticos que acompañen a los testimonios de los viticultores. Lo primero lo podemos analizar y evaluar de forma objetiva, lo segundo aporta una capa de realismo y de visión subjetiva siempre importante para comprender el panorama de forma global.

A mediados de setiembre las heladas tardías quemaron muchos de los brotes que se desarrollaban en buen estado. Las heladas tardías de



► Heladas en el viñedo de Juan De Maio, Canelones.

primavera son especialmente perjudiciales para la vid porque afectan a las yemas que ya emergieron de la planta.

Este fenómeno agrometeorológico, impredecible y natural, afecta a los viticultores que debieron volver a planificar las condiciones en las que guiaron a las plantas para obtener los resultados que buscaban para la cosecha. El [INAVI](#) (Instituto Nacional de Vitivinicultura) comunicó que hubo 1489 ha de viñedo afectadas con pérdidas parciales.

Con respecto a las condiciones sanitarias, las bajas precipitaciones durante los períodos de brotación, floración y cuajado, favorecieron el buen desarrollo de las uvas sin problemas de enfermedades que pueden surgir durante esta etapa.

► Brotación en Bodega Cerro del Toro, Maldonado, floración en Bodega Sierra Oriental, Maldonado, y cuajado en Becasina, Rocha.



Estación	T media (°C)	T máxima (°C)	T mínima (°C)	Precipitación acumulada (mm)
Las Brujas	16,8	23,2	10,8	246,4
La Estanzuela	17,3	23,3	12,4	249,4
Salto Grande	20,5	27,3	12,7	381,6
Tacuarembó	19,1	24,5	13,1	362,2
Treinta y Tres	17,3	28,8	16,8	356,6

► Figura 1. Datos de las estaciones del INIA en el período setiembre a diciembre.

► Cosecha  
de tannat en  
Bodega  
Cerro del  
Toro,  
Piriápolis,  
Maldonado.  
11 de marzo  
de 2021.



## Envero y cosecha

Con el aumento de las temperaturas al llegar el verano las bayas de la vid atraviesan el envero (veraison en francés), que es el momento en el que comienzan a madurar y cambian de coloración. Las temperaturas en Uruguay durante el envero de este ciclo fueron favorables para la correcta maduración de las uvas.

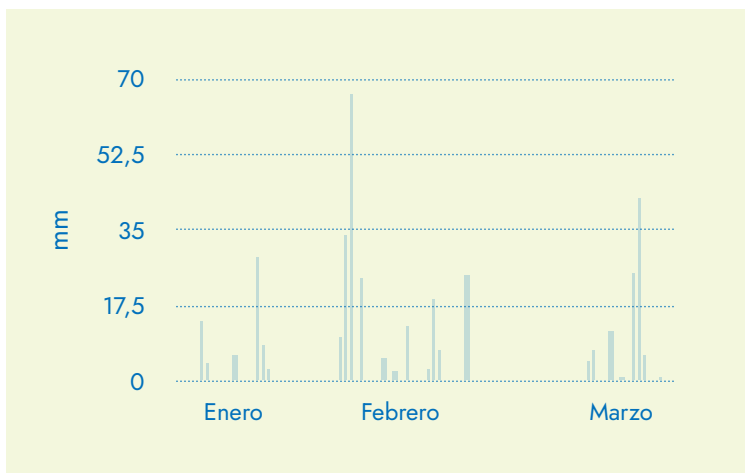
En enero de 2021 comenzaron a registrarse importantes precipitaciones en todo el país, en especial en la región vitivinícola Oceánica que incluye los departamentos de Maldonado y Rocha. La humedad favorece a los agentes causantes de podredumbre de racimos (*Botrytis* y Podredumbre Ácida). El INAVI inspeccionó viñedos en diferentes zonas del país encontrando focos de podredumbre esporádicos y de severidad baja.

La fecha inicial decretada por INAVI para el inicio de la cosecha fue el 17 de febrero de 2021 y la misma se extendió hasta el 9 de abril de 2021, teniendo una duración total de 52 días. Con respecto al estado sanitario durante la cosecha fue bueno en general. También el grado alcohólico probable fue normal.

