

Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana 10-09-19

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	Variedad	Peso 100 granos	Grado Alcohólico Probable %Vol.	Acidez Total Tártrica (gr/l)	pH	Ácido Málico	Potasio (mg/l)	IPT	Antocianos	Intensidad Colorante
RIOJA ALTA	I - Obarenes	1	Tempranillo Harp	217.33	12.29	6.50	3.61	4.74	2380	46.26	385	9.671
	III - Sonsierra	6	Tempranillo San Vicente	201.66	13.38	7.50	3.74	5.2	2700	44.66	572	14.926
	V - Bajo Najerilla	11	Tempranillo Cenicero	169.2	13.8	7.3	3.76	3.26	2340	33.81	485	10.627
	VI - Centro	16	Tempranillo Fuenmayor	158.07	12.08	5.60	3.87	4.2	2770	31.07	441	9.187

	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
RIOJA ORIENTAL	X - Iregua-Leza	25	Tempranillo MurilloR.L.	154.16	12.83	6.70	3.76	1.29	2350	34.88	451	9.922
		26	Garnacha MurilloR.L.	122.65	13.31	5.30	3.52	1.14	1650	26.48	181	5.054
	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo Ausejo	132.37	13.24	5.10	3.70	2.12	2120	33.30	434	9.739
		29	Garnacha Alcanadre	139.56	13.94	4.45	3.58	0.72	1510	31.58	151	5.243
		30	Tempranillo Ocón	191.98	13.59	6.80	3.63	4.66	2460	56.24	520	13.909
		31	Garnacha Ocón	160.79	13.87	7.00	3.22	1.66	1610	42.60	178	5.613
		34	Garnacha Tudelilla-El Villar	161.49	13.11	5.65	3.28	0.75	1560	28.03	142	4.375
	XIV - Alhama - Aldeanueva	40	Garnacha Aldeanueva	154.33	13.66	6.50	3.32	0.73	1310	30.38	152	4.648

El procesamiento de la muestra para la totalidad de los análisis ha sido la trituration 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 arenoso y llano. Parcela emparrada, con producción alta, bayas grandes con descarga de uvas. Racimos sueltos.

1 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

Compensada. Buena relación azúcar/acidez. Afrutado dominante. Hollejo consistente. Pepitas marrones con estrías verdes.

Situación de la parcela: Terreno aluvial, cascajo. Parcela en vaso, con producción media, con buen manejo de la vegetación, uvas sueltas. Racimos sueltos y aireados. Huellas de apedreamiento secas, así como algún grano de botrytis también seca.

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

Próximo a la vendimia. Azúcares elevados, acidez media, pulpa con fruta madura y notas de confitura. Hollejo afrutado con final herbáceo. Pepitas marrones.

Situación de la parcela: Terreno arcillo ferroso, llano. Parcela emparrada, con goteo y con buen control de la vegetación. 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

Bayas gruesas. Poca difusión del color en la pulpa. Hollejo consistente y fondo herbáceo. Evolución compensada pero lejos de la fecha de la vendimia.

Situación de la parcela: Terreno arcillo ferroso, en ligera pendiente. Parcela emparrada, con buena vegetación y producción media-alta, con regadío, sin desnietar.

16 Tempranillo VI - Centro 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

Lejos aún de la fecha óptima de vendimia. Sensación ácida, sabores de frutas frescas. Hollejos duros. Pepitas con estrías verdes.

Situación de la parcela: Terreno arcillo ferroso llano. Parcela emparrada con buen control de vegetación, desnietada y deshojada, con ligera manifestación de piedra ya seca y mildiu seco. Producción media-alta.

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

Evolución muy equilibrada. Vendimia próxima. Pulpa dulce con notas de confitura. Hollejo duro entre tánico y herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes.

Situación de la parcela: Terreno arcillo ferroso llano. Parcela emparrada con mucha vegetación, desnietada, con ligera manifestación de piedra y mildiu. Producción media.

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

Sensación ácida. Pulpa con sabores de fruta fresca. Hollejos duros con notas herbáceas. Pepitas verdes.

Situación de la parcela: Terreno arcillo ferroso arenoso con ligera pendiente. Parcela en vaso, de bayas sueltas de buen tamaño, con pequeños focos de botrytis seca y algún grano fresco. Producción media-baja.

28 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

Sensación dulce muy fuerte. Afrutado dominante sin confitura. Hollejo con final herbáceo. Pepitas marrones sin estrías verdes.

Situación de la parcela: Terreno arcillo calizo con ligero desnivel. Parcela en vaso, desnietada, con buen control de la vegetación. Focos de botrytis fresca en alguna cepa. Producción media-alta.

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

Sensación dulce marcada, afrutado dominante. Hollejo duro y herbáceo. Pepitas verdes con estrías verdes.

Situación de la parcela: Terreno aluvial, llano. Parcela emparrada, con buen control de la vegetación. Bayas grandes y racimos sueltos. Producción ajustada.

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			

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

Comentario

Bayas muy duras y grandes. Acidez elevada. Hollejos muy duros y gruesos con notas herbáceas. Pepitas verdes. Viñas muy apedreadas.

Situación de la parcela: Terreno aluvial, ligera pendiente. Parcela en vaso con un alambre de formación, con buen control de la vegetación. Racimos en el suelo, descarga de uva importante. Racimos sueltos con bayas grandes. Producción ligeramente inferior a la autorizada.

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

Viña apedreada. Bayas verdes y ácidas. Muy poca uva y muy lejos de la madurez

Situación de la parcela: Terreno arcillo ferroso llano. Parcela en vaso, con presencia de oídium. Producción media.

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

Muy buen potencial. Evoluciona uniformemente. Marcada acidez, fruta muy sabrosa. Sensación herbácea en el hollejo. Pepitas verdes. Lejos aún del momento óptimo de vendimia.

Situación de la parcela: Terreno arcillo ferroso llano. Parcela en vaso con un alambre de formación, con buen control de la vegetación. Racimos pequeños y granos sueltos al mostrar un ligero corrimiento. Ligera desecación de hojas basales. Producción ajustada.

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

Sensación dulce elevada. Notas de confitura en algunas bayas. Muy afrutado con final herbáceo. Pepitas marrones. Esperar una semana.

COMENTARIO GENERAL SEMANAL – EVOLUCIÓN ORGANOLÉPTICA

Evolución satisfactoria según lo previsto, encontrándose parcelas en Rioja Oriental con valores de vendimia o muy próximos a ella, aunque parece evolucionar más lentamente la madurez fenólica que la tecnológica. Muchísima fruta en la pulpa y hollejos de la variedad Garnacha y taninos más agradables en los Tempranillos más avanzados.

Las dos parcelas apedreadas de Ocón tiene una evolución muy atípica, muchísima sensación acida y herbácea. Las seguimos catando por ver, dentro de su situación, como evoluciona por la peculiaridad del caso.

Probablemente en la próxima semana veremos los efectos de las lluvias de los últimos días y posible dinamización de la evolución de la uva. Esperamos que haya viento del Norte y no suban las temperaturas.