

Futuras memorias de cosecha



REPORTE DE COSECHA 2024

ALTOS
LAS HORMIGAS

Definitivamente el terroir no es algo estático; es algo en constante movimiento. Si tan solo uno de sus componentes se mueve, aunque sea de manera mínima, puede generar una enorme reacción en cadena que afecta las características de la añada de manera significativa. Y las personas, los intérpretes del terroir, no están ajenas a ésta dinámica.



La cosecha 2024 fue, sin dudas, una muy particular.

Nuestro pasado nos hace ser quienes somos en el presente. Y cómo nos recuperamos cuando caemos puede ser considerada una de las mejores maneras de medir el éxito. El año pasado, las plantas sufrieron en Argentina una de las peores heladas de la historia. El trabajo del equipo fue fundamental para ayudar al viñedo a recuperarse y que las plantas puedan re-armarse para poder seguir mostrando su potencial.

La temporada comenzó siendo muy fresca. La primavera se desarrolló con muchos eventos de viento zonda, cargando de nieve la cordillera y luego bajando al llano para luego dar espacio a noches frías. Fue un año lleno de nieve y de agua en los ríos de Mendoza.



“Desde chico que no veía correr agua en el río Mendoza... el ruido de las piedras moviéndose y su color deshielo hacen imaginarse lo que fue miles de años atrás, cuando dio lugar a la formación de las principales zonas vitícolas de la zona.”

Federico Gambetta

Pero la naturaleza es sabia y, cuando te da, también te quita. El viento zonda generó muchos problemas en zonas altas, causando vuelo de flores y destrozando algunas canopias en los viñedos más altos de Gualtallary. Esto, luego, derivaría en un menor rendimiento.

En el mundo del vino existe una gran discusión sobre cuándo comienza la añada y a partir de qué momento el clima tiene una incidencia directa en los componentes que luego encontraremos en el vino.

Entendemos que la primera etapa es una en la que lo macro se acomoda: rendimientos, disposición de los racimos, estructura foliar, que será de soporte para la maduración final y largo de canopia, con el que enfrentaremos el verano para mantener acidez lo más que se pueda. Esto sucede entre septiembre y diciembre.

En enero, junto con el envero y el comienzo de estiramiento de las bayas, comienza la formación de los taninos (que explican el efecto añada en la mayoría de los casos) y, con esto, la etapa de los detalles donde cualquier alteración climática tiene efecto directo en el vino. En esta fase, Mendoza mostró su variabilidad típica de desierto. El comienzo de la añada fue fresco y alentador. La madurez comenzó lentamente a avanzar, aunque con un leve atraso en el Valle de Uco.

Pero, a los pocos días, el escenario cambió 180 grados, recibiendo una típica ola de calor mendocina que se instaló el resto del mes. Y aquí podemos ver el primer indicio que, a nosotros los productores, nos permite decir si una añada es cálida o es fría: la amplitud térmica y sus temperaturas extremas. En 2024 fue estrecha, esto quiere decir que durante el día hacía calor y durante la noche no hacía el frío suficiente como para que la planta descanse. La madurez empezó a moverse un poco más rápido. Pero la naturaleza, nuevamente, mostró su sabiduría.

Cuando hay mucho estrés, en este caso causado por las altas temperaturas, la planta cierra sus estomas (por dónde respira). Esto corta el proceso fisiológico de la respiración y, por ende, la producción de azúcar y el consumo de acidez. Para el ojo humano y para los datos analíticos que vemos en el laboratorio, parece ser que la planta está avanzando muy lentamente, pero no es así. Es la calma antes de la tormenta.

Al mínimo estímulo, toda la energía que se estaba acumulando es liberada de golpe. El azúcar aumenta rápidamente y la acidez comienza a descender de la misma manera. Las lluvias comenzaron y ese estímulo llegó. Febrero había comenzado.



Este contexto nos empujó a comenzar con la cosecha de nuestro Malbec de **Luján de Cuyo**. Avanzamos lentamente porque en el campo veíamos algo que no es usual, la semilla no se separaba de la pulpa y mantenía acidez aún cuando los datos de azúcar estaban en su punto óptimo. Por lo tanto, nuestro avance de cosecha fue como si estuviésemos jugando un partido de ajedrez. Un lote por día, con la difícil decisión de elegir un punto de cosecha en donde los diferentes tipos de madurez estaban en diferentes sintonías.

LUJÁN DE CUYO



Todas las predicciones anunciaban un año de Niño en donde la humedad podría causar problemas. Llovió en febrero, pero no más que el histórico durante ese mes, salvo en algunas zonas que luego detallaremos. Avanzamos con la cosecha en Luján de Cuyo, de la forma que queríamos, y la situación de la pulpa nos permitió tener un pH natural que hace tiempo no veíamos en ese viñedo, resultando en vinos frescos, con tensión y energía, con fruta roja y hierbas, y con fineza.

