

BODEGAS CASTRO MARTIN

INFORME DE VENDIMIA 2019

Aquel verano tardío, que salvo nuestra cosecha 2018, continuó todo el mes de septiembre, y prácticamente hasta finales de octubre. No siendo hasta principios de noviembre cuando bajan las temperaturas y comienza a llover. Estas primeras lluvias torrenciales y fuertes vientos, parecían anunciar por fin, la llegada del invierno

El típico clima de Galicia, fresco y húmedo, continuó hasta finales de año, aunque las temperaturas se mantenían por encima de los cero grados, y muchos árboles y plantas que normalmente permanecen en estado de reposo, seguían activos y florecientes.

No fue hasta principios de enero cuando fuimos testigos de la primera helada. Los días despejados, nos traían días soleados, pero estos cielos claros, acompañados de vientos del Norte, también trajeron muchas noches frías con temperaturas por debajo de los cero grados.

Después de algunas lluvias a comienzos de febrero, la última quincena del mes experimentó unas temperaturas, que llegaron incluso a alcanzar los 20°C casi todos los días. Esto provocó una carrera contra el tiempo para completar las labores de poda lo antes posible, ya que algunas plantas comenzaban a mostrar los primeros signos de "vida" (brotación)

Este tiempo seco, templado y soleado continuó a lo largo de marzo, y no cambió hasta comienzos de abril. Las temperaturas, cayeron a un solo dígito, y las noches rozaban el frío helado. Como las viñas ya estaban algo avanzadas en su desarrollo por las cálidas temperaturas del mes anterior, la bajada de las temperaturas provocaría una cierta preocupación, porque las heladas podrían provocar la pérdida de algunos brotes. Abril fue un mes variable: días soleados y días lluviosos, con temperaturas muy impredecibles.

Los meses de mayo y junio siguieron una pauta muy parecida: días soleados pero con temperaturas que se mantenían insistentemente bajas. Los días nublados tampoco venían acompañados de lluvias. Pero la floración logró completarse correctamente entre finales de mayo y principios de junio. Y no porque las condiciones de floración fueran las más ideales, pero al menos no llovió. A principios de junio, la tormenta (Miguel) descargó una buena cantidad de lluvias sobre

nuestra región, pero de nuevo nos acompañó el tiempo seco.

A finales de junio Europa experimenta un clima extraño. En algunas partes de Francia, los termómetros alcanzaron los 46°C y se mantuvieron por varios días así. Por alguna extraña razón Galicia escapó de estas temperaturas extremas, y nuestro siguiente período de cálidas temperaturas no llegó hasta mediados de julio.

Tanto las últimas semanas de julio como la mayor parte de agosto, permaneció cálido y seco, pero el dato más significativo fue el contraste entre las temperaturas diurnas y nocturnas: incluso en los días más calurosos (de más de 30°C), tanto noches como las mañanas, eran bastante frescas (posiblemente debido a nuestra proximidad al océano Atlántico). Agosto no fue caluroso, de hecho, nunca experimentamos temperaturas que alcanzaran los 30°C, más bien en torno a los 23-25°C

A medida que nos acercábamos a septiembre, comenzamos a recoger y a analizar las primeras muestras de uvas. Comprobamos que aunque el nivel de azúcar era óptimo, la acidez era aún algo elevada, pero esto iba a empezar a cambiar. Durante la primera semana de septiembre, el tiempo se mantenía estable y las temperaturas comenzaron a subir. Este calentamiento serviría para acelerar la maduración de la fruta, de tal forma que el 12 de septiembre nuestros viñedos alcanzaron el momento óptimo para comenzar la vendimia.

Las predicciones daban un tiempo seco, soleado y cálido, y al abrir nuestras puertas a la vendimia el primer día, fue exactamente lo que nos encontramos: cielos despejados y azules. Nuestro equipo de vendimia se puso en marcha, y, al cabo de un par de horas, las primeras uvas de 2019, comenzaron a entrar en la Bodega.



Las primeras uvas de albariño 2019 esperando ser prensadas

Nuestras típicas uvas de “albariño” siempre llegan en pequeños y apretados racimos de uvas, y este año no iba a ser la excepción. A pesar de que las bayas eran algo más pequeñas, la fruta era muy madura y sana. El hecho de que el racimo fuera más pequeño se debía en gran parte a la falta de lluvias durante el verano, pero además, como no hubo un excesivo calor, la piel era más fina y la extracción de su jugo era mucho más fácil, por lo que con muy poca presión durante el proceso de prensado, pudimos obtener unos excelentes mostos.



Los apretados y compactos, pero muy sanos racimos del 2019

Muy pronto nos percatamos que el rendimiento de estos racimos no iba a ser un problema en esta cosecha 2019, pero sí que los kilos de uva recolectados por cada hectárea se verían disminuidos. A medida que iba entrando la uva en bodega, pudimos comprobar que los cálculos de cosecha estimada quedaban bastante lejos de la realidad, pues las cantidades eran significativamente menores.

Desafortunadamente, en una pequeña denominación como la D.O. Rías Baixas, donde muchas bodegas aún dependen en gran medida de muchos viticultores, esto puede producir un efecto muy negativo. Tan pronto se hace patente esta merma en la producción, muchas bodegas (especialmente las más grandes) intentan hacerse con más uva, y esta presión adicional lo que finalmente provoca, es una subida de los precios de la uva mayor de lo estipulado (incluso a pesar de que los precios hayan sido pactados antes de la vendimia).

Tanto la vendimia de la uva como los trabajos de procesamiento, fueron bien llevaderos, sin ningún inconveniente técnico o fallos en la maquinaria, así que aparte de ser algo lenta, debido a los pequeños volúmenes de uva, no hay mucho más que reportar de la parte operativa. Nuestra nueva lavadora de cajas (adquirida el año pasado) este año ha seguido demostrando su valía asegurando que cada caja estuviese limpia para ser reutilizada

por los vendimiadores, para traer nuevas partidas de uva, en las mejores condiciones sanitarias.

Tras una semana de recolección, en unas casi perfectas condiciones, el trabajo se completó y las últimas uvas entraron en la bodega. Y decimos “casi” perfectas condiciones, no porque lloviese, sino casi por el excesivo calor. El viernes 13 de septiembre, nuestro equipo de vendimiadores, tuvieron que soportar temperaturas que rondaban los 35°C. En cuyas circunstancias, lo único que procurábamos era suministrarles constantemente de agua fresca.

Una vez que la uva ha sido prensada y el mosto se encuentra en los tanques, los catamos y comprobamos lo que la cosecha de este año nos brindaba. Obviamente, no sabremos la calidad definitiva de nuestro vino hasta que finalice la fermentación, pero si podemos hacer una razonable predicción, basándonos en la experiencia de muchas vendimias pasadas. Ciertamente, hay algunas similitudes con la vendimia 2018, porque de nuevo es el resultado de un intenso calor al final del verano. La uva estaba madura y muy concentrada, los niveles de azúcar indican que probablemente tengamos un contenido de alcohol entre 12,5% y 13,0%. Al igual que el año pasado, el nivel de acidez es el correcto, lo que aportará un buen equilibrio al vino. Podría no ser la más típica cosecha, pero debería ser muy buena.

Para una información más detallada del día a día de la vendimia de este año, puede visitar nuestro Facebook de Bodegas Castro Martin o nuestro blog en www.castromartin.com

Datos técnicos de 2019 (datos de vendimia):

Kilos totales vendimiados: 151229 kg
Grado de Alcohol Probable: 12.8% vol
Acidez Total: 9.5 gr/l (en tartárico)
pH: 3.15

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
e-mail: info@castromartin.com