

# BODEGAS CASTRO MARTIN

## INFORME DE VENDIMIA 2020 – La Cosecha COVID-19

Este informe anual de Vendimia ha sido redactado durante el curso del año. Cada mes me sentaba unos momentos y añadía actualizaciones sobre el tiempo y cómo éste producía cambios en el desarrollo de la vid. Qué poco nos imaginábamos a comienzos de año, de la pandemia que estaba por venir ...

Pero comencemos por Octubre del 2019, que a diferencia del año 2018 que nos sorprendió con un “veranillo de San Miguel”, éste en cambio, fue frío y variable, durante la primera quincena, y frío y húmedo en la segunda quincena del mes, que por fin nos trajo la lluvia tan deseada.

Probablemente Noviembre, fuese unos de los meses más húmedos del año, con lluvias casi diarias, incluso algunas, torrenciales. Después de dos veranos muy secos, no podíamos quejarnos, ya que era lo que necesitábamos. El sol no apareció hasta Diciembre, cuando los cielos, sin apenas nubes, dejaron caer las primeras heladas del invierno. Sin embargo, el sol no duró mucho, y no volvimos a ver cielos azules de nuevo hasta las Navidades.

Tras un período “soleado” de vacaciones, Enero llegó bastante variable: con días templados y de brillante sol, otros de mucho viento, y también días húmedos y tormentosos (justamente lo último deseable para los trabajos de *poda* en nuestros viñedos en pérgola o emparrados)

Los meses de Febrero y Marzo no fueron particularmente fríos ni tampoco abundaron las heladas; muy por el contrario, disfrutamos de un largo período seco, y prácticamente soleado, exceptuando un par de días de lluvia por el medio. En Marzo, en algunos días soleados, las temperaturas alcanzaron los 20°C, produciéndose así, la aparición de los primeros brotes en la vid.

Por supuesto, el otro suceso más que significativo fue la llegada del Covid-19, forzándonos a todo el país a un largo confinamiento a partir de mediados de Marzo y que nos mantuvo en nuestras casas durante 99 días. Aunque la *poda* estaba ya rematada para esas fechas, la viña no paró de crecer y seguía requiriendo de nuestra atención y cuidados.

Abril llegó con un tiempo muy variable, no seguía un patrón regular, así que se intercalaban días secos con días lluviosos: condiciones perfectas para el desarrollo vegetativo de la vid, pero también para la aparición de enfermedades en la vid, lo que requirió una estricta vigilancia de los viñedos. Sin embargo, Mayo llegó más cálido y seco, y a finales de mes se alcanzaron temperaturas de hasta 30°C. Estas mejores condiciones supusieron unas excelentes condiciones para la *floración*.

A principios de Julio llegó una ola de calor a Galicia: ni una sola gota de lluvia en todo el mes; y con temperaturas de 30°C, e incluso superiores, posiblemente fue uno de los meses de Julio más secos en los últimos 50 años.

Hasta mediados de Agosto, continuamos sin precipitaciones, pero entonces llegó una semana de lluvias y las temperaturas comenzaron a bajar ligeramente, lo que trajo un cierto respiro a los viñedos. Después de un largo período de intenso calor, 2 o 3 días de lluvia, a veces, puede causar problemas: si las uvas son pequeñas y de piel gruesa (ligeramente deshidratada) y, de repente, se llenan mucho de agua, con este hinchamiento, su piel se puede agrietar, produciendo una herida, que sería aprovechada por hongos que producirían la podredumbre de la baya. Pero afortunadamente esto no ocurrió en nuestro caso, y la lluvia simplemente sirvió para engordar la uva y también mitigar el stress hídrico de las plantas. Tras algo más de una semana, volvió el calor que se mantuvo hasta mediados de Septiembre.



Vistas del Valle del Salnés desde nuestro viñedo en la Bodega

A finales de Agosto, habíamos empezado a recoger y analizar muestras de varios viñedos, lo que nos hizo estimar el inicio de la vendimia 2020, el lunes 07 de Septiembre.

El domingo, 06 de Septiembre, todo nuestro equipo de vendimiadores fueron a realizar los test del Covid-19, y afortunadamente, ninguno de ellos dio positivo. Así que al día siguiente comenzamos con el nuevo protocolo, tomándole la temperatura a cada uno de los trabajadores, seguido de un curso de prevención, para explicarles las “nuevas” reglas en la vendimia, como el mantenimiento de la distancia entre ellos. Y así, portando sus tijeras, sus guantes, y sus inseparables mascarillas y su mini botella de “gel hidroalcohólico”, comenzaron a recoger los primeros racimos de la cosecha 2020



Control de temperatura desde el primer día

Debido a las nuevas restricciones, y con algo menos de gente este año, intuíamos ya que la vendimia, al menos en nuestros viñedos, sería algo más lenta de lo normal, por lo que para compensar, invitamos a la mayoría de nuestros mejores proveedores de uva a vendimiar simultáneamente sus parcelas con nosotros. Obviamente, esto provocaría algunas complicaciones en la bodega, como separar unos mostos de otros, en distintos tanques, para mantener la procedencia individual de cada uno de ellos, pero al menos mantuvimos un flujo constante de entrada de uva a la bodega durante todo el día, manteniendo las prensas en constante funcionamiento.

Tras el ligero retraso de la mañana, las primeras uvas comenzaron a llegar al mediodía, y a

primera hora de la tarde, el primer mosto de la cosecha 2020, fluía desde las prensas hacia los tanques de acero inoxidable. Las uvas entraban muy sanas, y los primeros análisis, realizados a pie de prensa, revelaron un excelente equilibrio entre el grado de azúcar, la acidez y el pH. Al igual que en las últimas dos cosechas, y también como resultado de las altas temperaturas durante el verano, el azúcar era ligeramente elevado, por lo que probablemente el vino resultante tenga un grado de alcohol probable entre 12,5 – 13,0 %Vol

El mosto era muy limpio, y además de espeso, concentrado y untuoso, era también muy dulce, con sabor a fruta madura. Todo lo cual nos hace ser muy optimistas respecto a la excelente calidad de esta cosecha.

La vendimia continuó durante los siguientes 7 días, bajo un cielo azul, soleado, con temperaturas cercanas a los 30°C, y sólo empañado por la carga de tener que llevar “mascarillas” todo el tiempo, en la bodega y en la viña.

Este año, también fue el estreno de nuestro nuevo sistema de control de temperaturas digital, con pantalla táctil y control remoto, que nos procuró un perfecto control de las temperaturas de fermentación de los mostos.

Finalmente, viendo nuestro rendimiento/kilo ligeramente superior al del 2019, pudimos comenzar un lento y cuidadoso proceso de transformación del excelente albariño 2020. Esperemos que con todas las tribulaciones que nos ha traído el Covid-19 este año, al menos podamos conseguir algo positivo, elaborando “una cosecha para recordar” ...

Les invitamos a visitar nuestro Facebook o nuestro blog en nuestra página web [www.castromartin.com](http://www.castromartin.com) para leer con más detalle el día a día de esta vendimia.

#### **Datos técnicos de la cosecha 2020 (en vendimia):**

**Kilos Totales: 174,269 kg**

**Grado de Alcohol Probable: 12.8% Vol**

**Acidez Total: 9.2 gr/litro (en tartárico)**

**pH: 3.14**

**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](http://www.castromartin.com)

e-mail: [info@castromartin.com](mailto:info@castromartin.com)