

BODEGAS CASTRO MARTIN

Informe Vendimia 2022 ~ Nuestra Cosecha 40º Aniversario

Domingo Martin, nuestro fundador, construyó la actual Bodega en 1981, y en 1982 llevamos a cabo nuestra primera vendimia, unos seis años **antes** de que se creara la D.O. de Rías Baixas, así que este año 2022, será nuestra Cosecha 40º Aniversario.

Al igual que en los últimos años, éste ha vuelto a ser algo "atípico", con períodos relativamente húmedos, intercalados con otros muy calurosos y secos, coincidiendo, desafortunadamente, con momentos en los que más se necesitaba el agua.

Los meses de noviembre, diciembre y enero fueron inusualmente secos. En enero apenas hubo precipitaciones dignas de mención. Estas condiciones no son realmente las más habituales en nuestros viñedos, que tradicionalmente suelen completar su nivel freático durante el invierno.



Carga de camiones en nuestros viñedos

Aunque el invierno 2021-2022 se consideraría como seco, no fue hasta principios de marzo que recibimos algunas fuertes precipitaciones. Abril nos trajo algunas lluvias primaverales, pero de nuevo, no lo suficientes como para compensar las deficiencias del invierno. Lo más positivo fue, que las temperaturas se mantuvieron frescas, incluso a veces frías. Durante mayo y junio se fueron alternando días de lluvia y sol cálido. La floración tuvo lugar durante la segunda quincena de mayo, y lo hizo principalmente en

condiciones secas. A pesar del invierno seco, estos períodos alternos de condiciones cálidas y luego húmedas durante mayo y junio dieron como resultado lo que se conoce como "vigor de la vid", cuando la vegetación crece excepcionalmente rápido.

Por supuesto, el otro riesgo potencial de la alternancia de un clima húmedo y luego cálido es la aparición de enfermedades fúngicas. La humedad bajo la sombra de nuestros emparrados crea las condiciones ideales para el desarrollo de moho y hongos, por lo que se requieren algunos tratamientos mediante pulverización. Naturalmente, utilizamos los productos más ecológicos del mercado (esta típica climatología quizás explique el por qué es tan difícil encontrar vinos orgánicos o biodinámicos en nuestra DO).

Aunque habíamos disfrutado de un poco de sol durante mayo y junio, las temperaturas siempre se habían mantenido bastante bajas, hasta que llegó julio. Así en la primera quincena del mes, el termómetro llegó a alcanzar los 30°C o más, y siguió subiendo hasta rozar, a mediados de mes, los 40°C, algo inaudito en la costa gallega (en el interior de la región, es posible, pero cerca del océano nunca, o casi nunca).

Estas condiciones anormalmente calurosas continuaron hasta agosto, en el que sólo la niebla marina provenientes del Atlántico, le daba un respiro, al viñedo. Aunque a mediados de mes, cayeron un par de chubascos, que apenas atravesaron las parras, y las viñas comenzaron a mostrar signos de estrés por el calor y la falta de agua. En este momento ya podíamos anticipar otra cosecha de alto grado de alcohol y rendimientos más bajos, ya que los racimos eran pequeños y sus bayas aparecían con menos pulpa. Los rendimientos más bajos también podrían, potencialmente, agravar otra crisis que se estaba desarrollando dentro de nuestra D.O.

En los últimos años, la demanda de albariño en todo el mundo ha seguido creciendo, y aunque hay muchas plantaciones nuevas, no estarán en plena producción hasta los 5 años desde su plantación. La oferta de uvas, por lo tanto, ha estado bajo una intensa presión, y para abreviar una larga historia, son las leyes de la oferta y la demanda, que han marcado algunos fuertes aumentos en el precio de la uva albariña.

A medida que nos acercábamos a la época de recoger la cosecha, a principios de septiembre, nuestro clima cambió, pero no necesariamente para mal. Experimentamos algunos períodos de fuertes lluvias, que, en circunstancias normales, podrían significar un desastre. Sin embargo, en este año 2022 fue toda una bendición. Debido a la naturaleza extremadamente saludable de los racimos, nuestras uvas pudieron absorber el preciado líquido, sin ningún daño aparente.

Después de realizar un amplio muestreo de uvas en varios viñedos, comenzamos a vendimiar nuestra Cosecha 40º Aniversario el jueves 8 de septiembre. A pesar de comenzar bajo cielos claros, se intuía la posibilidad de precipitaciones. De hecho, el pronóstico para los próximos días indicaba que la lluvia estaba en camino.



Racimos muy sanos de albariño 2022

A medida que la uva iba entrando en la bodega (principalmente mediante camiones, y ya paletizada en los viñedos), hicimos la primera evaluación definitiva de nuestra fruta. Como ya mencionamos, los racimos estaban completamente sanos, y nuestro análisis inicial mostró un grado de alcohol probable ligeramente elevado y quizás con algo menos de acidez de lo que hubiéramos deseado. El mosto de uva en sí, sin embargo, era limpio, fresco y afrutado con buen cuerpo y un equilibrio aparentemente bueno. (Siempre es difícil juzgar en una etapa tan temprana, pero parecía que el resultado era mejor de lo que habíamos imaginado una o dos semanas antes de llegar las lluvias de última hora).

Ninguna cosecha en Castro Martin estaría completa sin al menos uno o dos problemas técnicos, y 2022 no sería una excepción. Los problemas menores incluyeron un tractor

averiado, problemas intermitentes con nuestra lavadora de cajas y un problema con nuestra impresora en la recepción de uva. Si bien el problema más grave involucró la avería completa de una de nuestras prensas, al día siguiente de empezar. Pero poco a poco todo se fue solucionando.

Otra complicación de la cosecha 2022 fue la escasez de recolectores. Encontrar personas buenas, fiables y experimentadas es muy complicado. Para ser honestos, estar todo el día en un viñedo expuesto al calor implacable para recoger fruta de las parras, es un trabajo realmente difícil. Este año, con muchas de las bodegas de nuestra región vendimiando al mismo tiempo, el reclutamiento resultó ser aún más difícil. Obviamente, el principal inconveniente de tener menos personal en la recolección, implica que se ralentice la entrada de uva en bodega, y en consecuencia hizo que la vendimia se extendiese durante unos días más de lo habitual.

Finalmente, apareció la lluvia en medio de la vendimia, pero afortunadamente vino acompañada de una brisa fresca, que rápidamente secaba la humedad en los racimos de uvas. Y así, después de 10 largos días de trabajo, nuestro viaje finalmente llegó a su fin.

Podéis encontrar un recuento más detallado del día a día de la cosecha de este año visitándonos a través de nuestro Facebook, Instagram o nuestro blog @ www.castromartin.com

Detalles Técnicos de la Cosecha 2022(medidas hechas en el mosto antes de fermentar):

Kilos totales recolectados: 185.537 kg
Grado Alcohólico Probable: 12.7 %/vol
Acidez Total: 8.8 gr/l (en Acido 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