

Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana 13-09-2022

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 Haro	223.67	11.88	4.40	3.82	2.64	2380	37	320	7.16
	III - Sonsierra	6	Tempranillo San Vicente	169.38	13.04	3.80	3.95	2.44	2680	41	470	9.853
	IV - Valpierre y pr.	8	Tempranillo San Asensio	193.03	14.28	4.40	3.80	2.11	2350	46	508	11.909
	V - Bajo Najerilla	11	Tempranillo Cenicero	201.58	11.96	4.40	3.71	1.66	2010	35	312	6.767
	VI - Centro	16	Tempranillo Fuenmayor	169.45	12.29	4.20	3.94	2.55	2570	32	365	7.045
RIOJA ORIENTAL	X - Iregua-Leza	24	Mazuelo Murillo R.L.	107.06	15.17	6.60	3.36	1.2	1840	39	706	21.678
		25	Tempranillo Murillo R.L.	191.55	14.28	3.80	3.74	1.41	2040	45	515	12.136
		26	Garnacha Murillo R.L.	152.86	15.11	4.50	3.75	1.21	1970	42	255	6.26
	XI - Valle de Ocón	29	Garnacha Alcanadre	130.17	15.73	4.20	3.71	0.72	2020	41	234	6.225
		31	Garnacha Ocón	151.8	14.90	5.00	3.53	0.89	2000	46	243	6.552
		32	Graciano Ausejo	120.07	16.51	6.60	3.47	1.59	2540	63	789	24.722
	XIV - Alhama - Aldeanueva	40	Garnacha Aldeanueva	136.18	13.94	5.50	3.31	0.3	1240	38	158	4.872

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

FICHA DE CATA

Situación de la parcela: Terreno arenoso y llano. Parcela emparrada

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

Bayas grandes y flexibles. Pulpa con afrutado dominante y notas de confitura. Hollejo con trituración muy fácil y notas afrutadas. Pepitas marrones con estrías verdes.

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

6 Tempranillo III - Sonsierra San Vicente de la Sonsierra	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 flexibles. Sensación dulce con pulpa pegada al hollejo. Afrutado sin confitura. Hollejo afrutado con final herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes.

Situación de la parcela:

8 Tempranillo IV – Valpierre y pr. San Asensio	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 flexibles. Sensación dulce muy fuerte. Afrutado con confitura. Hollejo afrutado con final herbáceo. Pepitas marrones sin estrías verdes. Sin evolución respecto a la semana anterior.

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

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 grandes y flexibles. Pulpa pegada a la pepita. Aroma neutro. Hollejo consistente con notas herbáceas. Pepitas marrones con estrías verdes.

Situación de la parcela: Terreno arcillo ferroso, en ligera pendiente. Parcela emparrada.

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

Bayas grandes y blandas. Sensación dulce media y acidez elevada. Aroma neutro. Hollejo consistente con notas herbáceas. Pepitas marrones con estrías verdes.

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

24 Mazuelo 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. Sensación dulce fuerte y acidez media alta. Afrutado sin confitura. Hollejos con buena fragilidad y notas afrutadas. Pepitas marrones sin estrías verdes.

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

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

Bayas grandes y flexibles. Sensación dulce fuerte y poca acidez. Afrutado dominante con confitura. Hollejos afrutados con final herbáceos. Pepitas marrones con estrías verdes.

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 heterogéneas y flexibles. Sensación dulce fuerte y poca acidez. Afrutado con confitura. Hollejos con buena fragilidad y muy afrutados con notas herbáceas. 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 y flexibles. Sensación dulce muy fuerte. Afrutado con confitura. Buena fragilidad del hollejo final herbáceo. Hollejo con tanino ligeramente astringente. Vendimia próxima.

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 rojas, grandes, y flexibles. Pulpa con sensación dulce fuerte, de afrutado intenso con confitura. Hollejo con trituración muy fácil y muy afrutado. Pepitas marrones con estrías verdes. Vendimiar o se disparará el grado y la espera no garantiza la maduración de la pepita. Ideal para elaboración de vino rosado o tinto de año.

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 flexibles, tamaño medio. Sensación de azúcar elevado y acidez baja. Afrutado sin confitura. Buena fragilidad de los hollejos 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 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 flexibles. Sensación de dulzor muy fuerte. Afrutado dominante con notas de confitura. Hollejo con buena fragilidad y final herbáceo. Tanino medianamente ácido. Pepitas marrones astringentes. Mucho potencial. Esperar.

Situación de la parcela:

32 Graciano 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 y flexibles. Sensación dulce muy fuerte. Confitura intensa. Trituración muy fácil del hollejo. Pepitas marrones con estrías verdes. Muy bueno.

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 rojas, heterogéneas y flexibles. Sensación dulce muy fuerte. Afrutado dominante con confitura. Trituración muy fácil del hollejo y sin final herbáceo. Pepitas marrones con tanino poco astringente.

COMENTARIO GENERAL

Se encuentra muy marcada la diferencia entre la madurez tecnológica y la fenólica. Se alcanzaron grados muy elevados en las zonas más orientales del viñedo de la Comunidad, pero la madurez fenólica en lo referente a la pepita, en su mayoría sigue con trazas verdes y en la pulpa se detectan restos clorofilados y sin difusión de color.

No hay en las muestras catadas (con más de 12 % v/v probable) ninguna que alcance la plenitud madurativa en los 4 niveles de madurez y eso que en varias de ellas el grado probable está en torno a 16.00 % v/v, por lo que si la espera para recogerlas es larga, estos se dispararán.

Se observa que algunas parcelas han sufrido un retroceso respecto a la cata de uvas de la semana anterior, no observándose dicho retroceso en los parámetros físico-químicos.

Las garnachas que están en la zona Centro y Oriental tienen un grandísimo nivel de fruta, que nos hace pensar que será un gran año de vinos de esta variedad.

Maduración muy heterogénea, por lo tanto muy dispar, dentro de zonas cercanas por lo que el control y vendimia selectiva es necesario para aprovechar al máximo el potencial de esta cosecha.