

## Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana 30-8-2012

Esta última semana de agosto es el punto de partida para la cata de uvas en esta campaña 2012. Se comienza por catar 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 BAJA	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo	2000	400
	XII – Tudelilla – El Villar	33	Tempranillo	1997	450
		34	Garnacha	1997	450
	XIV - Alhama - Aldeanueva	41	Graciano	1996	350

## Análisis físico-químicos

	Zona	Nº Muestra	Variedad	Peso 100 granos	Grado Alcohólico Probable %Vol.	Acidez Total Tárrica (gr/l)	pH	Ácido Málico	Potasio (mg/l)	IPT	Antocianos	Intensidad Colorante	Acido Tartarico
RIOJA BAJA		28	Tempranillo	111.7	13.59	5.30	3.90	5.30	3.90	1.9	2580	17.469	8
	XII – Tudelilla – El Villar	33	Tempranillo	141.83	12.63	5.60	3.80	2.386	2410	40.52	457.1	9.667	7.72
		34	Garnacha	141.31	14.08	6.00	3.56	0.92	1970	40.47	185.6	6.087	9.4
	XIV - Alhama - Aldeanueva	41	Graciano	114.1	13.59	6.50	3.69	2.086	2350	38.32	479.0	12.353	8.12

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

## Ficha de cata

28 Tempranillo XI - Valle de Ocon 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

Parcela con ausencia de lluvia muy marcada con poco desarrollo vegetativo, racimos pequeños y escasos, bayas de poco tamaño. Presenta algo de retraso con respecto el pasado año, con buena relación entre las madureces, heterogeneidad de las bayas, hollejo duro, pedicelo verde y pepitas verdes con algún matiz marrón

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

Esta parcela se encuentra con una mejor relación hídrica, por ello, producción algo más abundante, bayas tamaño mas uniforme, con mayor numero de racimos. Las bayas presentan una madurez tecnológica avanzada con pulpa mas dulce, predomina el afrutado, pedicelo no coloreado y pepitas verdes con trazas marrones. Presenta buen potencial de calidad.

34 Garnacha 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

Presenta por su cercanía y mismas características agronómicas lo mismo que la anterior. Buena producción, buen tamaño de grano, racimos pequeños pero abundantes, buena vegetación. En esta parcela hay dificultad de extracción del pedicelo al igual que la misma dificultad en separar la pulpa de la pepita siendo estas verdes. Buen potencial por su equilibrio.

41 Graciano XIV-Alhama Aldeanueva	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

Nivel vegetativo medio, buena producción, racimos medianos y abundantes. Hollejo duro pulpa con sensación dulce y marcadas notas de cítrico-pomelo, presenta un pincel más coloreado que las anteriores, marcado poder tánico en esta primera cata. Muy buen potencial.

### COMENTARIO GENERAL

Retraso madurativo mayor que el año 2011, influencia de falta de lluvia en muchas parcelas que conlleva falta de madurez fenólica y se manifiesta en pepitas verdes, pulpa muy adherida a la misma manteniendo un grado de verdor elevado.