

Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana 30-8-2011

Esta última semana de agosto es el punto de partida para la cata de uvas en esta campaña 2011. Se comienza por catar 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.

RIOJA ALTA	Zona	Nº Muestra	Variedad	Año	Cota (m)
	III - Sonsierra	6	Tempranillo	1987	440

	Zona	Nº Muestra	Variedad	Año	Cota (m)
RIOJA BAJA	X - Iregua-Leza	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 Tártrica (gr/l)	pH	Ácido Málico	Potasio (mg/l)	IPT	Antocianos	Intensidad Colorante	Acido Tartarico
	III - Sonsierra	6	Tempranillo	177.34	12.15	5.80	3.77	3.78	2580	37.78	474.9	10.762	3.76

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
	X - Iregua-Leza	XI - Valle de Ocón	26	Garnacha	119.64	12.35	6.80	3.44	1.89	1880	41.61	224.0	6.50
28			Tempranillo	114.73	12.83	5.40	3.77	2.15	2610	47.25	573.6	14.396	>5
XII - Tudelilla - El Villar		29	Garnacha	132.45	16.91	6.60	3.31	1.2	1860	59.99	325.7	10.616	>5
		31	Garnacha	181.97	12.83	5.40	3.77	2.15	2610	47.25	573.6	14.396	>5
XIV - Alhama - Aldeanueva		33	Tempranillo	182.97	12.90	6.00	3.66	2.76	2370	38.17	430.3	10.627	>5
		34	Garnacha	173.19	14.08	7.40	3.38	1.74	1790	42.40	228.7	6.617	>5
XIV - Alhama - Aldeanueva		39	Tempranillo	150.46	15.45	5.00	3.74	2.35	2350	52.13	746.9	20.653	>5
		40	Garnacha	166.47	12.42	6.20	3.47	1.71	1310	31.1	187.4	4.388	>5
		41	Graciano	138.73	13.04	7.26	3.38	1.65	1830	42.62	489.6	14.307	>5

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

Parcela con muy buen potencial de calidad. En estos momentos una ligera falta de sazón, normal en el estado de madurez en el que se encuentra y que en próximas semanas puede llegar a niveles de 4

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 con maduración uniforme entre los cuatro tipos de madurez, aunque con retraso evolutivo, con muy buenas perspectivas de calidad

28 Tempranillo XI - Valle de Ocon 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 uva muy completa, tanto en nivel de calidad como evolutivo. En el que encontramos una sensación tánica positiva y de gran calidad, aunque hay que observar de cerca el nivel de estrés hídrico que presenta. Se considera cercana la fecha de vendimia.

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

Uva con marcado desequilibrio entre madurez tecnológica y la de los taninos. A pesar del potencial alcohólico que presenta, mantiene un ligero recuerdo vegetal.

31 Garnacha XI - Valle de Ocón Ausejo	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 retraso uniforme de la maduración. No manifiesta desequilibrio, con lo cual la evolución puede ser adecuada y se puede esperar sin riesgo en un principio. Se encuentra una lógica sensación, debido al estado evolutivo, de hierba tanto en pulpa como en hollejo. Presencia de pepitas verdes

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

Uvas en cuya cata se percibe, una sensación dulce en pulpa que predomina sobre la acidez. Buen potencial de calidad. Se observa también una cantidad considerable de pulpa pegada a la pepita, lo que sugiere que aun es posible esperar 2-3 semanas, para alcanzar su óptimo potencial.

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

En las uvas catadas, domina la sensación herbácea, tanto en pulpa como en hollejo, aquí mucho mas acusada. Las pepitas presentan coloración verde. Parcela en la que se puede hablar de distancia entre madureces.

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

Uva con hollejo duro, probablemente debido al estrés hídrico. Ha llegado a la cima de madurez tecnológica, y con posibilidades de obtener una buena madurez fenólica. Si se dan las condiciones climáticas adecuadas. Quizás poco marcada la acidez

40 Granacha 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

Uvas sin sazón. Pepitas pequeñas y verdes, con recuerdos a hierba y poca sensación de tanino Hollejo con baja carga polifenólica.

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

Uva con muy buen potencial de calidad, con una marcada sensación tánica agradable, con buena acidez y muy alta carga polifenólica. Pericelo coloreado y pepitas marrones, y grano extremadamente pequeño.

COMENTARIO GENERAL

Como viene sucediendo en los últimos años, en general se observa un desequilibrio bastante marcado entre la madurez tecnológica, que se alcanza con relativa facilidad y la fenólica, bastante más difícil de conseguir. Existe una maduración muy uniforme en los racimos, en la que apenas existen incrustados granos verdes entre los maduros. Maduración marcada de forma clara por la ausencia de precipitaciones.