

Valoración del Análisis sensorial de la madurez de la uva

Fecha: 16/09/2009

Mejora la valoración general del potencial de las uvas, observándose dos zonas con diferente maduración en torno al Este y al Oeste de Murillo.

	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

En la zona Oeste de la Comunidad existe un retraso en la maduración, lógico por su situación geográfica. Se valora muy positivamente el potencial de las uvas en las zonas I, III y IV, pudiendo llegar en las próximas semanas si la climatología acompaña a valores altos en cada uno de los cuatro niveles de madurez:

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)

Valoración actual: 3-3-3-2

De forma general, no se encuentran aromas o gustos herbáceos, que sí aparecieron en las pasadas cosechas, aunque se observa en algunos casos pepitas verdes.

En la zona más al Este se ha experimentado un aumento importante en cuanto a la madurez de azúcares, llegando a valores superiores de grados probables con pérdida importante de hoja y síntomas en algunos casos de estrés hídrico.

	Zona	Nº Muestra	Variedad	Año	Cota (m)
RIOJA BAJA	X - Iregua-Leza	24	Mazuelo	1986	460
		25	Tempranillo	1997	460
		26	Garnacha	1997	460
	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo	2000	400
		29	Garnacha	1997	400
		30	Tempranillo	1984	565
		31	Garnacha	1984	565
		32	Graciano	1987	565
	XIV - Alhama - Aldeanueva	39	Tempranillo	1999	397
		40	Garnacha	1992	397
		41	Graciano	1996	350

Se detecta una bajada del peso medio de las bayas, y la valoración en cada uno de los cuatro niveles de madurez es:

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)
Valoración actual: 4-4-3-3

Dentro de esta zona, la parte más alta (cota 565, valle de Ocón) experimenta un retraso de maduración respecto a la zona Este, debido a su altitud. Pero presenta una potencia de calidad de uva muy alto si las condiciones climatológicas acompañan.

Comentarios generales

Positiva la ausencia de aromas herbáceos en la mayoría de las zonas.

Maduración homogénea y uniforme de las bayas.

Ligero desplazamiento de los potenciales máximos de la uva hacia zonas más al Oeste de la Comunidad.