

Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana 07-09-2021

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 ORIENTAL	X - Iregua-Leza	26	Garnacha MurilloR.L.	201.17	13.24	6.00	3.56	1.98	2140	44	357	9.624
	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo Ausejo	184.48	12.15	5.10	3.62	1.88	1770	47	601	14.803
		29	Garnacha Alcanadre	179.79	13.94	5.60	3.49	1.08	1900	45	290	7.347
		31	Garnacha Ocón	172.59	14.15	6.85	3.28	1.52	1970	54	427	13.69
	XIV - Alhama - Aldeanueva	39	Tempranillo Aldeanueva	215.32	12.97	4.30	3.65	1.64	1960	46	541	13.061
		40	Garnacha Aldeanueva	177.88	12.56	6.20	3.27	0.56	1220	41	231	6.728

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

Situación de la parcela: Terreno arcillo ferroso llano. Parcela emparrada

26 Garnacha 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

Bayas grandes y duras. Pulpa con azúcares elevados y acidez media. En cuanto a su madurez aromática, la pulpa presenta un afrutado dominante. En los hollejos se aprecian notas afrutadas con final herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes.

Situación de la parcela: Terreno arcillo ferroso arenoso con ligera pendiente. Parcela en vaso.

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

Bayas grandes. Pulpa con sensación dulce fuerte con aroma afrutado sin confitura. Hollejos consistentes con notas herbáceas. Pepitas marrones con estrías verdes

Situación de la parcela: Terreno arcillo calizo con ligero desnivel. Parcela en vaso.

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

Bayas grandes y duras. Pulpa con azúcar elevado y acidez media. Presenta en madurez aromática un afrutado dominante exquisito. Hollejo consistente y afrutado con final herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes.

Situación de la parcela: Terreno aluvial, ligera pendiente. Parcela en vaso.

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

Bayas grandes y duras. Pulpa con azúcares y acidez elevadas. En la madurez aromática destaca un afrutado dominante. Hollejo consistente con ligeras notas herbáceas. Pepitas marrones con estrías verdes.

Situación de la parcela: Terreno arcillo ferroso llano. Parcela emparrada.

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 grandes y duras. Pulpa con sensación dulce fuerte y poca acidez. En la madurez aromática destaca un afrutado dominante sin confitura. Los hollejos presentan una buena fragilidad con notas de afrutado con final herbáceo, con taninos poco astringentes. Pepitas marrones sin trazas verdes.

Situación de la parcela: Terreno arcillo ferroso llano. Emparrada.

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

Bayas medianas y flexibles. Pulpa con azúcares elevados y afrutado intenso sin confitura. Buena fragilidad del hollejo con final herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes.

COMENTARIO GENERAL

Buen estado madurativo en las uvas catadas, que corresponden a la subzona Oriental, estando en las variedades tintas el nivel óptimo de madurez aún lejano. Evolución lógica de la madurez en el momento actual, estando la madurez tecnológica más adelantada que la fenólica.

Buen estado sanitario en todas las parcelas observadas.

Sorprenden muy gratamente las intensas percepciones afrutadas encontradas en todas las uvas catadas, aunque con mayor intensidad en la variedad Garnacha.

Se ha observado un hecho peculiar, y es que, debido a las lluvias de las últimas tormentas que han sido más generosas en la zona central y oriental de la Comunidad, las viñas de estas zonas presentan un estado vegetativo más activo que las zonas de Rioja Alta, donde se constata estrés hídrico en muchas parcelas manifestado por pérdida de hojas basales y languidecimiento vegetativo.