

Análisis sensorial de la madurez de las uvas

Semana 2/09/2010

Zona	Variedad	Año	Cota (m)
Finca de La Grajera (Logroño)	Tempranillo blanco	2003	395
	Viura	2003	395
	Garnacha blanca	2003	395

Análisis físico-químicos

Resultados	Peso 100 granos (g)	Grado Brix (% sacarosa)	Grado probable % (v)	Ác. Málico g/l	Ác. Tartárico g/l	pH	Ac. total g/l	IPT	Potasio mg/l
Tempranillo blanco	149,5	20,91	12,02	2,26	8,4	3,59	4,1	33	2.610
Viura	129,1	15,05	8,12	3,76	10,4	3,25	5,0	23	1.850
Garnacha blanca	144,81	16,41	9,01	3,82	9,8	3,28	4,9	26	1.900

Ficha de cata

Tempranillo blanco	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

En líneas generales, se asiste a una aceleración del proceso de maduración para esta variedad, circunstancia que conduce a plantearse su recolección en fechas próximas, quizás la semana que viene. Tal consideración se basaría en una buena relación entre grado probable y acidez. La concentración de azúcares ha aumentado de forma extraordinaria, y de permanecer en esta dinámica es probable que alcanzara niveles muy elevados.

En cuanto la percepción gustativa de las bayas, se observa una evolución muy positiva, que sitúa los tres primeros tipos de madurez en niveles de 3, y en lo que se refiere a la madurez de los taninos, nos encontramos en el nivel 2. La evolución de los aromas, tanto de la pulpa como del hollejo, han experimentado una transformación respecto a lo percibido la semana pasada, evolucionando las notas tiólicas cítricas (pomelo...) a frutas más azucaradas y maduras: melocotón maduro, compota, pera blanquilla.... Probablemente, las temperaturas elevadas de la semana pasada hayan influido en esta evolución. Sería muy interesante de cara a próximas vendimias, poder comparar la evolución de esta variedad en las diferentes zonas, pues esa condicionante geográfica podría aportar datos muy interesante. Se considera mucha capacidad enzimática en el hollejo

Viura	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 positiva del proceso de maduración para esta variedad, si bien con una dinámica más reducida que en Tempranillo blanco. Como nota general, se sitúan los cuatro tipos de madurez en nivel 2. Se describen aromas y sensaciones más ácidas al degustar la pulpa y el hollejo, que recuerdan a manzana verde y a aromas cítricos tipo limón. Se valora un gran potencial para esta variedad, y se confía que en próximas semanas alcance un nivel de 3, o incluso 4.

Garnacha blanca	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

Al igual que para Viura, la Garnacha blanca ha evolucionado positivamente a lo largo de la semana, llegando los cuatro tipos de madurez al nivel 2. No obstante, presenta una mayor agresividad gustativa, recordando más a la fruta cítrica, y en algún caso, sensaciones a hierba. La uva presenta también un potencial muy alto de cara a las próximas semanas, llegando probablemente a niveles 3 o 4.