

BODEGAS CASTRO MARTIN

INFORME DE VENDIMIA 2012 – Nuestro 30º Aniversario!

Corría el año 1981, cuando se comenzaban las obras de construcción de la bodega actual; aunque no fue hasta 1982 cuando se elaboró la primera cosecha. Este año 2012, tenemos doble celebración: nuestra 30º Vendimia y nuestro 10º Informe Anual de Vendimia!



Feliz 30º Cumpleaños de BCM!

Tras un verano de una errática climatología durante el año 2011, seguido por un húmedo período de vendimia, Galicia fue bendecida con un tiempo excepcionalmente cálido y seco, los días posteriores a ésta. De hecho, algunos lugareños siguieron frecuentando sus playas hasta mediados de Octubre.

Las temperaturas otoñales rehusaban bajar, e incluso en las noches, era difícil alcanzar más bajas de 10°C, y así, hasta casi final de año. En estas circunstancias, tuvimos que retrasar la “poda”, pues no podíamos comenzar hasta alcanzar las bajas temperaturas propias del invierno, y necesarias para la vid. Hacia las Navidades apenas comenzamos estos trabajos, y no fue hasta principios de Enero, cuando se dejaron ver algunas heladas. Pero con una corta sucesión de varias noches seguidas con temperaturas bajo cero, se produjo el remedio perfecto, para eliminar residuos de enfermedades en la vid.

Este tiempo, relativamente fresco y soleado continuó durante el mes de febrero, salpicado de temperaturas diurnas sobre 10°C, y poco más de sobre 0°C por las noches – perfecto para podar. El único inconveniente, seguía siendo la falta de lluvias. Así que el típico invierno húmedo de Galicia, simplemente no se materializó.

No podíamos imaginar tampoco, que esta importante ausencia de lluvias, se prolongaría hasta la Pascua (la primera semana de abril). Las temperaturas durante este prolongado período de sequía, rondaban los 20°C, llegando en ocasiones a rozar los 22-23°C. Pero después

de la Semana Santa, llegó un cambio significativo, aunque no necesariamente, para mejor: por fin, llegaban las lluvias casi interminables, pero también acompañadas de unas bajadas de varios °C en las temperaturas. Entramos en un tiempo algo inusualmente fresco, pero por el lado positivo teníamos al menos la lluvia. El problema era que el clima era inestable y fuera de lugar. Por ejemplo, los meses de marzo y abril, podrían fácilmente haberse intercambiado, porque el mes de marzo fue mucho más seco y cálido que el de abril.

Estas condiciones climáticas continuaron hasta mayo, cuando una ligera “tregua” en el tiempo nos dio la oportunidad de aplicar los primeros tratamientos del año, pues tras un período sostenido condiciones de frío y humedad, hacían inevitable la utilización de cierto tipo de tratamientos en la vid.

A pesar de estas relativamente “desfavorables” condiciones, la floración, se desarrolló “milagrosamente”, casi sin incidentes. Por supuesto, hubo alguno que otro día “gris” y húmedo por el medio, pero esto no logró afectar en demasía el proceso, aunque si se observaron trazas de “corrimiento en el racimo” (‘millerandage’ – o mal desarrollo de algunas uvas del racimo)

La primera mitad de junio fue bastante “decepcionante”. Terminó siendo uno de esos veranos en los que el sol simplemente “brilló por su ausencia”... Julio y Agosto continuaron la misma senda de impredeción y las temperaturas a duras penas alcanzaron los 25 °C, interrumpidas por frecuentes chubazcos. Y en este punto, parecía ya que la calidad de la cosecha esperada para 2012 iba a ser como mucho, mediocre.

Pero echándole un vistazo a nuestros anteriores informes de vendimia, en concreto en el del 2009, describíamos como una cosecha potencialmente “regular” podía ser “salvada” por un golpe cálido de última hora... De esta forma, en el 2009 fue el mes de agosto quien salvo la situación, pero en esta ocasión le tocó el turno a Septiembre. Casi desde el primer día del mes las nubes desaparecieron y por primera vez disfrutamos de un largo período soleado acompañado de calor – con temperaturas superiores a los 25 °C.

