

Valoración del Análisis sensorial de la madurez de la uva

Semana 7/10/2009

Estación Enológica de Haro



Esta semana se ha generalizado la vendimia y muchas de las viñas que se han ido muestreando para el estudio se han vendimiado. Sin embargo, aún queda la zona más tardía de La Rioja Alta, la de cotas más altas.

Se ha considerado interesante conocer la situación actual de madurez de esos términos, eligiendo como representativos de esta zona los municipios de Haro, Tirgo, Zaratón-Rodezno, Alesanco y Hormilla.

	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

* Vendimiadas

Niveles de madurez puntuados

1. Madurez tecnológica azúcares/acidez
2. Madurez aromática de la pulpa
3. Madurez aromática del hollejo
4. Madurez de los taninos

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

Haro. En esta zona aún no se ha vendimiado una de las viñas perteneciente al estudio llevado a cabo durante estas semanas, concretamente la nº 1 de la zona I, Haro. En esta viña las valoraciones

arrojan en los 3 primeros niveles valores de 4-4-4, habiendo discrepancia por parte de los catadores en la madurez de los taninos, alcanzando valores entre 3 y 4, acercándose la media de las valoraciones al 4. Se considera que la vendimia debe ser inminente.

Tirgo. Se ha observado un ligero retraso, que se refleja en la valoración dada a los distintos niveles de madurez 4-3-3-3. Se encuentra alguna pepita verde. Se considera que su evolución aún es posible y que en 8 días podría alcanzar su óptimo (4-4-4-3) y ser vendimiada.

Zarratón-Rodezno. La valoración en esta semana para los 4 niveles es de 3-3-3-3. Se considera que existe un buen potencial y un muy buen equilibrio para llegar al 4-4-4-4, que podría alcanzarse en 8 ó 10 días, estando entonces en condiciones óptimas para ser vendimiada.

Alesanco. La valoración en esta semana para los 4 niveles es de 4-3-3-3. Presenta buen potencial de taninos. Se considera que puede evolucionar hasta niveles 4-4-4-4, por lo que al igual que el resto, se debería esperar para su vendimia.

Hormilla. Su valoración esta semana queda en un 3-3-3-3. Se encuentra retrasada, pero se considera que es de buena calidad.

Comentarios generales

Como se ha comentado en su valoración, la parcela de Haro se considera que debe ser vendimiada. Presenta una ligera ausencia de tanino, que una vez corregido puede dar vinos de gran calidad.

El resto están tomadas en la zona más alta de la denominación. Se observa un gran potencial y una buena extracción de color, poder tánico medio y una buena acidez.

Se señala que para una buena recogida óptima de la uva, la espera de una semana sería conveniente si el tiempo acompaña en estos términos municipales.

Valores Analíticos

(Análisis realizados por la Estación Enológica para el Consejo Regulador de la DOC Rioja)

3-09-09

Zona	Nº Muestra	Variedad	Año	Cota (m)	Peso 100 granos	Grado Alcohólico Probable %Vol.	Acidez Total Tátrica (gr/l)	pH	IPT	Antocianos	Intensidad Colorante
Haro	1	Tempranillo	1993	438	234.97	13.30	4.70	3.93	50	664.64	15.86

7-10-09

Zona	Nº Muestra	Variedad	Año	Cota (m)	Peso 100 granos	Grado Alcohólico Probable %Vol.	Acidez Total Tátrica (gr/l)	pH	IPT	Antocianos	Intensidad Colorante
Haro	1	Tempranillo	1993	438	220.4	13.84	5.1	3.86	48	602	13.892
Tirgo		Tempranillo			218.5	12.00	6.8	3.98	41	646	14.057
Zarraton-Rodezno		Tempranillo			212.2	12.06	7.2	3.52	36	529	14.401
Alesanco		Tempranillo			205.5	15.29	5.7	3.90	56	1010	28.096
Hormilla		Tempranillo			208.3	14.76	5.3	3.90	61	831	21.081

Se da por terminada, por este año, esta experiencia tan interesante y formativa como es el análisis sensorial de las uvas. Esta es la tercera campaña que la Estación Enológica lleva estudiando este tema con la intención de poder objetivizar y correlacionar algo tan subjetivo (aún acotada esta subjetividad por una sistemática de cata), como puede ser el análisis sensorial con el análisis físico-químico.

El análisis sensorial de la uva puede ayudar a:

- Determinar la idea de calidad
- Momento óptimo de vendimia
- Elegir el itinerario óptimo para sacar el máximo partido a las uvas

Todo esto, con un muestreo de diferentes uvas de una misma parcela.

Se llevará a cabo un estudio quimiométrico de los 3 años, y se presentarán los resultados al sector.

Tengan ustedes buena cosecha.