

BODEGAS CASTRO MARTIN

INFORME VENDIMIA 2011 – Una vendimia veraniega!

El invierno 2010-2011 fue muy húmedo, incluso para lo acostumbrado en Galicia. Enero y Febrero transcurrieron normalmente, sólo experimentamos unos días de heladas, pero nada fuera de lo esperado en esta época del año.

El cambio más notorio en nuestro “patrón” normal del tiempo comenzó en Marzo, con la llegada prematura de la primavera. Un mes seco, con altas temperaturas, que alcanzaron los 20°C (68°F). Y luego, llegó Abril, aún más caliente con temperaturas rozando los 30°C (86°F), y prácticamente sin lluvias.

Este seco y cálido período continuó extendiéndose hasta Mayo, con un promedio de temperatura de 25°C (77°F), y de nuevo sin una gota de lluvia a la vista. Como resultado, la *floración* en el 2011 fue extraordinariamente temprana, comenzando sobre el 10 de mayo en vez de finales de este mes, como normalmente debería haber ocurrido. Por supuesto, en estas soleadas y secas condiciones, la floración fue perfecta. Sin embargo, en el mes de Junio nuestro ciclo climático empezó a cambiar otra vez. Las temperaturas diurnas cayeron a 18 – 20°C. A parte de algunas ligeras lloviznas, el mes transcurrió sin ninguna lluvia significativa.

Estas temperaturas ligeramente frescas se prolongaron durante el mes de Julio. Y sólo fue hasta el 8-9 de Julio, cuando realmente tuvimos los dos primeros días de lluvia continua. Agosto, fue otro tanto de lo mismo, temperaturas frescas, con un promedio durante el día de sólo 23-25°C. Con días cambiantes, unas ligeras lloviznas, como queriendo llover, pero al final ni una gota de agua!

El motivo de tan detallada descripción del tiempo, es porque éste es determinante a la hora de calcular cuándo dará comienzo la recolección, y de cómo será la calidad de cada vendimia. Según nuestros cálculos originales hacia el mes de mayo, éstos sugerían que este año el inicio de la vendimia rondaría sobre el 23 de Agosto. Esta predicción viene dada por una regla comúnmente utilizada: la de los “cien días” entre la floración y la vendimia. Y a decir

verdad, no nos equivocamos mucho....Tras un inestable mes de agosto, decidimos dar comienzo a la campaña 2011, el 29 de Agosto, un día soleado y brillante, pero con modestas temperaturas de 21°C (70°F).

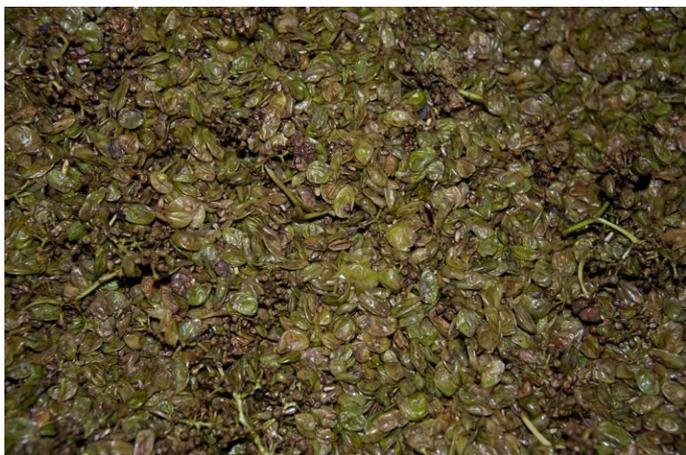
El tiempo, no sólo determinó el comienzo de nuestra vendimia, sino que pronto quedó muy claro que también dictaría la cantidad y el estilo. Una primavera cálida habría ayudado a desarrollar un crecimiento vigoroso de las cepas, y a pesar de la “vendimia en verde” que practicamos en Julio, los rendimientos sobrepasaron las predicciones de la mayoría de la gente. Las temperaturas experimentadas durante los meses de Julio y Agosto también trajeron como resultado bajos niveles de azúcar (alcohol). En las últimas cosechas obtuvimos un promedio entre 12º y 12,5 º de alcohol, mientras que los primeros indicadores en 2011, andarían cercanos a los 11,5º o 12º alcohol. Sólo el tiempo lo dirá. En realidad , este ligero descenso de grado está más próximo a los niveles normales de un tradicional vino albariño del Salnés.



