

## **Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas**

Semana 12-09-11

	Zona	Nº Muestra	Variedad	Año	Cota (m)
<b>RIOJA ALTA</b>	III - Sonsierra	6	Tempranillo	1987	440
	V - Bajo Najerilla	11	Tempranillo	1998	434
	VI - Centro	16	Tempranillo	2000	428

	Zona	Nº Muestra	Variedad	Año	Cota (m)
<b>RIOJA BAJA</b>	X - Iregua-Leza	25	Tempranillo	1997	460
		26	Garnacha	1997	460
	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo	2000	400
		29	Garnacha	1997	400
		30	Tempranillo	1984	565
		31	Garnacha	1984	565
	XII – Tudelilla – El Villar	33	Tempranillo	1997	450
		34	Garnacha	1997	450
	XIV - Alhama - Aldeanueva	40	Garnacha	1992	397
		41	Graciano	1996	350

## Análisis físico-químicos

RIOJA ALTA	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
	III - Sonsierra	6	Tempranillo	197.69	13.45	5.20	3.79	2.52	2800	47.1	652.9	16.112	5.24
	V - Bajo Najerilla	11	Tempranillo	163.01	13.17	4.97	3.70	1.68	2440	37.4	457.7	10.033	6.46
	VI - Centro	16	Tempranillo	181.82	13.04	4.59	3.85	2.88	2600	37.9	600.5	12.925	4.64

RIOJA BAJA	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
	X - Iregua-Leza	25	Tempranillo	148.40	13.11	4.44	3.68	1.34	2280	41.0	656.9	17.231	5.48
		26	Garnacha	129.45	14.78	5.35	3.56	0.6	2350	44.7	400.0	10.596	>10
	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo	130.48	13.52	4.44	3.84	1.48	2650	50.8	751.4	18.709	6.66
		29	Garnacha	145.02	17.63	5.97	3.32	0.46	1970	60.3	400.3	11.723	9.8
		30	Tempranillo	231.1	12.69	5.35	3.61	2.54	2300	47.1	491.6	11.774	7
		31	Garnacha	185.5	14.96	5.66	3.54	1.06	2350	48.6	452.8	11.872	>10
		33	Tempranillo	188.57	14.08	5.05	3.69	1.64	2490	42.4	532.7	13.319	7.9
	XII - Tudelilla - El Villar	34	Garnacha	181.7	15.67	5.89	3.46	0.4	2070	43.9	299.0	7.81	>10
		40	Garnacha	171.50	14.84	5.51	3.51	0.36	2100	32.6	230.4	5.651	>10
	XIV - Alhama - Aldeanueva	41	Graciano	134.53	15.11	6.27	3.39	0.46	2010	41.8	582.6	18.279	8.98

El tratamiento de la muestra para la totalidad de los análisis ha consistido en la trituración de 100 granos de uvas durante 20 segundos.

## Ficha de cata

6 Tempranillo III - Sonsierra 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

Efecto favorable de las precipitaciones registradas en semanas anteriores, lo que ha contribuido a que en estos momentos la uva se encuentre muy equilibrada y sin desviación importante entre los diferentes tipos de madurez. Taninos marcados y maduros. Se ha apreciado una importante mejora respecto a la semana anterior. Se encuentra en situación de vendimia, aunque se puede retrasar la misma una semana

11 Tempranillo V - Bajo Najerilla Cenicero	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 una muy buena relación acidez/azúcar, predominando la sensación dulce. El pincel se muestra poco coloreado. En los hollejos, se percibe sensación de hierba. Taninos astringentes y verdes. Parcela con un recorrido bastante positivo, con un futuro prometedor, basado en su buen desarrollo vegetativo actual.

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 retraso en la maduración para ambos tipos de madurez. Se detecta en la pulpa sensación ácida y herbácea a la vez. Uva muy descompensada. Taninos astringentes y pepita inmadura. Tanto en pulpa como en hollejo, se manifiesta la presencia de clorofila.

