

## Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana 22-9-2010

	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

	Zona	Nº Muestra	Variedad	Año	Cota (m)
RIOJA BAJA	X - Iregua-Leza	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

	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	I - Obarenes	1	Tempranillo	285.24	13.17	5.80	3.68	4.36	2600	36.2	507.8	11.027	6.7
	III - Sonsierra	6	Tempranillo	203.15	12.69	5.65	3.78	3.98	2750	33.6	461.6	9.809	7.08
	IV - Valpierre y pr.	8	Tempranillo	197.2	13.11	5.6	3.64	2.26	2320	40.7	555.4	13.893	6.54

	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	25	Tempranillo	197.1	13.24	5.30	3.68	2.3	2080	35.4	469.8	11.299	6.74	
		26	Garnacha	156.33	14.08	5.65	3.75	1.96	2050	34.2	300.2	6.924	6.96	
	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo	206.32	14.64	5.70	3.80	3.18	1680	52.1	292.1	13.713	6.3	
		29	Garnacha	175.76	16.57	6.0	3.44	1.64	1700	53.3	306.3	9.431	6.5	
	XII - Tudelilla - El Villar	33	Tempranillo	197.76	14.22	5.70	3.73	2.94	2340	41.1	537.0	13.032	6.98	
		34	Garnacha	188.14	13.52	6.40	3.5	2.18	1730	38.4	270.2	7.116	7.66	
	XIV - Alhama - Aldeanueva	39	Tempranillo	vendimiada										
		40	Garnacha	171.16	13.94	5.3	3.57	1.04	1690	30.5	270.5	5.889	7.66	
		41	Graciano	131.3	15.39	6.50	3.44	1.0	1960	46.9	799.4	23.956	7.7	

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

I Tempranillo I - Obarenes Haro	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

Variedad en la que se observa esta semana una ligera ralentización en la evolución de la madurez fenólica. Avance sensible en la madurez tecnológica, con una ligera falta de sazón. Se espera que esta falta se corrija en 2 semanas, tiempo en el que se considera que se puede alcanzar el momento óptimo para recolectar esta parcela. Bayas de un considerable volumen.

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

Se mantiene la buena tónica de maduración en esta parcela con una evolución tanto de la pulpa como de la madurez tecnológica que ha llegado ya a su punto más alto. La madurez fenólica se encuentra muy bien encaminada, con unos taninos que hacen notar su presencia y que a su vez son muy agradables. Se espera que en 1 o 2 semanas se llegue al máximo potencial de calidad para esta parcela.

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 donde se encuentra alguna baya con síntomas de estrés hídrico. Se halla en una fase de progresión a niveles más elevados de madurez tanto tecnológica como fenólica, razón por la que se encuentra alguna baya que en la pulpa todavía se perciben sensaciones herbáceas. Se espera que en 2 semanas se encuentre la parcela en condiciones óptimas para su recolección.

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

Esta uva presenta un estado precoz en su maduración. Se perciben notas verdes al masticar los hollejos, pero partiendo de unos niveles compensados en los cuatro tipos de madurez. Se pronostica un momento óptimo, para aprovechar el potencial de la uva, que se situaría en torno a 2 semanas.

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

Esta parcela presenta una buena evolución a nivel de maduración tecnológica, y escaseando más la madurez fenólica. Esta diferencia entre la madurez tecnológica y fenólica, se ha observado en la mayoría de los casos de la variedad garnacho catados este año. Muy agradable sensación en boca con un ligero recuerdo a sensaciones verdes en pulpa y hollejo. Se espera que en 2 semanas sea la fecha adecuada para la vendimia.

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 avance importante en su evolución, que ha alcanzado su madurez tecnológica plena y con una progresión importante en la madurez fenólica. Presenta un tanino abundante y de buena calidad, aunque algo secante todavía, lo que se espera vaya a mejorar en próximas fechas.

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 muy buena relación azúcar/acidez con recuerdos de fruta roja muy agradable. Se encuentra en la misma situación que los demás garnachos en cuanto la diferencia entre la madurez tecnológica y fenólica. Se considera que el momento óptimo para aprovechar el potencial de esta uva ha llegado ya.

33 Tempranillo XII - Tudelilla –El Villar Tudelilla	1	2	3	4
Madurez "tecnológica" azúcares/acidez				<b>x</b>
Madurez aromática de la pulpa				<b>x</b>
Madurez aromática del hollejo			<b>x</b>	
Madurez de los taninos			<b>x</b>	

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

#### Comentario

Variedad muy agradable, con manifiesto estrés en la estructura de la baya. Recuerdos a fruta que puede ir desde fruta fresca a fruta roja. Buena cantidad de taninos de buena calidad y fácil extracción. Momento óptimo de vendimia en 1 o 2 semanas.

34 Garnacho XII -Tudelilla –El Villar Tudelilla	1	2	3	4
Madurez "tecnológica" azúcares/acidez				<b>x</b>
Madurez aromática de la pulpa			<b>x</b>	
Madurez aromática del hollejo			<b>x</b>	
Madurez de los taninos		<b>x</b>		

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

#### Comentario

De nuevo la cata de esta uva confirma lo expresado sobre esta variedad, hay un desnivel plausible entre la madurez tecnológica y la fenólica. Presenta un tanino escaso y una ligera sensación herbácea, que posiblemente se corrija en próximas fechas.

40 Garnacha XIV-Alhama Aldeanueva	1	2	3	4
Madurez "tecnológica" azúcares/acidez				<b>X</b>
Madurez aromática de la pulpa				<b>x</b>
Madurez aromática del hollejo			<b>x</b>	
Madurez de los taninos			<b>x</b>	

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

#### Comentario

Variedad que se encuentra en una valoración organoléptica muy agradable con recuerdos a fruta y ligera tendencia a la compota y kiwi maduro. Se encuentra en su momento óptimo de vendimia. Sus taninos son escasos pero no agresivos y con poco amargor.

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

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

### **Comentario**

Parcela en la que se encuentra la valoración de los cuatro tipos de madurez al máximo nivel. Se percibe algún grano sobremaduro. Se considera que esta en el momento de vendimia ideal para aprovechar su máximo potencial.