

Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana 29-08-2023

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
RIOJA ALTA	III - Sonsierra	6	Tempranillo San Vicente	177.4	12.97	4.20	3.97	2.51	2820	40	418	8.784
	IV - Valpierre y pr.	8	Tempranillo San Asensio	200.44	13.80	4.90	3.78	2.43	2380	38	432	10.141
	VI Centro	15	Tempranillo Fuenmayor	252.08	13.04	5.50	3.91	4.24	3390	45	480	10.963
RIOJA ORIENTAL	X - Iregua-Leza	25	Tempranillo Murillo R.L.	157.81	13.80	5.10	3.69	1.32	2080	43	215	6.901
		26	Garnacha Murillo R.L.	182.14	14.35	4.60	3.75	1.54	2300	41	361	9.601
	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo Alcanadre	197.44	12.35	5.10	3.70	2.13	2330	35	302	7.315
		29	Garnacha Alcanadre	172.28	13.80	5.30	3.51	0.85	1830	48	138	5.709
		31	Garnacha Ocón	181.14	14.15	5.20	3.51	1.21	1830	40	213	7.429
		32	Graciano Ocón	144.61	12.63	7.70	3.28	2.2	2070	48	466	17.199
	XII - Tudelilla-El Villar	34	Garnacha Tudelilla	161.38	14.28	5.60	3.42	0.54	1690	43	173	5.622
	XIV - Alhama - Aldeanueva	40	Garnacha Aldeanueva	156.75	14.90	5.60	3.37	0.35	1400	43	166	5.149

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 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 y tersas. Pulpa con sensación dulce fuerte, con aroma afrutado sin confitura. Los hollejos presentan una buena fragilidad, con final herbáceo. Las pepitas son marrones sin trazas 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 tersas. Pulpa con sensación dulce y ácida, con aroma neutro. Los hollejos presentan notas herbáceas. Las pepitas son marrones con estrías verdes.

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

15 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 flexibles. Pulpa con sensación dulce y ácida, con aroma neutro. Los hollejos presentan notas herbáceas. Las pepitas son marrones con estrías verdes.

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

25 Tempranillo X - Iregua-Leza Murillo Río Leza	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 sensación dulce muy fuerte y poco ácida, con aroma afrutado sin confitura. Buena fragilidad de los hollejos con final herbáceo. Las pepitas son marrones con trazas 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 grandes y flexibles. Pulpa con sensación dulce fuerte, aroma con notas herbáceas. Hollejos consistentes. Las pepitas son marrones con estrías verdes.

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

28 Tempranillo 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 flexibles. Pulpa con sensación de azúcares elevados y acidez media, aroma neutro. Buena fragilidad del hollejo con final herbáceo. Las pepitas son 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 sensación dulce fuerte con aroma de afrutado dominante. Hollejo con notas afrutadas con final herbáceo. Las pepitas son marrones con estrías verdes.

Situación de la parcela: Terreno aluvial, ligera pendiente. Emparrada.

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. Pulpa con sensación de azúcares y acidez elevados, aroma afrutado-neutro. Hollejos consistentes con notas herbáceas. Las pepitas son marrones con estrías verdes.

Situación de la parcela: Terreno aluvial, ligera pendiente. Emparrada

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 heterogéneas y flexibles. Pulpa con sensación dulce fuerte, con aroma afrutado dominante. Los hollejos afrutados, con final herbáceo. Las pepitas marrones. Tanino poco astringente.

Situación de la parcela: Terreno llano. Parcela emparrada

34 Garnacha XII – Tudel. - 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

Bayas grandes y flexibles. Pulpa con azúcares elevados y acidez media-elevada, con aroma afrutado dominante. Los hollejos presentan una buena fragilidad, afrutados, con final herbáceo. Las pepitas marrones con estrías 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 grandes y muy flexibles. Pulpa con sensación dulce muy fuerte, con aroma afrutado con confitura. Hollejo blando de trituración muy fácil. Las pepitas son marrones sin estrías verdes. Poco tanino.

COMENTARIO GENERAL

El estado del viñedo, previo a la DANA, es sanitariamente muy bueno, aunque el estado vegetativo presenta casi en todas las parcelas síntomas importantes de estrés hídrico y de defoliación basal y central de la cepa. Se observa un estado de cultivo de las parcelas de viña no tan cuidado como en años anteriores.

En cuanto a la primera sesión de cata de uvas realizada este 2023, los comentarios generales son los siguientes:

Se observa, como en los últimos años, un desequilibrio importante entre madurez tecnológica y fenólica, no existiendo a fecha de hoy ninguna parcela en condiciones idóneas de vendimia en las zonas muestreada, salvo en la parcela de garnacha de Aldeanueva de Ebro que se encuentra muy próxima a alcanzar el momento óptimo para su vendimia.

El tamaño de la baya, en todas las parcelas catadas, es bastante elevado y la maduración del racimo es muy uniforme con ausencia en la mayoría de éstos de bayas sin colorear. Existen racimos donde aparecen algunas bayas con síntomas de pasificación.

Por el contrario, el estado de madurez tanto de la pulpa como del hollejo está retrasado, presentando pulpa con clorofila y poco color, así como pinceles poco o nada coloreados. Las pepitas presentan tonos marrones, aunque, en algunos casos, aún mantienen trazas verdes.

En la variedad garnacha se han encontrado notas afrutadas muy interesantes.

Se está aún en fase de prevendimia y a la espera de la evolución de la meteorología.