

Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana 17-09-12

	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
		31	Garnacha	1984	565
		32	Graciano	1987	565
	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	187.85	12.76	5.81	4.01	4.24	3130	47.5	543.1	10.897	5.5
	III - Sonsierra	6	Tempranillo	201.01	13.04	5.50	4.03	3.27	3240	50.8	548.9	12.019	6.36
	IV - Valpierre y pr	8	Tempranillo	133.65	13.66	5.28	3.96	3.64	3030	53.0	635.8	14.164	5.48
	V - Bajo Najerilla	11	Tempranillo	157.97	12.76	4.28	4.01	2.22	2670	35.1	444.6	8.208	5.96
	VI - Centro	16	Tempranillo	175.63	12.69	5.51	3.98	3.52	3050	32.1	438.6	8.075	6.34

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	24	Mazuelo	109.57	13.11	8.72	3.41	2.25	2290	41.6	531.9	17.069	9.86	
		25	Tempranillo	120.56	14.15	4.28	4.04	2.48	2690	45.76	689.7	15.033	5.38	
		26	Garnacha	129.01	14.28	5.28	3.71	1.21	2110	37.65	249.0	6.381	7.64	
	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo	93.21	14.56	4.13	4.06	1.62	2760	51.03	772.0	16.927	6.26	
		29	Garnacha	124.84	14.50	4.67	3.69	0.40	1970	40.53	243.5	6.388	6.86	
		30	Tempranillo	224	12.83	5.20	3.79	2.52	2500	48.97	439.7	9.953	5.5	
		31	Garnacha	149.89	13.52	6.12	3.44	0.59	1860	32.47	223.2	6.693	8.28	
		32	Graciano	119.29	11.60	7.19	3.48	1.00	2340	57.00	605.7	18.353	8.14	
	XII - Tudelilla - El Villar	Sin catar												
		34	Garnacha	163.19	15.17	5.05	3.67	0.76	1990	46.21	258.7	8.653	7.68	
	XIV - Alhama - Aldeanueva	39	Tempranillo	168.5	13.66	3.82	4.00	1.74	2750	39.17	453.5	8.805	6.24	
		40	Garnacha	161.37	13.59	5.35	3.67	0.93	2090	25.72	166.3	4.261	8.4	
		41	Graciano	125.14	15.11	4.82	3.87	1.57	2360	42.69	500.7	13.409	6.8	

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

Parcela con buen desarrollo vegetativo y copiosa muestra de racimos de buen tamaño. Bayas con madurez equilibrada aunque lejos todavía de su momento de vendimia. Conserva notas herbáceas, pincel verde pepita inmadura. Buena perspectiva.

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

Evolución correcta aunque algo retrasada, empezando a colorear pincel con sensaciones dulces de fruta en la pulpa conserva aun tonos verdes. Cabe reseñar su buen nivel de tanino.

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

Parcela a mitad de desarrollo vegetativo, regada, con madurez uniforme y poca producción buena armonía madurativa aunque a varias semanas aun de su punto optimo. Pepita verde, pincel verde. Esperar.

11 Tempranillo V - 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

Sensación inicial dulce con pincel poco coloreado sin sazón, pepita verde u taninos ácidos, recuerdo herbáceo. Buen potencial vegetativo y productivo. Esperar.

16 Tempranillo VI – 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

Pincel verde, así como con poco tanino, sin sazón. Presenta el hollejo muy fino quizás consecuencia de un desarrollo vegetativo sin estrés hídrico. Esperar varias semanas. Uva equilibrada.

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

Muy retrasado, baya dura, hollejo duro y grueso. Sensación ácida y vegetal uva con cierto retraso probablemente acompañada por la situación de falta de agua.

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

Uva con buen equilibrio. Buena relación Azúcar/Acidez, buen nivel de taninos agradables. Pepitas ligeramente marrones con trazas verdes.

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

Pulpa dulce con predominio sobre la sensación ácida. Muy verde de hollejo duro. Pincel con dificultad media para la extracción, de muy poca coloración. Pepita verde con poco tanino. Podría llegar a un buen nivel de calidad

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 de máxima calidad muy afrutada con recuerdos aBuen nivel de taninos y de buena calidad. Muy equilibrada aunque presenta alguna pepita con estrías verdes. Vendimiar.

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

Predominio sensación dulce sobre ácido. Hollejo duro, pincel poco coloreado aunque pepitas entreveradas. Poco tanino y agresivo aun.

31 Garnacha 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

Buena relación entre todos los apartados de madurez. Sensación de fruta maduran. Pedicelo aun verde. Muy buen potencial.

32 Graciano 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 buen potencial pero retrasada todavía en su proceso madurativo. Sensación verde vegetal aun en boca y síntomas de falta de madurez fenólica, manifestada por pepitas verdes y astringentes.

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

Cierta descompensación entre madurez tecnológica y fenólica. Sensación de dulzor y poca acidez. Pepitas marrones con estrías verdes. Hollejo duro, poco tanino. Esperar una semana al menos.

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

Uva muy madura con sabor a ciruela madura. Pincel coloreado, pepita madura. Buen tanino. Vendimiar

40 Garnacha 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 madura con un ligero retraso en cuanto a madurez fenólica presenta alguna pepita con trazas verdes, tanino escaso. Pincel incoloro. Esperar una semana al menos.

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

Uva muy madura con bayas muy homogéneas. Tanino abundante y suave, pepitas maduras con alguna traza verde. Esperar una semana al menos. Gran calidad.

COMENTARIO GENERAL

Buena semana de desarrollo madurativo con acercamiento de las madureces tecnológicas y fenólica a niveles próximos para vendimia. Se constata un ligero y lógico retraso en cuanto a la madurez fenólica que se manifiesta en pinces aun no coloreados y restos de trazas verdes en las semillas. En las próximas semanas se espera una evolución satisfactoria. que