

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

Semana 7-9-2010

La semana del 7 de septiembre es el punto de partida para la cata de uvas en esta campaña 2010. 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
		29	Garnacha	1997	400
	XIV - Alhama -Aldeanueva	39	Tempranillo	1999	397
		41	Graciano	1996	350

### Análisis físico-químicos

7-9-10

	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	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo	211.63	12.76	18.97	3.65	3.46	2140	50.9	506.3	13.9	6.28
		29	Garnacha	190.47	13.31	6.12	3.25	2.38	1900	42.3	175.9	6.7	8.8
	XIV - Alhama - Aldeanueva	39	Tempranillo	137.69	13.17	5.05	3.70	1.98	2310	50.2	521.8	12.50	8.32
		41	Graciano	127.7	12.76	7.04	3.31	1.62	1830	28.7	425.1	13.808	8.54

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 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

Evolución más racional que el pasado año. Muy buen potencial de calidad que augura que en 2 semanas se llegue probablemente al máximo nivel 4-4-4-4, Muy buen equilibrio entre la madurez tecnológica y fenólica.

29 Garnacha 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

Varietal más retrasada en su maduración. Su madurez tecnológica (azúcar/acidez) se encuentra adelantada respecto los otros niveles de madurez. Algunos granos ligeramente coloreados. En la pulpa y el hollejo aparecen todavía sensaciones herbáceas. Vendimia en 3 semanas y probable potencial máximo en nivel 4-4-3-3

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

Se encuentra una heterogeneidad en la madurez aromática de la pulpa. Algunos granos evocan recuerdos a fruta madura, compota, aunque otros transmiten una sensación de baja acidez. Probablemente en 1 o 2 semanas se encuentre en condiciones óptimas de vendimia llegando al máximo potencial a pesar de su heterogeneidad.

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

Un gran potencial de calidad con taninos muy agradables y equilibrados aunque algunas bayas presentan aun sensación herbácea, sin embargo se considera que en breve alcanzaran con casi total seguridad la máxima puntuación en todos sus niveles de madurez.

### Generalidades

En las variedad tempranillo y graciano se observa además una uniformidad en la maduración de las bayas en las diferentes partes del racimo (hombros, centro y puntas) con ausencia de granos verdes, que nos confirma la idea de una maduración pausada y muy positiva sin el *sprint* madurativo que se produjo en algunos tipos de madurez en la pasada campaña.