

**Estación Enológica de Haro  
( Servicio de Investigación Vitivinícola )**

**Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente**



**MADURACIÓN  
2015:**

**SITUACIÓN  
ACTUAL**

**REFLEXIONES**

**Presenta:**

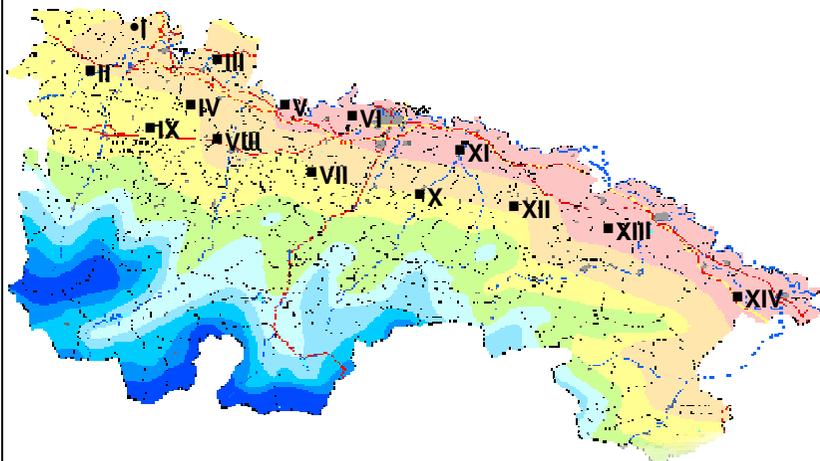
**Pedro María Puras Maestu**

*(Realizan: Pedro María Puras Maestu, Montserrat Iñiguez Crespo, Elena Meléndez Álvarez,)*

# Estación Enológica de Haro (Servicio de Investigación Vitivinícola)

Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente

*Parcelas seleccionadas por el Consejo Regulador*

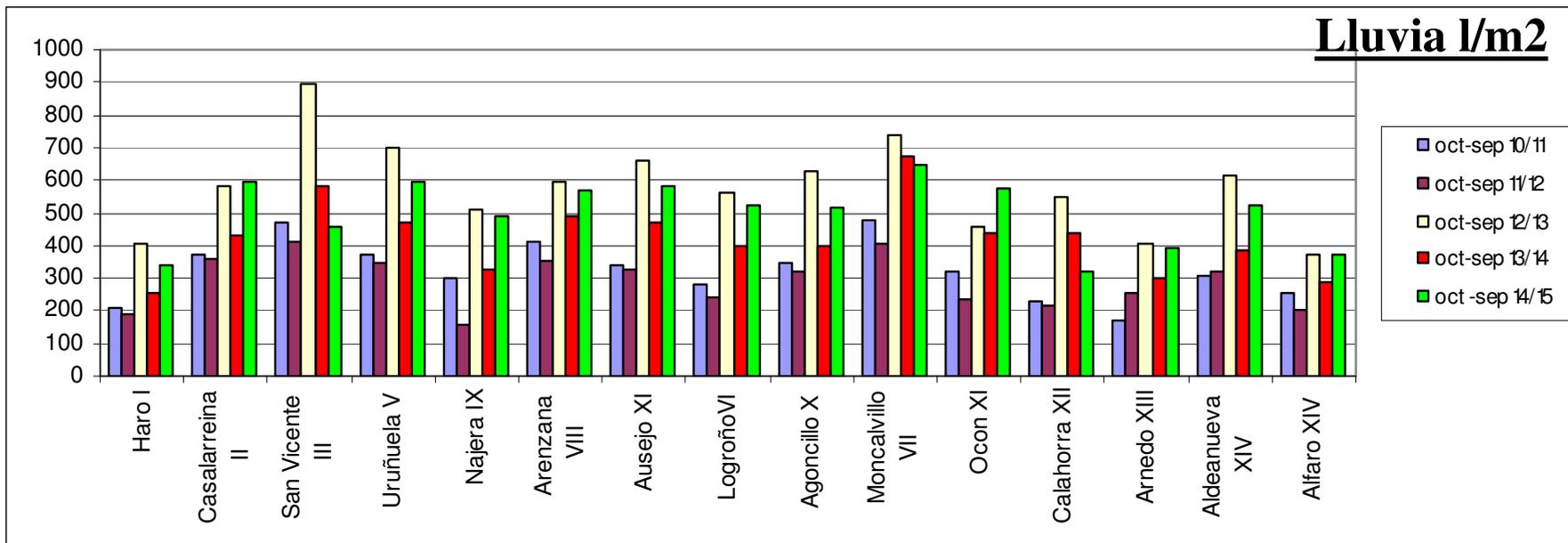


(En rojo selección de zonas para la cata de uvas)

## Campaña 2015 Semana 10-9-2015

### ZONAS TÉRMINOS

- |                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>I</b> <b>OBARENES</b>       | <b>VIII</b> <i>Yald</i>                 |
| <b>II</b> <i>Tirón-Oja</i>     | <b>IX</b> <i>Alto Najerilla</i>         |
| <b>III</b> <b>SONSIERRA</b>    | <b>X</b> <b>IREGUA-LEZA</b>             |
| <b>IV</b> <b>VALPIERRE</b>     | <b>XI</b> <b>VALLE DE OCON</b>          |
| <b>V</b> <b>BAJO NAJERILLA</b> | <b>XII</b> <i>Tudelilla – El Villar</i> |
| <b>VI</b> <b>CENTRO</b>        | <b>XIII</b> <i>Quel</i>                 |
| <b>VII</b> <i>Moncalvillo</i>  | <b>XIV</b> <b>ALHAMA - ALDEANUEVA</b>   |



**Estación Enológica de Haro**  
(Servicio de Investigación Vitivinícola)

**Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente**

**CUADRO COMPARATIVO FERTILIDAD**

Variedad	Subzona	Conducción	2013	2014	2015	Dif. 14-15	2013	2014	2015	Dif. 14-15
			Fertilidad			%	Nº rac/cp.			%
Tempranillo	R. Alavesa	Vaso	1.05	1.31	1.38	5.34	8.21	11.33	13.17	16.24
	R. Alta		1.26	1.33	1.31	-1.50	11.37	11.17	12.41	11.10
	R. Baja		1.24	1.41	1.50	6.38	10.00	10.08	13.16	30.56
	R. Alavesa	Cordón	1.05	1.15	1.21	5.22	11.28	11.10	11.99	8.02
	R. Alta		1.27	1.13	1.15	1.77	13.03	12.09	11.49	-4.96
	R. Baja		1.40	1.29	1.29	0.00	16.64	14.65	14.94	1.98
	R. Alta	Guyot	1.33	1.23	1.33	8.13	12.08	10.35	11.98	15.75

Variedad	Subzona	Conducción	2013	2014	2015	Dif. 14-15	2013	2014	2015	Dif. 14-15
			Fertilidad			%	Nº rac/cp.			%
Garnacha	R. Alta	Vaso	1.50	1.68	1.53	-8.93	12.77	14.40	16.00	11.11
	R. Baja	Vaso	1.29	1.70	1.58	-7.06	11.51	14.83	15.07	1.62
		Cordón	1.58	1.40	1.51	7.86	17.73	16.03	15.78	-1.56

Datos proporcionados por el Consejo Regulador

**Estación Enológica de Haro**  
(Servicio de Investigación Vitivinícola)

**Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente**

**CUADRO COMPARATIVO FERTILIDAD**

Variedad	Subzona	Conducción	2013	2014	2015	Dif. 14-15	2013	2014	2015	Dif. 14-15
			Fertilidad			%	Nº rac/cp.			%
Graciano	R. Baja	Cordón	1.41	1.28	1.23	-3.91	17.47	15.27	14.95	-2.10
<b>Variedad</b>	<b>Subzona</b>	<b>Conducción</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>Dif. 14-15</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>Dif. 14-15</b>
			<b>Fertilidad</b>			<b>%</b>	<b>Nº rac/cp.</b>			<b>%</b>
Mazuelo	R. Alta	Vaso	1.77	1.86			14.70	18.90		
	R. Baja	Cordón	1.36	1.92	1.63	-15.10	13.97	19.83	16.75	-15.53
<b>Variedad</b>	<b>Subzona</b>	<b>Conducción</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>Dif. 14-15</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>Dif. 14-15</b>
			<b>Fertilidad</b>			<b>%</b>	<b>Nº rac/cp.</b>			<b>%</b>
Viura	R. Alavesa	Vaso	1.08	0.96	0.67	-30.21	10.77	8.83	5.00	-43.37
	R. Alta		1.12	1.03	0.95	-7.77	12.00	12.03	8.70	-27.68
	R. Baja		1.18	1.05	0.91	-13.33	9.90	8.60	8.90	3.49
	R. Alta	Cordón	1.11	0.96	1.14	18.75	9.20	9.50	9.10	-4.21

**Datos proporcionados por el Consejo Regulador**

**Estación Enológica de Haro**  
(Servicio de Investigación Vitivinícola)

**Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente**



Observación  
Muestreo

**Estación Enológica de Haro**  
(Servicio de Investigación Vitivinícola)

**Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente**



100 granos



Picado: 20 segundos



Centrifugar 3min  
10000rpm

## CONSIDERACIONES

### Principales notas características de las dos cosechas (2013 y 2014) a comparar con la 2015

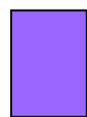
#### 2013

- Pluviometría elevada
- Muchísima vegetación
- Periodo madurativo con poco sol
- Vendimia tardía marcada por una madurez muy justa
- Consecuencia: Acidez Total muy alta y contenidos de Ácido Málico muy elevados y botrytis
- En cata de uvas, sensaciones herbáceas y vegetales

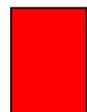
#### 2014

- Mayor peso de la baya que en 2013
- Grados probables mayores
- Acidez Total y pH más bajos
- Mayor puntuación de color
- Evolución muy positiva, hasta mediados de septiembre en el que hubo una gran precipitación que comprometió la calidad sobretodo en la zona de Rioja Alta

# EVOLUCIÓN SEMANAL 2015



Semana 01-09-15



Semana 10-09-15

-----

## Comparación



Semana 10-09-14

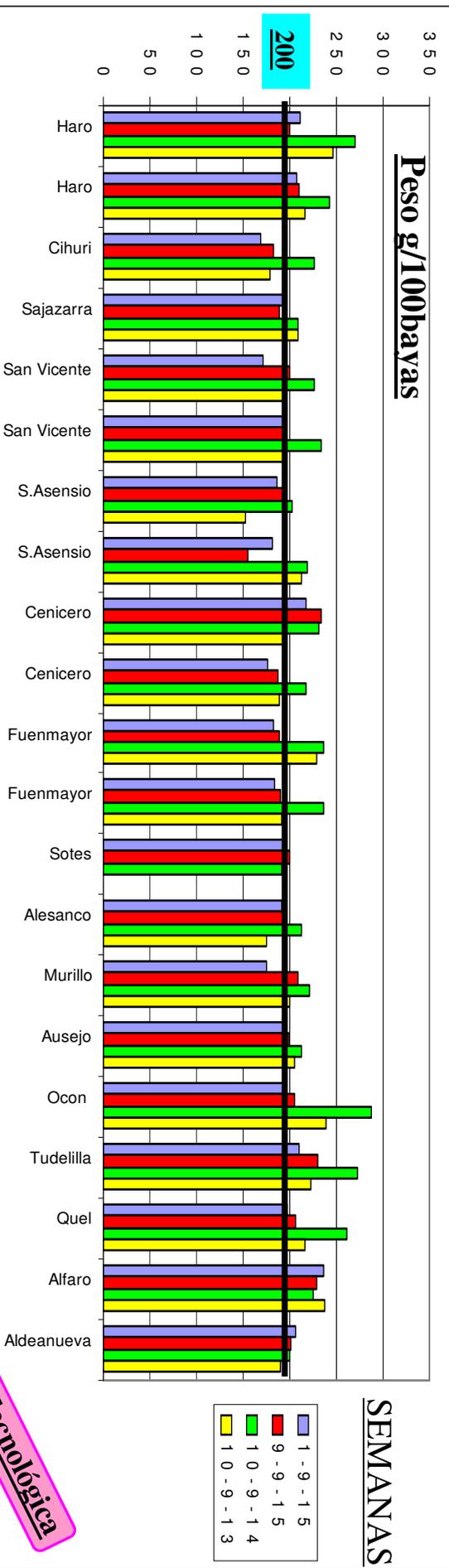


Semana 10-09-13

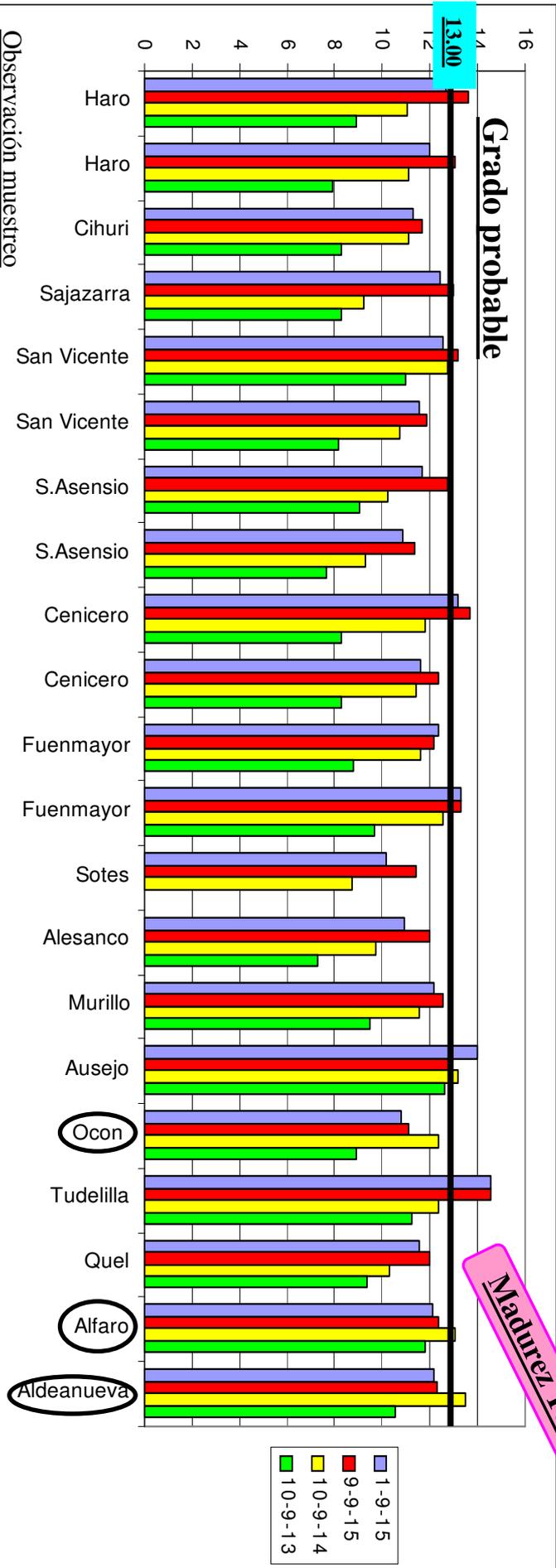
# TEMPRANILLO

ZONA	Termino municipal	Nº muestra
I-Obarenes	Haro	1
I-Obarenes	Haro	3
II-Tiron -Oja	Cihuri	4
II-Tiron -Oja	Sajazarra	5
III-Sonsierra	San Vicente	6
III-Sonsierra	San Vicente	7
IV-Valpierre y Proximids.	S.Asensio	8
IV-Valpierre y Proximids.	S.Asensio	10
V-Bajo Najerilla	Cenicero	11
V-Bajo Najerilla	Cenicero	12
VI-Centro	Fuenmayor	15
VI-Centro	Fuenmayor	16
VII-Moncalvillo	Sotes	18
IX-Alto Najerilla	Alesanco	21
X-Iregua-Leza	Murillo	25
XI-Valle de Ocon	Ausejo	28
XI-Valle de Ocon	Ocon	30
XII-Tudelilla-El Villar	Tudelilla	33
XIII-Cidacos	Quel	36
XIV-Alhama-Aldeanueva	Alfaro	38
XIV-Alhama-Aldeanueva	Aldeanueva	39

