

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

Semana 03-09-19

La cata se lleva a cabo en 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.

## Análisis físico-químicos

Zona	Nº Muestra	Variiedad	Peso 100 granos	Grado Alcohólico Probable %Vol.	Acidez Total Tártrica (gr/l)	pH	Ácido Málico	Potasio (mg/l)	IPT	Antocianos	Intensidad Colorante
III - Sonsierra	6	Tempranillo San Vicente	153.99	12.69	6.30	3.73	3.98	2570	43.19	529	13.084
V - Bajo Najerilla	11	Tempranillo Cenicero	164.98	12.35	7.70	3.59	3.78	2310	32.53	377	8.856

Zona	Nº Muestra	Variiedad	Peso 100 granos	Grado Alcohólico Probable %Vol.	Acidez Total Tártrica (gr/l)	pH	Ácido Málico	Potasio (mg/l)	IPT	Antocianos	Intensidad Colorante
XI - Valle de Ocón	30	Tempranillo Ocón	180.76	12.15	8.26	3.52	5.46	2590	53.62	423	11.012
	31	Garnacha Ocón	152.18	12.49	8.03	3.14	1.96	1680	43.42	135	5.015
XIV - Alhama - Aldeanueva	39	Tempranillo Aldeanueva	171.85	14.08	5.04	3.68	2.14	2070	35.87	473	10.905
	40	Garnacha Aldeanueva	164.36	13.52	6.43	3.36	2.16	1460	32.00	146	4.788

El procesamiento de la muestra para la totalidad de los análisis ha sido la trituración de 100 granos de uvas durante 20 segundos.

## CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA COSECHA 2019

La cosecha 2019 viene marcada por una cosecha (2018) que fue muy abundante en cuanto cantidad y marcada por la alta pluviometría.

Se detecta un cierto agotamiento como consecuencia de la alta producción de la cosecha 2018, agravado por un régimen de lluvias bastante más bajo de lo habitual.

El resto de incidencias climáticas quedaron en unas heladas primaverales muy reducidas en la zona de Rioja Central Alta e incidencia de pedriscos en la zona central de Rioja.

En cuanto al resto de condicionantes climáticos, cabe destacar el fuerte calor a partir del mes de junio hasta agosto que ha podido influir en el cuajado de algunas zonas.

Estas altas temperaturas acompañadas de los condicionantes anteriores han dado como consecuencia una menor cantidad de uva, un menor peso de las bayas y un menor desarrollo vegetativo, por lo que nos encontramos con una cosecha de producción limitada y buenas expectativas de calidad, probablemente con grados alcohólicos altos y bajos contenidos de acidez total y ácido málico que se va confirmando en sucesivas semanas.

## FICHA DE CATA

---

**Situación de la parcela:** Terreno aluvial, cascajo. Parcela en vaso, con producción media/baja. Buen manejo de la vegetación y desarrollo vegetativo. Uvas sueltas. Racimos sueltos y aireados.

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

Bayas con maduración equilibrada, lejos aún del momento de vendimia.

---

**Situación de la parcela:** Terreno arcillo ferroso. Parcela emparrada, con buena vegetación y producción moderada.

11 Tempranillo V – Bajo Najerilla 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

Equilibrada con muy buen potencial. Esperar. Lejos aún del momento de vendimia.

---

**Situación de la parcela:** Terreno aluvial, llano. Parcela emparrada, con buen control de la vegetación. Manifiesta un gran apedreamiento en un lado. Poca muestra de uva

30 Tempranillo XI - Valle de Ocón	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		

### Comentario

Maduración muy retrasada aún.

---

**Situación de la parcela:** Terreno aluvial, ligera pendiente. Parcela en vaso con un alambre de formación, con buen control de la vegetación. Uvas muy apedreadas y poca producción.

31 Garnacha XI - Valle de Ocón	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

Maduración muy retrasada aún.

**Situación de la parcela:** Terreno arcillo ferroso llano. Parcela emparrada, con buen control de la vegetación. Racimos sueltos con bayas medianas. Ligera desecación de hojas basales. Maduración de aspecto muy uniforme. Producción baja. Buen estado sanitario y poco desarrollo vegetativo.

39 Tempranillo XIV - 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	

#### Comentario

Bayas de calidad excelente, que si el tiempo no lo impide, en una semana puede llegar al nivel de maduración máxima. Esperar una semana para la cosecha.

**Situación de la parcela:** Terreno arcillo ferroso llano. Emparrada con poca producción media/baja.

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

Maduración equilibrada con bayas muy afrutadas pero con falta de sazón. Esperar.

#### COMENTARIO GENERAL

Las bayas se encuentran en evolución hacia la vendimia con una maduración muy equilibrada en los cuatro tipos de madurez. Se encuentran lejos aún de los valores óptimos de recolección salvo el tempranillo de Aldeanueva donde, si el tiempo no lo impide, se encontrará la próxima semana, en un nivel óptimo de maduración, llegando a un nivel cuatro en todos los parámetros, algo que no habíamos encontrado en los últimos años.

Hemos de esperar para ver si el equilibrio madurativo se mantiene y evoluciona en los diferentes tipos de maduración simultáneamente sin que la madurez tecnológica se descompense en exceso sobre las otras.