

Reporte de Cosecha 2015

ALTOS LAS HORMIGAS

'La Primera Vendimia de Almendra'

La vendimia, como todos saben, es una época loca, porque es el momento, como ningún otro, que va a definir la añada. Elecciones cruciales y dramáticas se hacen, hay mucho en juego y el timing puede determinar la gloria como la ruina. Aquí, creemos mucho en el trabajo en equipo, así que por favor conozcan nuestro nuevo miembro – Almendra.

Determinar la fecha de cosecha en 2015 fue muy importante más que nunca, y acá vamos a ver por qué. Esa fecha siempre permite al concepto de origen de expresarse o de desaparecer; aun así, en Mendoza, los viñedos calcáreos de altitud elevada poseen un carácter especial y ese carácter está sostenido por un hilo muy delgado. A pesar del clima más fresco y de las noches frías, las temperaturas de día pueden llegar a los 30°C y el proceso de maduración se acelera de tal manera que solo un par de días hace toda la diferencia.

La cosecha 2015 se puede definir cómo casi bipolar. Noviembre, diciembre y enero fueron muy cálidos, lo cual aceleró el proceso de maduración de la uva. Temperaturas altas y una maduración rápida pueden disminuir dramáticamente el nivel de acidez natural en la fruta, ya que sube la cantidad de azúcar. El sentido común diría de esperar, pero decidimos de cosechar 15 días antes del año pasado lo cual ya era temprano para los estándares Mendocinos. A pesar de nuestra preocupación, Almendra disfrutó los meses de primavera y verano buscando por un lugar soleado en el viñedo o en la puerta de la bodega para hacerse una siestita.

Tomamos un gran riesgo y tuvimos suerte aprovechando una ventana de oportunidad mediados de febrero y el 23 de marzo, para cosechar todo el Malbec hasta los de elevada altitud, climas fríos y suelos vigorosos. Tal como Almendra, no trabajamos según un calendario, nuestro enólogo Leo Erazo ve la vendimia como un proyecto humano que requiere de él y de Almendra para recorrer cada cuartel de viñedo, de ser franco con la vid, hilera por hilera y asegurarse que la cosecha empieza en el momento justo de la madurez de la uva – cuando la armonía se encuentra entre la acidez, los taninos y el azúcar.

Fue una cosecha muy acelerada igualmente para Almendra que le encantaron esos días largos e intensos de recorrer los viñedos, mirando a Leo probar y analizar la uva, tanto como la tarea extenuante de cosechar la viña entre periodos de mal tiempo. Ya se está preparando para el 2016. En Altos Las Hormigas tomamos riesgos que creemos valen la pena, para mostrar que Mendoza tiene una dimensión fresca y mineral. Tenemos fe en que esa complejidad llevara al Malbec Argentino al próximo nivel.