25 Tempranillo X - Iregua-Leza Murillo	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 buena relación azúcar/acidez. Calidad elevada de sus taninos, dulces, si bien no muy abundantes. Buena extracción del pincel, que manifiesta una marcada coloración. Se observa una sensación de mejoría importante respecto a la pasada semana por el efecto positivo de la precipitación recogida en semanas anteriores.

26 Garnacha X - Iregua-Leza Murillo	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

Uvas descompensadas entre madurez tecnológica y fenólica, acentuada en los taninos, con pepita inmadura. Hollejos duros y con recuerdo a hierba. Pincel verde.

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

Uva con excelente madurez tecnológica. Sensación plana de los aromas de la pulpa en relación a la alta sensación de azúcar que se percibe en la misma. Importante carga de taninos, de buena calidad.

29 Garnacha 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

Parcela con madurez tecnológica avanzada pero compensada, con gran cantidad de azúcar que ensambla perfectamente con la acidez que presenta. Hollejos gruesos, con sensación intensa de fruta madura. Taninos suaves.

30 Tempranillo XI - Valle de Ocón Ausejo	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

Uva con sensación marcadamente ácida, hollejo grueso, con recuerdo a hierba y astringente. Presencia de pepitas verdes. Se encuentra en un nivel de evolución positivo, por la cercanía entre los diferentes tipos de madurez. Recorrido de varias semanas por delante para alcanzar su óptimo nivel de madurez.

31 Garnacho XI - Valle de Ocón Ausejo	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 en estado de evolución similar a la comentada anteriormente. Hollejo grueso, pulpa ácida, pincel poco coloreado y tanino verde.

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

Uva con muy buena relación azúcar/acidez. En pulpa se encuentra una sensación positiva de fruta madura, que también se confirma en los hollejos. Aunque abundantes, los taninos se encuentran algo retrasados, con notas verdes, pepitas de trazos verdes y pincel no muy coloreado.

34 Garnacho 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

Uva con marcada sensación de madurez, tanto en la pulpa como en los hollejos, si bien ligeramente retrasada la madurez de las pepitas, que manifiestan alguna traza verde. El pincel se encuentra escasamente coloreado, circunstancia quizás asociada al carácter varietal de la Garnacha tinta. Presenta buen nivel de taninos. Hollejos de fácil masticación. Presencia importante de fruta en pulpa y hollejos.

40 Garnacho 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

Uva con manifiestas notas de confitura en pulpa, con un elevado nivel de azúcar, si bien la presencia de acidez se considera escasa. Uva con poco tanino. Aconsejable la vendimia en la parcela.

41 Graciano XIV-Alhama Aldeanueva	1	2	3	4
Madurez "tecnológica" azúcares/acidez				
Madurez aromática de la pulpa				
Madurez aromática del hollejo				
Madurez de los taninos				

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

### Comentario

Parcela que no se valora, habida cuenta de que la mayoría de las uvas catadas se encuentran en estado de pasificación.

### COMENTARIO GENERAL

Se confirma la predicción realizada la semana pasada en la que se apuntaba que si las condiciones meteorológicas acompañaban, las precipitaciones registradas iban a contribuir positivamente en la buena evolución de la maduración.

Se observa además que en las zonas donde existe un mejor desarrollo vegetativo, la evolución es más uniforme en las dos tipos de madurez.

En la zona más alta, es decir, San Vicente, Cenicero, Murillo, la evolución es muy positiva y uniforme.

En la zona de Ocón, con suelo aluvial y una altitud mayor, se aprecia un retraso de maduración considerado positivo, ya que no hay una excesiva separación de la madurez tecnológica frente a la fenólica.

En la zona de Tudelilla, la maduración está muy avanzada, con uvas muy sazonadas, de muy buena calidad.

En la zona de Aldeanueva, se detectan manifiestos síntomas de sequía, fuerte insolación y escaso desarrollo vegetativo. La uva ha alcanzado sobradamente la madurez tecnológica.

La zona de Alcanadre se puede calificar de forma similar a las de Ocón y Aldeanueva.