► Figura 2.  
 Datos de las  
 estaciones  
 del INIA en  
 el período  
 enero a  
 marzo.

Estación	T media (°C)	T máxima (°C)	T mínima (°C)	Precipitación acumulada (mm)
Las Brujas	21,7	27,5	16,4	372,7
La Estanzuela	21,7	27,0	17,4	399,2
Salto Grande	24,3	30,4	16,9	270,0
Tacuarembó	22,5	28,2	16,8	493,1
Treinta y Tres	21,9	28,2	16,8	544,6

► Figura 3.  
 Precipitación  
 acumulada  
 durante los  
 meses de  
 enero a  
 marzo.  
 Datos de la  
 estación del  
 INIA en Las  
 Brujas.



## La vendimia 2021 en números

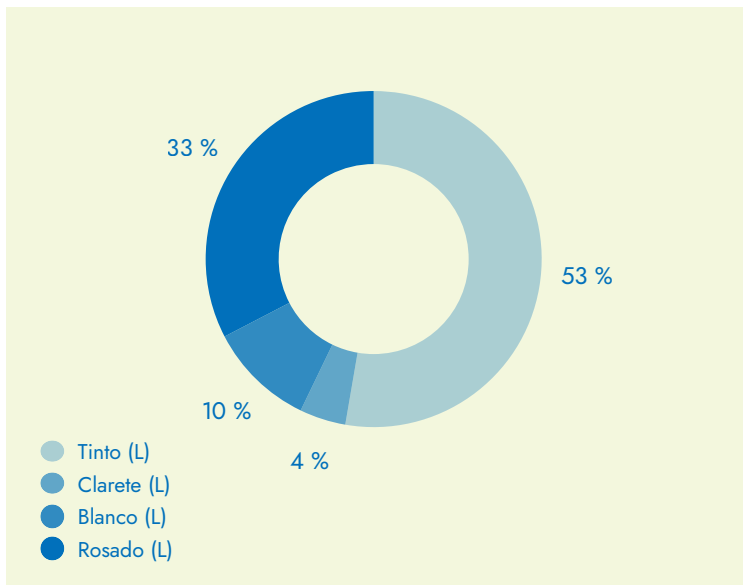
La vendimia 2021 tuvo como resultado 99.574.103 kilos de uva cosechada proveniente de 163 empresas productoras registradas en INAVI. Con respecto al estilo de vinificación y litros de vino elaborados en la vendimia 2021 (ver Figuras 4 y 5), podemos afirmar que Uruguay es un país productor de vinos tintos. Le sigue la producción de vinos rosados, aunque hay que tener en cuenta que la producción de vinos de mesa y vinos finos no se informan por separado en la actualidad.

El Clarete es un vino que se produce a partir de la mezcla de uvas blancas y tintas o de sus mostos. La fermentación se hace en presencia de los hollejos tintos y de forma parcial por lo que se obtiene un grado de alcohol bajo. También la maceración es corta y eso da como resultado el color pálido, semejante a un rosado. En Uruguay, la reglamentación de INAVI no permite utilizar el término “Clarete” para vinos VCP (Vino de Calidad Preferente).