Con un equipo próximo a los sesenta vendimiadores, las uvas comenzaron muy pronto a fluir dentro de la bodega a un ritmo sin precedentes y nuestras prensas no pararon de trabajar. Hacia el segundo día, varios tanques estaban listos para llenarse, pero a medida que progresaba el día, el tiempo empezó a “cerrarse”. Así, a media tarde aparecieron nubes amenazantes y rápidamente decidimos dar orden de recogida, justo a tiempo, pues poco después de llegar las últimas uvas a la bodega, comenzó caer una ligera llovizna, de esas que no mojan, pero empapan ... así que parecía que la vendimia debía esperar. La

predicción del tiempo no pintaba nada bien: al día siguiente siguió lloviendo ... así que a esperar ... tras un día seco y soleado, que sirvió para secar las viñas, aunque no para vendimiar, llegamos a nuestro tercer día de vendimia. Todo salió extremadamente bien, y al final del día una inmensa cantidad de uva había entrado por nuestras puertas. En este punto hay que añadir que a pesar del mal tiempo, las uvas entraron perfectamente limpias y sanas, sin ninguna muestra de enfermedades o evidencia de podredumbre.

La cuarta mañana confirmó cuán imprevisibles habían sido las predicciones del tiempo. Apenas levantamos las persianas, nos encontramos con una fina lluvia cayendo, no suficiente para penetrar las parras, pero sí para retrasar el comienzo de la recolección. Sin embargo, el sol pronto salió acompañado de una fresca brisa que ayudó a secar las uvas rápidamente, Hacia el mediodía ya estábamos a la faena de nuevo, tratando de recuperar el tiempo perdido. Al final del día, nuestra nave de recepción estaba completamente llena de uva, y las últimas entraron justo antes de que comenzara a llover de nuevo! Con otra noche de fuerte lluvia, volvimos a dejarlo, pero era domingo, y tampoco parecía ser el mejor día para trabajar



El "bagazo" -palillos, pieles y pepitas de los racimos prensados- para elaborar el futuro aguardiente

Y por fin, reanudamos las tareas el lunes por la mañana. En los cuatro días de la primera semana de vendimia, ya empezamos a percatarnos del alto rendimiento que este año acompañaba la uva así que pronto supimos que se romperían todos los records. Por lo que, para contraatacar los efectos de estos incrementos de volumen, ajustamos nuestras prensas, reduciendo tanto el tiempo de

prensado como la presión aplicada para exprimir la uva. Mientras menos presión utilizamos , mejores mostos conseguimos, además de reducir la extracción de compuestos fenólicos de las pepitas y del palillo.

El tiempo para los últimos tres días de vendimia, fue mucho más estable y ligeramente más predecible: bueno y soleado. La razón por la que no esperamos por un tiempo más estable era muy simple ... acidez! Teníamos que decidir, entre esperar por un ligero grado alcohólico más alto, o retener nuestra típica y fresca acidez. Siendo "puristas" como somos, optamos por la segunda opción, así que empezamos antes para retener esa fresca acidez, que después de todo, es una característica típica de nuestra variedad de uva.

Al final del séptimo día de vendimia, aún nos quedaba parte del viñedo por vendimiar, pero éste necesitaba un poco más de tiempo para madurar. Con el buen tiempo a nuestro favor, decidimos esperar.

Tras unos días más de sol, y nuestros ojos fijos en el equilibrio azúcar/acidez, por fin nos decidimos a terminar las tareas de vendimia. Con cada uno de los tanques casi llenos a rebosar (tenemos que dejar siempre un espacio en cada tanque para la fermentación), la cortina por fin se cerró para esta cosecha que rompió todos los records hasta hoy: los totales kilos recolectados este año, constituyen la cosecha más abundante, en más de una década.

Como siempre pueden visitar nuestro blog en www.castromartin.com, en dónde encontrarán una detallada descripción del día a día de esta vendimia 2011!

Detalles técnicos de 2011 (datos de vendimia):

Kilos totales vendimiados: 230.185 kg

Alcohol probable: 11.85°

Acidez Total: 8.05 g/l (en tartárico)

pH: 3.10

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