

Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana25-08-15

La cata se lleva a cabo en aquellas parcelas en las que se parte de una graduación alcohólica de al menos 12 grados, ya que esto permite valorar los distintos niveles de madurez con una mayor representatividad del potencial existente.

	Zona	Nº Muestra	Variedad	Año	Cota (m)
RIOJA ALTA	V - Bajo Najerilla	11	Tempranillo Cenicero	1998	434
	VI - Centro	16	Tempranillo Fuenmayor	2000	428

	Zona	Nº Muestra	Variedad	Año	Cota (m)
RIOJA BAJA	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo Ausejo	2000	400
	XII – Tudelilla – El Villar	33	Tempranillo Tudelilla	1997	450

Análisis físico-químicos

	Zona	Nº Muestra	Variedad	Peso 100 granos	Grado Alcohólico Probable %Vol.	Acidez Total Tártrica (gr/l)	pH	Ácido Málico	Potasio (mg/l)	IPT	Antocianos	Intensidad Colorante	Acido Tartarico
RIOJA ALTA	V - Bajo Najerilla	11	Tempranillo Cenicero	207.9	12.56	7.2	3.47	6.94	2110	43	516	13.746	5.0
	VI - Centro	16	Tempranillo Fuenmayor	182.81	12.56	9.8	3.61	7.22	2190	37	502	11.799	4.4

	Zona	Nº Muestra	Variedad	Peso 100 granos	Grado Alcohólico Probable %Vol.	Acidez Total Tártrica (gr/l)	pH	Ácido Málico	Potasio (mg/l)	IPT	Antocianos	Intensidad Colorante	Acido Tartarico
RIOJA BAJA	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo Ausejo	207.69	13.11	7.2	3.45	3.96	1930	42	540	15.878	4.8
	XII – Tudelilla – El Villar	33	Tempranillo Tudelilla	210.21	12.69	6.9	3.6	4.20	2690	46	504	6.081	5.2

El procesamiento de la muestra para la totalidad de los análisis ha sido la trituration de 100 granos de uvas durante 20 segundos.

Ficha de cata

11 Tempranillo V – Bajo Najerilla Cenicero San Vicente	1	2	3	4
Madurez “tecnológica” azúcares/acidez				X
Madurez aromática de la pulpa		X		
Madurez aromática del hollejo		X		
Madurez de los taninos		X		

Nota: Puntuaciones del 1 (mínimo) a 4 (máximo).

Comentario

Parcela con muy buen potencial, madurez tecnológica cercana al valor mas elevado aunque fenolicamente se encuentra muy desfasada.

16 Tempranillo VI - Centro Fuenmayor	1	2	3	4
Madurez tecnológica azúcares/acidez			X	
Madurez aromática de la pulpa		X		
Madurez aromática del hollejo		X		
Madurez de los taninos		X		

Nota: Puntuaciones del 1 (mínimo) a 4 (máximo).

Comentario

Parcela con un estado madurativo ligeramente más retrasado que Cenicero, pero con buena proyección para próximas semanas. Aparecen sensaciones ácidas, herbáceas y astringentes muy marcadas.

28 Tempranillo XI - Valle de Ocón Alcanadre	1	2	3	4
Madurez “tecnológica” azúcares/acidez			X	
Madurez aromática de la pulpa			X	
Madurez aromática del hollejo			X	
Madurez de los taninos			X	

Nota: Puntuaciones del 1 (mínimo) a 4 (máximo).

Comentario

Madurez tecnológica y fenólica bastante paralela y avanzada, muy cercana al nivel óptimo de vendimia. Muy buen potencial de calidad.

33 Tempranillo XII - Tudelilla –El Villar Tudelilla	1	2	3	4
Madurez "tecnológica" azúcares/acidez			X	
Madurez aromática de la pulpa			X	
Madurez aromática del hollejo		X		
Madurez de los taninos		X		

Nota: Puntuaciones del 1 (mínimo) a 4 (máximo).

Comentario

Cercana a la madurez tecnológica y fenólica aunque distante aun del óptimo para vendimia. Aparece clorofila, hierba, astringencia.

COMENTARIO GENERAL

Evolución del viñedo de forma satisfactoria. Buen estado sanitario del mismo, salvo algún foco de oidium.

Maduración fenólica en consonancia con la fecha. Maduración tecnológica adelantada a la fecha.

Se encuentran grados probables muy heterogéneos entre las diferentes parcelas de la misma zona, que pueden ir relacionados con la carga productiva y el manejo de la vegetación. Observamos la inversión del grado probable encontrando mayores valores en Rioja Alta que en Rioja Baja.

Como suele ser habitual, la madurez tecnológica está entre aproximadamente 10 días de adelanto con respecto a la madurez fenólica, encontrándose ésta en línea con la fecha.

En cuanto a los datos analíticos destacamos la elevada cantidad de Acidez Total, pH, y Ácido Málico respecto al grado probable, de igual manera sin contar con el grado probable, sumando a los anteriores los datos de Intensidad de Color nos indicarían una fecha de maduración más acorde con el calendario.