

BODEGAS CASTRO MARTIN

INFORME DE VENDIMIA 2010 – Un largo y ardiente verano...

Podríamos decir que la primera parte de esta campaña ha sido realmente una etapa de dos facetas: la primera parte sería la pre-floración y la segunda, la post-floración.

El invierno y la primavera fueron extraordinariamente húmedos; tanto, que llegamos a temer por una buena floración. Sin embargo, la llegada de un corto período de sequía, justo en el momento más crucial, permitió una floración casi sin incidencias significativas.

Junio fue un mes variable, mayormente soleado, pero los meses de Julio, Agosto y Septiembre pasaron prácticamente sin “una gota de agua”, con temperaturas que, con regularidad, alcanzaron los 30°C (86°F).

Bajo circunstancias normales, no debería haber queja, por un verano cálido, pero el 2010 rozó extremos algo preocupantes para el desarrollo normal del viñedo. A finales de agosto, las uvas empezaron a dar señales de stress, y algunas hojas se tornaban amarillas y comenzaban a marchitarse por el exceso de calor.



Estas viñas muestran los primeros signos de stress al empezar a marchitarse por el exceso de calor

Basándonos en la famosa “regla de los 100 días tras la floración”, la vendimia no tendría que haberse anticipado mucho antes de finales de septiembre, pero el calor sufrido en los meses de verano sirvieron de acelerante en la maduración de la uva, en al menos dos semanas antes de lo esperado. Por lo tanto, hacia principios de Septiembre corrimos a los viñedos a recoger muestras de las uvas para analizarlas. Estos análisis probaron exactamente lo que veníamos sospechando: niveles de azúcar correcto, y la acidez ya empezando a “caer” con cierta rapidez.

Así que, con toda esta nueva información decidimos de inmediato, adelantar nuestros planes...

Este año no parecía que fuese a haber una gran complicación buscar un período de tiempo idóneo para comenzar con nuestras tareas de vendimia. El verano ya nos había servido de ejemplo de calor y sequía, suficiente para no esperar ningún riesgo al seleccionar la fecha más acertada, así que finalmente nos decidimos por el Jueves, 9 de Septiembre, para empezar con la recolección de las primeras uvas de nuestros proveedores más al Sur. En nuestra Denominación, existen tantos microclimas diferentes, que aún estando a unos pocos kilómetros, pueden mostrar una marcada diferencia en cuanto a maduración, se refiere.



El primer tractor recogiendo las primeras cajas vacías, en la mañana del primer día de vendimia, cubierta de nieblas matinales.

El primer día de vendimia, cuando abrimos por la mañana, las ventanas en el Salnés, vimos como un manto de niebla parecía cubrirlo todo, pero con la salida de los primeros cálidos rayos de sol, ésta se fue desvaneciendo completamente. Justo pasado el mediodía llegaban las primeras uvas y al empezar a evaluarlas, quedó confirmado que habíamos acertado en nuestra decisión de comenzar los trabajos de vendimia. Para nuestra bodega y para nuestro estilo de vino (el cual creemos que representa verdaderamente un típico vino albariño), el equilibrio, entre el nivel de azúcar y la acidez, era justamente, casi perfecto.

El primer día comenzó con un ritmo enérgico, lo que más adelante sentaría un precedente en lo que respecta a la duración de la campaña. Una continua corriente de uvas pasaba por nuestras prensas, manejadas con gran sagacidad por nuestro entrenado equipo de bodega. El comienzo de la vendimia se nos había anticipado a nuestros planes, pero parecía que estábamos más que preparados para recibirla.



Tras una mañana de dura jornada, viene el picnic, que se acompaña con unos coloridos manteles

Siempre hay un nivel de emoción y expectación ante las primeras gotas de mosto que discurren de la prensa, y como es obvio se trata de nuestra primera oportunidad de evaluar el potencial de la cosecha. Lógicamente se trata sólo de los primeros mostos, pero con tantos años de experiencia en la elaboración de nuestros vinos albariños, podemos ir haciéndonos una idea bastante aproximada de la calidad del vino que vamos obtener este año.

Y nuestra predicción, no ha ido mal encaminada: el 2010, llega con mostos ligeros y muy aromáticos, con una acidez ligeramente inferior a la del año pasado, y probablemente un equilibrio más global. En la boca, aparecen tonos florales con delicados toques de flor de lima y azahar, pera y manzana fresca, y como siempre un aroma penetrante a frutas cítricas, muy típica de la variedad albariño.

Uno de las más notables mejoras que hemos logrado en la manipulación de las uvas en 2010, fue el esfuerzo extra realizado en nuestros viñedos para traer la uva a la bodega, una vez vendimiada, lo más pronto y lo más rápido posible. Como resultado las primeras prensadas quedaron cargadas al mediodía, al tiempo que llegaban nuestros vehículos con las cajas de uvas. Logísticamente hablando esto trajo como consecuencia inmediata, una diferencia que nos benefició el resto del día de trabajo: las uvas, además de fluir por la bodega mas suavemente, lo hacían sin dilación, ayudando a mantener una corriente continua y reduciendo el riesgo de colapsar la bodega.

Hacia el sábado (3º día de vendimia), la entrada de uvas casi había alcanzado su punto más álgido. Muchos de nuestros proveedores tienen trabajos a tiempo completo de lunes a viernes, así que, como es natural, tratan de aprovechar al máximo el fin de semana para vendimiar con familiares y amigos. A la mañana siguiente nos percatamos de que el día anterior habíamos batido record en kilos recogidos, desde la inmensa cosecha del 2006. Pero la mayor

sorprendería aún un día o dos después, cuando incluso esta cantidad se rebasaría, consiguiendo otro nuevo record en bodega... y ocurrió que el miércoles pasó a ser el día de más entrada de uva en la última década, si no en la historia de la bodega. Este hecho fue aún más sorprendente cuando nos dimos cuenta de que, a parte de sentirnos un poquito agotados, no parecía realmente que hubiera sido un día excepcional, probablemente todo gracias a nuestro "super" eficiente equipo.



Nuestro gran agradecimiento a los "superhéroes" de la 'tripulación BCM'

Así que tras siete días y medio de duro trabajo en los campos, la vendimia 2010 parecía terminar con una excelente calidad y una muy buena cantidad: casi el final perfecto de un sueño de verano... Aunque por supuesto, será el vino finalmente, el que determinará el verdadero éxito de nuestra campaña.

Como siempre pueden encontrar una detallada descripción del "día a día" de la vendimia de este año, visitándonos en nuestro blog: www.castromartin.blogspot.com

Detalles técnicos de 2010 (datos de vendimia):

Total kilos vendimiados: 212.538 Kg
Grado de alcohol probable : 12,4 °A
Acidez Total: 7,8 gr/l (en tartárico)
PH: 3,22

Nota: Queda por decir, que debido al excelente equilibrio natural entre la fruta y la acidez de ésta, este año no se requerirá de fermentación maloláctica.

BODEGAS CASTRO MARTIN

PUXAFEITA 3 | 36636 RIBADUMIA | PONTEVEDRA | ESPAÑA
TEL: (+34) 986 71 02 02 | FAX: (+34) 986 71 06 07
e-mail: info@castromartin.com
web: www.castromartin.com
blog: www.castromartin.blogspot.com