

BODEGAS CASTRO MARTIN

INFORME DE VENDIMIA 2021 – Un año complicado

Con algo de retraso, por fin nuestro Informe de Vendimia. Este año hablaremos algo menos de la climatología que nos acompañó, y más sobre lo excepcionalmente difícil que ha sido este año 2021.

Comenzaremos por un breve resumen de la climatología de esta campaña, pues es fundamental para entender el desarrollo de la uva y que, en última instancia, determinará la calidad de la cosecha.

En muchos sentidos, el invierno 2020-2021 fue lo que se dice “típicamente gallego”: frío y húmedo. No es muy frecuente que las temperaturas en nuestra subzona de “Val do Salnés” estén por debajo de los 0°C, pero cielos muy despejados a principios de enero 2021, dieron lugar a unas fuertes heladas, muy útiles para matar las plagas en los viñedos.

A esta ola de frío le siguieron un par de meses de lluvias persistentes, lo que dificultó bastante los trabajos de poda, aunque ésta se completó, a mediados de marzo, a tiempo para la brotación. Así la segunda quincena de marzo, con su sol primaveral nos trajo un respiro tras un largo invierno de confinamiento.

Como cabía esperar, abril y mayo, con su tiempo cambiante, dejó paso a un tiempo seco y soleado, justo a tiempo para la floración a mediados de mayo.



Cargando los palés de uva en el viñedo

En los meses siguientes quizás la característica más significativa del clima fue la temperatura. Durante el verano, a pesar de tener unas temperaturas muy agradables, los termómetros

se mantuvieron entre los 20 – 28°C, exceptuando algún día que pudo pasar de los 30°C. Las noches también fueron mucho más frescas de lo que normalmente suelen ser en esta estación. Estas temperaturas más templadas se traducen, inevitablemente, en un menor nivel de azúcar (alcohol potencial) y una mayor retención de la acidez, muy especialmente en nuestra variedad albariño.

La primera semana de septiembre tampoco fue muy buena: temperaturas frescas, cielos nublados y una buena cantidad de lluvia, situación nada halagüeña para nuestras previsiones iniciales de comenzar la vendimia a mediados de este mes.

La vendimia 2021 dio comienzo el jueves 16 de septiembre, bajo un cielo despejado. Este año como novedad en nuestra forma de trabajo en los viñedos, introdujimos el uso de palés en los viñedos para la recogida de la uva, paletizando las cajas individuales de uva, que luego recogía un camión para transportarlos a la bodega. Este sistema no solo reduce la mano de obra en la recepción de la uva, sino que también reduce el número de viajes desde el viñedo a la bodega. Así una carga en camión equivale a 4 viajes de tractor, reduciendo así nuestra huella de carbono.

El segundo día de vendimia tuvimos que parar hacia el mediodía tras un breve aguacero. Sin embargo, sólo fue un breve receso, pues el sábado, se retomaron los trabajos, a un ritmo realmente frenético, largo y agotador durante todo el fin de semana.

Tras estos días de vendimia podíamos deducir, lo que ya veníamos intuyendo durante los meses previos: el grado de alcohol probable era mucho menor que en añadas anteriores, pero también lo era el rendimiento de mosto por kilo de uva. A pesar de que el total de kilos de uva en los viñedos estaba muy por encima de lo habitual, la cantidad de mosto no era tan alta como se esperaba.

Afortunadamente el sol siguió brillando el resto de la semana, y la recolección de la cosecha 2021 llegó a su fin al séptimo día.

Los mostos de esta cosecha 2021 presentan unas diferencias notables con respecto a las

añadas anteriores. El verano templado y las noches frescas significan que el vino de este año será, en muchos sentidos, un albariño mucho más “típico” del Valle del Salnés: un vino limpio, centrado y vivo, con una fresca acidez y un nivel de alcohol más “tradicional” de nuestra región. Esto supondrá un gran contraste en relación con las añadas 2019 y 2020 (más reducidas en volumen y con mayor grado alcohólico).

Y ahora pasamos a otros importantes acontecimientos de 2021. Cuando comenzó la pandemia del Covid, el único sector que seguía dando viabilidad a las ventas, era el de la Alimentación, debido al cierre total de la Hostelería. En cuanto algunas bodegas se dieron cuenta de ello se lanzaron a la venta rápida y a precios reducidos de los vinos albariños.

En realidad, nadie podía predecir lo que ocurrió a continuación: al abrir de nuevo la hostelería los pedidos llegaron a raudales y, las bodegas que ya habían vendido volúmenes significativos de sus cosechas más pequeñas 2019 y 2020 a los supermercados, comenzaron a quedarse sin vino. Para una región pequeña como la nuestra esto tuvo una importante reacción en cadena. La dependencia de muchas bodegas a la compra de uva a pequeños viticultores junto con la escasez de existencias hizo que la oferta de uva se viera afectada y se dispararan sus precios.



Descargando los pales de uva en la bodega

Durante este año 2021 hemos venido experimentando muchos y muy significativos incrementos en los precios de nuestros aprovisionamientos como botellas, capsulas, tapones, y lo que es más importante, el cartón, cuyo precio se multiplicó por cuatro debido a la alta demanda en todos los sectores.

Los precios de la energía también se dispararon, debido a la repentina demanda que ejerció la

industria para hacerse con los suministros, lo que sólo sirvió para alimentar aún más la interminable espiral de ascendente de las tarifas. Finalmente, para completar la “tormenta perfecta”, la cadena de suministro mundial estaba casi paralizada. Los contenedores de transporte escaseaban y, cuando finalmente estaban disponibles, los transportistas empezaron a imponer tarifas mucho más altas que antes. Las empresas que en el pasado habían confiado en un sistema de pedidos organizado, se vieron impotentes para poder cumplir los plazos a tiempo, lo que volvió a tener un enorme impacto en el precio y en la disponibilidad de ciertos productos básicos. Así que muchos de nuestros proveedores, que no reciben la materia prima, no son capaces de producir sus productos para nosotros (capsulas, botellas, cartonaje ...) Todo fue muy dramático y aún hoy sigue estando muy lejos de resolverse.

En resumen, creemos que simplemente debemos agradecer que la cosecha 2021 haya sido bastante abundante (a pesar del menor rendimiento de mosto por kilo de uva). Si hubiera habido otra cosecha pequeña, nos estremece pensar lo que podría haber ocurrido con el precio de nuestro vino. Ya cargado de aumentos por todos lados, existía la posibilidad de un desastre total, pero afortunadamente parece que este peor escenario se ha evitado.

A menudo tenemos que recordarnos a nosotros mismos que somos, de hecho, humildes viticultores, y que al final sólo podemos sacar lo mejor de lo que la Naturaleza nos proporciona, y veces, no es fácil.

Podéis encontrar una información más detallada del día a día de la vendimia de este año, visitando Bodegas castro Martin en Facebook o en nuestro Blog en www.castromartin.com

Ficha técnica 2021 (medidas tomadas en la vendimia):

Kilos totals recolectados: 205.736 kg
Grado alcohólico probable: 12.2% alc/vol
Acidez total: 9.4 gr/litre (en tartárico)
pH: 3.12

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