

BODEGAS CASTRO MARTIN

2023 ~ La cosecha interminable...

Después de un par de inviernos secos en Galicia, realmente necesitábamos cantidades importantes de agua para compensar el déficit, así que los primeros meses del invierno 2022, no nos decepcionaron al respecto.

La segunda quincena de septiembre, después de nuestra cosecha de 2022, fue bastante luminosa y cálida, al igual que la primera quincena de octubre. A medida que avanzaba octubre, las precipitaciones aumentaron y a finales de mes se volvió bastante tormentoso, con fuertes vientos, tormentas eléctricas y lluvias intensas.

Las precipitaciones continuaron durante noviembre y diciembre de forma muy similar, con aguaceros fuertes y torrenciales, durante gran parte del tiempo. Tanto el día de Navidad como el de Año Nuevo estuvieron pasados por agua, y no fue hasta la segunda quincena de enero que el cielo finalmente se despejó.

El cambio en las condiciones fue bastante dramático: de un cielo gris intenso a un cielo azul brillante y completamente despejado. Por supuesto, en esta época del año, junto con los cielos despejados, vienen las temperaturas frías, y a finales de enero y principios de febrero experimentamos unos 10 días consecutivos de heladas. Una característica de este período frío fue la diferencia entre la temperatura real y la temperatura "percibida". Si bien el termómetro pudo haber marcado hasta 15/16°C (59/60°F), los vientos fríos del norte crearon un factor de frío cercano a los 6°C (43°F).

Aparte de sólo un par de días húmedos, este período seco y soleado, pero extremadamente frío, continuó hasta marzo, y no fue hasta el final de la primera semana cuando volvió a llover. Marzo en sí fue bastante "normal" en el sentido de que fue cambiante, con períodos de lluvia y períodos de sol. Hacia finales de mes notamos los primeros signos de vida en nuestras vides cuando los brotes empezaron a abrir.

No fue hasta el solsticio de verano, el 21 de junio, que disfrutamos de una ligera mejora. La lluvia paró, y finalmente apareció el sol, que se mantuvo hasta mediados de julio. Las temperaturas durante este período no fueron

excesivas, en su mayoría alcanzaron un máximo de 20 °C (75-80 °F). Las condiciones variables durante mayo y junio también produjeron un nivel considerable de "vigor de la vid" y, conllevando un arduo trabajo para aclarar la espesa cubierta de hojas, y conseguir que el sol penetrara hasta los racimos.



La lenta recepción de la uva en Bodega este año

El final de julio y de agosto fueron comparativamente secos e incluyeron varias semanas de cielo azul y temperaturas cálidas, con un promedio quizás entre 25° y 30°C (77°-86°F). Sin embargo, estos períodos secos y soleados también estuvieron intercalados por días con nubes y lluvias ocasionales, aunque afortunadamente no lo suficiente como para causar daños duraderos. Las noches fueron bastante frescas (a diferencia del resto de España que soportó temperaturas excesivas durante la mayor parte del verano).

En la última semana o dos, antes de la recolección, una vez más fuimos testigos de algunos cambios bruscos de temperatura, pero aún más preocupantes fueron los pronósticos. Después de tomar muestras, estimamos que la cosecha debería comenzar a principios de septiembre, pero lamentablemente estas fechas también coincidieron con un previsible período de mal tiempo.

Después de mucha deliberación, finalmente comenzamos la vendimia, el sábado 2 de septiembre, aunque sabíamos que el clima sería en gran medida bastante impredecible. Las primeras horas no transcurrieron bien, pero por motivos ajenos a la climatología. Tan pronto como cargamos nuestra primera prensa, se negó a funcionar (a pesar de haber superado sus revisiones anuales reglamentarias, recientemente). Llamaron al ingeniero.

Aproximadamente una hora más tarde se cargó la segunda prensa: ¡el mismo resultado! Al final se perdió aproximadamente una hora y media, momento en el que ya estábamos empezando a ponernos al día. Lo positivo es que, a pesar de estos primeros contratiempos, el primer mosto de uva que salió de las prensas probablemente tenía un aspecto un poco mejor de lo que habíamos previsto (teniendo en cuenta todos los problemas meteorológicos).



Los verdaderos héroes de nuestra Vendimia 2023

Aparte de nuestros problemas con el clima (y el equipo), probablemente nuestra mayor preocupación, en esta campaña de recolección, fue la falta de personal. Atraer a recolectores, y más especialmente a aquellos de un perfil adecuado, fue extremadamente difícil. Existía un peligro real de que las tarifas por hora aumentaran, de la misma manera que lo hicieron los precios de nuestras uvas en 2022. Sin embargo, afortunadamente, contamos con un equipo leal de recolectores que, al final, se convirtieron en los verdaderos héroes de nuestra campaña 2023, trabajando incansablemente durante un período de 12 días para recoger todas nuestras uvas, algo que, en circunstancias normales, nos hubiese llevado de 5-7 días.

Durante la primera semana de vendimia, tuvimos un par de chubascos durante el día y luego una o dos lluvias fuertes más durante la noche, obviamente no serían las condiciones

más favorables para nuestra fruta. Sin embargo, no fue hasta el segundo sábado (8 días después de la comenzar la vendimia) que nos vimos forzados a suspender la recolección durante 24 horas a causa de la lluvia.

Tras un avance lento de la vendimia, ésta llegó a su fin después de 12 largos días de recolección. A pesar de este lento ritmo de trabajo, y completamente agotados, conseguimos respirar con alivio al cargar las últimas prensadas de uvas.

Mientras tanto, los trabajos en el interior de la bodega estaban en marcha, se habían sembrado varios depósitos y las fermentaciones avanzaban antes de que se hubieran recogido las últimas uvas. Normalmente, durante una cosecha de seis o siete días, las fermentaciones no comienzan hasta que la mayor parte de la fruta ha sido recolectada.

Creo que sería justo decir que el clima impredecible, y a veces bastante localizado, de este año ha resultado en una mayor variación entre las parcelas de viñedos de lo que normalmente esperaríamos ver. Las parcelas individuales casi siempre se prensan y vinifican por separado, por lo que, con suerte, al final de las fermentaciones podremos discernir estas diferencias con mayor claridad. Esta variación se hace aún más inusual porque nuestras uvas provienen íntegramente del Valle del Salnés, a no más de 10 km de la Bodega, y las variaciones entre parcelas suelen estar influenciadas por los tipos de suelo locales.

En 2023, tras una añada un tanto atípica y difícil, será sin duda un año en el que la habilidad y la experiencia del enólogo saldrán a relucir. Sin duda será necesario seguir muy de cerca el progreso de cada tanque individual.

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 2023 (medidas hechas en el mosto antes de fermentar):

Kilos totales recolectados: 180,700 kg
Grado Alcohólico Probable: 12.7 %/vol
Acidez Total: 8.6 gr/l (en Acido Tartárico)
pH: 3.24

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