

Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana 30-9-2010

	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	230.78	13.38	5.65	3.79	3.72	2670	40.2	529.2	12.82	6.14
	III - Sonsierra	6	Tempranillo	197.54	12.29	5.30	3.80	3.54	2650	38.6	497.4	11.74	6.52
	IV - Valpierre y pr.	8	Tempranillo	187.97	13.52	5.70	3.66	3.32	2360	41.9	563.2	14.59	6.3

	Zona	Nº Muestra	Variedad	Peso 100 granos	Grado Alcohólico Probable %Vol.	Acidez Total Tártrica (gr/l)	pH	Ácido Máfico	Potasio (mg/l)	IPT	Antocianos	Intensidad Colorante	Acido Tartarico	
RIOJA BAJA	X - Iregua-Leza	25	Tempranillo	206.68	13.52	4.80	3.68	2.2	2120	38.4	554.3	14.42	5.82	
		26	Garnacha	162.53	14.50	5.30	3.75	1.5	2430	34.8	361.1	8.41	7.3	
	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo	200.09	15.51	4.90	3.83	3.1	2410	49.7	664.8	17.35	5.96	
		29	Garnacha	175.7	16.99	5.60	3.48	1.58	1750	51.4	306.6	9.14	6.34	
	XII - Tudelilla - El Villar	33	Tempranillo	197.22	14.28	5.65	3.70	2.0	2540	44.5	545.8	14.49	6.56	
		34	Garnacha	189.46	14.35	6.40	3.49	2.0	1860	39.3	274.1	6.99	7.24	
	XIV - Alhama - Aldeanueva	39	Tempranillo	VENDIMIADA										
		40	Garnacha	176.36	14.01	5.30	3.56	1.0	1810	31.2	280.8	6.77	7.46	
		41	Graciano	VENDIMIADA										

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

Se observa una evolución significativa en cuanto a madurez aromática de la pulpa se refiere, encontrándose algún grano con notas de fruta madura y confitura. Presenta cierta dureza a nivel de los hollejos, lo cual podría deberse a un posible estrés hídrico y una evolución lenta de la madurez fenólica. Se espera que en una semana esté en el momento óptimo de vendimia, de persistir las condiciones climáticas actuales.

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

Variedad que se encuentra a nivel tecnológico en su punto máximo de evolución y, sin embargo, un poco más retrasada en la madurez fenólica. Mantiene una ligera agresividad en los taninos, con un

buen punto de acidez y recuerdos a ciruela y compota, con presencia en algún grano de notas exquisitas de confitura. Presenta el hollejo un tamaño bastante considerable probablemente como consecuencia del estrés hídrico sufrido por la parcela. Se considera que en una semana alcanzará su punto óptimo de recolección.

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

Uva que ha evolucionado en esta última semana de forma muy positiva, con un gran equilibrio entre madurez tecnológica y fenólica. Se encuentran sensaciones de fruta madura y buen nivel de taninos, con importante abundancia y suavidad de los mismos. Como dato menos positivo presenta unas pepitas todavía inmaduras. Se espera en la próxima semana lleguen a su nivel de madurez adecuado augurando que alcance el máximo nivel en los cuatro aspectos valorados.

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

Variedad que se encuentra en una fase inicial de maduración. Se perciben todavía como predominantes sensaciones ácidas, herbáceas y de marcado carácter tánico. No es posible valorar todavía el momento óptimo de vendimia, pero está por lo menos a dos semanas de llegar el mismo por las sensaciones expresadas al comienzo.

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

Parcela que refleja un estado inicial de madurez. Presenta todavía unas notas ácidas y herbáceas predominantes. Se encuentra en un estado muy inicial como para valorar la fecha óptima de vendimia con exactitud, aunque se observa un cierto desequilibrio entre la madurez tecnológica y la fenólica. Habrá que esperar para hacer una valoración más asentada de esta parcela.

25 Tempranillo X - Iregua-Leza Murillo	1	2	3	4
	Madurez "tecnológica" azúcares/acidez			
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

Presenta una madurez tecnológica bastante avanzada aunque mantiene el retraso en la madurez fenólica. Se encuentran notas verdes en pulpa y hollejo. Manifiesta todavía un tono bastante agresivo en cuanto a los taninos. Es necesario esperar entre 1 y 2 semanas y controlar la evolución fenólica para vendimiar.

