

BODEGAS CASTRO MARTIN

INFORME DE VENDIMIA – 2014

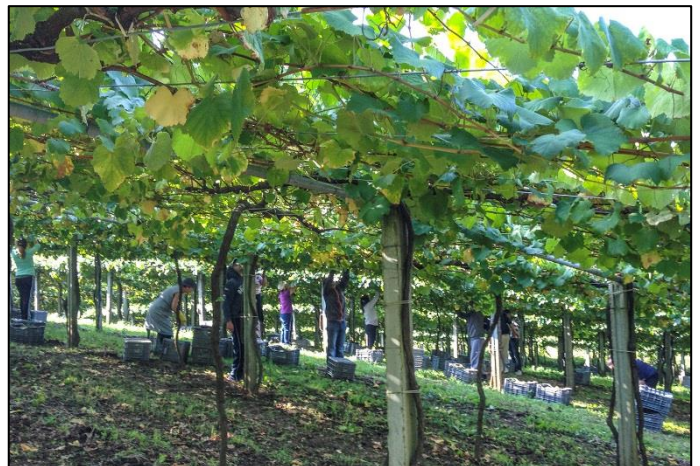
Con la excepción de un frío y seco, y por veces, soleado período entre mediados de noviembre y diciembre, el invierno 2013/2014, traspasó records en humedad y tormentas. De forma excepcional el frío aire polar sobre Norte América confluyendo con los aires cálidos del trópico nos trajo una corriente de tormentas cruzando el Atlántico, ocasionando las terribles inundaciones y daños producidos a lo largo de grandes áreas del noroeste europeo.

Desde la Navidad de 2013 hasta finales de febrero de 2014 la parte noroeste de España experimentó unas condiciones climáticas extremas, sin precedente: días con lluvias torrenciales y vientos huracanados seguidos quizás por un día seco, y luego de nuevo más las tormentas. .

No fue hasta los comienzos de marzo que experimentamos nuestro primer pequeño respiro y paró algo la lluvia. Casi unos 10 días de un sol placentero, aunque acompañado de temperaturas que tampoco subían de los 20°C. Pero sin embargo, le dio un pequeño “empujoncito” a la viña para empezar a brotar. Tampoco duró mucho, pues nos acechaba de nuevo la humedad y el frío, persistiendo hasta abril y mayo, negándose a dejarnos un respiro primaveral. Aún a finales de mayo nuestros termómetros todavía no llegaban ni a 20°C (no siendo las mejores condiciones para una correcta floración). Pero un dramático cambio apareció durante 10 días en el mes de junio, y en el espacio de una semana la temperatura saltó una media de 10 a 12°C, así que de 20°C pasamos a casi 30°C, trayendo como resultado una “explosión” vegetativa en los viñedos. Desafortunadamente este cambio de tiempo no duró mucho, y rápidamente volvimos de nuevo a las lluvias y a las bajas temperaturas, o aún peor, un tiempo inestable e impredecible, que terminó convirtiéndose en la tónica del 2014. Julio de nuevo con las inestabilidades de días húmedos y temperaturas moderadas, por debajo de lo esperado para este mes. Por supuesto, la peor consecuencia de estas condiciones climatológicas es que nos obligan a la utilización de tratamientos sobre la viña, mucho más de lo que deseáramos, pero es la única solución viable para poder salvar la cosecha, y prevenir más enfermedades no deseables para ésta. Agosto, quizás fue algo mejor, con más días secos, pero todavía sin llegar a las temperaturas esperadas para este mes. El termómetro seguía sin moverse de los 30°C, con un promedio mensual de 20 a 25°C.

A pesar de todos estos problemas del clima, nuestro equipo de trabajadores se dedicó prácticamente todo el verano a cuidar de las uvas para la próxima cosecha 2014, y se las arreglaron para conseguir unos buenos racimos sanos, con una delicada pulpa afrutada, con un zumo espeso, viscoso, con cuerpo. Tras la primera semana de septiembre todo parecía ir bien, cuando comenzó lo inimaginable, casi una copia exacta de lo sucedido en el 2013, comenzaron a caer las lluvias torrenciales!!!

Después de unos días extremadamente húmedos, la tormenta pareció calmarse, así que sólo debíamos tener “nervios de acero” y paciencia, para esperar el momento óptimo de maduración para comenzar la vendimia. Así que el 23 de Septiembre un pequeño milagro se dio: casi llegada la noche, las predicciones meteorológicas cambiaron completamente, pareciendo que nos acompañarían unos 7 días de sol. Así que, para nuestra sorpresa, se abrió la ansiada “ventana” hacia el día “D”.



