



# WAKEFIELD

CLARE VALLEY

## RELATÓRIO DA SAFRA 2011



### COLHEITA 2011

A princípio, a temporada de crescimento de 2011 parecia ser uma de nossas melhores temporadas. Enquanto as chuvas de junho e julho de 2010 foram abaixo da média de longo prazo, as chuvas de agosto ficaram acima da média e em setembro as chuvas foram tão fortes que o Rio Wakefield ultrapassou seus bancos e inundou as áreas mais baixas ao seu redor. Mais chuvas vieram em dezembro e outra vez ocorreram inundações localizadas. Durante os meses de agosto e setembro a propriedade da família Taylor experimentou temperaturas máximas que ficaram 2.6°C abaixo da média, o que resultou num atraso de 2-3 semanas na germinação. De outubro até dezembro, as temperaturas seguiram moderadas e 1°C abaixo da média. Estas condições climáticas moderadas e as represas da propriedade da família Taylor cheias até a borda pareciam oferecer uma grande vantagem para nós, já que teríamos uma abundância de água durante os meses normalmente secos e quentes do verão. O começo do ano de 2011 foi mais quente do que a média, no entanto, não houve risco de um stress de calor demasiado para as vinhas. Fevereiro foi quente o suficiente, mas chuvoso outra vez, de modo que o começo da colheita foi adiado várias semanas até a primeira semana de março.

A colheita em nossa propriedade do Clare Valley começou no dia 4 de março de 2011 com a varietal Gewürztraminer no terreno "Old Lands". Até dia 31 de março, todas as variedades de uvas brancas já tinham sido colhidas. Começamos a colheita das primeiras variedades de uvas pretas no dia 30 de março, com a Shiraz no terreno "Eighty Acres". Nós colhemos as últimas uvas da safra de 2011 no dia 6 de maio.

As temperaturas moderadas e condições chuvosas continuaram durante a colheita, embora o mês de abril tenha sido mais quente e seco do que a média, o que deu uma chance para as últimas variedades amadurecerem antes das chuvas, que prenunciam a troca de estação e a chegada do inverno, que ocorreram no princípio de maio.

Apesar de já termos passado por condições climáticas adversas como secas, geadas e granizos no passado, ninguém poderia prever a vasta ocorrência de doenças nas uvas que afetaram não só os produtores e cultivadores do Clare Valley, mas também a maior parte das regiões no sudeste da Austrália. Isto resultou na decisão de não se colher as frutas para preservar os standards de qualidade.



### SAFRA 2011

O total de uvas levadas para a vinícola da família Taylor durante a colheita de 2011 foi de 3.441 toneladas, com 1.439 toneladas vindo da propriedade da família e o restante de nossos cultivadores associados. Isto foi aproximadamente 40% menos do que o esperado, principalmente por causa da ocorrência da doença nas uvas e das condições chuvosas extremamente raras. As últimas variedades de uvas pretas a amadurecerem foram as mais afetadas por estas condições adversas e, dentro delas, a Shiraz foi a mais afetada. Somente frutas limpas e de boa qualidade foram colhidas e trazidas para a vinícola, portanto o volume de uvas processadas foi reduzido. As variedades de uvas brancas em geral saíram-se melhor, embora o volume de Chardonnay tenha sido menor do que o esperado. A maior parte das variedades de uva branca foi prensada com o grão inteiro, usando a delicada prensa French Pera na nova adega Jaraman.

Em nossa constante busca para aumentar qualidade, este ano nós experimentamos um novo método para melhorar a preservação das características das frutas no primeiro ponto de contato com a vinícola: o tonel que recebe as uvas. A proposta é encontrar uma maneira de "cobrir" e proteger as uvas com um gás inerte mais pesado do que o oxigênio, o que então reduz a oxidação e aumenta a expressão da cor e do aroma. Para isso, nós empregamos o uso de dióxido de carbono líquido. A teoria é parecida com a prática adotada por muitos restaurantes e bares de vinho finos, que utilizam máquinas especiais que deixam um gás inerte "flutuando" acima do vinho depois de aberto para manter-lo fresco. Os resultados iniciais deste experimento são muito animadores, de modo que pretendemos ampliar esta prática na safra de 2012.

Todos os nossos vinhos brancos já completaram o processo de fermentação e os estilos não envelhecidos já estão chegando no mercado. Tanto o Riesling quanto o Pinot Gris parecem particularmente excepcionais. Das nossas variedades de vinho tinto, o Pinot Noir e o Cabernet Sauvignon parecem bastante promissores, baseando-se nas primeiras avaliações de prova após a colheita. Apesar do pessimismo acerca desta safra e devido ao fato de termos somente colhido frutas que alcançaram nossos altos padrões de qualidade, nós estamos bastante contentes com a qualidade geral dos vinhos. Por outro lado, logicamente, nós simplesmente temos menos do que gostaríamos de ter.

 Mitchell Taylor

### WEATHER DATA FOR SEASON 2010 / 2011

Auburn Vineyard	Dormant			Budburst		Fruit development				Harvest		
	May-10	Jun-10	Jul-10	Aug-10	Sep-10	Oct-10	Nov-10	Dec-10	Jan-11	Feb-11	Mar-11	Apr-11
Monthly Rainfall (mm)	67.0	34.0	28.2	93.4	95.4	60.6	29.6	99.4	9.8	50.8	75.8	11.0
YTD Rainfall (mm)	67.0	101.0	129.2	222.6	318.0	378.6	408.2	507.6	517.4	568.2	644.0	655.0
Av. Daily Max (°C)	18.0	13.5	13.2	12.3	14.5	20.1	23.0	26.2	32.0	29.8	23.7	21.8
Max Temp (°C)	24.7	16.6	16.3	18.0	18.8	27.9	34.1	40.4	42.1	42.1	33.7	29.2
Lowest Maximum (°C)	12.8	9.5	10.2	8.3	10.9	10.8	12.7	15.8	20.4	19.2	15.1	13.5
Av Daily Min (°C)	6.8	4.8	3.6	5.2	5.9	7.2	9.7	12.4	14.8	15.8	12.5	8.5
Min Temp (°C)	0.7	-0.7	-1.0	-0.6	-0.4	1.2	1.6	6.8	6.3	7.5	4.4	2.8
Highest Minimum (°C)	15.2	10.9	8.6	8.1	10.7	13.3	20.6	22.4	24.8	25.9	20.6	14.5
										Mean January Temperature	23.4	