

BODEGAS CASTRO MARTIN

Informe de Vendimia 2008 –Una “típica” cosecha de Albariño

He aquí una situación bastante inusual en esta región de España: Entre el 1º de septiembre y el 31 de octubre de 2007, en Galicia cayeron menos litros de agua por metro cuadrado, que en ningún sitio de España (cuando es precisamente la región más húmeda de España). Esto contrasta con lo ocurrido el año anterior en el mismo período de tiempo, en el que, cayó el agua de casi seis meses de lluvia, en tan sólo 3 semanas. Una vez más queda demostrado lo difícil que resulta hacer previsiones en esta región.

Lo cierto es que a finales del 2007, prácticamente disfrutábamos de un invierno anormalmente seco, aunque posteriormente fue compensado durante la primavera y el verano de 2008. Los meses de abril y mayo fueron fríos y muy húmedos. Hubo momentos en los que temimos por la cosecha, especialmente a finales de mayo, cuando se acercaba la época de la floración. Ésta llegó con un ligero retraso este año, si bien en algunos viñedos, fue también algo desigual. Aplicando la vieja regla de los “cien días” desde la floración hasta la vendimia, ya pudimos prever que esta campaña 2008, vendría algo retrasada comparándola con los dos últimos años.



Una vieja cepa de albariño disfrutando de un escaso rayo de sol en nuestro viñedo de El Pazo

A medida que iba avanzando el verano, el tiempo continuaba siendo muy inestable: alternando entre días de lluvia y alguno que otro de sol, y no especialmente cálidos; con temperaturas que raramente superaban de los 30 °C (86°F), no siendo este tipo de temperaturas, las ideales para el cultivo de la uva en esta época del año. Dicho esto, fue inevitable recurrir a la aplicación algunas tratamientos fitosanitarios de carácter preventivos, aunque siempre en dosis mínimas.

El mes de julio nos trajo, por fin, unas tres semanas de sol y calor, justo hasta finales de mes, momento en el que este corto período de “ tiempo de verano” llegó a su fin.



Efecto sobre los racimos de una floración desigual

La mayor parte del verano se caracterizó por la inestabilidad: con días soleados interrumpidos por inesperados días de lloviznas, e incluso fuertes lluvias. Prácticamente no hubo una semana entera en la que no cayera alguna “gota de agua”.

La razón por la que le dedicamos tantas líneas al clima en este informe de vendimia, es porque éste es uno de los factores más críticos para la determinación de la calidad de la futura cosecha. Los niveles de humedad y la falta de insolación adecuados, durante el proceso de maduración de la uva, producen una serie de dificultades.

Así, mientras que muchas de las muestras de uvas de distintos viñedos revelaban unos niveles de azúcar respetables, también presentaban una ligera acidez, algo superior a la que desearíamos (incluso para el caso del Albariño). Por ello, tuvimos que esperar, y aprovechar los días soleados que nos brindaron las primeras semanas de septiembre, y que beneficiaron mucho el proceso de maduración de las uvas, provocando una mayor concentración de azúcar y una bajada importante de la acidez.

Finalmente, hacia la tercera semana de Septiembre, en un soleado y brillante viernes por la mañana, decidimos comenzar los trabajos de recolección de la campaña 2008.

Cuando las primeras uvas comenzaron a llegar a la bodega sobre el mediodía, se hizo evidente que todo iba bien con respecto al estado sanitario de las uvas, pues no había ningún síntoma de podredumbre o de otro tipo de enfermedad, producida por la adversa climatología sufrida durante los meses precedentes. También, los primeros datos nos dieron una idea del grado de

alcohol probable, que rondaba sobre el 12%, muy habitual para un vino albariño e igual al obtenido en cosechas anteriores. Como mencionamos anteriormente, el único ligero desequilibrio era la acidez, pero también fácilmente subsanable con una pequeña fermentación maloláctica.

Los primeros dos días de la vendimia se desarrollaron perfectamente, así que con una buena predicción del tiempo por delante, decidimos descansar el domingo, y el lunes, a primera hora, nos pusimos, de nuevo, manos a la obra.



Este año tratamos de prevenir incidentes alquilando un generador, por si fallaba el suministro eléctrico, aunque al final no hizo falta.

El flujo de entrada de uva a la bodega se mantuvo a un ritmo fluido y eficiente, desde la viña a la bodega, y de ahí, inmediatamente a las prensas.

Como en cada vendimia, siempre contamos con algún pequeño "incidente", y este año le tocó al sistema de control de temperaturas. Este año decidimos revisar y modernizar el circuito de refrigeración de los tanques de fermentación, pero unos días antes de la vendimia un fallo por parte de la empresa instaladora, produjo serios daños en el circuito. Con el sistema de control de temperaturas "tocado" se hizo bastante complicado poder regular las temperaturas de desfangado. Pero finalmente, logramos subsanar el problema y pudimos obtener el nivel de frío que exactamente necesitábamos en cada tanque.

Otra de los efectos colaterales de este incidente, fue el grave daño que sufrieron algunos de los tanques de acero inoxidable. La mayoría de ellos quedaron inutilizables (menos mal, que por desgracia, esta fue una cosecha bastante escasa, y muchos de ellos no hicieron falta). Tratar de organizar los trasiegos y movimientos del mosto alrededor de la bodega, estando cortos en capacidad de tanques, se convirtió un gran reto logístico.



Una vez abierto el depósito para ser inspeccionado, la gravedad del daño quedó claramente apreciable.

Tras seis días de frenética actividad, finalmente recogimos todas las uvas, sin que las tocara una sola gota de agua (un factor muy importante a tener en cuenta tras el verano que tuvimos este año).

A pesar de que el total de kilos recolectados fue bastante menor que la ya reducida cosecha de 2007, la calidad fue mucho mejor de lo que esperábamos. Las primeras catas de las uvas, revelaron el intenso y penetrante dulzor que hemos venido asociando a la uva albariña, acompañado por una cítrica y vivaz acidez. Aunque a alguno de los vinos se les permitirá hacer la fermentación maloláctica, no hay ninguna razón por la que no lleguemos finalmente a obtener un excelente y típico vino albariño 2008.

Así que ahora, nos movemos hacia el siguiente paso, que es el proceso de elaboración del vino....

Como siempre pueden ampliar la información de esta cosecha visitando nuestro blogsite en www.castromartin.blogspot.com

Detalles técnicos de 2008 (datos de vendimia):

Kilos totales vendimiados: 139.672 kg

Alcohol probable: 12,04°

Acidez total: 9,74 gr/l (en tartárico)

pH: 3,05

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