

BODEGAS CASTRO MARTIN

Informe de Vendimia 2016 – Calor y Sequía, marcan la Cosecha

A finales del 2015, el otoño llegó con cierto retraso, seguido de un invierno algo más seco y templado de lo acostumbrado en Galicia. Con períodos intermitentes de lluvia y bajas temperaturas, entremezclados con períodos de sequía, soleados e incluso templados, llegamos al mes de Octubre.

Noviembre y Diciembre, se mantuvieron muy secos, y con mucha suerte nos libramos de algunas de las fuertes tormentas de lluvia que pasaron por zonas del Norte de Europa causando severas inundaciones. Los cielos claros y soleados, a finales de Noviembre, con sus noches de bajas temperaturas que se extendían hasta el amanecer, dejaron las primeras heladas sobre los campos. Los viñedos fueron cubiertos con las primeras capas blancas de hielo, preparando las cepas para su hibernación y dándonos, por fin, paso para comenzar nuestras labores de PODA.

Sin embargo, la segunda mitad de Diciembre, fue algo “anormalmente” templada, sorprendiéndonos en el período próximo a las Navidades con temperaturas de hasta 16/17°C, siendo las noches no mucho más frías.

Y llegó Enero y las lluvias, como una venganza, no cesaron de caer ni un instante. Este tiempo inestable, tormentoso y húmedo continuó hasta bien entrado Febrero, haciendo bastante engorrosa las labores de poda de nuestro equipo bajo los emparrados o pérgolas.

Con este clima inestable nos aproximamos a la primavera: las lluvias se iban intercalando con días soleados. Pero lo más significativo fueron los cambios de temperaturas –los termómetros parecían “yo-yos” subiendo y bajando, si bien las temperaturas no fueron muy bajas, sí fueron muy variables.

A comienzos de Mayo, cuando esperábamos la FLORACIÓN, hermosos días soleados y cálidos le dieron “su bienvenida”, aunque no por mucho tiempo, pues regresó un inestable e impredecible período de tiempo, que hizo acrecentar nuestra preocupación por una

floración correcta. Como sabiamente dice el refrán, “que nunca llovió que no escampara”, con un poco de suerte y algunos días secos por el medio, finalmente la floración culminó con un buen resultado (aunque con algún que otro caso aislado de “corrimiento del racimo” o “couloire o millerandage” como dicen nuestros vecinos franceses); incluso parecía que la cosecha se presentaba ya como buena y abundante.

Las lluvias continuaron hasta que a mediados de Junio y Julio se implantó el sol y el calor con temperaturas que llegaron a hasta los 30°C, aunque normalmente alcanzaban los 25-28°C. Este tiempo caluroso se mantuvo imbatible todo el mes de Julio, con “un par” de días nublados y un solo día de ligera lluvia, rondando las temperaturas los 30°C todo el mes de julio.

Agosto, no quiso ser menos que Julio, así que se mantuvo en “sus 30”: caluroso y seco, apenas un par de días con unas horas de ligera llovizna.



Una de nuestras “oficinas temporales” en medio de la nave de prensado para vigilar de cerca el proceso

De hecho, esta falta de lluvia y las altas temperaturas, continuaron imperando hasta Septiembre. Y así, con este calor que aceleraba la MADURACIÓN final de las uvas y hacía “caer” la acidez de la fruta día a día, comenzamos a “calentar motores” para la vendimia! El lunes 12 de Septiembre, nuestro “Dream Team” se lanzó al ataque. Un nuevo y entusiasta equipo de ayudantes en Bodega, más vehículos y conductores, hicieron lo propio para que las uvas comenzaran a entrar en bodega con más rapidez que nunca. Nuestros

chicos sin aliento pero con muchas ganas, trabajaron incansables: al final del día, ya habíamos conseguido recolectar un 23% de la vendimia esperada para este año. Con las prensas trabajando sin parar durante toda la noche hasta el amanecer, nuestro fantástico equipo, casi rendidos pero aun en pie cumplieron cabalmente su cometido.

Claramente, el primer día habíamos traspasado “un poco” nuestros límites, así que decidimos reducir la marcha en los siguientes días. Casualmente coincidió con la llegada de una intensa lluvia sobre las 11 am del segundo día –la primera en los últimos tres meses! La lluvia persistió todo el día, e incluso siguió durante dos días más, de forma inestable e impredecible. Así que como medida de precaución, decidimos suspender la recolección de las uvas.



Todas las cajas son cuidadosamente lavadas antes de ser reutilizadas de nuevo por los vendimiadores en la recolección de más uvas – el próximo año necesitaremos comprar una máquina!

En esta ocasión, la lluvia no supuso un desastre total. El agua no fue excesiva, y dada la sanidad de las uvas, ésta no llegaría a dañarla, aunque si procuró su limpieza, tras tantos meses sin una gota de agua, y la acumulación de polvo e impurezas era manifiesta. El viernes, tras un día completamente seco, reiniciamos nuestra

misión, pero esta vez con unas mejores perspectivas respecto al tiempo.

Los cuatro días siguientes se mantuvieron estables, con cielos claros, temperaturas agradables y una constante y fluida entrada de uva a la bodega. Las uvas llegaban muy sanas y limpias, pero lo más importante eran las analíticas que mostraban un equilibrio perfecto este año, en términos de grado de azúcar, acidez y pH: el grado potencial de alcohol alrededor de 12,5%Vol (quizás algo más en nuestro promedio total de esta cosecha), pero realmente muy buen “comienzo” para lograr un buen vino!!!

El martes 20 de septiembre, llegó el final de la vendimia. Pacientemente, esperamos todo el día hasta la llegada de la última caja de uva, para calcular exactamente los kilos para cada prensada (cada prensa tiene un máximo y un mínimo de carga, que si se superan podrían causar un grave daño a dichas máquinas).

A pesar de la considerable bajada de rendimiento de los kilos por hectárea (debido a la severa sequía del verano, y al menor tamaño de las uvas), ha sido magnífico conseguir compensarla con una excelente calidad de la fruta (“lo mejor siempre viene en envases pequeños”)

Nuestra primera cata del MOSTO sólo sirve para probar lo que “esperamos” de éste: fruta madura, concentrada, muy afrutada, con tendencia a producir un “albariño” muy aromático. Además, hemos intentado conseguir retener una acidez correcta que le procure frescura y longevidad al futuro vino que llega este año con un buen equilibrio y armonía... Ya veremos !

Visitando nuestro Facebook o nuestro Blog en www.castromartin.com podrán encontrar más detalles, del día a día, de esta vendimia 2016

Detalles técnicos de 2016 (medidas en vendimia):

Kilos Totales recolectados: 224.537 kg
Grado Alcohólico potencial: 12.4 %Vol
Acidez Total: 9.5 gr/l (en tartárico)
pH: 3.01

BODEGAS CASTRO MARTIN

PUXAFEITA 3 | 36636 RIBADUMIA | PONTEVEDRA | ESPAÑA
TEL: (+34) 986 71 02 02 | FAX: (+34) 986 71 06 07
website and blog: www.castromartin.com