

# BODEGAS CASTRO MARTIN

## INFORME DE VENDIMIA 2005 – Una cosecha de “manual”

Como cada año, iniciamos nuestro informe de vendimia con un rápido resumen de las condiciones meteorológicas experimentadas a lo largo de las distintas estaciones. A medida que pasan los años, parece cada vez más difícil resumir estas condiciones en pocas palabras, porque los llamados “patrones” se están volviendo cada vez más inusuales e impredecibles. Este año, no sólo Galicia, sino toda España, experimentó el **invierno más seco de las últimas décadas**, disfrutando incluso de sol durante la mayor parte de los meses de enero, febrero y marzo. Las temperaturas durante el día en primavera y a principios del verano **fluctuaron como mucho los 10°C (18°F)** en períodos de menos de 48 horas. Afortunadamente tuvimos un tiempo perfecto en los momentos más críticos como **la floración**, que transcurrió durante la primera semana de **junio con temperaturas algo inferiores a 30°C (86°F)**. Pero también, a finales de este mes, experimentamos el día más húmedo del año (una prueba más de esta inestabilidad del clima)!

El **mes de julio** transcurrió casi igual: algunos días de calor intercalados entre otros más frescos, y unas pocas lloviznas.



*Jóvenes brotes emergiendo en nuestro viñedo de “El Pazo”*

El **mes de agosto** en España fue una especie de reminiscencia del año 2003: los montes bastante secos, sólo necesitaron de una pequeña chispa para prender en llamas, llegando incluso a producirse en un día más de **30 incendios distintos** sólo en Galicia. Las

temperaturas, sin embargo, no fueron muy excesivas, aunque debido a la falta de agua los viñedos sufrieron un pequeño stress hídrico.



*Columnas de fuego sobre la villa costera de Sangerjo, Pontevedra*

Ya acercándonos al **mes de septiembre** el tiempo comenzó a cambiar: los primeros diez días fueron **mucho más frescos**, entre 20-25°C (70°F). Sin embargo, el cambio más significativo fue la llegada de algunas lluvias persistentes. Al principio, una especie de bendición, pero tras unos cuantos días, más bien una preocupación.

A pesar de este tiempo algo sombrío, nuestros días fueron “iluminados” por la visita de **uno de los mejores enólogos de Sudáfrica: Teddy Hall**. Teddy Hall ha recibido cuatro veces en los últimos cinco años! (2001, 2002, 2004, 2005 – no sabemos cómo se le escapó el 2003!). el premio al mejor elaborador de vinos de la variedad Chenin Blanc en Sudáfrica., Teddy, amigo desde hace años de mi marido Andrew McCarthy, fue invitado a venir a modo de “intercambio cultural”, para conocer nuestra denominación de origen y nuestra variedad albariño. Fue una gran experiencia, y sirvió para resaltar el distinto enfoque en la producción y elaboración de vinos existente entre el Viejo Mundo y el Nuevo Mundo, siendo de innegable provecho para ambas partes, el enriquecimiento e intercambio mutuo de ideas a éste respecto.

Y tras este pequeño comentario, pasemos ya a la vendimia de lleno...

Los días previos a la recolección fueron perfectos: días soleados con temperaturas cálidas, rondando los 25°C (70°F) y noches frescas. Tras el cuidadoso seguimiento de

niveles de azúcar, acidez y pH de la uva, **iniciamos la vendimia, bajo un soleado cielo azul, el 22 de septiembre**. Las noches frescas procuraron la entrada de nuestras uvas en óptimas condiciones. Las cajas de 20 kg fueron descargadas en las prensas a menos de una hora o dos horas de haber sido vendimiadas, y posteriormente fueron **sometidas a suaves prensados** preservando aromas afrutados y evitando aromas herbáceos en el mosto.

Este año también aumentamos el tiempo de **desfangado a baja temperatura**, para producir mostos mucho más limpios y facilitar la separación de las lías finas durante el proceso de desfangado. Pequeños, pero significativos, cambios que consideramos que a la larga mejoran nuestra calidad.

Tras la relativa normalidad de los primeros días, el domingo 25 de septiembre amaneció con una fugaz lluvia que nos hizo parar. Afortunadamente a las pocas horas, el agua caída sobre los viñedos se evaporaba por completo y volvíamos de nuevo a la tarea de vendimiar, bajo un hermoso cielo azul.



*Teddy Hall intercambiando ideas con Angela... "Canopy what???"*

Nuestra **"crisis" anual** se produjo al sexto día, cuando la membrana de una de nuestras dos **prensas neumáticas explotó**. Nuestro dilema fue aún peor cuando, no sólo uno, sino dos de nuestros tanques más grandes empezaron a perder líquido por uno de los desfangadores que se encuentran en la base del tanque (y que funcionaban perfectamente dos días antes!). Después de suplicarle "desesperadamente" a los técnicos, el problema fue solventado en unas pocas horas, pero en el caso de la membrana no fue posible conseguirla a

tiempo, por lo que decidimos seguir con una sola prensa hasta el final de la vendimia.

Tras siete días de frenética actividad recolectamos los últimos kilos de uvas: los análisis iniciales mostraron que las uvas presentaban un **buen grado de azúcar con un bajo nivel de acidez y un pH correcto**.

Por supuesto, la vendimia de las uvas es sólo la primera parte de la historia, y ahora durante las próximas semanas continuará un arduo trabajo en las bodegas. Como es sabido por muchos de ustedes, nuestra filosofía ha sido siempre la de innovar en lo posible, pero respetando siempre las tradiciones de la denominación. Nuestra ambición es la de ser simplemente los mejores, siempre buscando superar lo que venimos haciendo mediante la aplicación cada año de pequeños y aparentemente insignificantes cambios, que juntos todos ellos, **se verán reflejados en su copa**.



*Uvas maduras de albariño presentando gran diversidad de colores.*

En nuestra primera cata del mosto sin fermentar, éste se revela **muy limpio, fresco y con una fruta bien definida**, además de un aparente buen equilibrio entre el azúcar y la acidez natural, incluso podría ser que este año necesitáramos ligeramente menos fermentación maloláctica (ver en resumen técnico la acidez total). Como en años anteriores, hay de nuevo un carácter floral y muy aromático asociado al albariño joven, y podría ser también que el vino presente un color ligeramente más intenso\*.

\* Existen muchos clones de la variedad albariño, algunos presentan racimos con uvas de apariencia algo verdosa, pero en

nuestros viñedos y en muchos de los viñedos de nuestros proveedores (especialmente los más antiguos), las uvas maduras presentan un marcado color amarillo-dorado, el cual puede transmitir a estos mostos dicha tonalidad.

**Y como siempre, terminamos nuestro informe con un resumen técnico de nuestra cosecha 2005:**

**Total kilos recolectados : 221.363 kg**

**Alcohol promedio : 12,51°**

**Acidez Total : 8,51 gr/l (tartárico)**

**PH : 3,048**

**(Nota: Estos datos están basados en el mosto de uva sin fermentar)**

## **BODEGAS CASTRO MARTIN**

PUXAFEITA 3, 36636 RIBADUMIA, PONTEVEDRA, ESPAÑA

TEL: (+34) 986 71 02 02 FAX: (+34) 986 71 06 07

e-mail: [info@bodegascastromartin.com](mailto:info@bodegascastromartin.com)

[www.bodegascastromartin.com](http://www.bodegascastromartin.com)