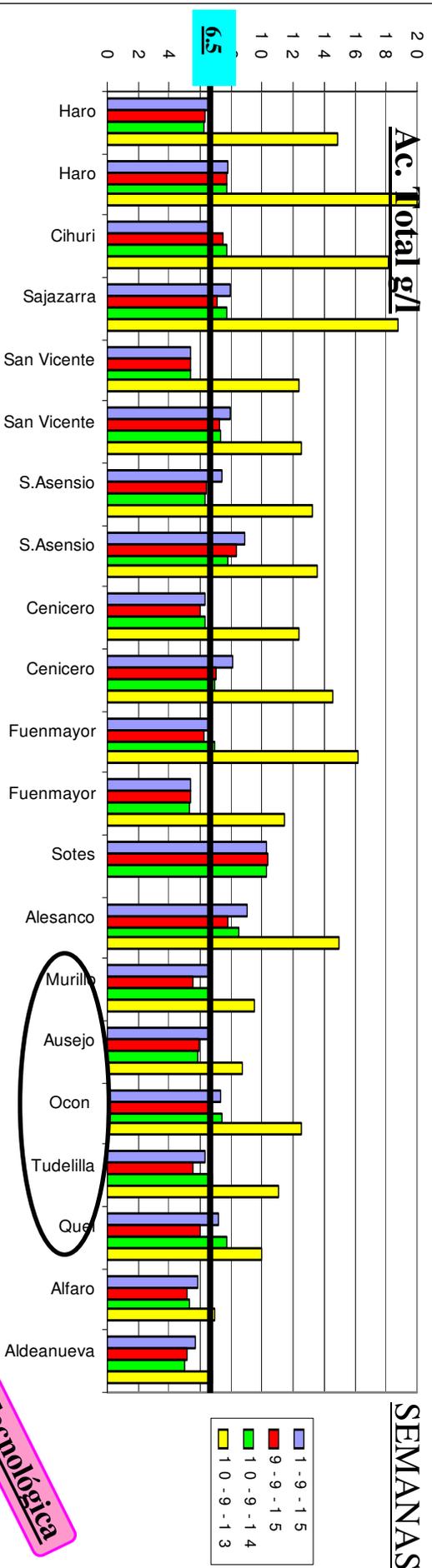
**Estación Enológica de Haro**  
**(Servicio de Investigación Vitivinícola)**  
**Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente**



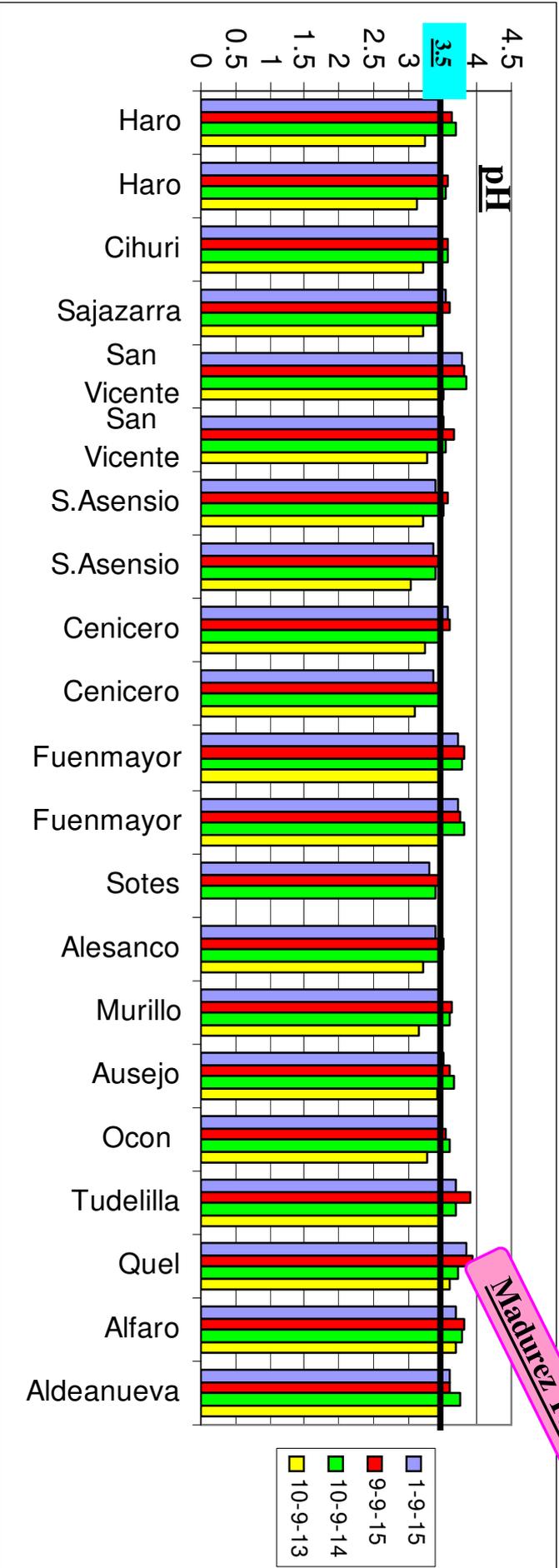
*Madurez Tecnológica*



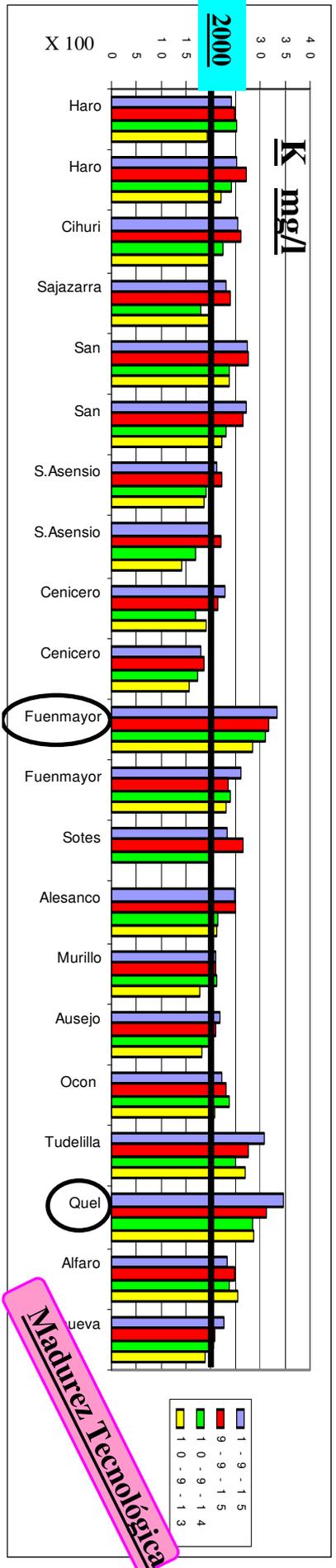
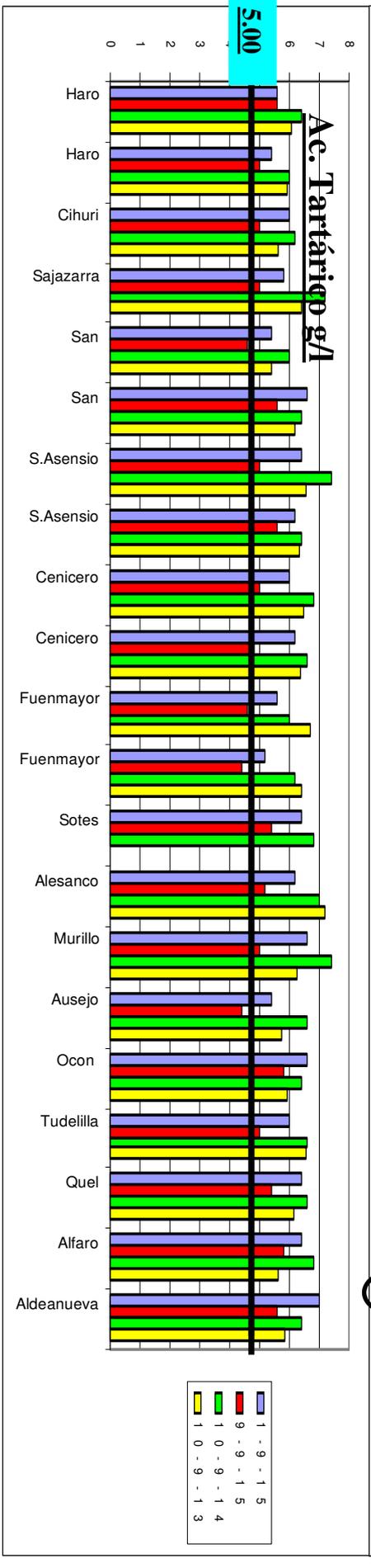
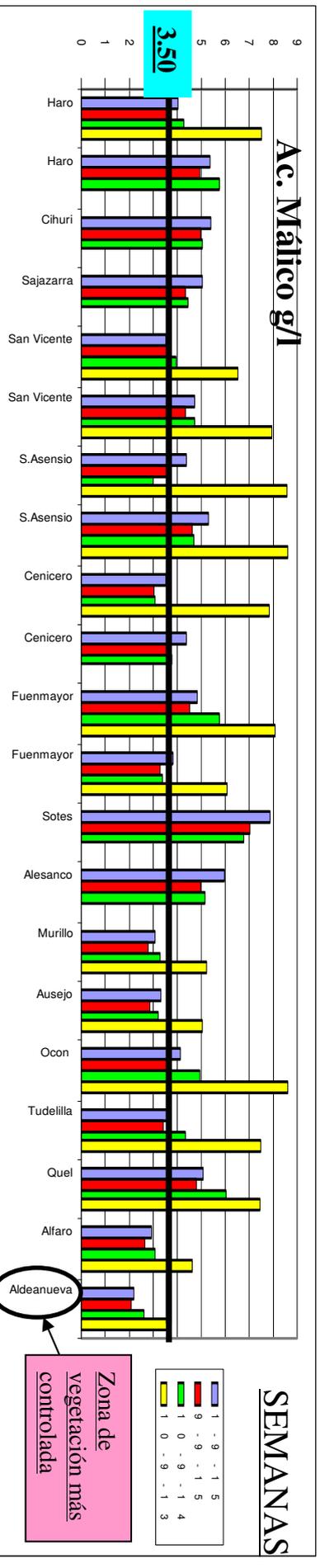
**Estación Enológica de Haro**  
**(Servicio de Investigación Vitivinícola)**  
**Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente**



*Madurez Tecnológica*

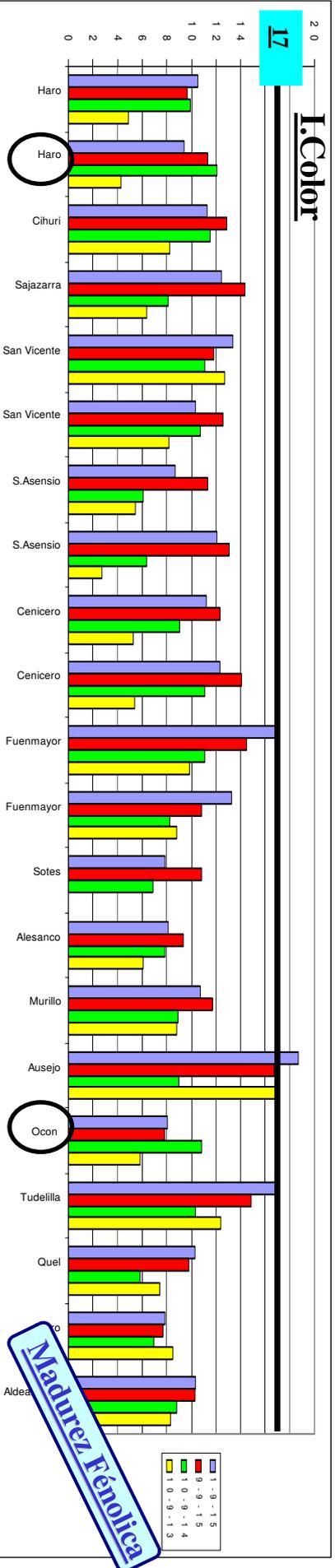
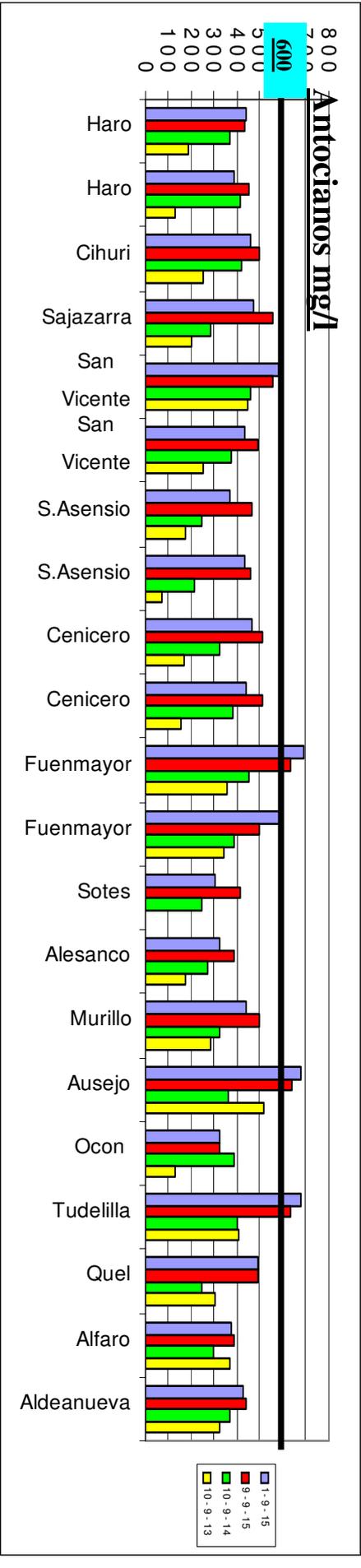
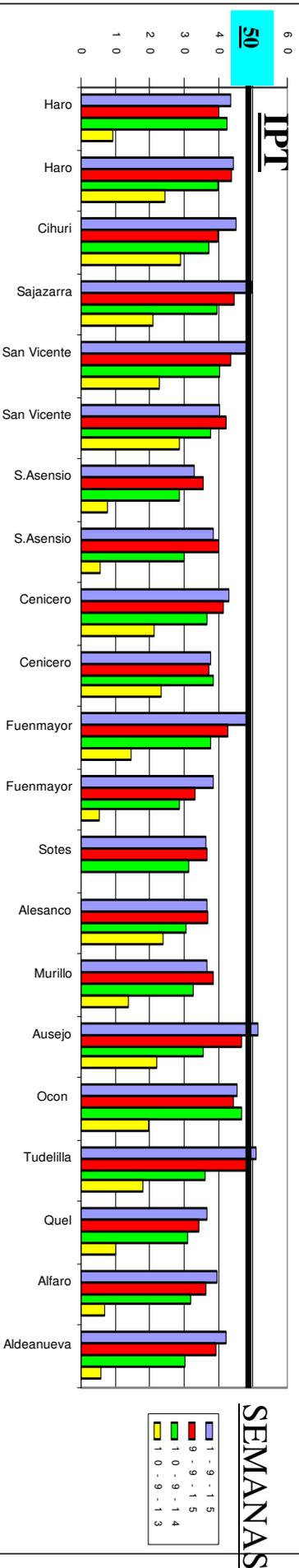