26 Garnacho X - Iregua-Leza Murillo	1	2	3	4
	Madurez "tecnológica" azúcares/acidez			
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 importante diferencia entre la madurez fenólica y tecnológica, encontrándose en un estado muy avanzado de madurez tecnológica y todavía retrasado en la fenólica. Se muestran notas verdes en el hollejo y tanino escaso y amargo. Las pepitas están muy verdes. Lo ideal sería esperar una semana para ver la evolución fenólica y tomar una decisión acerca de su fecha de vendimia.

28 Tempranillo XI - Valle de Ocon Alcanadre	1	2	3	4
	Madurez "tecnológica" azúcares/acidez			
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

Muestra con una madurez tecnológica muy avanzada y una madurez fenólica en progresión. Presenta una cierta agresividad tánica, con mucha intensidad. Exquisitos sabores a compota, hollejos algo duros debido seguramente a un cierto estrés hídrico. Esta próxima semana se cree alcanzará el nivel 4 en todos los aspectos evaluados. Se trata de una uva muy completa y de mucho potencial.

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

Variedad con un estado de maduración muy avanzado y que manifiesta en boca un recuerdo a frutas rojas y una buena relación azúcar/acidez. No presenta notas de hierba y se ha corregido algo el desnivel que existía entre madurez tecnológica y fenólica. Como nota negativa destacar una cierta falta de tanino habitual este año en esta variedad. Se cree que el momento de vendimia ha llegado puesto que se ha obtenido el máximo potencial de esta parcela.

30 Tempranillo 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

Evolución máxima a nivel de madurez tecnológica y madurez fenólica evolucionando progresivamente y augurando un gran potencial que se cree alcanzará en cuestión de una o dos semanas alcance la máxima puntuación en esta madurez.

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

Parcela con una descompensación entre madurez tecnológica y fenólica. En la pulpa presenta una sensación dulce importante y en los hollejos persisten las notas de hierba. Poca intensidad tánica. En la misma línea que lo expresado para el garnacho de las diferentes zonas. Se considera que su momento óptimo de vendimia será en una semana.

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

Variedad con una evolución tecnológica muy avanzada, aromas a fruta madura, compota e incluso algo de pasa. Presenta además un tanino suave, con buen potencial fenólico aunque conserva algún tono verde en pepita. Se considera que en una o dos semanas se podrá recolectar la uva de esta parcela con su máximo potencial, que será seguramente de 4 en todos los tipos de madurez.

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

Parcela que presenta una evolución en la madurez tecnológica muy avanzada, en su punto óptimo. Tiene una evolución positiva de aromas a frutos rojos con algo de confitura y que manifiesta un leve avance en la madurez fenólica, con taninos más agradables y de fácil extracción. Se cree que la fecha adecuada de vendimia será en una semana para alcanzar el máximo nivel en los cuatro tipos de madurez.

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

La cata de esta semana para esta parcela de garnacho manifiesta una evolución fenólica muy lenta que transmite todavía notas herbáceas en los hollejos y pepitas. Mantiene la escasa presencia de tanino y una marcada diferencia entre madurez tecnológica y fenólica con un retraso de esta última. En una semana se espera que se alcance la fecha óptima de vendimia para esta variedad.

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

Variedad sin evolución desde la semana pasada, salvo la potenciación de aromas a compota. Manifiesta una débil sensación de acidez en boca, aunque mantiene tanto a nivel de pepita como de hollejo algún tono herbáceo. Se encuentra en la línea general de todos los garnachos con desequilibrio en la madurez fenólica y poco tanino. El momento de recolección óptimo ya ha llegado.

Comentario general

Se repite a nivel general en la mayoría de las parcelas catadas una misma tendencia en la evolución de la madurez pepitas, observándose un retraso en las mismas. Probablemente es debido a que se encuentran todavía en proceso madurativo previo a la vendimia.

También se han encontrado en algunas parcelas de tempranillo y graciano bayas con un potencial de calidad extraordinario, a la par de un proceso madurativo equilibrado.