

BODEGAS CASTRO MARTIN

Informe de Vendimia 2015 - Marcada por una Tormenta

2015 podría ser recordada como la cosecha "marcada" por una tormenta, quizás por haber provocado dos cualidades distintivas: aquellos que vendimiaron antes de la tormenta, y los que lo hicieron tras ella – pero esto sólo el tiempo lo dirá.

Después de un período de recolección tan difícil como el de la cosecha 2014, en el que predominó un tiempo húmedo justo antes de comenzar la vendimia, el invierno 2014-2015, continuó con la misma pauta impredecible. A finales de Octubre, hubo apenas un pequeño respiro, acompañado de un tiempo soleado y con temperaturas casi tocando los 30°C (86°F). Pero una semana después, comenzó el típico "invierno de Galicia", húmedo y frío, que penetra, todo y a todos.

Este tiempo nos acompañó hasta las navidades, bajando aún más las temperaturas, la única diferencia fue que apareció un claro cielo azul que, acompañado de un tiempo helado nos llevaría, tras las fiestas de Fin de Año, al regreso de las lluvias invernales, que normalmente se asocian a nuestra región.



Los primeros preciados racimos de la cosecha 2015

En Marzo, le dimos la bienvenida a un cambio, con el que parecía asomarse la primavera. En los primeros días de este mes pudimos sentir el ligero calor del sol que ya empezaba a darnos toques de 20°C (68°F). Marzo, transcurrió con un buen tiempo y un promedio de temperaturas que rondaban, por el día, entre 15-16°C (59-61°F), y apenas unas ligeras lloviznas.

Pero tras este corto período de temperaturas templadas, Abril arribó con sus típicos días de frío y humedad, y no fue hasta mediados de Mayo, cuando experimentamos una pequeña mejoría. Así que, un tiempo más cálido, seco y luminoso llegó, y

continuó para favorecer un agradecido período de floración de la vid.

Junio continuó soleado y cálido y, exceptuando alguna puntual llovizna, prácticamente se mantuvo el tiempo seco. Julio comenzó con unos ligeros cambios de tiempo y algunas ligeras lluvias puntuales, pero que penetraban suavemente por el entramado tejido de las ramas de nuestro típico viñedo en forma de "emparrado". Aunque las temperaturas durante este mes se mantuvieron ligeramente altas, moviéndose entre los 25-30°C (70-80°F). Culminó el mes con unos cuantos días algo frescos, pero sin ningún atisbo de lluvia. En este punto, nuestra uva mantenía unas condiciones de sanidad excelentes, por lo que aprovechamos para reforzar el deshojado y corte de racimos (vendimia en verde) en nuestros viñedos, para procurar un rendimiento y calidad adecuados.

El fantástico tiempo veraniego, se extendió la primera quincena de Agosto, sin embargo las temperaturas bajaron un promedio de 3-4°C, pero lo más importante a resaltar es que se mantuvo muy seco. La segunda quincena de Agosto nos trajo finalmente las deseadas lluvias, que la vid esperaba con ansiedad, para continuar su correcto proceso de maduración de los racimos.

Hacia principios de Septiembre volvió el sol, aunque no con la fuerza del calor del verano, sino alcanzando la escala de entre los 20 -25°C (68-70°F). Mientras tanto, salíamos al campo a recoger muestras de diferentes parcelas de viña para analizarlas en nuestros laboratorios, y todo apuntaba a que el comienzo de la vendimia 2015, era inminente, y entonces, como siempre, toda nuestra atención se dirigió hacia los partes meteorológicos, para encontrar esa "ventana al cielo" que nos procurara, al menos, una buena semana de sol, calor y tiempo seco.

A corto plazo, esto no parecía ser fácil, puesto que las predicciones meteorológicas para Galicia eran de un tiempo variable (lo que aquí podría significar "cualquier cosa"). Y la peor de las noticias era aún más desconsoladora, ya que se esperaba en los días sucesivos, la posibilidad de una tormenta, que con fuertes vientos cruzaba el océano Atlántico en dirección a nuestras costas, llegando en menos de una semana: así que ¿cuál era la mejor decisión a tomar?