**Estación Enológica de Haro**  
 (Servicio de Investigación Vitivinícola)  
 Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente



# Estación Enológica de Haro (Servicio de Investigación Vitivinícola)

Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente



**Madurez Fenólica**

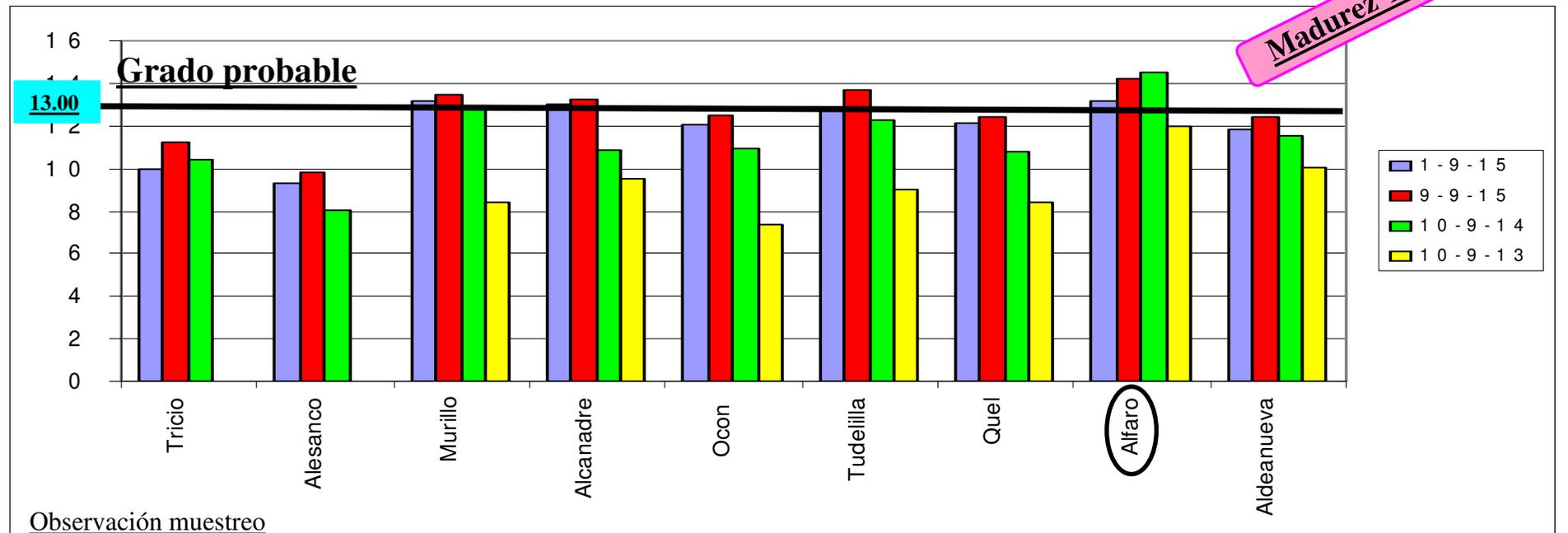
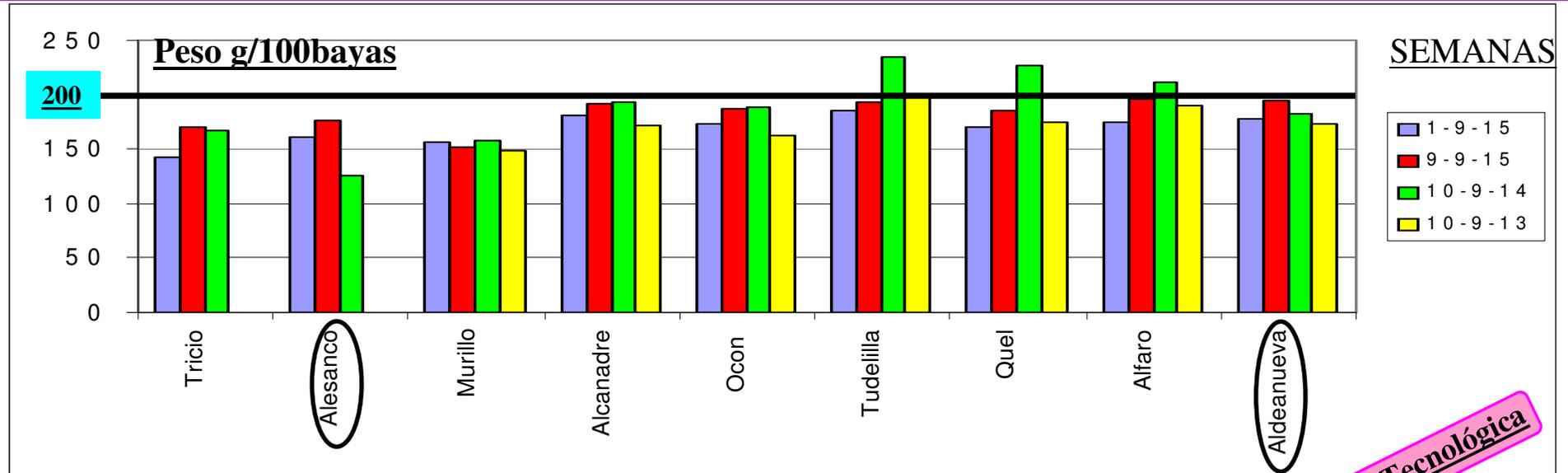


# GARNACHA

<b>ZONA</b>	<b>Termino municipal</b>	<b>Nº muestra</b>
<b>VIII-YALDE</b>	Tricio	20
<b>IX-Alto Najerilla</b>	Alesanco	22
<b>X-Iregua-Leza</b>	Murillo	26
<b>XI-Valle de Ocon</b>	Alcanadre	29
<b>XI-Valle de Ocon</b>	Ocon	31
<b>XII-Tudelilla-El Villar</b>	Tudelilla	34
<b>XIII-Cidacos</b>	Quel	35
<b>XIV-Alhama-Aldeanueva</b>	Alfaro	37
<b>XIV-Alhama-Aldeanueva</b>	Aldeanueva	40

# Estación Enológica de Haro (Servicio de Investigación Vitivinícola)

Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente

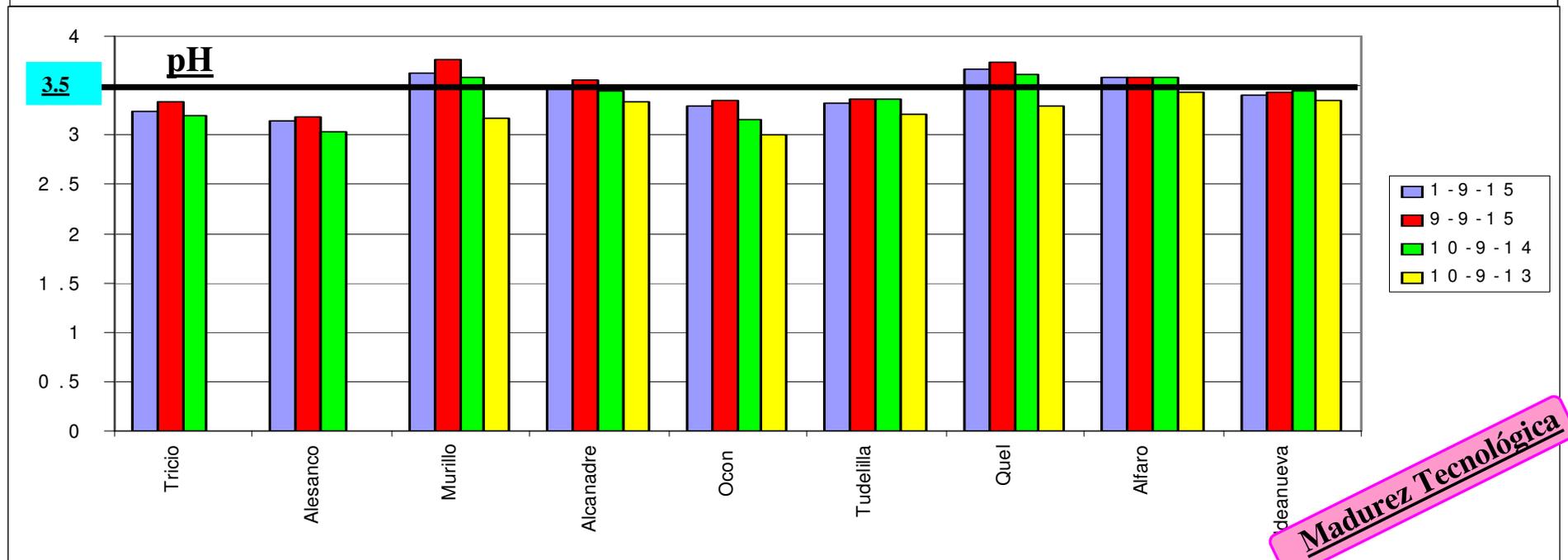
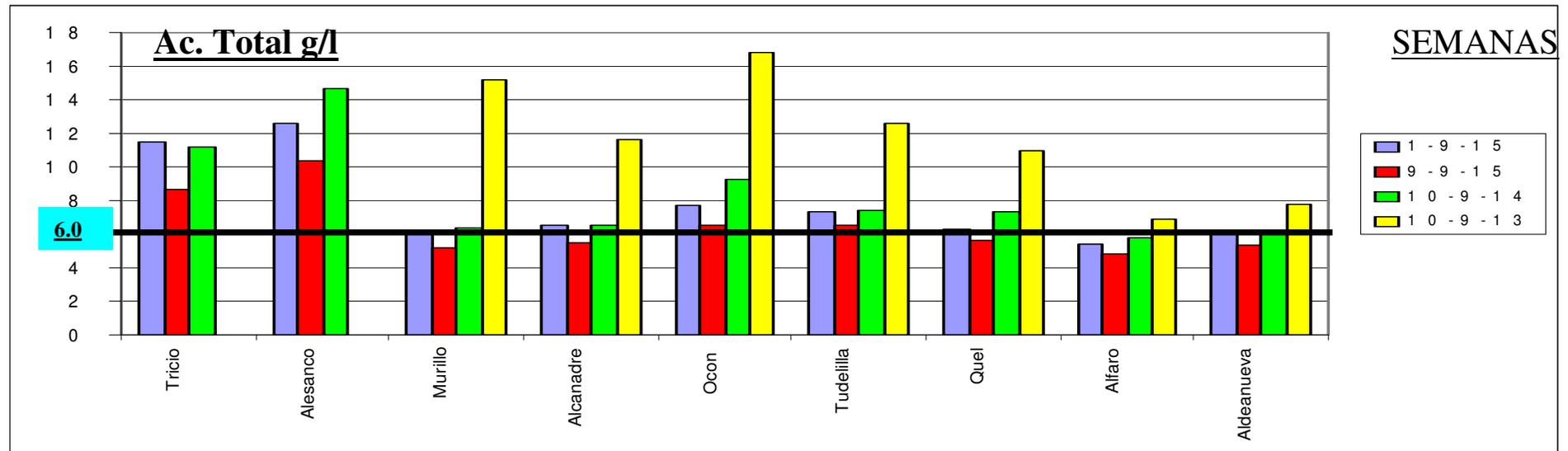


