

Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana 25-09-13

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	III - Sonsierra	6	Tempranillo	1987	440
	IV – Valpierre y pr	8	Tempranillo	1985	457

	Zona	Nº Muestra	Variedad	Año	Cota (m)
RIOJA BAJA	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo	2000	400
		29	Garnacha	1997	400
		31	Garnacha	1984	565
	XII – Tudelilla – El Villar	33	Tempranillo	1997	450
		34	Garnacha	1997	450
	XIV - Alhama - Aldeanueva	39	Tempranillo	1999	397
		40	Garnacha	1992	397
41		Graciano	1996	350	

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
	III - Sonsierra	6	Tempranillo	218.7	12.83	8.30	3.69	6.1782	2650	43.4	575.9	15.897	5.58
	IV – Valpierre y pr	8	Tempranillo	237.58	12.42	9.70	3.51	6.1593	2340	36.8	470.6	13.503	6.33

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	192.35	14.44	7.15	3.55	3.8745	1920	58.5	789.6	25.502	5.46
		29	Garnacha	184.23	12.49	8.60	3.44	3.7053	2160	36.4	237.9	6.653	8.91
XII – Tudelilla – El Villar	33	Tempranillo	223.55	14.08	8.80	3.64	5.6403	2880	40.9	455.8	11.96	6.69	
	34	Garnacha	205.09	11.75	10.10	3.34	4.8387	2000	36.8	253.8	7.636	8.25	
XIV - Alhama - Aldeanueva	39	Tempranillo	182.47	12.08	6.20	3.63	3.2715	1940	32.2	416.6	10.292	6.03	
	40	Garnacha	179.84	12.69	6.80	3.45	2.286	1830	27.9	203.2	5.186	7.92	
	41	Graciano	159.04	13.11	8.20	3.67	3.5541	2890	43.3	655.9	17.965	9.09	

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

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

Terreno aluvial, cascajo, con equilibrio vegetativo y producción media. Desarrollo equilibrado de maduración aunque precoz todavía. Hollejos duros, pincel sin colorear, pepitas verdes. Buen potencial.

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

Parcela con poca producción. Racimos y bayas de gran tamaño, maduración muy retrasada sin posibilidad de valorar su potencial por estar todavía en un estadio muy precoz.

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

Parcela con producción media baja, equilibrada. Madurez encauzada y de gran potencial de calidad, que se espera alcanzar en unas semanas.

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

Parcela con restos de mildiu y marcado corrimiento. Poca producción, hollejo fino de sensación ácida y ligeramente herbácea.

33 Tempranillo 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

Viña de terreno fresco con señales de tratamiento para la lucha contra el oidio y el mildiu. De buena producción. Uva de calidad bien compensada y con buen potencial. Esperar 1 o 2 semanas para la recogida.

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

Viña de terreno fresco, de baja producción debido a corrimiento en el cuajado. Baya de tamaño grande piel fina y pulpa y pepita aun verdes.

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

Parcela con mucha producción, buen nivel madurativo en azúcar y acidez, aunque algo falta de expresividad. Sensación tánica con algo de fruta. Sin sazonar.

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

Parcela con poca producción debido al corrimiento en el cuajado. Bastante equilibrado con presencia de fruta aunque poco tanino. Esperar 2 semanas

41 Graciano 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

Producción alta, marcado nivel de taninos buena relación azúcar acidez y algún grano con recuerdos a hongos

COMENTARIO GENERAL

En general parcelas con buen desarrollo vegetativo debido a las lluvias de invierno/primavera. Bayas con marcado retraso madurativo cifrable en varias semanas. Con sensaciones aun herbáceas muy marcadas y también ácidas que no permiten ver todavía la fecha óptima de vendimia. El avance respecto a la pasada semana en las parcelas analizadas ha sido importante y muy positivo aunque existe mucho camino por recorrer.

Se observan pepitas verdes, la pulpa con predominio ácido, el pedicelo sin colorear en la mayoría de los casos y los hollejos en la mejor de las circunstancias transmite algo de sensación afrutada. Se recomienda dejar tranquilos los corchetes y las vendimiadoras.