

Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana 09-10-13

	Zona	Nº Muestra	Variedad	Año	Cota (m)
RIOJA ALTA	I - Obarenes	1	Tempranillo	1993	438
	III - Sonsierra	6	Tempranillo	1987	440
	IV – Valpierre y pr	8	Tempranillo	1985	457
	V - Bajo Najerilla	11	Tempranillo	1998	434
	VI - Centro	16	Tempranillo	2000	428

	Zona	Nº Muestra	Variedad	Año	Cota (m)
RIOJA BAJA	X - Iregua-Leza	24	Mazuelo	1986	460
		25	Tempranillo	1997	460
		26	Garnacha	1997	460
	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo	2000	400
		29	Garnacha	1997	400
	XII – Tudelilla – El Villar	33	Tempranillo	1997	450
		34	Garnacha	1997	450
	XIV - Alhama - Aldeanueva	39	Tempranillo	1999	397
		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
	1 - Obarenes	1	Tempranillo	262.63	12.49	6.80	3.56	4.3587	2340	35.1	496.6	13.5	5.91
	III - Sonsierra	6	Tempranillo	223.36	13.17	6.00	3.70	4.1664	2640	44.3	555.9	14.1	5.94
	IV - Valpierre y pr	8	Tempranillo	236.72	13.04	7.70	3.52	4.6353	2420	32.5	412.4	10.2	6.42
	V - Bajo Najerilla	11	Tempranillo	233.96	13.04	6.00	3.60	3.5592	2190	32.6	391.1	9.2	6
VI - Centro	16	Tempranillo	221.7	12.49	6.30	3.67	4.0734	2320	29.3	423.4	9.5	6.18	

	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	X - Iregua-Leza	24	Mazuelo	219.27	12.29	8.4	3.33	3.9273	1810	35.1	566.4	18.9	7.02
		25	Tempranillo	217.79	12.15	5.90	3.5	2.7945	1790	37.6	449.5	12.5	5.64
		26	Garnacha	193.86	12.29	7.90	3.54	4.3383	2310	34.7	283.2	7.6	8.01
	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo	vendimiada									
		29	Garnacha	195.57	13.59	6.30	3.52	2.3832	2100	38.9	314.6	8.7	8.04
	XII - Tudelilla - El Villar	33	Tempranillo	213.97	14.01	7.00	3.68	4.3983	2830	43.5	605.4	16.6	6.69
		34	Garnacha	206.11	13.17	7.50	3.38	2.8593	1790	35.0	236.7	6.9	8.28
	XIV - Alhama - Aldeanueva	39	Tempranillo	199.5	12.63	4.90	3.68	2.2323	1850	32.9	445.9	10.7	5.67
		40	Garnacha	191.74	13.45	5.70	3.51	1.2489	1760	31.7	286.7	7.5	7.98
		41	Graciano	166.42	14.35	6.50	3.72	2.4039	2790	48.3	743.3	21.4	8.16

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

1 Tempranillo I - Obarenes	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

Bayas con pulpa todavía verde, pepitas marrones con alguna estría verde, hollejo duro. Sensación agradable de fruta verde. Poca evolución en esta semana.

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

Bayas con sensación de fruta madura. Semillas aun verdes, buen tanino, pudiendo llegar a niveles de calidad altos. Mucho potencial.

8 Tempranillo IV – Valpierre y pr San Asensio	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

Bayas con hollejo duro y sensación a fruta fresca ácida y agradable. Pulpa con notas herbáceas. Debe evolucionar bastante.

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

Bayas de gran tamaño, pulpa y pepitas muy verdes. Sabor a pámpano. No correlacionan los datos analíticos con los de cata, posiblemente debido a la toma de muestra y a la heterogeneidad en la viña.

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

Bayas con piel muy fina, pulpa con sabor a fruta verde, hollejo de sabor muy agradable. Podría vendimiarse en una semana. Parcela con no mucho recorrido. Idónea para vino joven.

24 Mazuelo 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

Bayas con gran tamaño y hollejo duro. Sensación verde ácida.

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

Bayas con buen tamaño, con hollejo fino y pepitas marrones con alguna estría verde. Buen nivel de tanino aunque algo amargo. Buen potencial.

26 Garnacho 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

Bayas con buen tamaño. Pulpa verde muy ácida, pepita verde y pincel sin colorear. Hollejo con sabor muy agradable a fruta cítrica. Poco tanino.

28 Tempranillo XI - Valle de Ocon Alcanadre	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

Vendimiada

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

Bayas con hollejo duro, pulpa con sensación ácida muy marcada, pepita verde y pincel sin colorear. Hollejo con sabor agradable a fruta 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

Hollejo duro, no ácido, agradable. Nivel de taninos buenos y dulces. Algún grano con síntomas de sobremaduración y recuerdos a compota. Pepitas con trazas aun verdes. Se puede pensar en vendimiar.

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

Bayas con hollejo muy duro y sabor ácido, pepitas aun verdes. Pulpa ácida.

39 Tempranillo 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

Bayas con hollejo fino, pulpa con sensación de suavidad, poca acidez. Pepita con algún trazo verde, pincel ligeramente coloreado. Poco tanino. Sensación de dilución. Algún grano con recuerdo de compota

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

Bayas de hollejo duro y pulpa de acidez agradable. Pepitas verdes con trazas marrones. Bajo nivel de tanino. Algún grano con síntomas de sobremaduración. Buena estructura. Vendimiado

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

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

Comentario

Bayas pequeñas piel fina con buen nivel tánico. Pulpa con sensación dulce, con recuerdo a ciruela negra y algún grano con compota y síntomas de sobremaduración. Recuerdo mohoso, terroso.

COMENTARIO GENERAL

Semana que, en general, presenta poca evolución madurativa, con algunos casos donde se detecta falta de sazón probablemente debido a la dilución por las lluvias de la semana pasada.

Es más que probable que la próxima semana se acabe de asimilar esa lluvia, la maduración pegue un salto definitivo y se generaliza la recolección. Hay algunas parcelas donde los niveles de valoración, son más bajos que la anterior y se detecta alguna baya con preocupante recuerdo a moho - tierra que nos indica un avance de Botrytis, por lo que no debemos olvidar que estamos en fechas de recolección.