**Madurez Tecnológica**

Observación muestreo

# Estación Enológica de Haro (Servicio de Investigación Vitivinícola)

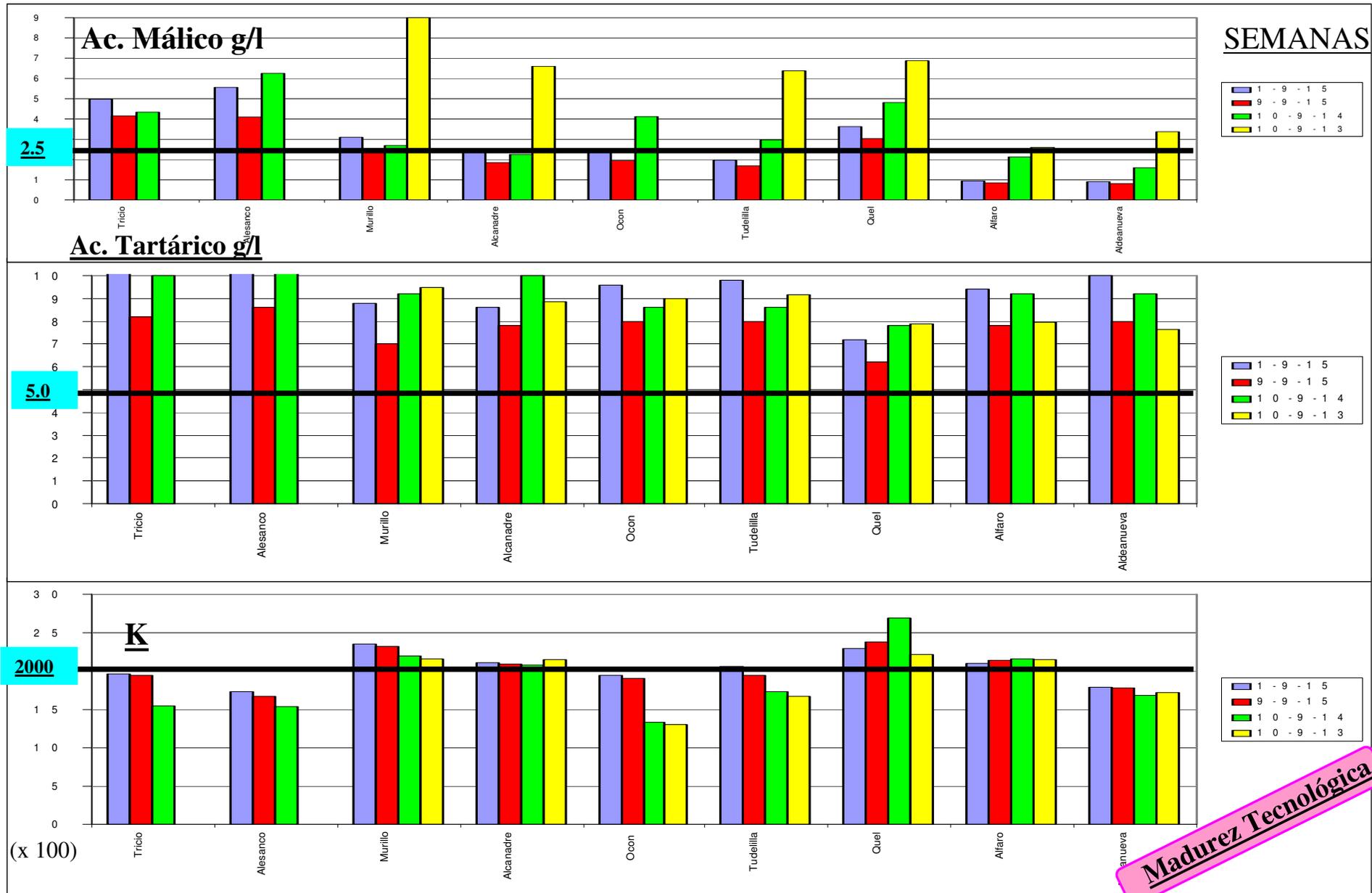
Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente



**Madurez Tecnológica**

# Estación Enológica de Haro (Servicio de Investigación Vitivinícola)

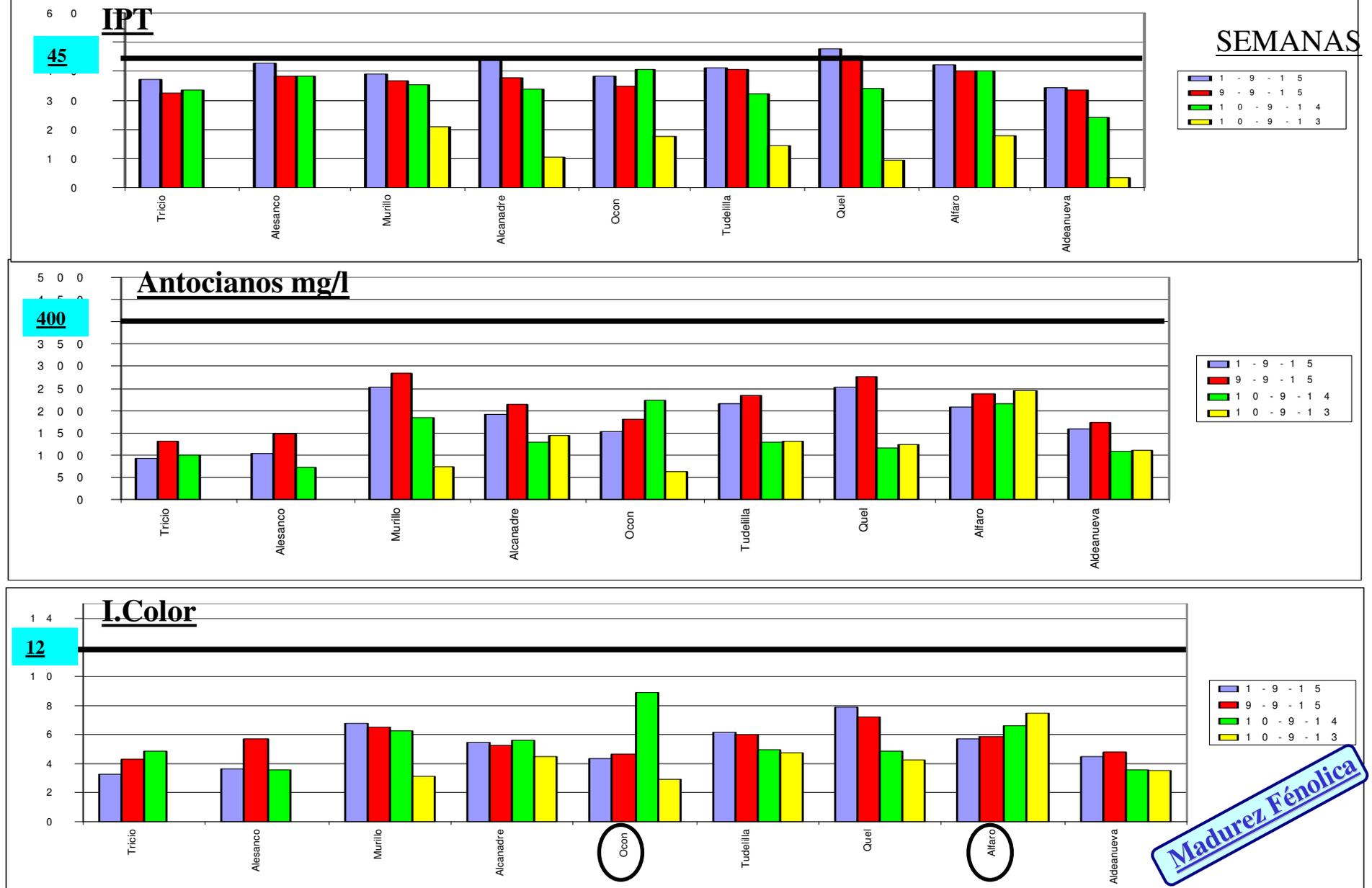
Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente



**Madurez Tecnológica**

# Estación Enológica de Haro (Servicio de Investigación Vitivinícola)

## Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente



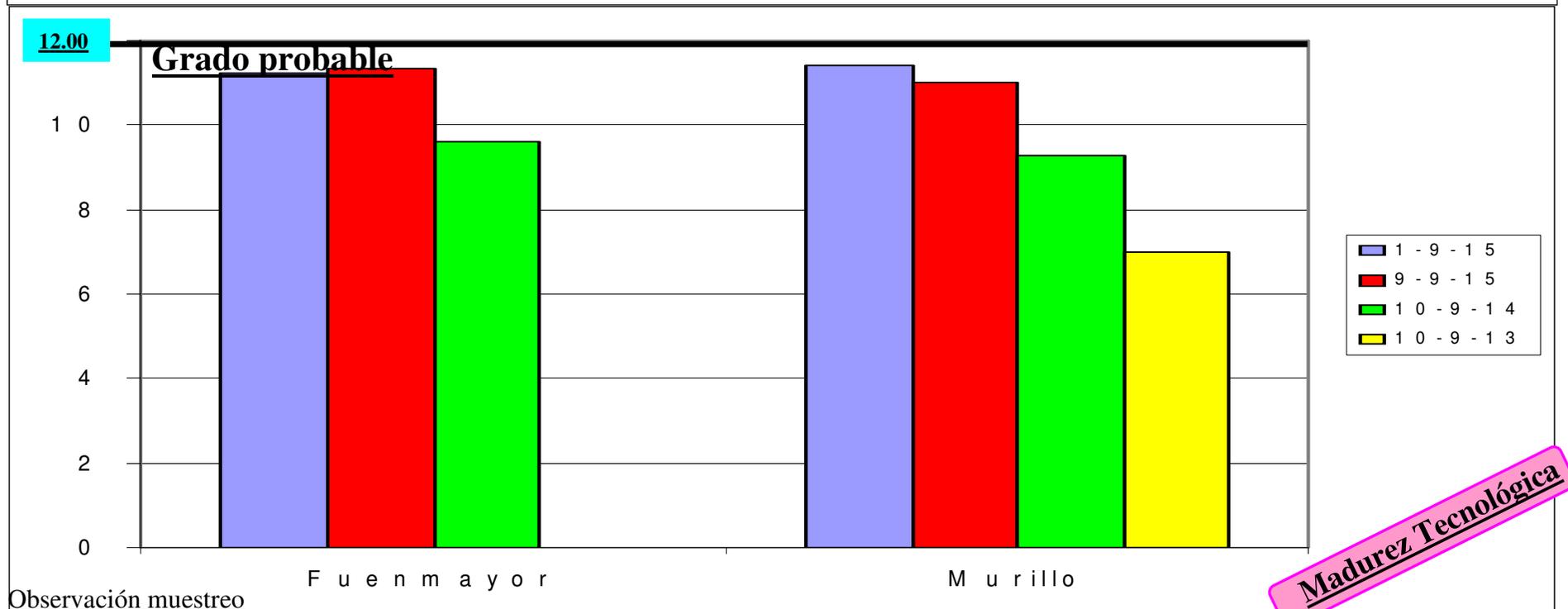
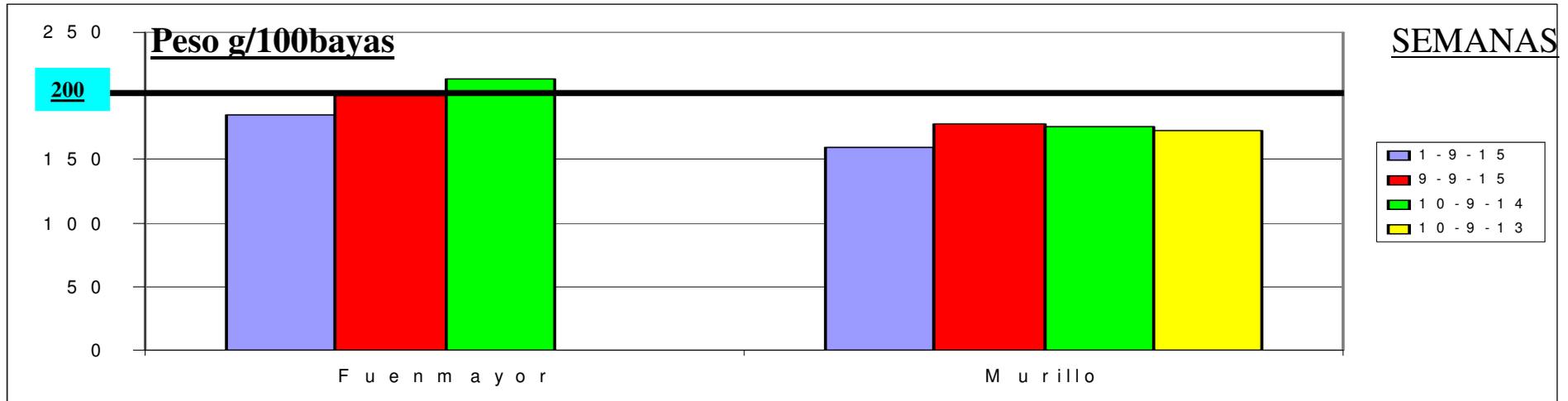


# Mazuelo

<b>ZONA</b>	<b>Termino municipal</b>	<b>Nº muestra</b>
<b>VI-Centro</b>	Fuenmayor	14
<b>X-Iregua-Leza</b>	Murillo	24