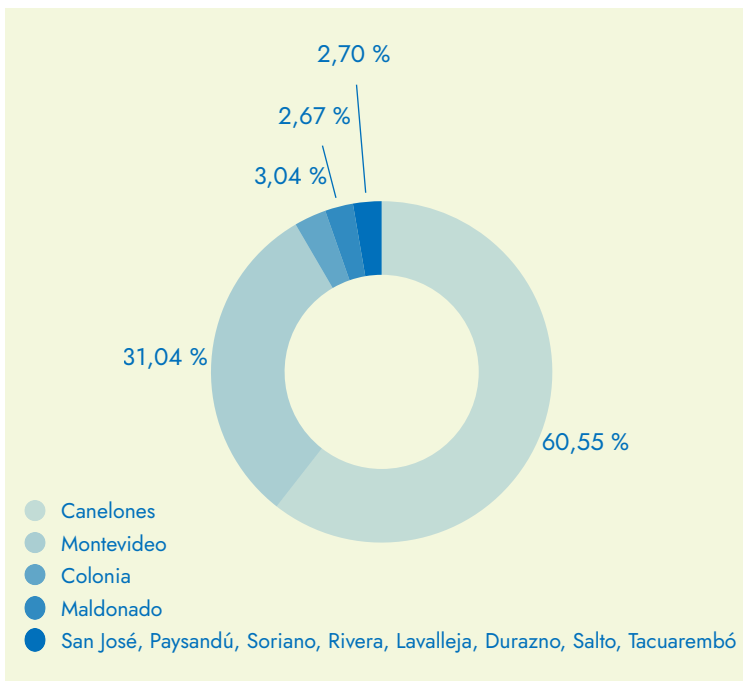


► Figura 4.  
Estilos y litros  
de vino  
elaborado por  
departamento.  
Datos de  
INAVI.

Departamento	Tinto (L)	Clarete (L)	Blanco (L)	Rosado (L)	Total (L)
Canelones	24438348	2713364,00	4528498,78	13630036,58	45310247,36
Montevideo	10899177,00	418230,00	2186174,31	9726709,65	23230290,96
Colonia	1614459,00	86100,00	149158,2	428555,00	2278272,2
Maldonado	1169433,62	0,00	597863,93	227900,72	1995198,27
Resto del país	1322017,00	108970,00	189277,4	398970,00	2019234,4
<b>Total</b>	<b>39443434,62</b>	<b>3326664</b>	<b>7650972,62</b>	<b>24412171,95</b>	<b>74833243,19</b>



► Figura 5. Estilos de vinos elaborados en Uruguay e incidencia en el total producido. Datos de INAVI.



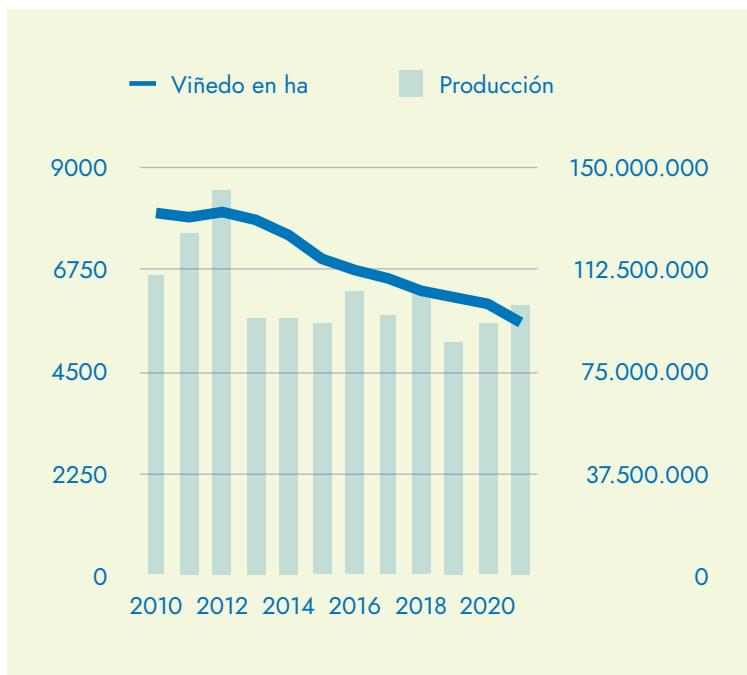
► Figura 6. Producción uruguaya de vino en litros por departamento en la vendimia 2021.

Al observar las cifras de la producción de vino en cada departamento podemos ver que más del 90% se desarrolla en la región Metropolitana que incluye los departamentos de Canelones, Montevideo y San José. Esta es la región vitivinícola uruguaya con más incidencia en la totalidad de producción, donde se concentra la mayoría de los productores uruguayos y la que tiene mayor extensión de viñedo.

Adicionalmente, se están desarrollando nuevos proyectos vitivinícolas en lugares donde antes no había viña, por ejemplo en zonas de Artigas, Lavalleja, Durazno, Tacuarembó, Rocha, Maldonado. Eso habla del interés de seguir explorando qué tiene para dar Uruguay en materia de vinos.

