vinetur

Finaliza una buena vendimia de un año atípico

miércoles 23 de septiembre de 2020

ESCRITO POR PADRÓ I FAMÍLIA



La buena labor de los viticultores ha sido la clave de una buena cosecha en un año de fuertes lluvias, mildiu y Covid.

La vendimia de Padró i Família ha terminado, una campaña que ha sido buena y este año ha empezado antes que nunca, el once de agosto. Las lluvias abundantes en primavera provocaron que la recolección de la uva se avanzara. Nos ha llegado antes la postal tan bonita de finales de verano en los pueblos vitivinícolas del Camp de Tarragona cuando las carreteras comarcales se llenan de tractores con sus remolques cargados de uva y los pueblos de ese olor tan característico de vendimia, de mosto y de hollejo de uva cuando ya se le ha exprimido todo el zumo.

El enólogo de Padró i Família, Mario García, está satisfecho con la campaña porque la uva que ha llegado a la bodega es de muy buena calidad y la afectación del mildiu, un hongo que ha causado grandes desastres en muchos viñedos de Catalunya, ha sido mínima. El mildiu solo ha perjudicado algún viñedo de las variedades de Merlot y de Tempranillo, donde parte de la uva se ha secado y se han perdido quilos. La lluvia, a veces tan escasa, ha hecho sufrir a los agricultores hasta el final porque tanta cantidad de agua ha interferido en los tratamientos y han pasado todo el año pendientes del cielo.

Mario García destaca la buena labor de los viticultores que suministran la uva porque gracias a su trabajo constante en un año tan extraño como el 2020, con tanta agua y tanto mildiu, finalmente la cosecha ha sido buena. Los meses de marzo y abril, cuando el país y buena parte del mundo estaba confinado y no sabíamos hacia dónde íbamos a causa de la Covid 19, los viñedos, acabados de podar, se despertaban del invierno y empezaban a brotar. La naturaleza seguía su curso y los viticultores tampoco pararon y continuaron con el ciclo de las labores del campo.

La uva que llega a la bodega de Padró i Família proviene de viñedos de un radio de 7 quilómetros, de Bràfim y de los pueblos vecinos de Puigpelat, Alió y Vilabella. En la bodega se trabaja con una docena de variedades que crecen bien en esta zona de la comarca del Alt Camp y se utilizará Macabeo y Xarel·lo para elaborar el vino blanco de quilómetro cero que servirá de base de nuestros vermuts. Se trata del vino más neutro para que la combinación de botánicos que utilizamos en los diferentes vermouths de Padró & Co. resulte excelente.