# Estación Enológica de Haro (Servicio de Investigación Vitivinícola)

Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente

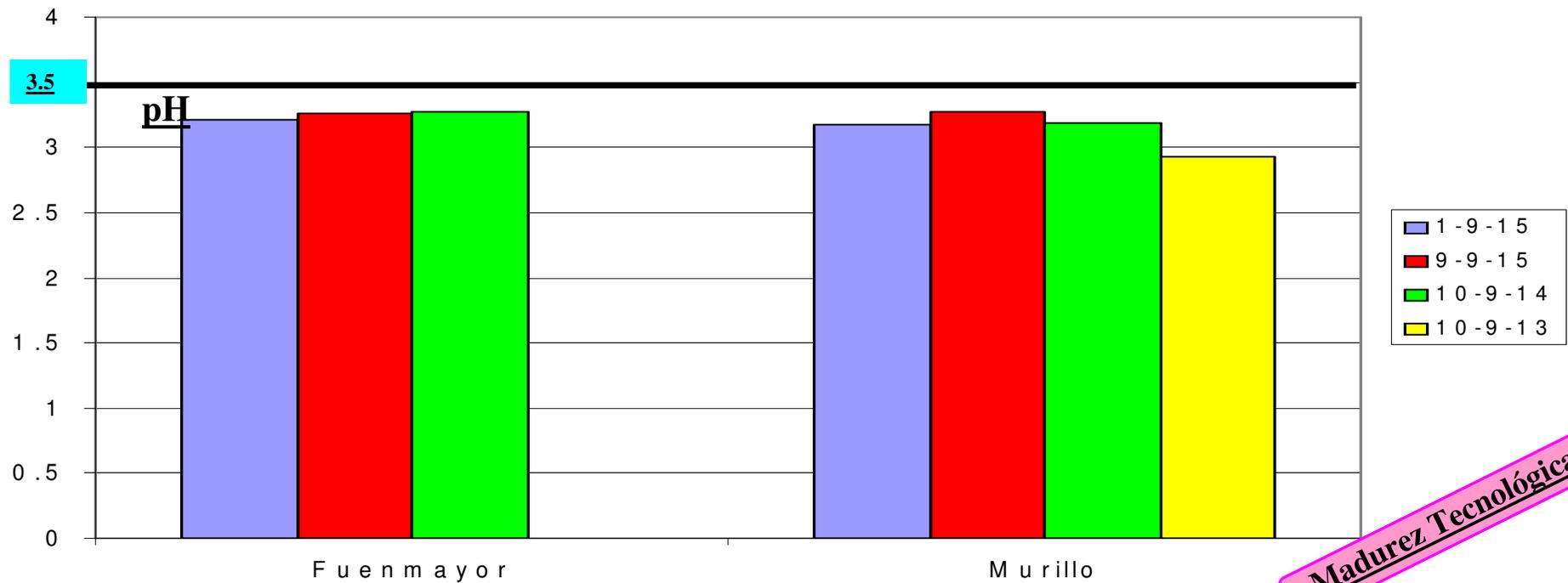
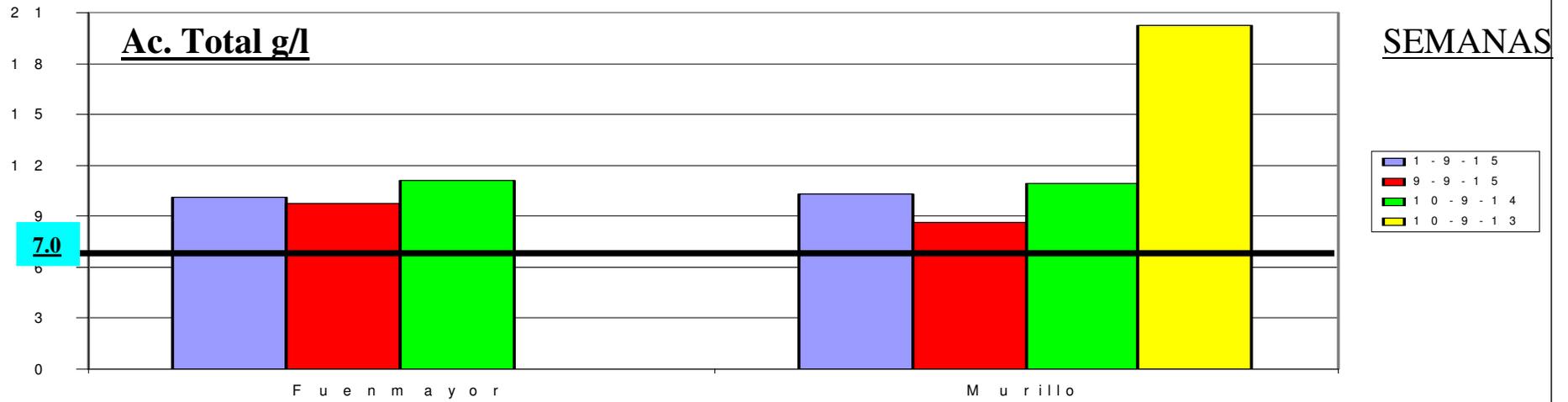


Observación muestreo

**Madurez Tecnológica**

# Estación Enológica de Haro (Servicio de Investigación Vitivinícola)

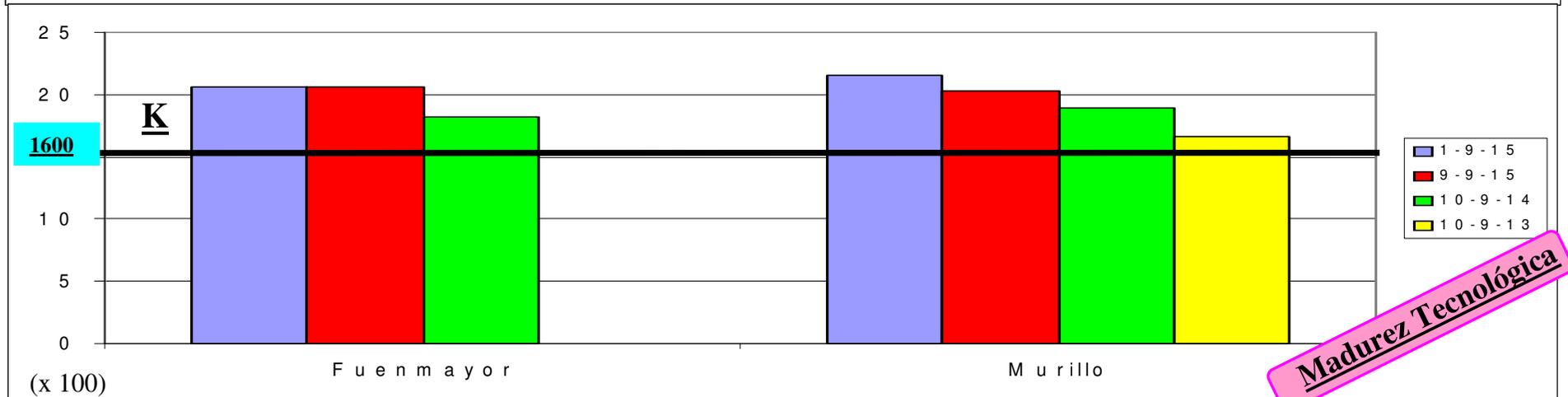
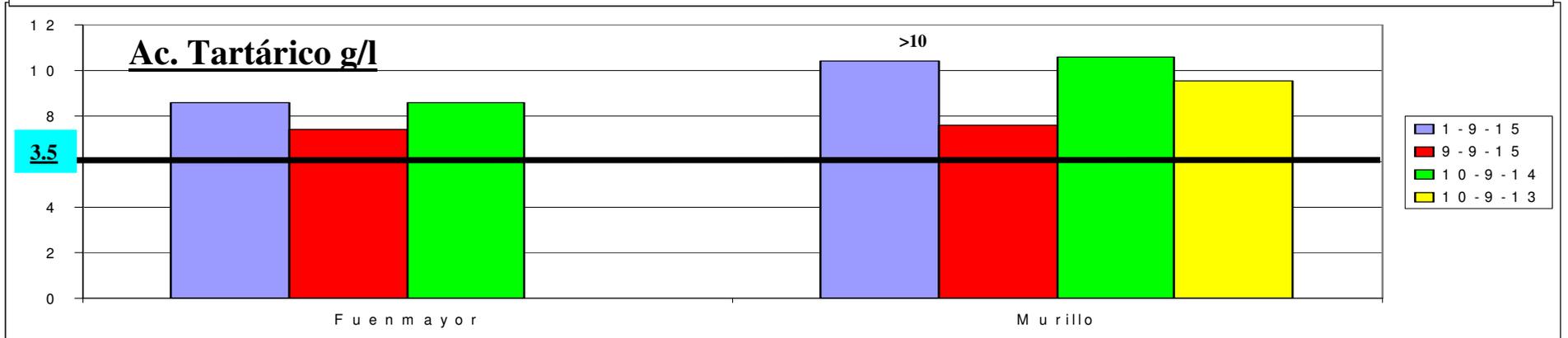
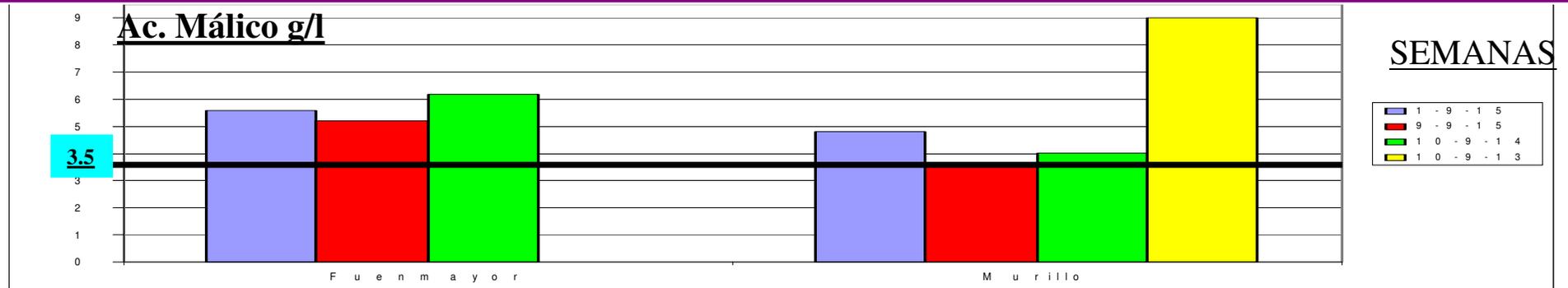
Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente



**Madurez Tecnológica**

# Estación Enológica de Haro (Servicio de Investigación Vitivinícola)

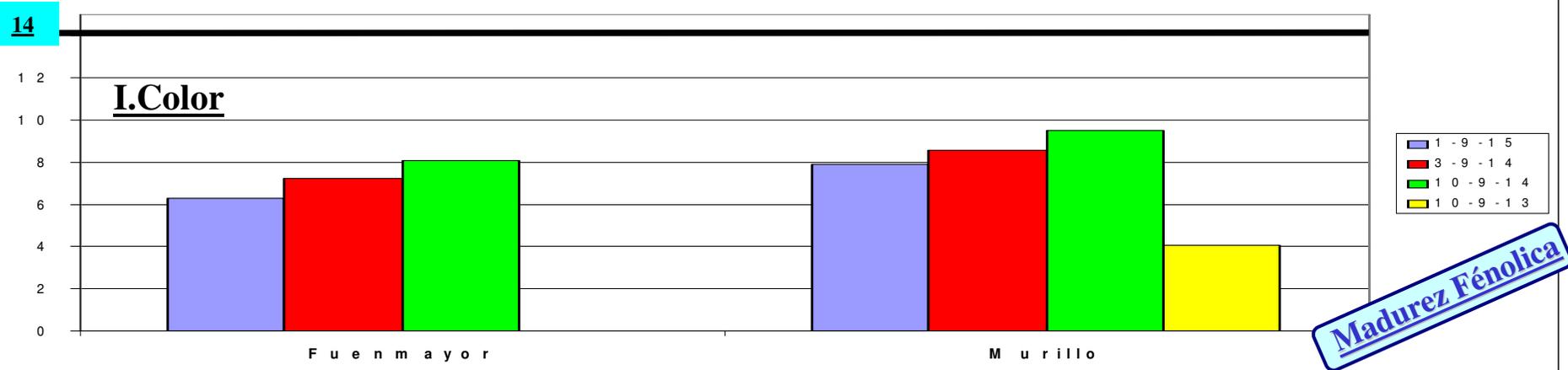
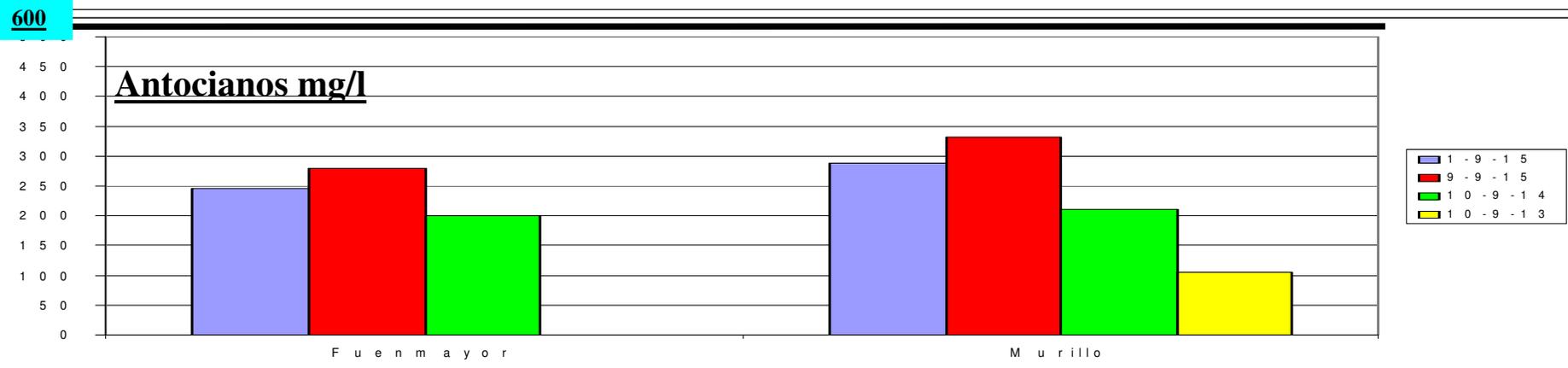
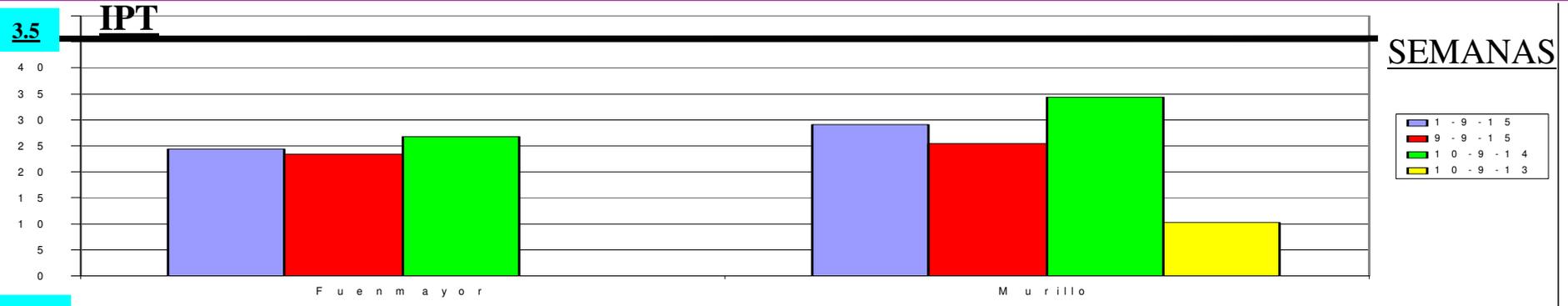
## Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente



