

Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana 06-09-12

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
	V - Bajo Najerilla	11	Tempranillo	1998	434
	VI - Centro	16	Tempranillo	2000	428

	Zona	Nº Muestra	Variedad	Año	Cota (m)
RIOJA BAJA	X - Iregua-Leza	25	Tempranillo	1997	460
		26	Garnacha	1997	460
	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 Tárrica (gr/l)	pH	Ácido Málico	Potasio (mg/l)	IPT	Antocianos	Intensidad Colorante	Acido Tartarico
	III - Sonsierra	6	Tempranillo	183.75	12.76	5.10	4.03	3.29	3020	54.4	510.4	13.356	6.1
	IV - Valpierre y pr	8	Tempranillo	150.15	12.42	5.60	3.94	3.72	2780	52.3	474.9	11.961	6.16
	V - Bajo Najerilla	11	Tempranillo	150.33	12.01	4.90	3.92	2.41	2360	30.2	303.8	6.579	6.86
	VI - Centro	16	Tempranillo	184.93	12.15	5.65	3.95	3.94	2750	32.2	377.9	8.504	6.68

RIOJA BAJA	Zona	Nº Muestra	Variedad	Peso 100 granos	Grado Alcohólico Probable %Vol.	Acidez Total Tárrica (gr/l)	pH	Ácido Málico	Potasio (mg/l)	IPT	Antocianos	Intensidad Colorante	Acido Tartarico
	X - Iregua-Leza	25	Tempranillo	119.26	13.24	5.00	4.05	3	2710	46.9	583.8	17.315	>10
		26	Garnacha	108.96	12.56	5.65	3.72	1.27	1890	40.8	217.9	14.792	6.64
	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo	108.59	14.01	4.40	4.06	1.9	2520	51.7	644.6	17.189	7.060
		29	Garnacha	119.73	13.31	4.70	3.78	0.59	1970	31.8	178.6	5.294	8.62
		31	Garnacha	143.05	11.81	6.50	3.53	0.84	1640	31.7	146.4	5.352	9.4
	XII - Tudelilla - El Villar	33	Tempranillo	157.28	12.97	4.90	3.94	2.3	2520	35.8	363.2	8.911	7.02
		34	Garnacha	148.56	16.79	5.20	3.68	0.78	2430	32.1	202.7	7.528	8.44
	XIV - Alhama - Aldeanueva	39	Tempranillo	162.9	13.52	4.40	4.02	1.98	2470	35.1	395.8	9.304	7.1
		40	Garnacha	169.95	12.42	5.40	3.71	1.31	1900	24.3	133.1	4.268	8.32
		41	Graciano	117.02	14.28	5.30	3.79	1.69	2000	42.5	452.3	14.685	6.32

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 alguna pérdida de hojas basales. Desarrollo equilibrado de la maduración aunque precoz todavía. Hollejos duros, pincel con mediana resistencia a la extracción y 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 medios compactos, maduración equilibrada, poca sensación tánica y madurez fenólica bastante retrasada.

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

Parcela con buen desarrollo vegetativo sin síntomas marcados de carencia hídrica, buen tamaño de racimos y bayas. Uva equilibrada aunque con poco tanino, pulpa adherida a la pepita y esta, a su vez, con marcado aspecto verde.

16 Tempranillo VI – 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

A l igual que la anterior buen desarrollo vegetativo sin síntomas de estrés hídrico. Buen tamaño racimos y bayas. Desarrollo madurativo atrasado, pulpa y pepita verdes así como taninos no pulidos todavía. Se espera evolución positiva.

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

Parcela con marcado desequilibrio hídrico, poco desarrollo vegetativo y racimos pequeños. Desequilibrio entre madurez tecnológica sensación pulpa marcadamente dulce con respecto a la del hollejo y taninos. Poco tanino y ligero recuerdo herbáceo. Si el tiempo acompaña en 1 o 2 semanas estará en buen momento de recogida.

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

Parcela como anterior con bastante retraso madurativo en la que predomina la sensación marcadamente herbácea, ácida y vegetal, bayas pequeñas. Pensamos que es cuestión de tiempo el que llegue a buen término.

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 bayas muy maduras, afrutadas con buen tanino y pepita marrón con pincel coloreado de muy buena calidad. Se encuentra en buena disposición en 2 semanas de vendimiarse.

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 bayas marcadamente dulces y afrutadas aunque de pepita herbácea y algo de pulpa pegada al hollejo con muy buen potencial y variadas posibilidades de elaboración. Se podría vendimiarse en cualquier momento.

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

Las bayas presentan la pulpa con sabor a fruta madura, hollejo duro y pepitas marrones con alguna estría verde. Buen y abundante tanino, aunque con ligeros tonos verdes. Pincel algo coloreado. Evolucionara en 1 o 2 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 sensación de fruta madura en pulpa, muy buena relación madurez tecnológica y fenólica. En pepita ligeras trazas verdes y tanino escaso aunque maduro. Se espera que en 2 semanas este en condiciones óptimas.

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

Madurez tecnológica y fenólica muy compensadas, sabores a fruta madura pepitas con alguna traza verde, nivel de taninos medio aunque agradables.

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

Buena sensación azucarada aunque tiene notas de hierba y pincel sin color. Desapercibida la sensación de tanino.

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

Pupa con buena sensación de fruta con notas cítricas. Muy buena calidad de taninos y abundante aunque algo agresiva todavía, en 2 semanas podrá llegar a ser de muy buena calidad.

COMENTARIO GENERAL

Parece que la maduración evoluciona favorablemente aunque recortando algo la diferencia que existía la semana pasada respecto las mismas fechas del pasado año. Persiste en alguna desequilibrio entre la madurez tecnológica y la fenólica, en próximas semanas puede acortarse o igualarse. El retraso en madurez fenólica es más marcado que el pasado año de momento.