El jueves 10 de septiembre, un día fresco, pero seco, decidimos entonces dar comienzo a nuestra vendimia 2015, y en menos de un par de horas, las primeros preciados racimos empezaron a llenar nuestras prensas, ávidas de comenzar a procesar la tan esperada cosecha. Con mucha ilusión y curiosidad, esperamos las primeras gotas del

ansiado zumo, para “catar” el primer mosto de albariño 2015. Y fue casi exactamente como lo intuíamos, en las muestras previas: como siempre aparecía la deliciosa fruta de la uva albariña, con sus tonos florales y afrutados, y ese toque fresco y equilibrado de acidez típica de nuestra zona del Val do Salnes. Sin embargo, lo más importante de todo fue esa “primera buena impresión”, que ya nos “marca” con ese toque de optimismo y buen espíritu, de lo que potencialmente cabe esperar...

El tiempo fue mejorando gradualmente, el sol y el cálido ambiente animaban a las gentes a traernos su cosecha, y así, afloraban cajas de uvas por doquier, desde los viñedos hasta la plataforma de recepción para ser pesada, analizada, y redireccionada a su respectiva prensa. Pero con esa “Espada de Damocles” sobre nosotros de la amenaza de una fuerte y larga tormenta, decidimos tratar de vendimiar lo máximo posible, siempre mediante una muy cuidada y calculada organización y sincronización de nuestros equipos en el viñedo y en la bodega, que trabajaron sin descanso hasta alcanzar nuestros objetivos.

Así, el primer día, batimos nuestro propio record de procesamiento de uva, pero este era sólo el primer día, de lo que sería el resto de la vendimia, pues con la aparición de un generoso soleado día, el segundo, no fue menos que el primero, y siguieron llegando uvas y más uvas, en un fantástico estado sanitario: racimos hermosos, limpios, dorados como el oro, y despidiendo aromas, ya desde la uva, pegándose a los dedos el sabroso azúcar de las gotas de zumo, que sin querer se escapaban del roce de sus uvas.

Las uvas llegaban ininterrumpidamente a lo largo del día, siendo prensadas de inmediato, pero al llegar el atardecer, y tras ella la noche, las cajas se apilaron en paciente espera, para que nuestro equipo de bodega, trabajando toda la noche, finalmente dieran la bienvenida a su nuevo “hogar”, nuestros tanques de acero inoxidable, que se fueron llenando uno a uno, sin prisa y sin pausa, del fresco y aromático mosto 2015.

Así que tras el recuento del segundo día, batíamos otro record en bodega, al alcanzar un 20% de cosecha procesada. El tercer día, algo nublado pero seco, avisaba que la suerte no iba a durar mucho, así que apresuramos de nuevo el ritmo, y terminamos de recoger prácticamente toda nuestra uva, y gran parte de la uva de nuestros proveedores. A pesar de ser sábado, la gente aprovechaba cada minuto para poder sacar el máximo posible, antes de que el tiempo empeorara. El domingo llegó acompañado de nubes y campos mojados, viéndonos entonces forzados a tomar la decisión de parar. Finalmente no llovió, e incluso el

sol salió tímidamente por la tarde, pero un respiro, nos vino bien a todos.

A pesar de unas ligeras lloviznas por la noche, el lunes al mediodía ya brillaba de nuevo el sol, así que con la amenaza inminente de la llegada de tiempo tormentoso (el coletazo del huracán Henri), para siguientes dos días, era necesario apurar la recolección. Al finalizar el día, nos encontramos con la satisfacción de tener casi el 90% de la cosecha dentro de la bodega.

Las predicciones del temporal fueron ciertas, y en las siguientes 36 horas, no paró de llover y de soplar el viento fuertemente en Galicia.



Qué difícil resistirse a la tentación de “catar” las levaduras

Tras tres días de tormenta e inestabilidad en las precipitaciones, comenzamos a recolectar las últimas partidas de uva. Y quedó clara la diferencia entre los mostos “del “antes” y del “después” de la tormenta. Obviamente el segundo estaba mucho más “diluido”, tras haber absorbido la vida tanta agua. Esto se compensó reduciendo los tiempos y la fuerza del prensado. Este mosto recogido el último día se elaboró completamente aparte de los mostos de los días anteriores.

En resumen, el 2015 fue casi una cosecha perfecta -quizás si “Henri” hubiese llegado con una semana de retraso, hubiésemos conseguido algo más de grado (entre 12 y 12,5%). Pero quedamos satisfechos con haber obtenido un típico vino albariño con algo menos de 12%Vol, en la línea de lo que supone la tipicidad de vino albariño de nuestra tierra.

Detalles técnicos del 2015 (medidas tomadas en vendimia):

Kilos Totales: 208,176 kg
° Alcohol probable: 11.9 % Alc/Vol
Acidez Total: 9.86 g/l (en tartárico)
pH: 3.03

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
e-mail: info@castromartin.com