

# Gramona

La del 2018 ha sido una vendimia pura, la más parcelaria de nuestra historia. Una vendimia llena de ilusión y nuevos proyectos.

Un lujo de vendimia, un lujo de equipo, un engranaje perfecto, y con la guinda de ver realizado un sueño: dar continuidad a la saga familiar con la incorporación de los futuros bodegueros Roc y Leonard Gramona.

Una vendimia con carácter ambiguo: las abundantes lluvias del año nos trajeron el mildiu. Este hongo es síntoma de humedad, y la necesitábamos. De hecho, el agua ha sido muy beneficiosa para que la cepa pueda recuperarse de las últimas añadas extremadamente secas. Si preguntamos a nuestros compañeros de “Alianzas per la Terra”, primero se quejarán. Ha sido un año de inclemencias y de sobreesfuerzo en el campo. Pero ahora que los resultados ya afloran, están felices y muy satisfechos. En la vida todo tiene un peaje.

Podemos decir que este año ha sido todo un reto en el campo, ya que esa concentración de lluvias durante la primavera hizo complicado poder tratar las viñas con cierta frecuencia, y se habla de una pérdida de producción en variedades como el macabeo que puede llegar al 20%. Los preparados biodinámicos que nos han ayudado a prevenir el mildiu han sido, sobre todo, el llamado 501 (sílice en cuerno, beneficioso por sus cualidades secantes debido a su efecto como catalizador de luz), y las decocciones de cola de caballo, planta reconocida por su poder antifúngico. Si esta vendimia la hemos sacado adelante, con la dificultad real que ha supuesto, seguro que podemos afirmar que la Biodinámica es una realidad que logramos afrontar con tranquilidad.

Pero... ¿una vendimia difícil? ¿Existe una vendimia fácil? Diferente, sí. ¡Y eso es lo que nos gusta!

Desde el seis de agosto hasta el 13 de Setiembre sin tregua, sin descanso alguno, con las dos prensas Coquard a tope. 56.000 kg diarios. 24 horas al día. Millones de racimos cortados a mano, seleccionados en mesa, vendimiados en cajas, prensados con uva entera y fraccionando sus mostos. ¿Difícil? No si es fruto del trabajo sincronizado, planificado y preciso del mejor equipo.

Toda una obra de arte.



# Gramona

## La añada 2018 en datos

Comenzamos a vendimiar nuestras uvas el seis de agosto, y terminamos el 15 de septiembre. 270 ha cosechadas de manera manual en cajas de 25 kg. Prensado de uva entera en la totalidad de vinos espumosos, utilizando dos prensas Coquard de 8000 kg de capacidad. Extracciones del 60% fraccionando según acidez y pH, y diferentes calidades del mosto.

Los viñedos cosechados están plantados entre 200m y 450m sobre el nivel del mar, y tienen una media de 30 años de edad. De ellos hemos obtenido unos rendimientos más elevados que en años anteriores debido a las condiciones climatológicas, pero no sobreproducción debido al estrés hídrico que la planta había sufrido anteriormente. Nuestra poda es moderada, por lo que buscamos rendimientos que no pasen los 8000 Kg / ha. En esta ocasión la media ha sido de 6000 Kg / ha.

Los niveles de lluvia han sido superiores a los de años precedentes: 561'6 mm (acumulados en la base meteorológica del Celler Batlle, frente 398'6 mm en 2017 y 281 mm en 2016).

La buena acidez destaca este año, pues la temperatura moderadamente más baja y la pluviometría elevada durante el ciclo han sido claves. Unos balances perfectos para la elaboración de espumosos de larga crianza, y que nos permite evaluar esta añada como Muy Buena.

