

BODEGAS CASTRO MARTIN

INFORME DE VENDIMIA 2009 – Otro verano “variable”

El invierno de 2008 fue relativamente normal, ya que tanto las temperaturas como las lluvias fueron las habituales para esta época del año. Pero la situación cambió hacia las primeras semanas de Enero 2009. A finales de este mes ciertas regiones de España y de Francia sufrieron fuertes tormentas, y ráfagas de viento de más de 100 km/h. Al mismo tiempo, lluvias torrenciales produjeron inesperadas inundaciones locales.

No obstante, hacia mediados del mes de Febrero, la situación cambió: el sol brilló prácticamente hasta finales de Marzo, llegándose a disfrutar temperaturas entre 20° y 23° C (68°-73° F). Inevitablemente, estas temperaturas algo elevadas y fuera de lugar en esta época del año, dejaron sus efectos sobre la viña: la aparición de brotes demasiado prematuros, con un adelanto de casi 3 semanas, respecto a un año normal.



Uvas maduras en nuestro viñedo de “El Pazo” listas para ser vendimiadas

A finales del mes de Mayo, justo antes de la floración, el tiempo volvió a cambiar de nuevo: el frío y la lluvia volvieron a aparecer, dificultando el proceso de la “purga” en el racimo. Aunque afortunadamente, un pequeño período de sol apareció en el justo momento, para salvar la situación.

Los siguientes dos meses de Junio y Julio fueron también bastante fríos y húmedos, con temperaturas que raramente excedieron los 25°C (77°F), insuficientes para generar unos niveles de azúcar

razonables en la uva. Una vez más comenzamos a temer de nuevo una pobre cosecha.

Sin embargo, la llegada del mes de Agosto, prometía ser la esperanza de mejorar la situación. Un mes completo de sol y calor: con temperaturas superiores a 30 °C (86 °F) y cielos descubiertos. Afortunadamente estas excelentes condiciones se extendieron a lo largo del mes de Septiembre, hasta los comienzos de la vendimia.

Como de costumbre, durante las semanas previas a la vendimia, comenzó nuestra labor de recorrer cada una de las parcelas (tanto las nuestras como las de nuestros proveedores de uva) En cada una de ellas, recogimos muestras casi a diario, analizándolas en nuestro laboratorio, de tal modo que íbamos monitorizando diariamente el estado de maduración de las uvas en cada parcela. Esto nos ayuda, no sólo a determinar cuándo empezar la vendimia, sino también a decidir en qué orden serán recolectadas las uvas.

Con toda esta información, nuestra campaña de Vendimia 2009 dio comienzo el lunes 21 de Septiembre, bajo un día soleado y completamente despejado.

En menos de dos o tres horas, las primeras uvas comenzaron a llegar, y casi inmediatamente comenzó su viaje a través de la bodega: desde la tolva de recepción, y directamente a las prensas neumáticas. Nuestra primera impresión fue buena, y las analíticas de las primeras uvas confirmaron un mejor equilibrio entre el grado de azúcar y la acidez, que el del año 2008. Aunque, por supuesto, sólo el tiempo nos revelará la verdadera calidad...



Cargando la prensa desde la nave de recepción de uvas

En un año normal, nuestra vendimia suele durar entre seis o siete días. Las predicciones meteorológicas iniciales eran buenas, aunque a largo plazo asomaba una remota posibilidad de

algunas precipitaciones. Sin embargo, a medida que se sucedieron los días, el tiempo fue gradualmente mejorando, y nos dimos cuenta de que este año la lluvia no sería la protagonista de la vendimia. Así que ahora sólo nos tendríamos que concentrar en vendimiar las uvas en su momento más óptimo.



En vendimia, nuestro sistema de refrigeración haciendo horas extraordinarias

Durante la vendimia una de los factores más importantes es controlar en todo momento la cantidad de uvas que entra en la bodega. Esto es debido a dos importantes razones: Primeramente, necesitamos un flujo regular de entrada de uva, para mantener las prensas en continuo movimiento y trabajando eficientemente, y en segundo lugar, es importante asegurarse de que la uva se procese lo antes posible tras ser recolectada, y así evitar posibles oxidaciones de la fruta.

Por lo tanto, cada mañana, tenemos que calcular cuántos kilos se podrán recibir en bodega, para así poder organizar el transporte de acuerdo con nuestros cálculos ideales. Gracias al buen tiempo que nos acompañó, no fue difícil asegurarnos la entrada de un correcto y regular flujo de uva a la bodega. En años anteriores, en los que era inevitable tratar de esquivar las lluvias, no teníamos muchas opciones, por lo que normalmente se hace necesario apurar los trabajos de vendimia.

Tras seis días de trabajo, llegamos casi al final de la vendimia, faltando apenas unas pocas parcelas de nuestros propios viñedos. En un intento por conseguir algunos gramos más de azúcar en la uva, nos permitimos aprovechar un día más de sol y no vendimiamos el domingo, permitiéndonos así un pequeño respiro y relajarnos un poco.

El lunes continuamos las tareas, y al poco tiempo de empezar a vendimiar caímos en la cuenta de que habíamos errado en nuestros cálculos acerca de la cantidad de uva que aún quedaba en las viñas, que aparentemente era bastante más de lo estimado, y a pesar de todos nuestros esfuerzos para terminar de vendimiar ese día, el sol se desvaneció mucho antes de que fuéramos capaces de terminar la

recolección. Pero finalmente, acabamos la vendimia el martes 29 de septiembre de 2009.

En resumen, nuestra cosecha 2009 parece ser muy prometedora. Las primeras catas de los mostos revelan muchas de las características típicas de nuestros vinos albariños. Naturalmente, nos hubiera gustado algún que otro kilo más de uva, pero al final alcanzamos una cantidad total, similar a la del año pasado. Y ahora viene el trabajo más importante: elaborar el mejor Albariño del Mundo!!!....



Uno de nuestros viticultores favoritos apurando sus últimas cajas de uvas a la bodega en su Fiat Panda!

Como siempre les invitamos a visitar nuestro blog en www.castromartin.blogspot.com, allí podrán encontrar información más detallada de la vendimia 2009.

Detalles técnicos de 2009 (todas las mediciones realizadas durante la vendimia):

Total kilos vendimiados: 138.376 kg
Grado de alcohol probable: 12,1°
Acidez Total: 9,01 gr/l (en Ac.tartárico)
pH: 3,20

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
web: www.bodegascastromartin.com
blog: www.castromartin.blogspot.com