

Estación Enológica de Haro

Servicio de Investigación Agraria

Consejería de Agricultura, Ganadería, Mundo Rural y Medio Ambiente

Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana 24-09-2024

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	242.22	12.97	5.6	3.68	3.7	2540	44	496	12.307
	III – Sonsierra	6	Tempranillo San Vicente	203.69	13.94	4.0	3.99	2.76	2690	38	486	9.801
	V – Bajo Najerilla	11	Tempranillo Cenicero	215	13.17	4.7	3.71	2.16	1970	38	475	10.778
RIOJA ORIENTAL	X – Iregua - Leza	25	Tempranillo Murillo	186.8	13.38	5.0	3.92	3.36	2850	31	493	9.396
	XI –Valle de Ocón	31	Garnacha Ocón	228.83	13.17	4.8	3.59	1.70	1800	34	322	7.941
	XII -Tudelilla-El Villar	33	Tempranillo Tudelilla	201.41	13.45	4.2	3.99	2.72	2740	33	490	8.953
		34	Garnacha Tudelilla	185.83	14.35	5.0	3.56	1.33	1950	41	360	9.791
	XIV - Alhama - Aldea	39	Tempranillo Aldeanueva	189.8	13.24	3.8	3.88	2.09	2100	27	373	6.576
		40	Garnacha Aldeanueva	169.26	13.17	4.2	3.49	0.48	981	39	260	6.898

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

1 Tempranillo I – 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 medianas y flexibles. Sensación dulce muy fuerte y afrutado sin confitura. Trituración hollejo muy fácil con afrutado intenso. Pepitas marrones sin estrías verdes.

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

6 Tempranillo II – 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

Bayas grandes y flexibles. Sensación dulce muy fuerte, afrutado con confitura. Trituración fácil del hollejo con afrutado intenso. Pepitas marrones sin trazas verdes y tanino poco astringente.

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

11 Tempranillo V – 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. Azúcares elevados, y acidez media. Afrutado sin confitura. Hollejo blando con final herbáceo. Pepitas marrones sin estrías verdes. Poco tanino.

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

25 Tempranillo X – 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 medianas muy blandas. Sensación dulce muy fuerte, pulpa afrutada con confitura. Hollejos muy frágiles con final herbáceo. No hay difusión de color.

Situación de la parcela: Terreno llano. Parcela emparrada

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 tersas. Sensación dulce. Afrutado dominante sin confitura. Buena fragilidad del hollejo con final herbáceo. Tanino escaso.

Situación de la parcela: Terreno llano. Parcela emparrada

33 Tempranillo XII – 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 muy flexibles. Sensación dulce muy fuerte. Afrutado con notas de confitura. Trituración fácil del hollejo sin final herbáceo. Hollejo blando sin desprendimiento fácil del pedicelo. Se recomienda vendimiar.

Situación de la parcela: Terreno llano. Parcela emparrada

34 Garnacha XII - 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. Sensación dulce muy fuerte. Afrutado con confitura. Trituración fácil del hollejo sin final herbáceo. Pepitas fáciles de masticar sin astringencia. Se recomienda vendimiar.

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

39 Tempranillo 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 flexibles. Azúcar elevado y sensación de acidez. Afrutado dominante. Buena fragilidad del hollejo y tanino poco astringente.

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. Sensación dulce muy marcada. Afrutado intenso con notas de confitura. Hollejo blando y afrutado con final herbáceo. Tanino poco astringente. Pepitas marrones sin trazas verdes.

COMENTARIO GENERAL

Evolución de la valoración de la madurez de la uva en general muy lenta e incluso paralizada en algunas zonas de Rioja Oriental, con valores de vendimia en la zona de Tudelilla, que recomiendan su inicio.

Persiste la sensación muy agradable de afrutados en la variedad garnacha tinta.

A pesar de no haberse alcanzado los valores máximos de madurez sensorial, es necesario tener en cuenta el resto de parámetros madurativos, peso, grado probable, acidez, el estado sanitario... y sopesarlos a la hora de determinar el momento óptimo de vendimia.

Os deseamos a todos una buena vendimia.