## Producción de uva y área de viñedo en los últimos 11 años

El área de viñedos en Uruguay continúa disminuyendo año tras año. Mientras que en 2020 los datos de viñedos registrados fueron de 6002 hectáreas, en 2021 las cifras son de 5991 hectáreas en todo Uruguay. Aún así los datos indican que se cosechó más uva, o al menos, que esa uva tuvo un mayor peso con respecto al pasado año.



► Figura 7. Producción uruguaya de uvas en kilos (a la derecha del gráfico) y área de viñedo en hectáreas (a la izquierda del gráfico) en los últimos 11 años.

► Cosecha de pinot noir en Becasina, Rocha. 16 de febrero de 2021.



## Conclusiones

Cada vez pierde más sentido para mí aquello de que una vendimia fue buena o no, ¿buena para quién? , ¿buena para qué?. Me cuestiono si acaso vale la pena catalogar algo, etiquetarlo y restringir su interpretación. Además, considero que hacer vino es un arte y que imitar lo que la naturaleza nos brinda año tras año es parte de resaltar aquellas virtudes y diferencias que nos hacen únicos.

Los resultados reales de las vendimias se perciben en los vinos y para eso debemos esperar. Sí podemos concluir que ha sido una vendimia de decisiones, de puesta a prueba de la respuesta rápida y consciente de los viticultores en cuanto a momentos de cosecha. También ha sido un período de la vid con pérdidas por las heladas que ocurrieron en el mes de setiembre en diferentes regiones vitivinícolas del país y que representaron daños de los brotes. Durante la maduración de las uvas los viticultores también tuvieron que estar atentos a la sanidad de las uvas por las excesivas lluvias al comienzo del año. Esperamos vinos blancos con concentración moderada y acidez natural. Se pronostica que los tintos tengan una concentración interesante de

aromas y sabores de frutas maduras, niveles de alcohol moderados a elevados, según los estilos de vinificación elegidos. Una vez más, los vinos demostrarán sus características y potencial cuando estén listos para ser apreciados. Las condiciones están dadas para que los vinos de la cosecha 2021 se destaquen por el conocimiento y experiencia de los productores al trabajar en vendimias con características que varían de un año a otro.

► Cosecha de pinot noir en Becasina, Rocha. 16 de febrero de 2021.



## Bibliografía

- Datos del INIA (Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria) [inia.uy](http://inia.uy)
- Datos de INAVI (Instituto Nacional de Vitivinicultura) [inavi.com.uy](http://inavi.com.uy)
- Robinson, J & Harding, J 2015, The Oxford Companion to Wine, 4th ed., Oxford University Press, Oxford.
- Evento virtual “[Directo del Viñedo. Vendimia 2021](#)” de la [Associação Brasileira de Enologia](#). Los representantes uruguayos, Presidente de INAVI Enól. Ricardo Cabrera y el Director Técnico de Bodega Bouza, Enól. Eduardo Boido, realizaron una presentación sobre las características de la vendimia 2021 en Uruguay.



## Agradecimientos

Gracias al Enól. Martín Viggiano de Bodega Cerro del Toro y Viggiano Vino Garage por compartir su informe interno sobre la cosecha.

Gracias al Enól. Nicolás Monforte de Bodega Colorado Chico y Proyecto Nakkal por la información suministrada sobre los datos de la vendimia 2021.

Gracias a la Enól. Florencia De Maio de Bodega Casa Grande por las imágenes de las heladas.

## Acerca de mí: Gabi Zimmer



Comunico sobre el vino uruguayo y ayudo a los productores de vino a contar su historia. Soy Sommelière Profesional, candidata al DipWSET del Instituto WSET de Londres y jurado internacional de vinos. En el 2021 publico mi libro sobre vinos uruguayos, "[Uruguay en Vinos: un recorrido por la historia y el terroir del vino uruguayo](#)".

A su vez, comienzo un emprendimiento denominado [Tinta](#), una agencia de marketing que tiene por misión transformar empresas vitivinícolas haciendo foco en el vínculo entre personas, naturaleza y vino.

Para leer más sobre mí y mi trabajo puedes acceder a mi sitio web: [gabizimmer.com](http://gabizimmer.com), y encontrarme en redes sociales con el usuario: [@gabizimmeruy](#)

Autora: Gabriela Zimmer  
Diseño editorial: Tania Malréchauffé

**Gabi  
Zimmer**

