

BODEGAS CASTRO MARTIN

INFORME DE VENDIMIA 2003 - UNA COSECHA CALIENTE !!!!!

Si el 2002 fue un año de excesivas lluvias, que incluso causaron inundaciones por todo Europa, el 2003, debería ser el año del calor excesivo. Este es el año de los record de temperaturas en toda España, así como de altas temperaturas en Londres, sequía en Italia y Francia, y dramáticos incendios que arrasaron cantidad de bosques por todo el continente, y especialmente devastadores en nuestro país vecino, Portugal.



Las primeras uvas de 2003 llegan

Aquí en Galicia, el año comenzó normalmente, con algunas heladas a principios de año, una primavera bastante regular, resultando una buena floración y correcto cuajado. Durante los meses de junio y julio hubo algunas lluvias, que requirieron una pequeña intervención en los viñedos para prevenir posibles enfermedades. Y luego llegó agosto... ¡y llegó el calor!. Más de dos semanas de inclemente sol con temperaturas promedio de 30°C, alcanzando, algunos días, más de 40°C.

Alguna prensa local informó que este sol y calor era excelente para las uvas y que, sin lugar a dudas, este sería una excelente cosecha en Galicia...pero no es así. En condiciones extremas de temperatura la naturaleza actúa de forma que se activa por parte de la vid su sistema de auto preservación. La vid ralentiza su actividad y lejos de incrementarse la acumulación de azúcares, éstos son utilizados por la propia planta para sobrevivir ante condiciones extremas o adversas para ella.

La primera semana de septiembre fue algo húmeda y fría, pero luego regresó el buen tiempo y el calor, que aunque ya no tan intenso como en el mes de agosto, contribuye a que haya una buena maduración de las

uvas. El fin de semana anterior a la vendimia aparecieron algunas lluvias ligeras, pero después de unos días los cielos empezaron a despejarse, el sol regresó y los vendimiadores empezaron a aflorar por doquier.

En Bodegas Castro Martín comenzamos la vendimia el martes 23 de septiembre bajo un claro cielo azul, con una agradable temperatura de 24°C ... ¡y nuestros dedos firmemente cruzados! Con un tiempo casi bueno y un pronóstico frente a nosotros no muy alentador, la vendimia se convirtió en una carrera contrarreloj para tratar de recolectar la mayor cantidad de uva sana (y seca) posible. Con la amenaza de la lluvia como motivación, empezamos a recibir camiones repletos de uvas.

Durante nuestras jornadas de vendimia (de 24 horas), existe un gran contraste entre la actividad diurna y la nocturna. Durante el día, la apariencia de la bodega es de calma, paz y tranquilidad, pero las tardes y las noches, sin embargo, son una historia diferente...



George W. Bush - líder del "mundo libre" y proveedor de uva de Bodegas Castro Martín en sus ratos libres.

A partir de las cinco de la tarde, da comienzo la "hora punta" en Barrantes, y ya empiezan a aparecer las largas hileras de tractores, camiones, furgonetas y coches cargados de uvas.

Las prensas que han permanecido hasta ahora la mayor parte del tiempo silenciosas, se preparan para empezar a "tragar" caja tras caja de la dorada uva albariña. Este año a diferencia del año pasado, quizás se hizo una selección algo más rigurosa, aunque la mayoría de la

uva entró sana, seca y en buenas condiciones. A pesar de que nuestro horario de recepción de la uva termina efectivamente cerca de la una de la madrugada, al "equipo de noche" le queda por delante un arduo trabajo. Pero milagrosamente, a la mañana siguiente, la tranquilidad regresa y sólo se requiere un poco de limpieza.

En el segundo día, el tiempo permaneció estable: soleado y templado. Pero al tercer día aparecen ya algunas nubes que despiertan cierta ansiedad entre los viticultores de la zona, los cuales inmediatamente empiezan a acelerar el ritmo. Contrariamente a los pronósticos del tiempo (que nosotros naturalmente hemos seguido muy de cerca), el viernes se produjo la primera lluvia ligera que apenas duró una hora y que no fue lo suficientemente fuerte como para detener la vendimia. El sábado (5º día), día que según las noticias del tiempo sería el peor, terminó siendo soleado y cálido y perfecto para la recolección, demostrándose así de nuevo lo curioso que es el clima en Galicia!



Un orgulloso padre con nuestra próxima generación de proveedores de uvas.

Después de cinco días trabajando "a toda máquina", el ánimo era elevado pero el cansancio se dejaba ya sentir en el cuerpo. Sin una inmediata amenaza de empeoramiento del tiempo, y sólo uno o dos días por delante para terminar, decidimos cerrar la bodega y coger un necesario y merecido descanso.

El lunes por la mañana fue algo difícil encender de nuevo los motores (¡y no nos referimos sólo a la maquinaria!). Sin embargo, a pesar de que la mayor parte de la uva ya estaba en la bodega sabíamos que estábamos en la recta final y el día fue mucho más relajado que los frenéticos días precedentes. Hacia el lunes por la noche, con las prensas cargadas de uvas albariñas sanas y en su punto exacto de maduración, casi estábamos a punto de terminar, lo único que nos

quedaba era hacer un poco de limpieza. Amanecía el martes con una ligera lluvia, de nuevo sólo por un par de horas, pero esta vez seguidas de un viento fresco y seco, justo para recoger las últimas cajas de uva.

Después de siete días de duro trabajo, hemos recolectado casi 200.000 kilos de uva albariña (o lo que es lo mismo: 10.000 de nuestras cajas de 20 kg), así que no debería de faltar buen vino este año, para nuestros clientes. Obviamente es muy pronto para decir de forma definitiva como será el vino resultante, pero ciertamente, juzgando por los niveles de azúcar y acidez, y nuestra primera cata del mosto, no hay razón para que la cosecha 2003 no sea un vino de excelente calidad.

El mosto revela una nariz intensa, con una fragancia maravillosamente floral (si pudiéramos capturar todo esto en una botella se vendería mejor que Calvin Klein!) y como usualmente ocurre, en boca aparece una rica e intensa fruta envuelta con multitud de sabores afrutados –limón, piña, melón, manzana, pera, kiwi y redondeado con un toque de madreselva.

Así técnicamente las cifras este año 2003 serían (siempre tomando en cuenta que en estos momentos estas cifras son sólo cifras estimadas) :

Total kilos recolectados: 198.127 kilos
Alcohol probable: 11,7º
Acidez total: 10,4 (en ácido tartárico)
pH: 3,10



El mejor restaurante en Barrantes : debajo de las "parras" en nuestra finca "El Pazo"

BODEGAS CASTRO MARTIN

PUXAFEITA 3, 36636 RIBADUMIA, PONTEVEDRA, ESPAÑA
TEL: (+34) 986 71 02 02 FAX: (+34) 986 71 06 07
e-mail: inf@bodegascastromartin.es
www.bodegascastromartin.com