

# BODEGAS CASTRO MARTIN

## Informe de Vendimia – 2013 ... algo desafortunado

Me hubiese gustado comenzar el informe de este año diciendo que tuvimos un invierno "típico" de Galicia, pero, lamentablemente, en estos últimos 10 años, las variaciones climáticas han sido tantas que se hace difícil definir cuál es el significado real de "típico". Ciertamente el invierno 2012-2013 fue frío y húmedo, siendo lo esperado en la zona Noroeste de España.

Las primeras heladas aparecieron a finales de Noviembre –un mes o dos antes que en los últimos años- lo que para nosotros significó una ventaja, ya que se pudo comenzar antes con la "poda", lo que conlleva a tener más tiempo para poder completar estos trabajos manuales y arduos en nuestros viñedos del tipo "emparrado o pérgola".

Diciembre y Enero se mantuvieron grises y nublados, con abundantes lluvias y temperaturas que no llegaban a los 10°C. El suelo sobresaturado de agua (no en nuestro caso, pero sí en otros viñedos) incluso mantuvo ciertas cepas sumergidas en pequeñas "lagunas" de agua.

Febrero no fue mucho mejor, pero el sol al menos se dejó ver algún que otro día, manteniéndose el frío y cerrando el mes con un tiempo más claro.

Quizás lo más significativo del invierno 2012-2013, fueron las temperaturas. Incluso en los días secos y soleados, los termómetros apenas variaron, manteniéndose entre los 10°C y muy raramente acercándose a los 15°C. Y de hecho, a mediados de Marzo pudimos apreciar la nieve en algunas colinas del paisaje gallego, y no muy lejos de nuestros viñedos !!!

Hacia la floración la situación no mejoró mucho más, y las condiciones se alejaron bastante de las ideales. El resultado fue, que no sólo se retrasó la floración (hacia finales de Mayo y mediados de Junio), sino que además fue muy "desigual" en los distintos viñedos, dentro de la misma región.

Hacia finales de Junio, experimentamos un repentino cambio de las temperaturas, y además acompañado de un radiante sol, que parecía "querer" quedarse, por fin con nosotros. Así los termómetros saltaron de repente, hasta más de 30°C. Aunque esta ola de calor sólo duró un par de semanas. Este calor unido a la humedad del suelo, propició un significativo crecimiento y desarrollo de las viñas. Pero a medida que el calor iba cediendo, el tiempo comenzó a volver a los patrones "típicos" de Galicia en esta época de verano. Las temperaturas diurnas rondaban algo más que los 20°C, con alguna que otra nube, y de vez en cuando sorprendiéndonos con unas ligeras lloviznas.

¡Muy lejos estábamos de imaginar en ese momento de lo que se nos venía encima en el mes de Agosto! Este mes se presentó absolutamente "seco", con prácticamente ni una gota de lluvia en toda Galicia! Septiembre, en principio, siguió la misma pauta. Y así una campaña que comenzó fría y húmeda, ahora parecía terminar con un periodo virtualmente de "sequía".

Con apenas una semana para comenzar la recolección de la cosecha, y justamente en el momento en que no lo necesitábamos, la sequía se acabó, y los cielos se abrieron a llover. Lo único positivo en ese momento fue que las temperaturas también cayeron significativamente, y como nuestras uvas estaban completamente sanas, los riesgos de enfermedades parecían reducirse.



¡Y llegó la lluvia! Como un "monzón", apenas unos días antes de la vendimia

El viernes 4 de Octubre (exactamente el mismo día en el que finalizamos la vendimia el año pasado 2012), abrimos las ventanas para descubrir que, por fin, venía un día despejado. No se trataba de un día soleado, pero después de las recientes lluvias pasadas, decidimos dar comienzo a la vendimia de inmediato. El plan para la Campaña del 2013 era simplemente fácil: recoger toda la uva lo más rápido posible! Ya que este año precisamente debido a tanta humedad, el riesgo de sufrir ataques de podredumbre en la uva era muy alto.

Así que al mediodía, las prensas cargadas con las primeras partidas de uva, comenzaron su tarea, y el silencio reinante hasta ahora en la bodega fue roto por el ruido de los motores de ambas máquinas, que resonaron por toda la instalación sirviendo de recordatorio permanente de lo que se avecinaba ... la vendimia estaba ya en marcha !!!