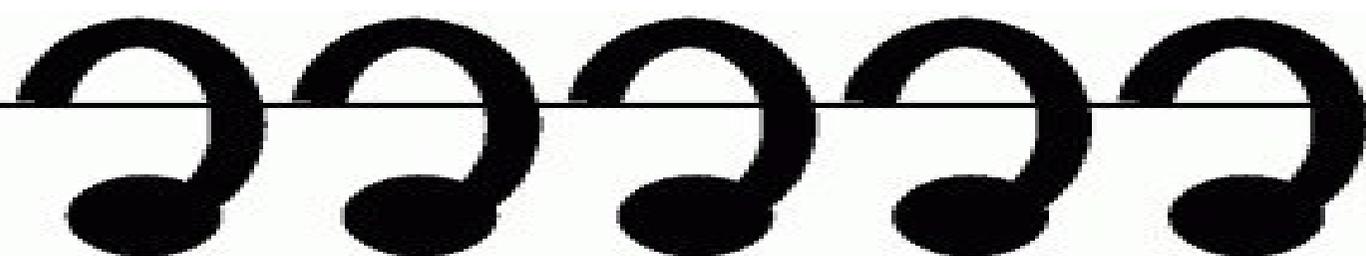
**Madurez Tecnológica**

# Estación Enológica de Haro (Servicio de Investigación Vitivinícola)

## Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente



**Madurez Féenolica**

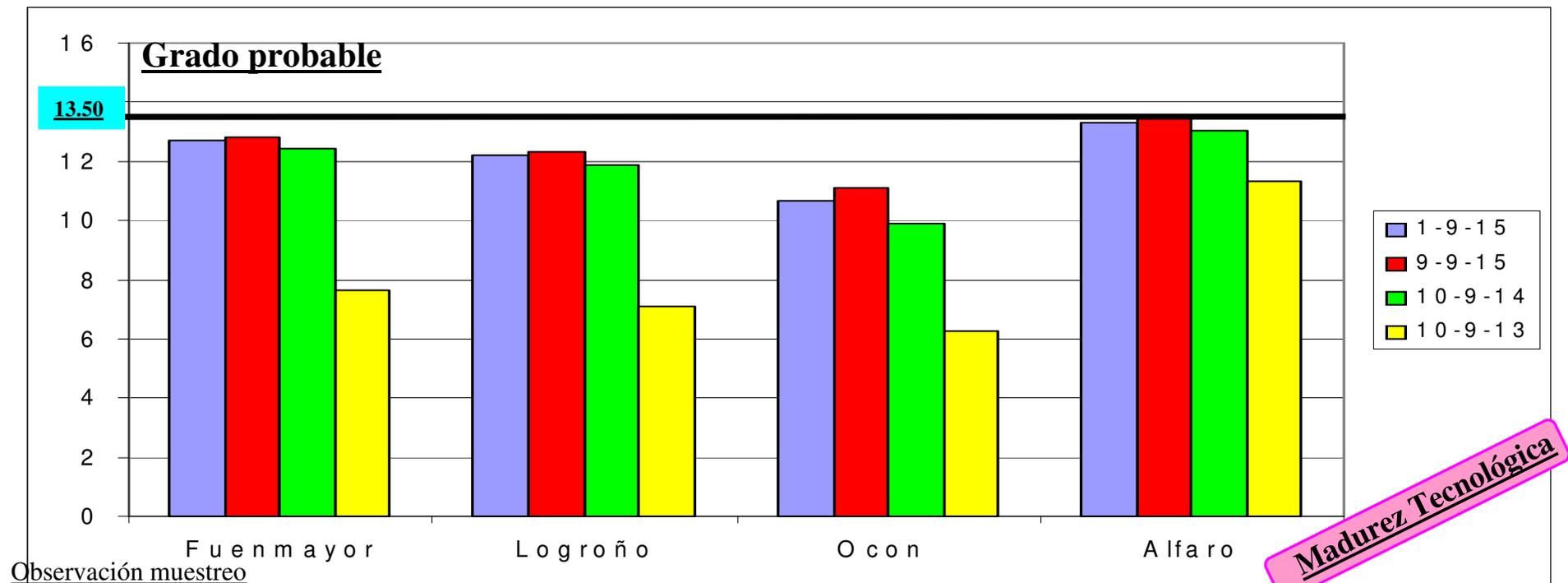
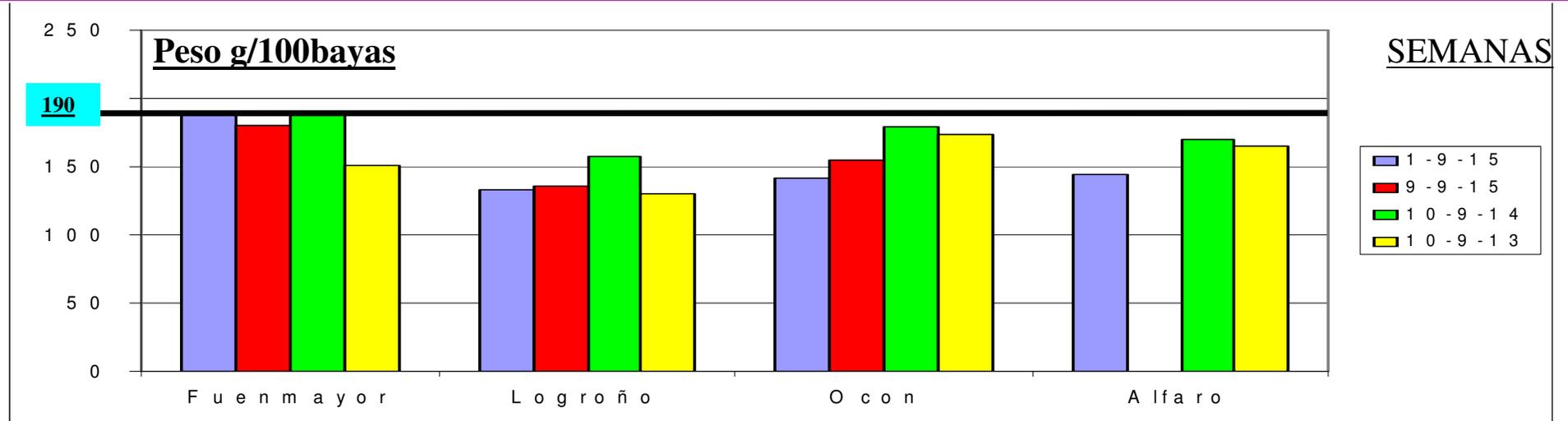


# Graciano

<b>ZONA</b>	<b>Termino municipal</b>	<b>Nº muestra</b>
<b>VI-Centro</b>	Fuenmayor	17
<b>X-Iregua-Leza</b>	Logroño	27
<b>XI-Valle de Ocon</b>	Ocón	32
<b>XIV-Alhama-Aldeanueva</b>	Alfaro	41

# Estación Enológica de Haro (Servicio de Investigación Vitivinícola)

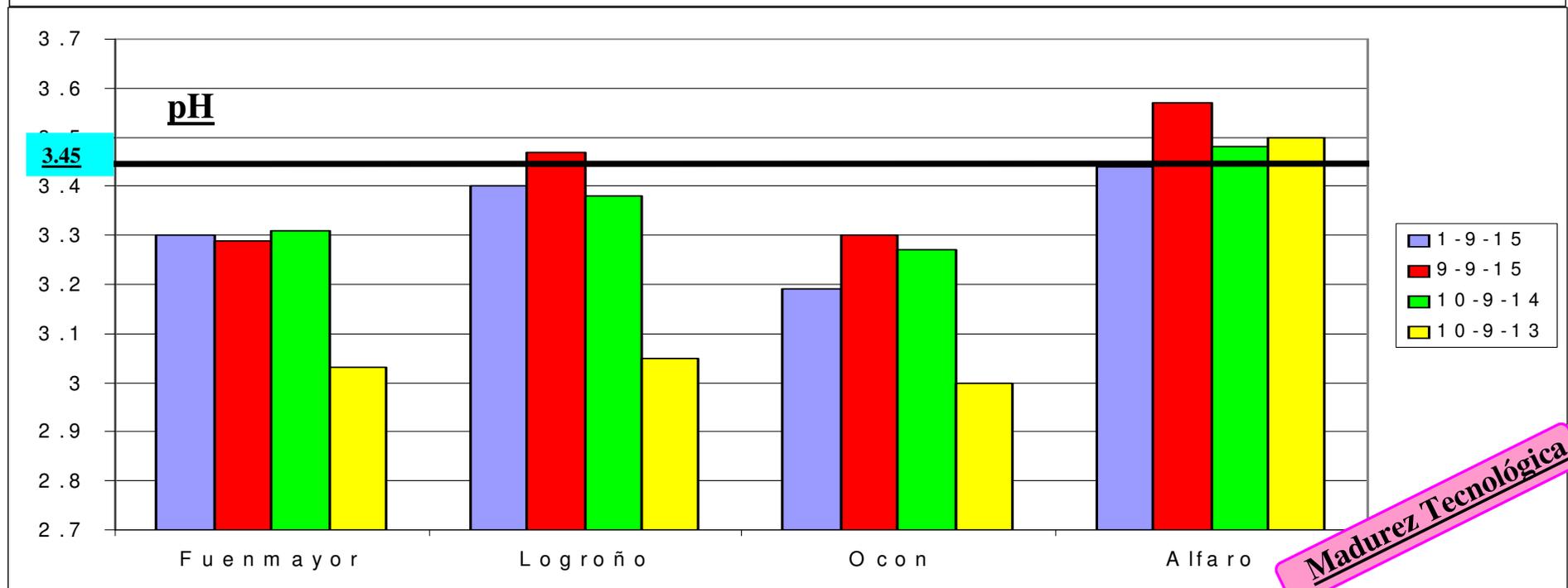
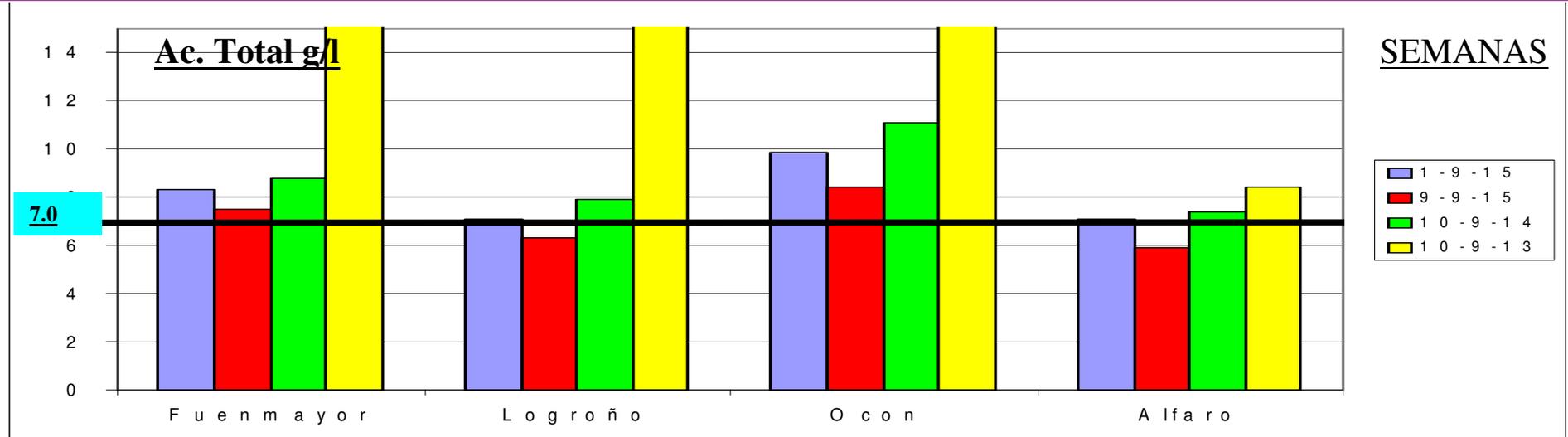
Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente



**Madurez Tecnológica**

# Estación Enológica de Haro (Servicio de Investigación Vitivinícola)

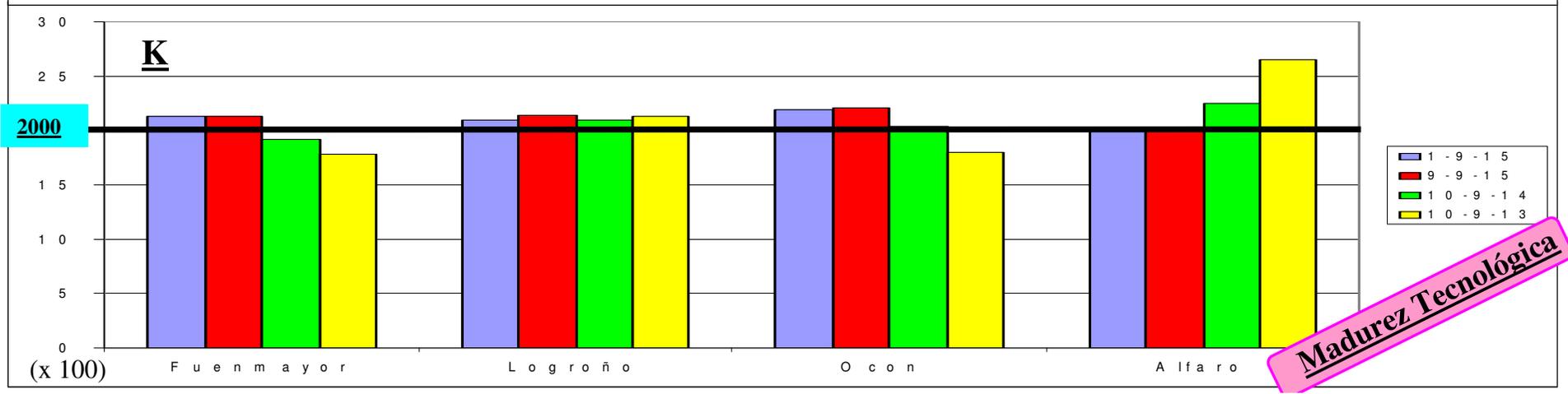
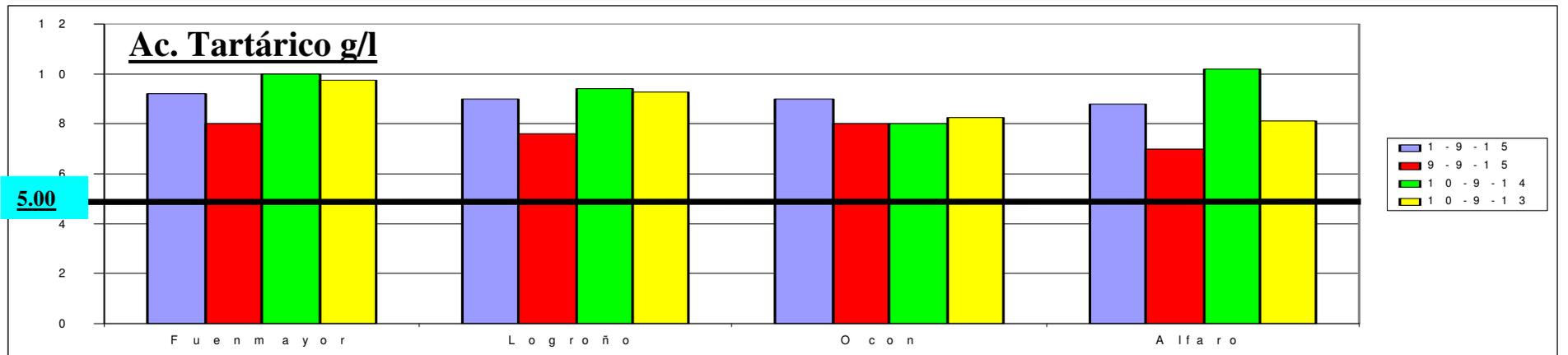
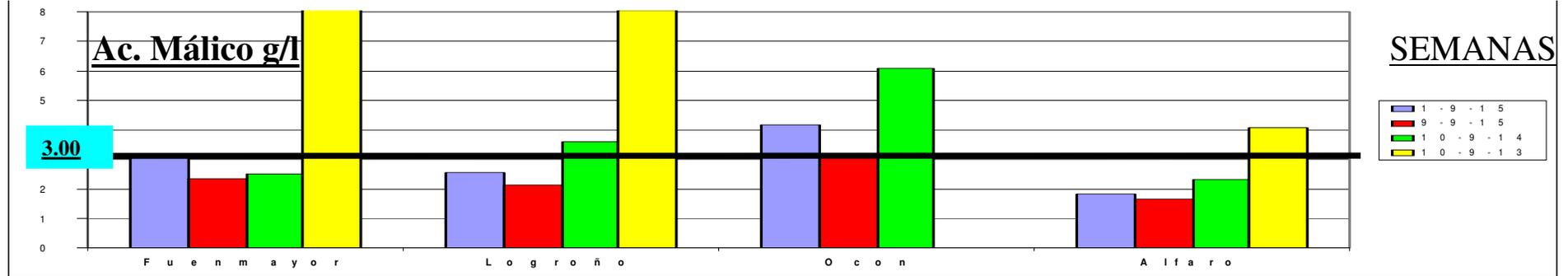
Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente



