



Intensa, desafiante y reflexiva. La cosecha 2020 será muy recordada por el equipo de Hormigas, y para toda la familia del vino en Mendoza.

Tres factores han sido extremadamente importantes en definir esta vendimia y como equipo.

El cambio climático

Según los datos de la Dirección de Agricultura y Contingencias, ésta ha sido la cosecha con las mínimas más altas de los últimos diez años, ratificando la tendencia de otras zonas vitícolas, y con un 90% de días en el mes de Enero sobre el límite fisiológico de 30°C, para el correcto funcionamiento de la vid, temperatura sobre la cual procesos como la fotosíntesis comienzan a verse afectados.



El calentamiento progresivo cada año nos trae a Mendoza picos de temperatura cada vez más frecuentes. Las olas de calor ya no son fenómenos aislados sino una realidad recurrente, y la adaptación de la viticultura ya casi no es una opción sino que es una obligación.

En una síntesis de algo muy complejo en pocas palabras, debemos cuidar el sistema radicular, las propiedades del suelo y nuestra viticultura para promover sistema de raíces profundo, más estable frente a eventos de calor. Por otro lado, en la parte aérea de la planta debemos lograr proteger las uvas dentro de lo posible del sol directo, sobre todo en las horas del día más calurosas.



En Altos Las Hormigas hace 8 años venimos cambiando nuestra viticultura para promover raíces profundas, trabajando con verdeos profundizadores, trabajando el suelo en distintas zonas, promoviendo diversidad en el viñedo para que distintas raíces trabajen en distintas profundidades, y poniendo un énfasis muy grande en nuestra estrategia de riego para llevar el agua a donde queremos llevar las raíces. Todo esto forma una estrategia conjunta, con el fin último de generar raíces profundas.

Desde el punto de vista de la canopia, que es la parte aérea de la planta, promovemos la cobertura de hojas sobre las uvas para hacerles un filtro natural al sol, sin confundirlo con un mal manejo de vigor y de canopias apretadas. No hacemos deshojes, sino que buscamos el balance, la sombra – a semi-sombra sobre las uvas, y escapar al sol directo para evitar los aromas quemados/dulces de fruta caramelizada y los golpes de sol.



También en la actualidad, en Jardín Altamira, nos encontramos haciendo ensayos de sistemas de conducción, a nivel productivo, que nos permitan proteger la uva del efecto directo del sol y la temperatura, que sirva para generar un plan de manejo orgánico también acorde a estos sistemas, para hacerlos viables en el largo plazo. ¡¡Ya tendremos novedades respecto a esto!!

Lo fundamental de todos estos manejos es que son trabajos a largo plazo, no se hacen de un año al otro, sino que requieren una adaptación de 2 a 3 temporadas mínimo de todo el sistema, y una constante evaluación y mejoras.

Vendimia en tiempos de Pandemia

La Pandemia mundial del COVID-19, donde los valores humanos, sociales y familiares se han puesto a prueba, mostrando el lado más o menos humano de cada uno, ha marcado esta cosecha.



El esfuerzo y compromiso por sacar adelante esta vendimia, en medio de tanta incertidumbre, ha sido fundamental. Le hemos dado toda la prioridad a la uva!! Por nuestra filosofía de cosechar en el momento óptimo de madurez- y no caer en lo sobre maduro- toda la uva entró justo antes del comienzo de la cuarentena en Argentina, y eso nos alivió mucho. Luego, con el cuidado de todo el personal, manteniendo las normas de seguridad, pudimos sacar adelante todo dentro de la bodega, con una gran colaboración de un equipo que es cada vez más fuerte, todo lo que fueron las fermentaciones con levadura nativa, una tradición ya en Altos Las Hormigas.

Jardín Altamira

La primera cosecha: A veces los sueños, con mucho esfuerzo, perseverancia y constancia se hacen realidad. Jardín Altamira es uno de ellos.



La primera cosecha de una finca que nació de la filosofía aplicada a la concepción natural de un viñedo. El hecho de hacer realidad la inclusión de la viña en un ambiente natural, de diseñar los cuarteles respecto a la diversidad del suelo y de trabajar todo de forma orgánica es el primer paso a nueva manera de pensar y vivir los vinos de Terroir; una separación de lo que ha sido la viticultura moderna por un "revival" de la manera tradicional con una interpretación totalmente innovadora, post viticultura moderna.

En Jardín Altamira, Altos Las Hormigas ha abierto una puerta donde no la había... una puerta que puede ser también una invitación. Sigamos a las Hormigas para descubrir más!