

Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana12-9-16

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
	IV – Valpierre y pr	8	Tempranillo San Asensio	1985	457
	V - Bajo Najerilla	11	Tempranillo Cenicero	1998	434
	VI - Centro	16	Tempranillo Fuenmayor	2000	428
	X - Iregua-Leza	25	Tempranillo Murillo	1997	460
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
		31	Garnacha Ocón	1984	565
	XII – Tudelilla – El Villar	34	Garnacha Tudelilla	1997	450
	XIV - Alhama - Aldeanueva	39	Tempranillo Aldeanueva	1999	397
		40	Garnacha Aldeanueva	1992	397

Análisis físico-químicos

	Zona	Nº Muestra	Variiedad	Peso 100 granos	Grado Alcohólico Probable %Vol.	Acidez Total Tártrica (gr/l)	pH	Ácido Málico	Potasio (mg/l)	IPT	Antocianos	Intensidad Colorante	Acido Tartarico
RIOJA ALTA	I - Obarenes	1	Tempranillo Haro	225.48	11.60	6.10	3.65	3.14	2290	45.67	299	8.707	4.4
	III - Sonsierra	6	Tempranillo San Vicente	195.95	12.49	5.10	3.98	3.6	2610	44.50	450	12.227	3.8
	IV – Valpierre y pr	8	Tempranillo San Asensio	216.41	12.29	5.05	3.76	3.02	1830	33.48	237	5.913	3.4
	V - Bajo Najerilla	11	Tempranillo Cenicero	205.56	11.34	5.1	3.62	2.82	1410	31.02	151	4.188	3.2
	VI - Centro	16	Tempranillo Fuenmayor	215.25	12.22	5.3	3.88	3.38	2490	33.02	366	9.285	4
	X - Iregua-Leza	25	Tempranillo Murillo	162.18	11.07	5.8	3.58	1.66	1970	43.89	388	12.269	5.6
	X - Iregua-Leza	26	Garnacha MurilloR.L.	161.05	12.90	5.9	3.64	1.68	1910	35.95	115	5.375	7

	Zona	Nº Muestra	Variiedad	Peso 100 granos	Grado Alcohólico Probable %Vol.	Acidez Total Tártrica (gr/l)	pH	Ácido Málico	Potasio (mg/l)	IPT	Antocianos	Intensidad Colorante	Acido Tartarico
RIOJA BAJA	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo Aulsejo	202.84	12.49	5.5	3.77	2.36	2150	39.03	373	4.8	4.8
		29	Garnacha Alcanadre	167.93	14.50	5.3	3.73	1.32	2120	47.09	161	6.4	6.4
		31	Garnacha Ocón	170.47	13.04	6.6	3.49	1.56	2040	43.02	186	7.43	6.8
	XII – Tudelilla – El Villar	34	Garnacha Tudelilla	219.65	12.56	6.6	3.53	2.32	2580	38.42	103	4.802	6.4
	XIV - Alhama - Aldeanueva	39	Tempranillo Aldeanueva	159.78	12.90	4.2	3.89	1.72	2340	39.96	502	11.381	4.4
		40	Garnacha Aldeanueva	173.63	13.59	5.2	3.64	0.80	2270	36.24	147	5.544	7.2

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

1 Tempranillo I - Obarenes 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 tersas y heterogéneas. Pulpa con aromas neutros y hollejos con sensación herbácea. Pepita marrón y estrías verdes.

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 heterogéneas. Hollejo duro. Pulpa angosta con poco jugo. Percepción herbácea tanto en pulpa como en hollejo.

8 Tempranillo IV – Valpierre 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

Marcada acidez en pulpa. Hollejos con notas herbáceas.

11 Tempranillo V – Bajo Najerilla Cenicero 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 grandes y tersas con aroma neutro. Pepitas marrones con estrías verdes.

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 con buen tamaño. Pulpa sensación dulce y aromas afrutados. Hollejo con buen nivel de tanino. Muy equilibrada.

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

Bayas grandes. Pulpa muy afrutada. Pepitas trazas verdes. Sin tanino.

28 Tempranillo 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

Bayas de tamaño medio, pulpa muy dulce y aromática. Hollejo de abundante tanino no astringente. Muy buenas perspectivas de calidad.

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

Bayas tamaño medio, muy dulces, afrutadas, muy agradables. Poco tanino y pepitas con estrías aun verdes.

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 grandes. Pulpa afrutada muy agradable. Hollejo de poco tanino. Pepitas con estrías verdes.

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 de buen tamaño. Pulpa dulce sin excesiva intensidad y afrutada. Hollejo con poco tanino.

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

Bayas pequeñas muy dulces y afrutadas. Notas de estrés hídrico. Tanino abundante. Vendimiarse ya.

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

Bayas pequeñas sin tener estrés hídrico, sensación dulce elevada y fruta muy agradable en pulpa. Pepitas marrones con estrías verdes. Esperar.

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

Bayas muy pequeñas con manifiesto estrés hídrico. Pulpa con confitura. Pedicelo muy coloreado. Muchísimo tanino. Pepitas maduras. Vendimiar.

COMENTARIO GENERAL

Retraso madurativo respecto a la campaña pasada aunque normal en Rioja.

En la zona de Aldeanueva, las parcelas de Tempranillo y Graciano con bayas pequeñas se encuentran en condiciones de vendimia.

En el resto de zonas, teniendo en cuenta la valoración de la cata, sería recomendable esperar. Muy esperanzadora por lo equilibrado de los dos tipos de madurez tecnológica y fenólica y los días que aun falta para las vendimias que serán en fechas normales/tradicionales para Rioja.