**Madurez Tecnológica**

# Estación Enológica de Haro (Servicio de Investigación Vitivinícola)

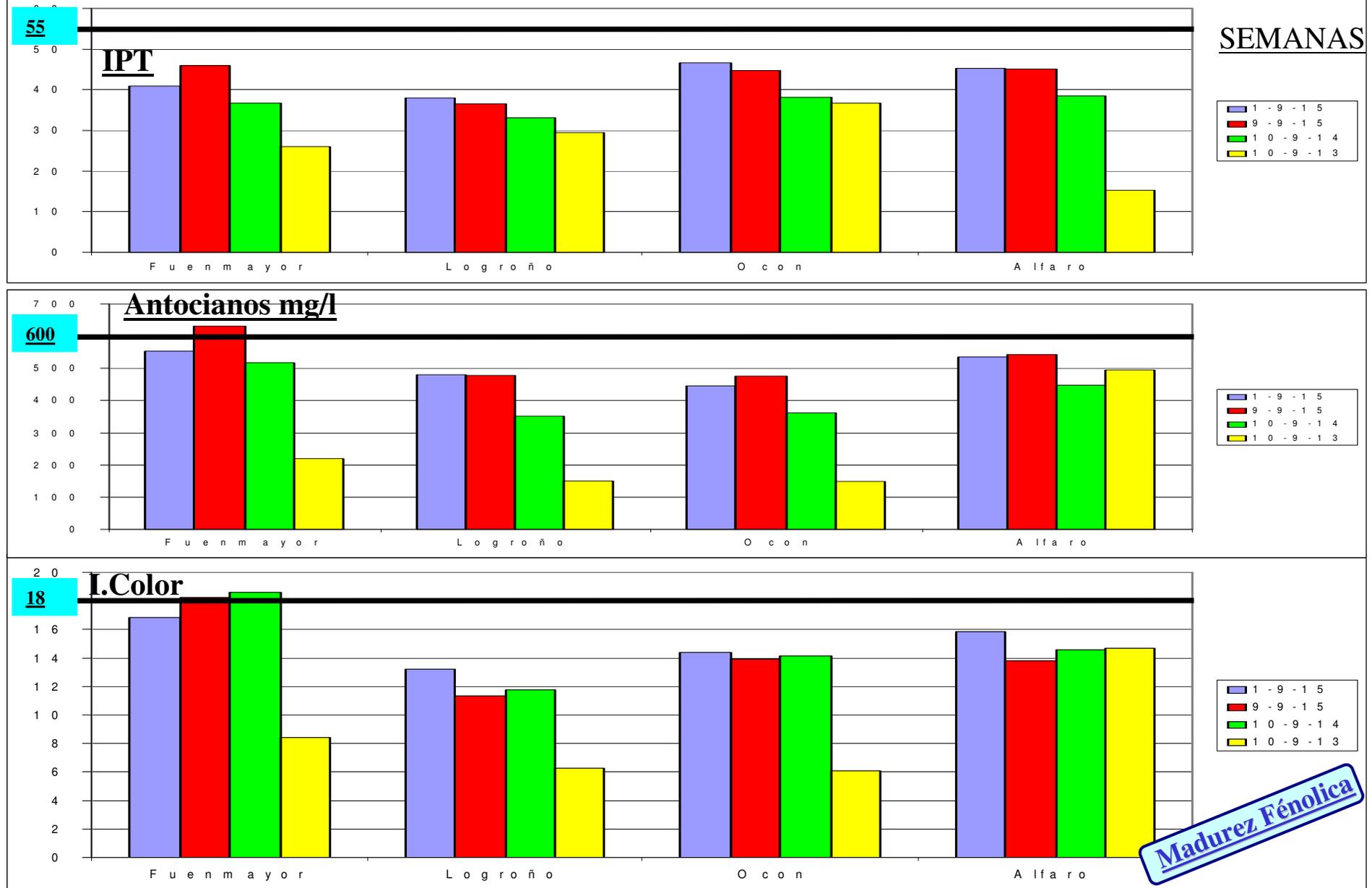
## Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente



**Madurez Tecnológica**

# Estación Enológica de Haro (Servicio de Investigación Vitivinícola)

## Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente



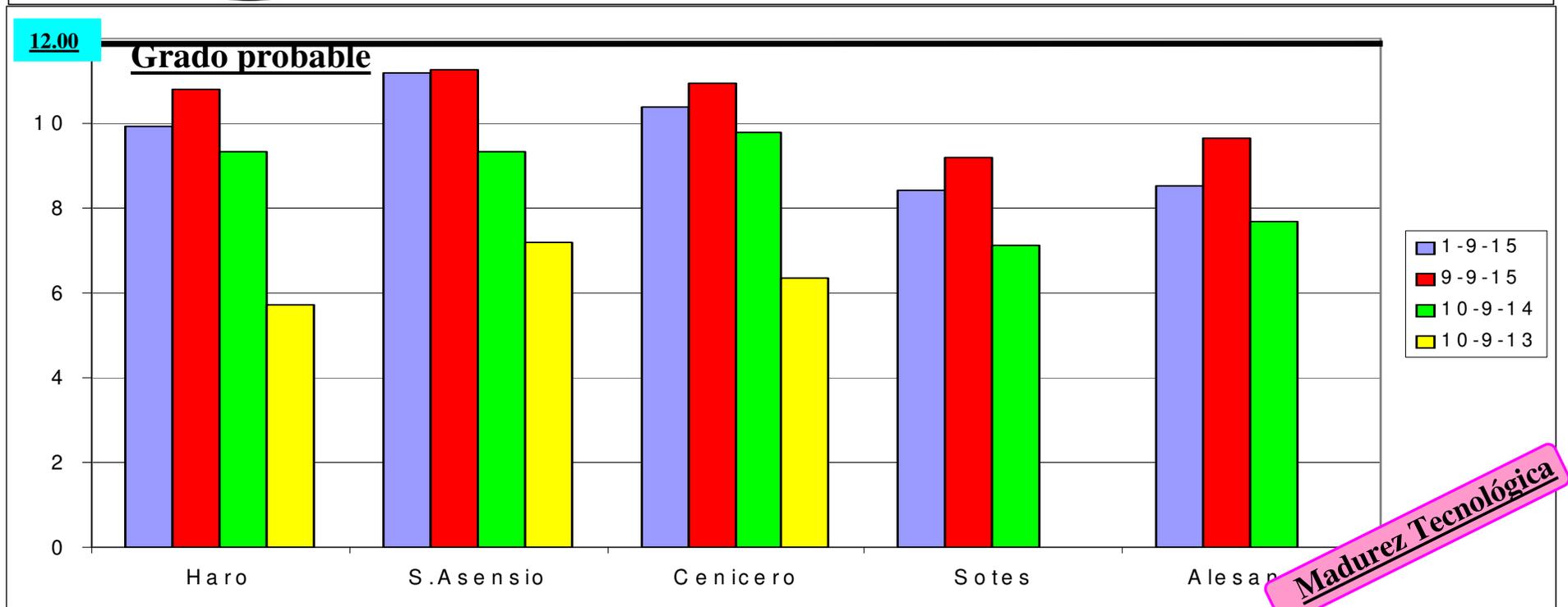
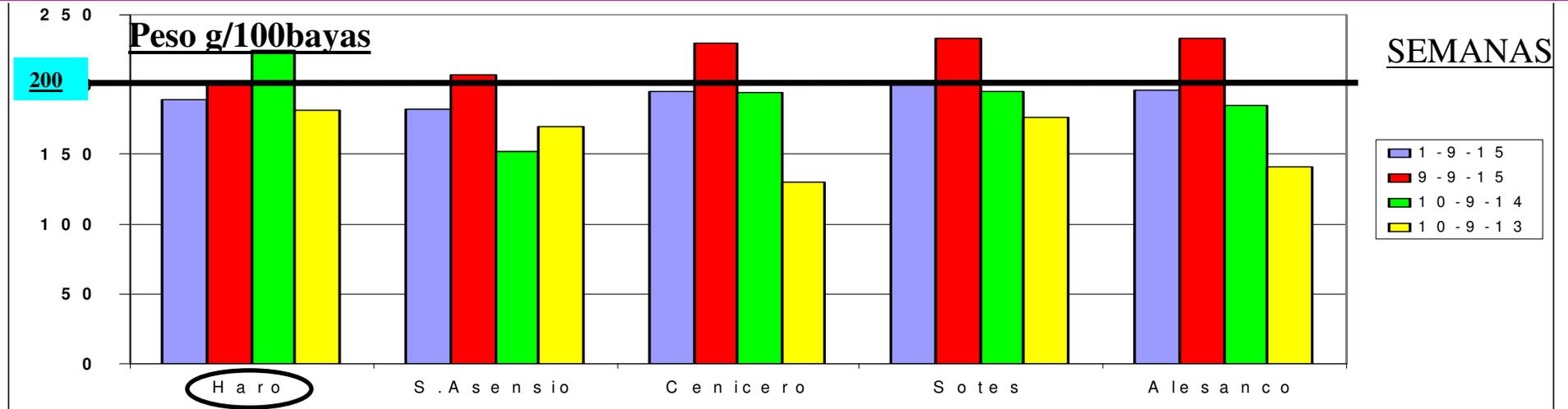


# Viura

<b>ZONA</b>	<b>Termino municipal</b>	<b>Nº muestra</b>
<b>I-Obarenes</b>	Haro	2
<b>IV-Valpierre y Proximids.</b>	S.Asensio	9
<b>V-Bajo Najerilla</b>	Cenicero	13
<b>VII-Moncalvillo</b>	Sotes	19
<b>IX-Alto Najerilla</b>	Alesanco	23

# Estación Enológica de Haro (Servicio de Investigación Vitivinícola)

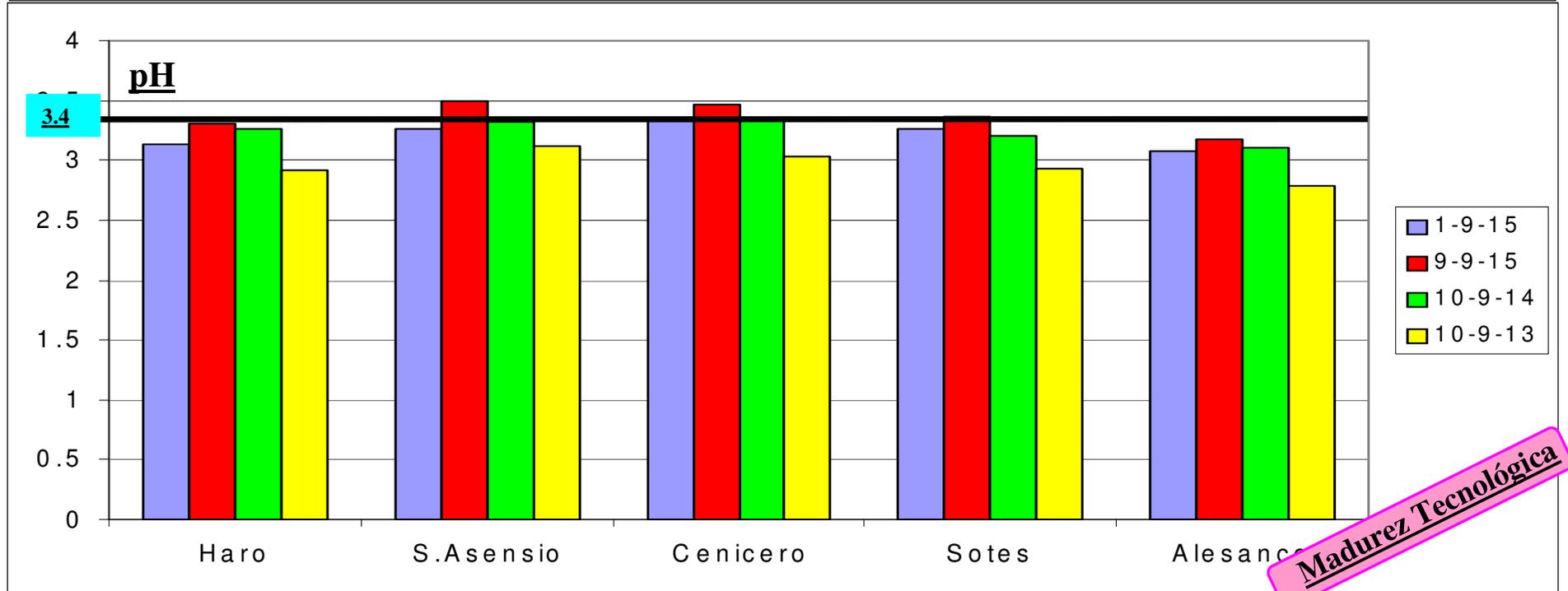
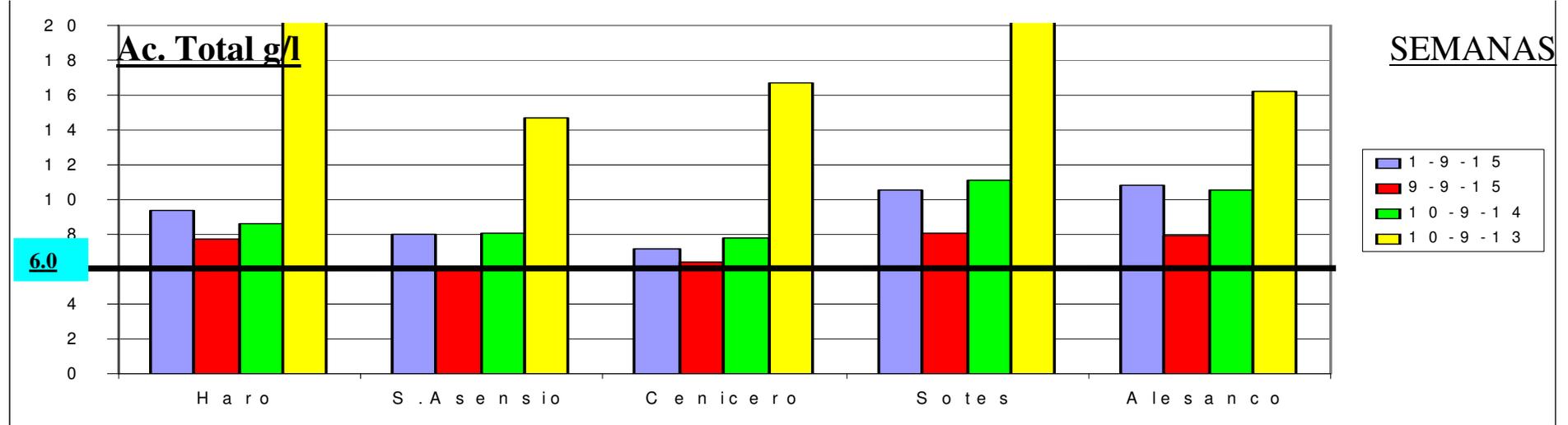
Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente



