

BODEGAS CASTRO MARTIN

INFORME DE VENDIMIA 2004 "Un año de abundancia"

Como es habitual, al empezar a redactar mi informe anual de vendimia, comienzo por incluir un rápido resumen de los "patrones" de tiempo que experimentamos durante la época de brotación y desarrollo de la vid. Probablemente y debido a los efectos del calentamiento global, parecería que el clima en el mundo está convirtiéndose en mucho menos predecible, y que esos llamados "patrones" realmente ya no existen!

Comenzamos con un mes de febrero fuera de lo común, templado y seco (sólo hubo un día de lluvia, el resto de los días disfrutamos de cielos azules y despejados, y temperaturas que durante el día alcanzaban un promedio de 20°C (70°F). La primera quincena de abril, fue casi igual, hasta que regresó el usual tiempo húmedo de primavera. Con intervalos de lluvias y sol durante el mes de mayo, nos vimos obligados a tratar contra el "mildiu" (pues por supuesto, son las condiciones ideales para que prospere). A principios del mes de junio tuvo lugar una saludable floración y posteriormente una correcta "purga" en los racimos, y de nuevo bajo un perfecto cielo azul.



"Nuestras "parras" en el invierno, antes de la poda"

Cuando los brotes se fueron transformando en pequeños racimos de uvas, rápidamente nos dimos cuenta que estábamos, de nuevo, frente a una **cosecha record**. El tiempo, en el mes de julio fue, como ya se esperaba, de mínimas lloviznas y temperaturas moderadamente altas; pero cuando los turistas llegaron para disfrutar de la primera quincena de agosto, entonces comenzó la lluvia !!!

Irónicamente, el mes de agosto fue uno de los meses más húmedos del año, y además muy inestable a lo largo de todo el mes. No sólo fueron las lluvias considerablemente abundantes, sino que también las temperaturas fueron mucho más bajas de lo normal para esta época del año (un promedio de 20°C/70°F). En un principio se agradecieron las primeras lluvias dada la sequía de los meses precedentes, pero a medida que seguían las lluvias comenzó la preocupación entre los viticultores por lo que ello conllevaba: mayor riesgo de enfermedades, alta acidez y bajo nivel de maduración.



"Nuestra nueva viñedo "Caeiro" en la bodega."

Este tiempo fresco y húmedo continuo hasta mediados de septiembre y entonces comenzó a respirarse un cierto miedo a que todo pudiera perderse. El grado de alcohol probable medido en los viñedos variaba entre 11° y 11,5° (apenas lo suficiente para satisfacer el mínimo requerido por nuestra Denominación de Origen) pero nuestra máxima preocupación era tener nivel de acidez demasiado alto (hasta 15 y 13 gr/litros en tartárico)

Y entonces sucedió un pequeño milagro: ¡Llegó el inesperado "veranillo de San Miguel"!, el cual trajo consigo cambios dramáticos en las viñas: el nivel de azúcar saltó tanto como 1,5 ° (alcohol probable), y los niveles de acidez bajaron drásticamente, gracias a las temperaturas cercanas a 30°C (86°F) que disfrutamos en la última quincena de septiembre.

De este modo, con un fantástico tiempo, dimos comienzo a la vendimia el lunes 27 de septiembre, sin embargo este año ésta se organizaría de forma algo diferente. Con nuestros viticultores indicándonos rendimientos mucho más altos de lo normal, decidimos que controlar el flujo y la calidad de las uvas iba de ser de suma importancia. Además, simplemente, no

tendríamos la capacidad de acomodar estos altos rendimientos, así que a cada viticultor se le limitó un cupo (basado en datos de cosechas anteriores), aceptando sólo lo mejor, o sea, la "crema" de su cosecha. Posiblemente no fue la medida más popular, pero ciertamente la más adecuada y equitativa para todos. De hecho, posteriormente, supimos que sistemas similares fueron adoptados por todos en la región, por lo cual algunos de los productores de uva de baja calidad tuvieron realmente problemas para colocar su cosecha. A largo plazo, no es una mala cosa para la Denominación, porque quizás estas situaciones podrían obligar a los viticultores a revisar y mejorar la calidad de sus cosechas.



"Deja que comience la vendimia..."

A diferencia de años anteriores, esta vendimia pasó comparativamente sin muchas incidencias, aparte de uno o dos viticultores disgustados, y descontentos de que hubiéramos implementado unos controles aún más estricto que otros años. Pero al mismo tiempo, y debido al tiempo casi veraniego que nos acompañó durante toda la vendimia, pudimos trabajar a un ritmo más cómodo; el suficiente para mantener nuestras dos prensas ocupadas, pero sin agobios.

En nuestros propios viñedos empleamos a un grupo de más de 35 vendimiadores dirigidos por la inimitable Herminda. Con un carácter más grande que la vida y con la apariencia de un verdadero comandante, Herminda mantiene su tropa en movimiento, y en menos de una semana ya se habían devorado nuestras 11 hectáreas como una plaga de langostas.

Así que después de siete días de sudar y trabajar duramente (y hacerme sentir al menos diez años más vieja...) finalmente nos despedimos de esta vendimia con un volumen similar al del año pasado (196.745 kilos) pero con más azúcar, y consecuentemente con un grado alcohólico más alto.



Herminda paraliza el tráfico en nuestro viñedo de "El Pazo"

La primera cata del mosto confirma ya el alto contenido de azúcar: el mosto obtenido presenta aroma y sabor de uva madura, es concentrado y da una boca llena, y presenta un profundo color. El sabor dominante es de compota de manzana (no es tan floral como el 2003) pero también muestra el distintivo toque de frutos cítricos típico de nuestra variedad de uva "albariña", aunque ligeramente más amielado que las cosechas recientes.

Así los datos en términos técnicos de la cosecha 2004 que tenemos en estos momentos son los siguientes:

Total kilos recolectados: 196.745 kg.
Promedio grado alcohol: 12,4°
Acidez total: 10,5 gr/litros (expresado en 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

e-mail: info@bodegascastromartin.com

www.bodegascastromartin.com