Los kilos de uva que se recogen cada día son calculados cuidadosamente, principalmente en nuestros propios viñedos, y también en la de los viticultores seleccionados cada día. El volumen es calculado para que no haya ningún "sobre stress" en ninguna parte de la bodega. Existe un número

óptimo de kilos ya estudiados para que las prensas trabajen a pleno rendimiento, pero sin que se acumule uva en la zona de recepción de ésta. El objetivo no es otro más que el de evitar la acumulación de cajas de uvas vendimiadas "esperando" para ser procesadas en las prensas, algo que debe evitarse a toda costa. Lo ideal: que la uva, una vez "cortada" llegue rápidamente a la bodega y vaya directo a las prensas !

El primer día, como siempre suele suceder, deambulamos algo desorientados, hasta que nuestro cerebro lo programamos al "modo vendimia", y así llegamos al segundo día, trabajando a pleno rendimiento. Pero ya llegando al tercer día, el procedimiento comienza a complicarse un poquito más, no porque haya habido ningún fallo en nuestros sistemas, simplemente se debe a que también empiezan los trabajos en la bodega, esto es, los trasiegos de los mostos, "limpios o desfangados" a tanques limpios. Los mostos son movidos por la bodega en un orden ya pre-establecido. El primer paso es el "prensado" de las uvas, siguiéndole el "desfangado" o reposo del mosto en los tanques (para que la suciedad que traen las propias uvas, se vaya al fondo del depósito, por acción de la gravedad, quedando el mosto limpio en la parte superior del tanque). Este mosto ya limpio se "trasiega" a un tanque donde "espera" para fermentar.

Y como cada año, no fue hasta el quinto día que apareció nuestro "típico fallo anual en vendimia" ... este año le tocó a la pesa que "se debió cansar de pesar" y comenzó a darnos unas "lecturas" algo disparatadas ??!

En la zona de recepción, es donde se recogen las muestras de cada una de las partidas de uva que llegan a la bodega, esto es, el peso, el estado sanitaria, el nivel de azúcar, la acidez y el pH. Toda esta información se registra en el ordenador situado en la nave de recepción, y que a su vez está conectada a la pesa electrónica. Por lo que al fallar ésta, todo se "descoloca" y comienza la acumulación de uvas en la nave, y aunque parezca que tomar los kilos exactos no es de gran importancia, si lo es para nosotros, porque los inspectores del Consejo Regulador de nuestra Denominación de Origen, pasan constantemente (cada día) a recoger los datos exactos de los kilos que cada viticultor entrega en la bodega, durante toda a vendimia. Afortunadamente el problema de la pesa se solucionó en pocas horas y todo volvió a la normalidad, sin ocasionar mucho problema.

Salvo el primer día de vendimia, algo nublado pero seco, el resto de la vendimia se desarrolló con días soleados y completamente despejados, así que en cinco días y medio, el trabajo había sido completado!! Nuestro plan de recoger la uva lo más rápido posible había funcionado, habiendo recolectado casi

exactamente la misma cosecha que en el 2006 pero en un día menos!!



Cajas a la espera de ser recogidas en la finca de "El Pazo" para ser llevadas a la bodega

Ahora con toda la uva segura dentro de la bodega, unida a nuestras máximas atenciones, convertirán éstas en un vino sensacional.

Honestamente hay que decir también, que cierto grado de alcohol y una pequeña concentración de azúcar, desafortunadamente, se perdió con las lluvias previas a la vendimia, ... pero con un poco cuidado y atención extras (y algo de "cariño"), estamos convencidos que seremos capaces de producir un vino que orgullosamente lleve nuestro nombre. Los primeros análisis realizados en bodega indican que hay un buen equilibrio, además de algo inusual comparado con otras cosechas de más grado alcohólico, y es, su delicado e intenso aroma floral y afrutado. Pero como siempre, sólo el tiempo nos lo dirá ...

Si lo desean pueden leer detalladamente el "día a día" de esta vendimia 2013 visitando nuestro Blog en [www.castromartin.com](http://www.castromartin.com)

#### **Detalles técnicos cosecha 2013 (medidas en vendimia):**

**Kilos totales vendimiados: 221437 Kg**  
**Grado de Alcohol probable: 11,77 % alc/Vol**  
**Acidez Total: 8,02 gr/L (en tartárico)**  
**pH: 3,09**

**Angela Martín**  
**Directora General y Directora Técnica-Enóloga**

### **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](http://www.castromartin.com)  
e-mail: [info@castromartin.com](mailto:info@castromartin.com)