

Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana 12-09-2023

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	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	223.28	12.29	4.3	3.89	2.45	2520	40	373	7.493
	III - Sonsierra	6	Tempranillo San Vicente	176.13	13.45	3.80	4.04	2.27	2770	44	473	10.384
	IV - Valpierre y pr.	8	Tempranillo San Asensio	213.11	13.45	4.50	3.81	2.02	2450	33	405	8.968
	V - Bajo Najerilla	11	Tempranillo Cenicero	255.18	13.24	4.60	3.77	2.36	2240	28	276	5.835
	VI Centro	15	Tempranillo Fuenmayor	239.86	14.15	4.40	4.08	3.7	3560	40	509	10.315
RIOJA ORIENTAL	X - Iregua-Leza	24	Mazuelo Murillo R.L.	156.24	12.08	6.30	3.45	1.64	1820	34	318	8.964
		25	Tempranillo Murillo R.L.	176.15	13.66	3.8	3.84	1.23	2190	40	394	9.064
		26	Garnacha Murillo R.L.	169.92	13.45	4.70	3.73	0.99	2100	39	254	7.299
	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo Alcanadre	192.06	12.15	4.30	3.81	1.78	2360	33	396	8.66
		29	Garnacha Alcanadre	156.6	13.52	4.20	3.71	0.5	2040	45	182	6.302
		31	Garnacha Ocón	177.94	13.87	4.50	3.6	0.79	1870	35	226	6.427
		32	Graciano Ocón	123.13	12.97	6.10	3.43	1.42	2010	47	623	21.347
	XII -Tudelilla-El Villar	34	Garnacha Tudelilla	159.51	14.28	5.30	3.45	0.37	1710	41	263	8.156
	XIV - Alhama - Aldeanueva	40	Garnacha Aldeanueva	159.7	14.72	5.20	3.41	0.24	1290	41	211	6.477

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 blandas. Pulpa con sensación dulce muy fuerte, poca acidez y con aroma afrutado con confitura. Los hollejos blandos, se trituran fácilmente, son afrutados y sin final herbáceo. Las pepitas son marrones sin trazas verdes. Pincel sin colorear. Esperar si no hay afección de botrytis.

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 flexibles y de tamaño heterogéneo. Pulpa con sensación dulce fuerte y con aroma afrutado con confitura. Los hollejos afrutados sin final herbáceo. Pincel coloreado. Las pepitas son pardo oscuras.

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 fuerte y con aroma afrutado sin confitura. Los hollejos consistentes con notas herbáceas. Las pepitas son marrones sin trazas verdes.

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 tersas. Pulpa con sensación dulce fuerte y con aroma afrutado sin confitura. Los hollejos consistentes con 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 dominante afrutada, sin confitura y sin difusión de color por parte del hollejo. Los hollejos de fácil trituración, con notas herbáceas. Las pepitas marrones.

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 flexibles y de tamaño heterogéneo. Pulpa con sensación dulce media y con aroma neutro. Los hollejos consistentes con notas herbáceas. Las pepitas 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 tersas. Pulpa con sensación dulce fuerte y con aroma neutro. Los hollejos con notas herbáceas. Las 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 grandes y flexibles. Pulpa con sensación dulce fuerte y con aroma neutro. Los hollejos con notas herbáceas. Las pepitas 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, muy flexibles e incluso abiertas. Pulpa con sensación dulce muy fuerte y con aroma a confitura y con moho. Los hollejos muy blandos, se trituran fácilmente. Las pepitas son marrones con trazas verdes. Alta afección de botrytis, peligrando la cosecha.

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				
Madurez aromática de la pulpa				
Madurez aromática del hollejo				
Madurez de los taninos				

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

Comentario

Bayas grandes, muy flexibles e incluso abiertas. Bayas con moho y alta afección de botrytis. Imposible completar el proceso de cata.

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 dulce muy fuerte, con aroma afrutado con confitura. Los hollejos afrutados intensos. Tanino granuloso. Está en estado óptimo para vendimiar.

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 grandes y flexibles. Pulpa con sensación dulce muy fuerte, con aroma afrutado con confitura. Los hollejos blandos, de fácil trituración. Tanino suave y granuloso. Está en estado óptimo para vendimiar.

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 sensación dulce muy fuerte, con aroma afrutado. Los hollejos con notas herbáceas. 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 muy blandas y de tamaños medianos. Pulpa con sensación dulce muy fuerte y acidez media. Los hollejos con aroma afrutado con confitura. Las pepitas marrones sin trazas verdes.

COMENTARIO GENERAL

Semana marcada por la influencia de las negativas condiciones climáticas que tiene que soportar el proceso madurativo final de la vid.

Se ha encontrado síntomas importantes de Botrytis en varias parcelas. En la garnacha del valle de Ocón se ha detectado transmisión del hongo a la pulpa y pérdida de la calidad de la baya y por lo tanto de la cosecha. El tempranillo de la misma localización está también bastante afectado, por lo que estando su madurez más avanzada, sería recomendable recogerlo ya.

En la zona más norte del mismo valle, tanto en la garnacha como en el graciano se observa a cata una calidad excepcional y ambas parcelas están en el momento óptimo para su recolección.

La maduración fenológica va retrasada y los avances que se van realizando son lentos respecto a años pasados.

Se alcanza la maduración tecnológica, pero en muchos casos la madurez fenológica y la pepita sigue muy por detrás, avanzando más rápidamente la degradación en varias parcelas debido a la incipiente botrytis, por lo que se debe extremar la vigilancia de la viña parcela a parcela.