

Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana 30-09-14

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.

	Zona	Nº Muestra	Variedad	Año	Cota (m)
RIOJA ALTA	I - Obarenes	1	Tempranillo Haro	1993	438
	III - Sonsierra	6	Tempranillo San Vicente	1987	440
	V - Bajo Najerilla	11	Tempranillo Cenicero	1998	434
	VI - Centro	16	Tempranillo Fuenmayor	2000	428
		25	Tempranillo Murillo	1997	460
	X - Iregua-Leza	26	Garnacha MurilloR.L.	1997	460

	Zona	Nº Muestra	Variedad	Año	Cota (m)
RIOJA BAJA	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo Ausejo	2000	400
		29	Garnacha Alcanadre	1997	400
		30	Tempranillo Ocón	1984	565
		31	Garnacha Ocón	1984	565
	XII - Tudelilla - El Villar	34	Garnacha Tudelilla	1997	450

Análisis físico-químicos

RIOJA ALTA	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	Acido Tartarico
	I - Obarenes	1	Tempranillo Haro	316,50	12,83	5,00	3,09	3,12	2670	45,69	492,71	12,92	6
	III - Sonsierra	6	Tempranillo San Vicente	257,57	12,83	4,50	3,96	3,20	2020	27,71	436,67	10,03	6.6
	VI - Centro	16	Tempranillo Fuenmayor	265,73	13,38	4,50	3,99	2,92	2690	33,31	451,06	9,72	6.6
	X - Iregua-Leza	25	Tempranillo Murillo	248,79	12,29	4,90	3,73	1,90	2060	32,80	354,96	8,45	7
	X - Iregua-Leza	26	Garnacha MurilloR.L.	186,36	14,35	5,20	3,73	1,56	2260	34,28	281,18	8,00	8.8

RIOJA BAJA	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	Acido Tartarico
	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo Ausejo	214,22	13,94	4,60	3,82	2,30	2170	38,21	421,06	10,30	6.6
		29	Garnacha Alcanadre	206,02	12,49	4,90	3,57	1,22	2080	34,10	189,23	6,18	8.6
		30	Tempranillo Ocón	301,46	12,97	5,90	3,72	3,38	2470	41,57	402,89	10,48	6.4
		31	Garnacha Ocón	239,16	13,59	6,30	3,51	2,00	2090	44,34	368,35	12,90	8.6
	XII - Tudelilla - El Villar	34	Garnacha Tudelilla	233,85	13,66	6,00	3,44	1,66	1730	36,71	181,03	6,68	9

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

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 grandes y duras. Pincel con poca difusión. Pepita marrón con trazas verde, Pulpa dulce sin colorear, con acidez equilibrada. Hollejo duro y afrutado. Muy buena. Se recomienda esperar una semana.

6 Tempranillo III - Sonsierra 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 de buen tamaño. Pincel coloreado. Pulpa dulce. Algo de confitura. Excelente, vendimiar.

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 irregulares. Pincel coloreado. Algún grano con síntoma de botrytis, pasificada. Sabor a moho. Hollejo frágil y fino. Se recomienda coger ya.

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 tamaño medio, blandas. Pepita marrón. Pulpa sosa, con poco zumo. Piel fina. Hollejo pasado, con botrytis. Se recomienda coger.

26 Garnacho 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

Baya de tamaño normal, dura con. Pulpa con sensación afrutada y compota. Hollejos con fruta verde y duros. Se recomienda esperar una semana para vendimiar.

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 blandas. Pepitas marrones. Pulpa dulce con algún grano con compota y pasados. Se recomienda vendimiar.

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

Baya grande y blanda con pincel coloreado. Algún grano con botrytis. Sensación dulce y compota. Pulpa poco ligada. Excelente. Coger ya.

30 Tempranillo 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. Pincel coloreado. Sensación dulce. Se recomienda vendimiar en una semana.

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 duras, de tamaño medio y pincel verde. Sensación dulce con notas afrutadas. Pulpa verde. Buen tanino. Pepitas verdes. Esperar dos semanas.

34 Garnacha XII -Tudelilla –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 blandas de gran tamaño. Hollejos de sensación herbácea y pepita verde. Esperar evolución.

COMENTARIO GENERAL

En general ha habido una evolución muy positiva de la maduración en las diferentes zonas, sobre todo en Haro, San Vicente y Ocón. Sin embargo se perciben preocupantes focos de pasificación y de botritys, en algunas bayas, en las zonas de Fuenmayor y Murillo.