



Después del gran desafío que representó la cosecha 2016, en la 2017 recuperamos un patrón un poco más “normal” (si se puede usar esa palabra en vitivinicultura!) en el periodo de vendimia. La transición climática del “Niño” a la “Niña” subió las temperaturas con olas de calor durante el mes de Enero, por lo que pusimos en práctica nuestra filosofía de **cosecha temprana** comenzando el **15 de febrero** a recolectar uvas Malbec para nuestro Clásico de Luján de Cuyo. Recordemos que el inicio de la cosecha 2016 se tuvo que postergar para Marzo...

El 22 de Febrero comenzó la cosecha de las uvas Bonarda, también en nuestra finca de Luján de Cuyo. La logística de cosecha en esta finca se dio en tiempos casi perfectos. El clima fue muy favorable, sin influencia de tormentas de granizo o heladas; sólo una lluvia obligó a posponer la cosecha al día siguiente. El rendimiento de la Bonarda fue menor en volumen, pero con una calidad y sanidad óptimas.

En el Valle de Uco, la cosecha de Malbec comenzó el 24 de Febrero (Sí! **Cosechamos Malbec del Valle de Uco en Febrero!!**). Empezamos en Gualtallary, para continuar en Altamira y otras zonas seleccionadas. El clima en el Valle de Uco también acompañó la vendimia con sol, calor y escasas lluvias, por lo que se obtuvieron uvas de muy buena sanidad.



La característica general de la cosecha fueron los **rendimientos bajos**, por lo que se espera que la 2017 sea un 30% menor en volumen al estándar. Viniendo de una cosecha 2016 en la que la merma llegó al 50%, es una buena noticia!

El problema con los rendimientos es que, aunque el clima durante la cosecha fue muy bueno, los meses previos no fueron tan favorables. El invierno de 2016 fue frío y la primavera trajo heladas que afectaron la brotación. Estas heladas inesperadas y algunos vientos fuertes provocaron problemas en el cuaje, por lo que menos cantidad de flores se convirtieron en granos, y esto derivó en racimos cortos y con menos uvas.

Al ser de los primeros productores en terminar la cosecha, podemos adelantar que los bajos rendimientos en todo Mendoza acentuaron la calidad de las uvas, que presentan mayor concentración y sabor. La 2017 será una cosecha para buscar y atesorar, ya que habrá menos botellas disponibles y de **gran calidad**.



A veces nos gusta pensar que la Vendimia es un poco como el **Circo Romano**... uno sabe cómo entra pero no sabe cómo sale. Las sorpresas inesperadas, los cambios de la noche a la mañana, sean por incidentes climáticos como por cuestiones económicas, están a la orden del día. Uno se prepara con anticipación para salir lo más airoso posible de la contienda: empezamos a cosechar antes que nadie, lo que nos da acceso a las uvas de mayor calidad; estudiamos minuciosamente cada terroir para conocerlos profundamente y saber qué calidad de uva nos pueden dar. Pero sabemos que hay que dar pelea para conseguir las mejores uvas, especialmente en un año donde los valores son iguales o mayores que en Europa. La inflación, el delicado equilibrio de la demanda y la oferta, la variabilidad de los precios (que en una cosecha son monedas y en otra son lingotes de oro) terminan poniendo a la cosecha en un contexto de gran inestabilidad, y a los profesionales que la viven día a día en un onírico circo romano. Una lucha donde pueden salir ganadores o completamente derrotados.

Si hay algo que aprendimos en la cosecha 2016 es que si abrazas bien el sufrimiento, la gloria vendrá después. **Terminamos de cosechar el 23 de Marzo de 2017**, cuando muchos están recién empezando. Afortunadamente este año los miembros del equipo de Altos Las Hormigas podemos decir que salimos con vida y fortalecidos de este circo romano llamado Vendimia 2017.