

BODEGAS CASTRO MARTIN

Informe de Vendimia 2006 – Galicia en llamas

En los dos primeros meses del año, disfrutamos de unas condiciones perfectas para la poda: días soleados y despejados, y noches frías, e incluso algunas veces heladas. La poda de los viñedos de Albariño es una tarea laboriosa y algo complicada, y aún lo es más si viene acompañada de vientos y lluvias.



Imaginéense hacer esto mientras está lloviendo!

Obviamente las noches frías y heladas del invierno son siempre muy bien recibidas, no sólo para mantener la “savia dormida” para podar, sino además para eliminar agentes patógenos no deseados en la vid.

Marzo y los comienzos Abril fueron más húmedos, y proporcionaron la ansiada lluvia que vino a suplementar las aguas ya caídas a finales del año 2005. Tras dos inviernos muy secos esto fue de alguna manera ideal para reponer las mermadas reservas de agua.

Y llegó la Pascua, trayendo un cambio perceptible, con apenas unas ligeras lloviznas de primavera. Las temperaturas también parecían aumentar, llegando algunas veces casi a los 20°C, pero más templadas que en las primaveras del 2004 y 2005.

Mayo fue más fresco y cambiante, pero fue especialmente seco y soleado antes y durante el período de la floración. Este variado patrón climático se prolongó durante los meses de Junio y Julio: mucho sol y días muy calurosos, ocasionalmente intercalados con uno o dos días frescos con inesperadas y ligeras lloviznas. Estas en realidad no son unas condiciones tan malas para el cultivo de la uva, pero en algunas ocasiones, los niveles de humedad, nos obligaron

inevitablemente a tratar durante el verano, contra posibles ataques de “mildiu”.

Durante el mes de Julio también realizamos algunas tareas en los viñedos, como desnietado y deshojado de la vid, para crear un ambiente más saludable para el desarrollo de la uva. No sólo logramos dirigir más energía al fruto, sino también aseguramos mayor iluminación y mejor circulación del aire entre los racimos. El resultado de este importante trabajo es la utilización de menos tratamientos fitosanitarios que en años anteriores, a pesar de tener ligeramente más humedad este año.

Agosto en Galicia será recordado por una cosa: los incendios forestales. Como todos habrán sabido por los medios de comunicación o a través del blogsite www.castromartin.blogspot.com, más de 80.000 Há de superficie fueron arrasadas en menos de 10 días, muy especialmente en nuestra provincia de Pontevedra.



Agosto será recordado por las peores razones.

Afortunadamente, los incendios estuvieron restringidos mayoritariamente a montes y descampados, y pocos viñedos se vieron afectados por las llamas. Nuestra bodega estuvo envuelta en humo durante varios días, y algunas de nuestras carreteras comarcales estuvieron cortadas, pero a pesar de todo nos consideramos afortunados de salir ilesos. Tras varios días de humo y fuego, la ansiada lluvia llegó y ayudó a aplacar los incendios, y entonces nos concentramos en los preparativos de la vendimia.

A principios de Septiembre comenzamos un estudio mucho más detallado de los viñedos, recogiendo muestras de nuestras uvas diariamente y analizándolas en el laboratorio. Muy pronto nos dimos cuenta de que iba a ser una

vendimia muy adelantada, quizás 10 días antes de lo normal, así que naturalmente aceleramos nuestros preparativos.



La vendimia empezó en nuestro viñedo de El Pazo

A medida que el grado de azúcar iba en aumento, y la acidez se iba reduciendo lentamente, la decisión fue tomada: empezáramos a vendimiar el jueves, **7 de septiembre**: primera vez en la historia de la Bodega que empezábamos tan pronto (dos semanas antes que el año pasado). Pero curiosamente nos encontramos prácticamente solos vendimiando en nuestra región del Salnés (la zona más al norte de la Denominación) mientras el resto de las bodegas vecinas decidieron esperar.

La formidable Herminda, acompañada por un grupo de cerca de 35 personas, lideró nuestro equipo de vendimia, y en menos de un par de horas las primeras uvas procedentes de nuestras 11 Há de viñedo empezaron a llegar a la bodega. Desde un primer momento estaba claro de que la fruta estaba en excelentes condiciones, y los análisis iniciales revelaron una acidez prácticamente perfecta. Pero, por supuesto, esta era nuestra primera impresión.

La segunda característica que rápidamente se hizo aparente era la cantidad: obviamente se apreciaba a simple vista que el rendimiento parecía bueno, pero transcurridos un par de días, notamos que la cantidad de kilos por hectárea era considerablemente mayor que la cosecha 2005.

Como en cada vendimia nuestros dos principales objetivos son simples: recoger las uvas de los viñedos lo más rápido posible (evitando que nuestras cajas de 20 kilos estén expuestas al sol), y luego llevar las uvas lo antes posible a las prensas. El secreto para lograrlo es simplemente tener un equipo disciplinado y bien organizado; y este año, a pesar del incremento de kilos de uva,

conseguimos una eficiente utilización de las prensas, probablemente mejor que en años anteriores. Nuestras dos prensas neumáticas trabajaron casi sin pausa, y tan pronto una de las prensas terminaba era inmediatamente vaciada y rellenada de nuevo.



Recepción de la uva - trabajando a toda máquina la noche del sábado

Habíamos comenzado la vendimia de acuerdo con la perfecta madurez de la uva, sin embargo sabíamos que teníamos que estar muy pendientes de los cambios del tiempo. Eramos concientes de que el mal tiempo se acercaba, así que trabajamos sin descanso (especialmente el fin de semana) para mantener el ritmo adecuado. Transcurridos los días más fuertes, amaneció el martes con las primeras lloviznas; pero finalmente, el miércoles **13 de septiembre** recogimos los últimos preciados kilos y dimos por terminada la vendimia 2006.

Este año podrán encontrar un detallado informe del "día a día" de nuestra vendimia en el blogsite www.castromartin.blogspot.com

Detalles técnicos de la cosecha 2006 (todas las medidas hechas en vendimia):

Total kilos vendimiados: 245.814 kg
Alcohol probable: 12,52°
Acidez Total: 8,12 gr/litro (tartárico)
pH: 3,104

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
www.bodegascastromartin.com