Hacia finales de septiembre, todavía disfrutando de las cálidas temperaturas, comenzamos con nuestros habituales “muestreos de uvas”, previos a la vendimia. Este año nos encontramos con uvas “pequeñas”, pero con un zumo viscoso y espeso, con cuerpo, y, lo más importante, el grado potencial de alcohol era alto y la acidez muy equilibrada y en armonía con dicho alcohol.

Un par de días de ligera lluvia, justo antes de comenzar la recolección, sirvieron para limpiar las uvas, pero no para quitar ni un ápice de la calidad que atesoraban. Tan pronto remitieron las lluvias, el sol comenzó a brillar y la campaña 2012 comenzó a toda máquina ... Era viernes 28 de septiembre, casi exactamente un mes más tarde que la pasada vendimia 2011!

Bajo un cielo azul y con una fresca brisa nuestro equipo de 50 vendimiadores/ras comenzaron su tarea, y en poco tiempo las primeras uvas empezaron a alimentar nuestras prensas. En apenas unas pocas horas, nos percatamos de que el rendimiento, parecía ser mucho menor que otros años, pero el mosto era concentrado y altamente aromático, sinónimo de una fantástica calidad, aunque no había duda alguna de que el volumen de este año caería considerablemente.



Vendimiando las uvas en El Pazo

La primera semana, fue de gran movimiento, aprovechando nuestros proveedores al máximo la ayuda de amigos y familiares para recoger su cosecha. De hecho, los tres primeros días de nuestra 30ª Vendimia, transcurría casi sin incidentes. Mientras tanto el pronóstico del tiempo, mostrando la posibilidad de ligeras lloviznas ayudaban a enfocar todos nuestros esfuerzos en concluir la campaña.

Pero llegado el cuarto día, nos encontramos con un serio problema: el sistema de control de temperatura de nuestros tanques de elaboración se había dañado durante la noche. Rápidamente descubrimos que una placa eléctrica de la máquina se había quemado. Debido a que el sistema de refrigeración forma una parte integral de todo el proceso, tuvimos que suspender temporalmente la recolección hasta que culminamos las reparaciones pertinentes.

Mientras los técnicos se afanaban en reparar la máquina de refrigeración bajo un claro cielo, nos inundó la frustración de ver caer las primeras gotas de lluvia, aunque afortunadamente, también fueron las últimas durante la vendimia.



Un pequeño circuito eléctrico "quemado" causa el caos

Al 6º día, el final se acercaba, y sólo nos quedaba la parte baja de nuestro viñedo de "El Pazo". Normalmente es la última parcela que se deja para el final para que alcance el máximo de madurez. Lamentablemente, no pudimos completar la vendimia de esta zona en un sólo día, así que rematamos la vendimia al día siguiente, el 7º y último día de esta campaña.

Nuestra cosecha 2012, no estuvo exenta de incidentes (nunca lo estamos), pero afortunadamente fueron solventados, sin embargo es de remarcar que toda la uva que entró en bodega este año, venía marcada con una fantástica calidad.

Previo a los trabajos de recolección de este año, el Consejo Regulador, predecía un volumen de cosecha del 50% menos que el volumen del 2011. Al principio, pensamos que podía ser algo exagerado, pero finalmente fue bastante acertado (sin olvidar que el 2011 ha sido una cosecha record en cantidad!). Lo más significativo de esta nueva cosecha es el mosto obtenido: la primera "cata" ha evidenciado un zumo altamente aromático y concentrado, que debería llevarnos a la obtención de un vino excelente...pero esto recaerá ahora en la elaboración ... y en el tiempo!!!

Como siempre pueden encontrar una detallada descripción del "día a día" del proceso completo de la vendimia 2012, visitando nuestro blog en nuestra página www.castromartin.com

Datos técnicos de la cosecha 2012 (basados en medidas tomadas de muestras de vendimia):

Total kilos recolectados : 136.974 kg
°Alcohol probable : 12,4° Alc
Acidez Total : 8,63 gr/litro (en Ac. tartárico)
pH: 3,08

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