Recolectando la uva el Día D en las colinas de nuestros viñedos al lado de la Bodega

Así en la brillante mañana del 24 de septiembre, acompañada de una cálida brisa, comenzamos la campaña de Vendimia 2014, Nuestra viña más joven (18 años), que rodea la bodega, fue la primera en ser vendimiada, pues las analíticas corroboraban que estaban ya en óptimas condiciones para la recolección. Y no estuvimos equivocados, puesto que el primer mosto que salió de las primeras prensadas, nos dieron un dulce, y fragante zumo, pero con la acidez que necesitamos para producir un típico vino albariño del Salnés (corazón del Albariño). A medida que transcurría el día, la única diferencia que observábamos, a diferencia de nuestras expectativas, era el rendimiento: mucho menos uvas por hectáreas de las que contábamos, lo que no constituye ningún revés, muy por el contrario, porque a menos rendimiento mejor calidad.

El segundo día fue algo inusual, que nunca ocurre! Tras recolectar la mejor uva en el primer día, decidimos “arriesgarnos” permitiendo a nuestras uvas disfrutar un día más del beneficio del sol y la temperatura que casi rozaba los 28°C. Aunque observábamos que el nivel de azúcar era muy bueno, por el contrario la acidez, en algunas parcelas, era un poquito alto, y el sol le favorece mucho para transformar esta acidez en azúcar (maduración), ya que la acidez puede bajar bastante rápido con el calor del sol, por lo que 24 horas extras puede, potencialmente, producir un cambio notable. Así fue como sucedió por lo que fue una decisión fue acertada arriesgar y esperar un poco.

Así que el viernes (3º día) retornamos a nuestras labores, tras un amanecer acompañado de una soleada, radiante y cálida mañana, llamamos a nuestros proveedores de uva, para empezar la vendimia también en sus parcelas. Por supuesto, por nuestro lado, también seguíamos recolectando nuestra propia uva, lo que preconizaba un día duro de trabajo en bodega. Hasta el momento toda la uva iba entrando con una analítica muy equilibrada, sólo algunas partidas con una ligera acidez un poco alta aún, pero no a un nivel problemático. Las uvas eran pequeñas (usualmente típico de nuestra variedad), pero lo más importante: mosto era viscoso, con cuerpo y estructura (a diferencia de otros años, especialmente del 2013). Las primeras indicaciones, ya advertían que el nivel de alcohol probable para esta cosecha rondarían los grados de alcohol probable en 12% Vol.



Recibiendo las uvas en la Bodega

Sábado, es tradicionalmente, el día más esperado por nuestros viticultores, simplemente porque es el día en el que cuentan con ayuda extra de amigos y familiares, lo que siempre ayuda a su “economía”. Así que mientras nuestras uvas van entrando durante todo el día, las uvas de “afuera”, llegan como una cascada inesperada al final de la tarde. Afortunadamente nuestro equipo de recepción, tras años de experiencia, tiene el trabajo

organizado para evitar el colapso, y así queda atrás el día más complicado de la vendimia.

Como ya hemos mencionado anteriormente, una de las características más importante de esta cosecha será la reducida cantidad de uvas y mosto, no sólo por el propio varietal, sino por las condiciones climatológicas: racimos que perdieron la flor, racimos con enfermedades, y uvas más pequeñas con un rendimiento menor. Debería añadir que la calidad de nuestras uvas propias fue excepcional, gracias a la rigurosidad del control sobre éstas, aprendidas de la experiencia de tantos años.

Durante la última mitad de la vendimia comenzó a llegar la tan esperada uva, una de las mejores, pues proviene de la Finca de El Pazo (5 Há), una de los viñedos más antiguos que tenemos con cepas de más de 50 años.

En resumen, a pesar de un verano irregular, y de las lluvias en septiembre, podemos estar más que satisfechos con la cosecha 2014, especialmente en términos de calidad, lo cual promete a largo plazo.

Y ya para finalizar, sólo decir que ya la fermentación está terminando y en poco tiempo se verá el fruto de nuestro trabajo, y la prueba será, la primera cata de los vinos resultantes en pocas semanas. Aunque aún tendrán que “reposar” por varios meses “Sobre sus Lías” para que éstas le aporten más redondez, carácter, y complejidad al vino.

Detalles técnicos de la cosecha 2014 (medidas en Vendimia)

Total kilos recolectados: 132,087 kg

Grado de Alcohol probable: 11.88 % alc/vol

Acidez Total inicial: 9,64 gm/litre (tartaric)

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

e-mail: info@castromartin.com