La situación en **Valle de Uco** avanzaba de una manera similar, pero con el lógico atraso con respecto a Luján de Cuyo, debido a cuestiones de cercanía a la montaña. Era un año clave para el viñedo Jardín de Hormigas, ya que veníamos de un año desafiante. Cambiamos el método de poda y el equipo de viticultura tenía una nueva y recargada energía.



VALLE DE UCO

En este punto es necesario volver a la discusión sobre los parámetros que nos permiten encasillar una añada dentro de cálida o fresca, húmeda o seca. La situación durante gran parte de febrero fue similar a la de Luján de Cuyo. Las bayas aumentaban su grado de azúcar, pero la pulpa no se separaba de la semilla. En Jardín de Hormigas llovió más que las temporadas anteriores (algo inusual para Paraje Altamira) pero más allá de mover algunos días la fecha de cosecha, no tuvo mayor incidencia. Lo que sí sucedió es que el clima se enfrió en los últimos 15 días previos a la vendimia, dándonos la velocidad de madurez que queríamos, donde pudimos decidir con cautela, manteniendo la acidez y esperando el momento óptimo de los polifenoles. Es quizás este suceso, en el que los últimos compuestos y el pH se mantuvieron las últimas semanas en un escenario frío y seco, el que explica cómo, en un año con temperaturas que indicarían una añada cálida, tenemos como resultado vinos que normalmente asociaríamos a un año frío. Con tensión, frescura, fruta azul y fineza. Energía. Pero sabíamos que era cuestión de tiempo para que la madurez se acelerara nuevamente, asique avanzamos.

JARDÍN DE HORMIGAS PARAJE ALTAMIRA



La cosecha de **Jardín de Hormigas** comenzó los primeros días de marzo.

Lentamente fuimos avanzando. Realizamos muchas mediciones de madurez en la viña, ya que en los años post trauma la heterogeneidad de los valores es algo muy común. Caminamos mucho la propiedad para ir determinando, con la mayor precisión posible, el punto de corte que queríamos para lograr los vinos que tanto soñamos.

Siguiendo el esquema lógico que tiene Mendoza, comenzamos con los suelos con más contenido de piedra. Normalmente estos son componentes del Reserva o del Appellation Paraje Altamira. Fue una añada para usar racimo entero. Los raquis estaban ricos, jugosos y con gran textura.

De a poco se iba acercando el momento de empezar a probar más seguido la uva del cuartel 15, Los Amantes. Mientras tanto, los cuarteles con suelo un poco más profundo comenzaban a llegar a su punto óptimo. Meteora entraba a bodega, y las sensaciones del equipo estaban en un punto muy alto, se podía sentir la tiza en las uvas. Dicen que, si la uva está rica, el vino lo estará también. Lo que nunca imaginamos es que íbamos a poder sentir el vino en las bayas en los días previos a cosecha. Pudimos sentir al Malbec como vehículo para mostrar un lugar, un viñedo, un jardín.

Los Amantes este año fue especial para todos nosotros. Fue un ejemplo de resiliencia. Un ejemplo de como un equipo, con su energía, puede cambiar el rumbo de las cosas.

Probamos la uva todos los días, durante 10 días. Con altos y bajos, y con algunas lluvias en el medio. Teníamos la obsesión de encontrar el punto ideal, ese que nos emocione y que nos haga ilusionar. Esa ilusión que renovamos año a año cada vez que comienza una vendimia. Cada vez que probábamos la uva, le faltaba algo. No sabíamos bien qué.

Puede parecer mágico, pero el día en el que definimos la cosecha no lo olvidaremos jamás. Estábamos todos juntos, el cielo se había despejado y el atardecer había iluminado la parcela de un color dorado. Catamos varias zonas del cuartel, y no hizo falta hablar. Todos sentimos lo mismo, era el momento. Fue como si Los Amantes nos hubiese dicho que ya estaba listo, que era hora. Es uno de los tantos ejemplos que nos hacen pensar en que las personas son parte del terroir, pero más que protagonistas somos un puente entre un lugar maravilloso y el vino en la botella.

De a poco fue terminando la cosecha.

Las uvas de **Gualtallary** llegaban también a la bodega, con descriptores de flores y de montaña. Y el resto de las uvas de Jardín de Hormigas, con mucha tiza. Todas las fermentaciones ocurrieron con un timing perfecto. La madurez en la zona volvió a avanzar, pero nosotros ya habíamos terminado la cosecha. Toda la uva estaba en la bodega.

La 2024 fue una cosecha cálida que produjo vinos típicos de añada fría. Las crianzas serán fundamentales para cuidar la tensión y la textura. Y las personas serán imprescindibles para llevar el terroir de, probablemente, unas de las mejores añadas cálidas de los últimos años, a la botella.



Federico Gambetta y equipo
Mayo de 2024

COSECHA
2024

ALTOS
LAS
HORMIGAS

FUTURAS
MEMORIAS
DE COSECHA



ALTOS
LAS HORMIGAS