

# BODEGAS CASTRO MARTIN

## Harvest Report 2007 – ‘pequeña y dulce’

Seguramente recordarán que justo al acabar la vendimia 2006, hacia mediados de septiembre, comenzó a llover. Desde entonces, llovió casi hasta finales de julio del 2007! Durante todo este tiempo, no hubo prácticamente una semana entera en la que no hubiera alguna precipitación, incluyendo entre ellas, lluvias torrenciales. De hecho, en el mes de Octubre de 2006 se registró, en sólo tres semanas, el equivalente a seis meses de la pluviosidad anual! Podríamos decir que tuvimos un invierno, primavera y principios de verano pasados por agua...

Por supuesto, tales niveles de humedad no son los ideales para el cultivo de la uva, y es justo admitir que nos vimos obligados a tratar nuestros viñedos contra el Mildiu y el Oidium algo más de lo habitual. Por otro lado, la cantidad de horas que invertimos en nuestras viñas durante las primeras semanas del verano, ciertamente dieron sus frutos. Así, aplicando técnicas radicales de “canopy management” importadas del “Nuevo Mundo”, fuimos capaces de darle a nuestra fruta la mejor exposición posible, minimizando, de esta manera, los niveles de aplicación de tratamientos fitosanitarios.



No siempre hay un “pote” de oro al final del arco iris.

Este año, deberíamos hacer una especial mención a David (responsable de nuestros viñedos) quién trabajó incansablemente bajo mi supervisión, para mantener nuestras viñas en las mejores condiciones posibles, sacrificando fines de semana y sus días de vacaciones para asegurar que se llevaban a cabo los trabajos indispensables en el momento precisamente necesario.

El mes de agosto, nos dio el respiro necesario frente al tiempo húmedo que veníamos padeciendo hasta ahora; aunque las temperaturas permanecieron razonablemente cálidas. Sin embargo, la cosecha

2007 fue probablemente definida durante las dos últimas semanas, previas a la recolección de la uva.



David mostrando el “fruto de su trabajo”

Principios de septiembre fue testigo de un deseado incremento de las temperaturas diurnas, acercándose éstas hacia los 30°C (86°F). Bajo estas condiciones los azúcares de la uva recibieron un último empujón, pero quizás más significativo fue la reducción de la acidez a niveles más manejables.

Inevitablemente, la fecha de la vendimia 2007 fue decidida por una combinación del “estado” de la fruta y del clima imperante. Y así, el sábado 15 de septiembre, con todo preparado, la vendimia arrancó en perfectas condiciones.

Siempre he pensado que el secreto de cualquier triunfo está en planificar con antelación, y sobretodo aplicando las lecciones aprendidas de años anteriores. En este sentido, esperamos que cada campaña pueda ser un poquito más fácil que la anterior! En 2007 parece que esta filosofía dió resultado, así que, nuestro equipo, listo para el trabajo, se puso manos a la obra: David y Juan se encargaron de la recolección de la uva, Luisa se encargó de la recepción de la misma, Fran encargado de las prensas, y Andrew y yo, “disimulando trabajar y tratando de parecer importantes...”

Bromas aparte: durante la vendimia Andrew, se encargó de toda la logística y el “planning”, asegurándose de que tuviéramos el personal necesario en el lugar y el momento adecuado, y también procurando que la uva fluyera por la bodega lo más rápidamente posible. Yo, mientras tanto, enfundada en mi bata de laboratorio,

analizando la calidad de cada una de las partidas de uva que entraban en la Bodega.



Angela analiza cuidadosamente la calidad de cada muestra

El primer fin de semana transcurrió sin ningún incidente relevante, aunque ya desde un primer momento, ya quedaría claro que los rendimientos de este año serían bastante inferiores a los del año anterior. Deberíamos recordar que el año 2006 fue un año record, y aunque esperábamos una pequeña caída en la cantidad, también esperábamos conseguir una mejor concentración para este año, y por lo tanto, una calidad superior. Ya veremos...

En las primeras horas de la mañana del domingo, cuando abandonábamos la bodega para arañar unas pocas horas de sueño, comenzó a llover (cumpliéndose así el pronóstico del tiempo). Al despertarnos había cesado la lluvia, el suelo se había secado, pero el cielo seguía cubierto y no corría ni una brisa. En estas condiciones, y viendo la viña empapada en agua, decidimos suspender la vendimia durante todo el día.

El martes por la mañana, amaneció con un sol radiante, junto con una brisa fresca, así que volvimos de nuevo al trabajo. Afortunadamente, la poca cantidad de agua caída, no influyó sobre la calidad de la uva. Este resultó ser el único pequeño contratiempo durante toda la vendimia.

Y así, tras una semana de vendimia, todas las uvas terminaron de entrar en la bodega en perfectas condiciones, listas para comenzar el complejo proceso de vinificación. Los siguientes días se caracterizaron por una incesante actividad: comenzando por el desfangado de los mostos, que esperaron ya limpios y a baja temperatura, el comienzo de la fermentación en los tanques de acero inoxidable. Lamentablemente la levadura natural de la uva albariña no puede, por sí sola, llevar a cabo una buena fermentación, por lo que estimulamos este proceso mediante la siembra de levaduras cuidadosamente seleccionadas. Después de haber probado diferentes levaduras a lo largo de los últimos años, hemos seleccionado una variedad

muy neutra, que permite que el original y delicado sabor de la uva predomine en el paladar.

Previamente al proceso de fermentación, nuestra primera impresión del mosto de este año, revela una mayor concentración que la del año pasado, más untuoso y con una consistencia más densa. Tanto la nariz como el paladar comparten aromas de melocotón, pera y albaricoque (y no tan florales como notamos algunas veces). Este mosto de carácter abocado y con una sensación de riqueza, originado por el alto nivel de azúcares, probablemente producirá un vino albariño de 12,5 °A, similar a nuestro vino de la cosecha 2006. En conclusión: a pesar de la reducida cantidad que hemos producido este año, tenemos grandes esperanzas acerca de la calidad de nuestros albariños 2007.



El equipo 2007 que hizo todo posible

Como siempre pueden encontrar una información más detallada de nuestra vendimia visitando nuestro blogsite en [www.castromartin.blogspot.com](http://www.castromartin.blogspot.com)

### Detalles técnicos de la cosecha 2007 (todas las medidas hechas en vendimia):

**Kilos totales vendimiados : 155.222 kg**  
**Alcohol probable : 12,5°**  
**Acidez Total: 9,04 g/litro (tartárico)**  
**pH: 3,09**

## **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)