**Madurez Tecnológica**

# Estación Enológica de Haro (Servicio de Investigación Vitivinícola)

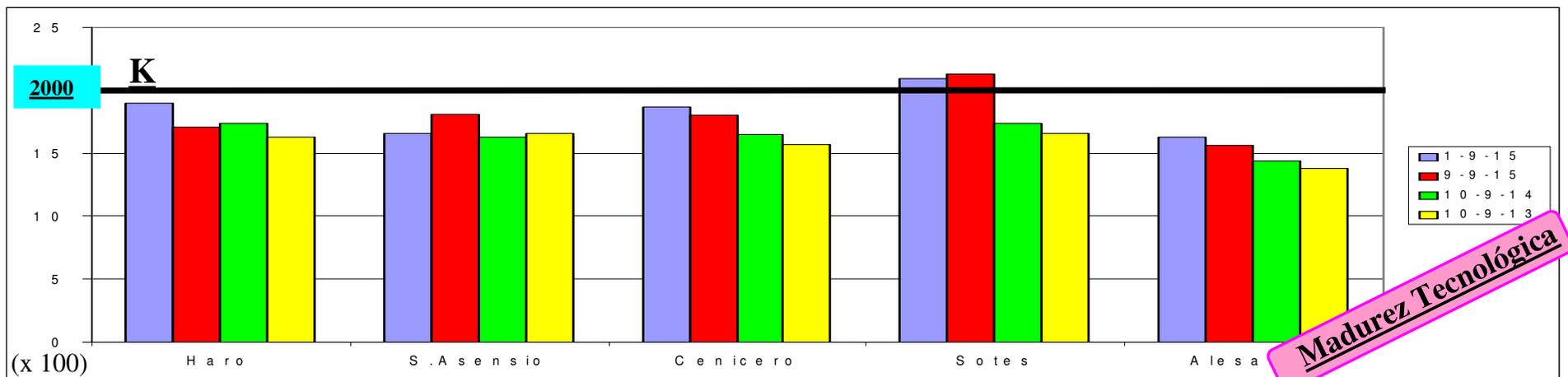
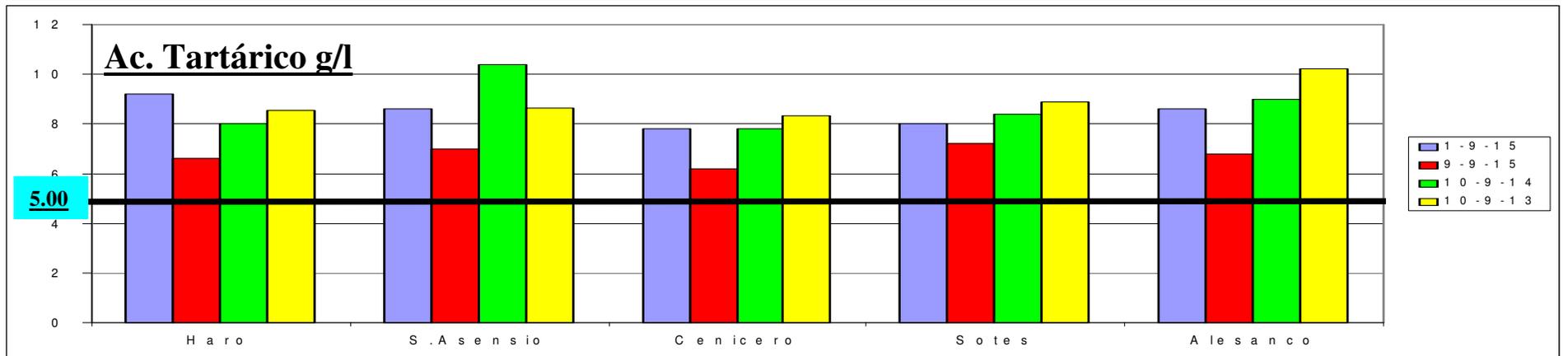
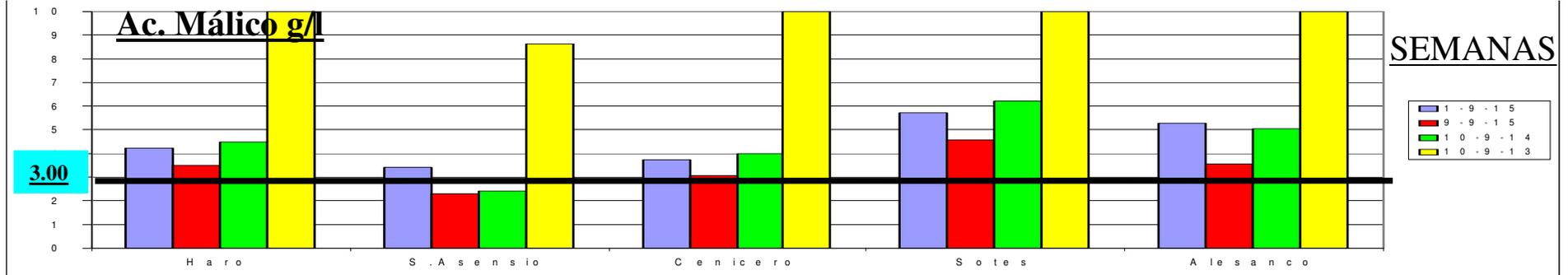
Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente



**Madurez Tecnológica**

# Estación Enológica de Haro (Servicio de Investigación Vitivinícola)

## Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente



**Madurez Tecnológica**

Estación Enológica de Haro  
(Servicio de Investigación Vitivinícola)

Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente

ANÁLISIS SENSORIAL DE LAS  
UVAS  
COMPARACIÓN

# Estación Enológica de Haro

(Servicio de Investigación Vitivinícola)

## Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente



### GUIDA DE UTILIZACION DE LA FICHA SINTETICA

Nivel de madurez	1	2	3	4	Características anòmalas
Madurez « tecnològica » azùcares/acidez	Acidez intensa, sensaciòn poco dulce : pulpa àcida adherida al hollejo y a las pepitas	Sensaciòn dulce media y acidez elevada: parte della pulpa adherida al hollejo	Azùcares elevados y acidez de media a elevada: poca pulpa queda pegada al hollejo	Sensaciòn dulce muy fuerte y poca acidez ; pulpa no adherida ni al hollejo ni a las pepitas	<i>Baja acidez a pesar de tener pocos azùcares</i>
Madurez aromàtica de la pulpa	Aroma herbàceo	Aroma neutro	Afrutado dominante	Aroma afrutado intenso, notas de confitura	<i>Gustos animales, terrosos o fendìcos ; consistencia granulosa</i>
Madurez aromàtica del hollejo	Hollejo duro, con notas herbàceas intensas	Hollejos bastante consistentes ; ligeras notas herbàceas	Buena fragilidad del hollejo ; notas neutras o ligeramente afrutadas con final herbàceo	Trituraciòn del hollejo muy fàcil ; notas afrutadas intensas, sin final herbàceo	<i>Gustos animales, terrosos, fendìcos ; hollejo fàcil de masticar pero herbàceo</i>
Madurez de los taninos	Hollejo: reflejos verdes (variedades blancas) o rosa (variedades tintas); taninos poco intensos, àcidos y astringentes ; pepitas verdes o amarillo-verdes	Hollejo : reflejos verdes(variedades blancas) o rosa (variedades tintas) cerca del pedicelo ; taninos mediamente àcidos y astringentes ; pepitas marrones con estrias verdes	Hollejo : color uniforme amarillo pajizo - ambar (variedades blancas) o rojo oscuro – negro (variedades tintas) ; empieza la extracciòn de color en la pulpa y en el zumo ; hollejo bastante blando con taninos poco astringentes y poco àcidos ; pepitas marrones sin trazas de verde, con notas tostadas y astringencia dèbil o media	Hollejo : color uniforme ambar (uvas blancas) o negro (uvas tintas) ; fuerte difusiòn del color en la pulpa ; hollejo fàcil de masticar, con tanino suave y de granulosidad fina, sin acidez ; pepitas pardo oscuro, con aromas de tostado o de torrefacto, sin trazas de astringencia; granos que se desprenden fàcilmente del pedicelo	<i>Pepitas marròn oscuro pero hollejo duro, herbàceo, pulpa àcida</i>

# Estación Enológica de Haro (Servicio de Investigación Vitivinícola)

Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente

## PROTOCOLO CATA



# Estación Enológica de Haro

(Servicio de Investigación Vitivinícola)

## Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente

Análisis Sensorial de las uvas bajo el protocolo de ICV



Semana: 28-08-15



Semana: 01-09-15

Zona	Localización	Variedad	Muestra	Año plantación	Altitud	Madurez azúcares/ acidez	Madurez pulpa	Madurez hollejos	Madurez taninos
V-Bajo Najerilla	Cenicero	Tempranillo	11	1998	434 m	4/4	2/3	2/3	2/3
VI-Centro	Fuenmayor	Tempranillo	16	2000	428 m	3/4	2/3	2/2	2/2
XI-Valle de Ocón	Ausejo(Alcanadre)	Tempranillo	28	2000	400 m	3/4	3/3	3/3	3/3
XII-Tudelilla-El Villar	Tudelilla	Tempranillo	33	1997	450 m	3/4	3/3	2/3	2/2

Zona	Localización	Variedad	Muestra	Año plantación	Altitud	Madurez azúcares/ acidez	Madurez pulpa	Madurez hollejos	Madurez taninos
I-Obarenes	Haro	Tempranillo	1	1993	438 m	3	2	2	2
III-Sonsierra	San Vicente	Tempranillo	6	1987	440 m	3	3	3	3
X-Iregua-Leza	Murillo	Garnacha	26	1997	460 m	2	2	2	2
XII-Tudelilla-El Villar	Tudelilla	Garnacha	34	1997	450 m	3	2	2	2

# COMENTARIOS

## CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

- **Peso de la baya:** Menor que el del año 2014, en líneas generales
- **Grados probables:** Más altos de lo habitual para estas fechas.
- **Parámetros de acidez (pH, acidez total, ácido málico, etc):** Valores más bajos que en las cosechas 2013 y 2014, de valores extremadamente ácidos en el caso de la 2013. Se considera este hecho muy positivo.
- **Componentes de color:** Más color e IPT que en años anteriores. Valores cercanos a cosechas de calidad excelente (ejemplo boletín del 2012 a estas fechas), aunque aun queda un recorrido.

**NOTA:** Todos estos parámetros se consideran muy positivos, siempre que se haya controlado la mayor fertilidad que como hemos visto en diapositivas anteriores se ha dado en las parcelas este año respecto al anterior, en la mayoría de las variedades

# **COMENTARIOS**

## **CARACTERISTICAS SENSORIALES DE LAS UVAS: CATA.**

### **Semana 25-08-15**

- Evolución del viñedo de forma satisfactoria. Buen estado sanitario del mismo, salvo algún foco de oidium.
- Maduración fenólica en consonancia con la fecha. Maduración tecnológica adelantada a la fecha.
- Se encuentran grados probables muy heterogéneos entre las diferentes parcelas de la misma zona, que pueden ir relacionados con la carga productiva y el manejo de la vegetación. Observamos la inversión del grado probable encontrando mayores valores en Rioja Alta que en Rioja Baja.
- Como suele ser habitual, la madurez tecnológica está entre aproximadamente 10 días de adelanto con respecto a la madurez fenólica, encontrándose esta en línea con la fecha.

# COMENTARIOS

## CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LAS UVAS: CATA.

### Semana 01-09-15

Semana con evolución positiva. Gran diferencia entre la madurez tecnológica (grado, acidez total) con la fenólica, presentando en esta última niveles de madurez todavía lejanos al momento óptimo de vendimia, por lo que es aconsejable esperar.

# COMENTARIOS

## GENERALES

La madurez tecnológica (grado probable...), alcanza valores altos con un adelanto aproximadamente de dos semanas respecto a las fechas habituales.

La madurez de los taninos, pepitas y hollejos (madurez fenólica), se encuentra retrasada con respecto a la madurez tecnológica, sin embargo son parámetros adecuados para estas fechas.

Todo lo expuesto, junto con una meteorología benévola que nos permita esperar, nos hace pensar que pudiera darse una cosecha de calidad.

**Estación Enológica de Haro  
(Servicio de Investigación Vitivinícola)**

**Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente**



**Septiembre 10-9-2015**

**(Equipo de la EEH)**

Estación  
Enológica de  
Haro



**GRACIAS**

**POR SU ATENCIÓN**

