



**ALTOS**  
LAS HORMIGAS

## Reporte de Cosecha 2016 | Una vendimia memorable

Textos de Leonardo Erazo, Enólogo de Altos Las Hormigas

En el vino siempre hay años que son recordados. En Mendoza el 2016 va a ser uno ellos, no hay duda, y muy recordado.

La 2016 fue una cosecha definida principalmente por temperaturas medias mucho menores, lo que significa un año fresco. Esto sucede poco frecuentemente en las condiciones climáticas de Mendoza, dominada por el sol, la luz y normalmente elevadas temperaturas durante el verano.



En lo personal, no recuerdo una cosecha más mentalmente fatigante. La incertidumbre y la lucha constante con el deseo por cosechar... observar cómo paulatinamente los días iban pasando y la uva seguía su proceso muy lentamente, tan lentamente como nunca lo habíamos visto. El deseo de cosechar para lograr el frescor, evitando lo dulce y la mermelada, nos enseñó hace ya 3 años a estar encima de la viña y no perder ese instante dorado de cosechar con el balance que nos gusta. El deseo de evitar ese "tanino jugoso-goloso", el deseo de evitar eso que muchos buscan para buscar esa otra cara distinta del Malbec; esa cara que de hecho, quizás, no es del Malbec sino esa cara pintada por el lugar, por Mendoza en el Malbec.

Ese ideal de buscar la identidad que atraviesa la variedad, que la atraviesa por la mitad, saliendo de ella pero con una particularidad única. Es la búsqueda del origen, la búsqueda de Altamira, la búsqueda de Gualtallary, la búsqueda de esa tierra argentina, de ese macizo andino y de esa brisa cordillerana, la



búsqueda de esas geologías que hablan de otros tiempos, de calcáreos que hablan de otro mundo, en este mundo sólo imaginable.



El año, 2016, de la tensa espera... la tensa espera esperando por lo tenso. Esa tensión que es la energía del vino, esa tensión que acompaña su columna vertebral.

La gran pregunta que surgió esta vendimia es ¿cómo no ser presa de uno mismo?, ¿cómo lograr liberarse de lo que uno mismo crea? Si nos liberamos de los preconceptos, nos liberamos de lo que otros piensan debemos hacer, nos hacemos seguros y grandes, pero ¿cómo nos liberamos de nosotros? Como liberarnos de lo que nosotros mismos creamos de nosotros mismos. Al mismo tiempo, está el cómo nos adaptamos a los que nos rodea, a lo que nos desafía, también como evolucionamos, aprendemos, nos equivocamos, tropezamos y como también nos reaseguramos en esas ideas que abrazamos como filosofías de vida quienes vivimos del vino, respiramos vino, y nos emborrachamos en vino.

Yo que creo en el frescor, me gusta la acidez, me gustan esos taninos de grano fino, esos taninos que la sobremadurez gusta tanto de privarnos. A mí que me gustan los vinos largos, eternos y etéreos, que flotan sobre el paladar, expresivos. A mí que me gusta cosechar temprano para evitar la dulzura, la gordura y todo lo ancho, tuve que esperar, y esa es la espera que fue muy tensa. La incertidumbre juega con la serenidad mental. Nos comimos las uñas, nos tuvimos que ir de Mendoza en nuestras cabezas, tuvimos que caminar como nunca lo habíamos hecho, y eso que caminamos mucho!





**ALTOS**  
LAS HORMIGAS

Reporte de Cosecha 2016 | Una vendimia memorable



Y tuvimos que caminar no sólo para probar uva; tuvimos que caminar para respirar hondo, para traer aire puro y fresco adentro nuestro. Para lograr la calma y la paciencia. Tuvimos que sacarnos todo lo que habíamos aprendido, todas esas seguridades, tuvimos que ser muy humildes y reconocer que nuestro único rol es seguir y observar la voluntad de cosas mucho más grandes que nosotros.

Esta vendimia tuvimos que de alguna manera dejar nuestra arrogancia humana completamente de lado y apelar a nuestro instinto animal como parte de este lugar, de escuchar y de leer sus señales. Y repito: Instinto. Una vendimia que nos llevó a exprimir el sentimiento de tripa, de eso muy adentro de uno mismo, una vendimia que nos ayudó nuevamente a aprender a escuchar.

Nos fuimos de Mendoza en nuestras cabezas y abrimos el corazón a experiencias pasadas atesoradas, a una vendimia que podríamos haber vivido en Europa... y tuvimos que agarrarnos de experiencias pasadas, de caminos alguna vez recorridos cuando la paciencia parecía traicionarnos. Fue lo alguna vez visto, caminado y sentido en otros lugares que vino a calmar nuestros nervios.





En esta vendimia aprendimos de una vez que debemos escuchar, aprendimos de una vez que somos parte del flujo y de este movimiento, y que no podemos pretender ser más poderosos, porque no lo somos. En esta vendimia aprendimos de una vez que hay que ser humildes, y que nuestro mejor rol es reaccionar con nuestra humanidad a cada propuesta de la naturaleza, aprendimos una vez más que como viticultores y enólogos nuestro actuar es con la naturaleza para ayudarla a expresarse en nuestra humilde copa de vino, y no es nuestro rol forzarla para expresarnos a nosotros mismos con arrogancia.

En nuestro concepto, lo que mucha gente nunca ha entendido es precisamente que borrar al enólogo no es hacerlo desaparecer, sino que es hacerlo partícipe de este conjunto de condiciones, donde no es el protagonista. Es una elección personal entre dos filosofías opuestas. Una es: observamos y escuchamos afuera y hacemos. La otra es: observamos y escuchamos adentro y hacemos. La segunda es un reflejo narcisista de nosotros mismos como hacedores, la primera nuestra capacidad de sacarnos el ego para mostrar eso que está afuera, que es más fuerte que nosotros mismos, poder expresar todo eso que está afuera en una copa.



Finalmente el 2016 es un año para quienes apreciamos el frescor, el alcohol bajo y la acidez natural. Para quienes apreciamos destacar las especias y los taninos largos de grano fino. Para quienes apreciamos esos vinos Malbec que sin darnos cuenta llenan nuestra mesa de botellas vacías. Para quienes apreciamos este estilo, el 2016 fue sin duda un lindo año.