

Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana14-9-15

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	31	Garnacha Ocón	1984	565
	XII – Tudelilla – El Villar	33	Tempranillo Tudelilla	1997	450
		34	Garnacha Tudelilla	1997	450
	XIV - Alhama - Aldeanueva	39	Tempranillo Aldeanueva	1999	397
		40	Garnacha Aldeanueva	1992	397

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	210.5	14.01	5.90	3.64	3.48	2540	44	494	11.262	5.2
	III - Sonsierra	6	Tempranillo San Vicente	199.54	13.24	5.40	3.82	3.64	2810	44	618	13.82	5
	IV - Valpierre y pr	8	Tempranillo San Asensio	198.74	13.94	6.20	3.60	3.56	2460	32	491	10.719	5.4
	V - Bajo Najerilla	11	Tempranillo Cenicero	216.11	13.87	5.6	3.62	2.70	2130	34	444	10.188	5.6
	VI - Centro	16	Tempranillo Fuenmayor	187.68	13.94	5.1	3.79	2.94	2480	35	597	12.64	4.8
	X - Iregua-Leza	25	Tempranillo Murillo	217.41	12.90	5.2	3.62	2.40	1980	40	518	12.19	5.2
	X - Iregua-Leza	26	Garnacha MurilloR.L.	166.61	13.66	5.6	3.75	2.82	2640	37	330	7.47	8.2

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	31	Garnacha Ocón	188.34	13.11	6.2	3.34	1.44	1780	32	193	5.296	9.6
	XII - Tudelilla - El Villar	33	Tempranillo Tudelilla	210.2	14.96	5.4	3.86	3.16	2700	48	688	16.704	5.4
		34	Garnacha Tudelilla	196.47	13.59	6.0	3.37	1.38	1900	36	223	5.921	8.8
	XIV - Alhama - Aldeanueva	39	Tempranillo Aldeanueva	215.86	12.29	4.8	3.64	1.76	2130	39	436	10.199	6.6
		40	Garnacha Aldeanueva	187.04	12.76	5.3	3.44	0.68	1690	29	185	4.982	8.8

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 - 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

Pulpa con sensación dulce y ácida con restos de clorofila. Tanino verde. Si el estado sanitario lo permite se recomienda esperar.

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

En la misma situación que la semana pasada. Prácticamente sin evolución, solamente avance en la madurez tecnológica. Se recomienda esperar.

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

Buen grado de madurez tecnológica retraso en la madurez fenólica. Se encuentra clorofila en la pulpa y trazas verdes en la pepita. Se recomienda esperar.

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

Buena madurez tecnológica, evolución positiva equilibrada, aunque las pepitas aun con trazas verdes. Esperar

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

Situación similar a la semana pasada manteniendo el hollejo duro y tanino verde. Pulpa con restos aun de clorofila. Esperar.

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

Evolución positiva aunque en estado muy precoz. Muy ácida y herbácea.

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

Ligera evolución tecnológica, lejos del punto óptimo de madurez. Se encuentran aun sensaciones de acidez, clorofila, etc.

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 con sensación dulce, con acidez elevada en pulpa y astringente en hollejos. Muy atrasada aun.

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

Piel blanda. Pulpa con algo de aroma que recuerda a la confitura. Muy buena, se presume que en una semana estaría lista para vendimiar.

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

Uvas con buen potencial aunque todavía predomina la sensación de inmadurez, debido a su marcada sensación ácida. Esperar.

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

Marcada sensación dulce de la pulpa con confitura en alguna baya, sabrosa muy agradable y tanino suave. Muy buena. Uva excelente.

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 muy dulces, aunque pulpa con sensación acuosa, aroma del hollejo neutro, soso y con sensación de dilución.

COMENTARIO GENERAL

Semana con avances mínimos en la madurez de pulpa, hollejo y taninos, salvo el tempranillo de Aldeanueva.

En general se observa una falta de sazón en el aspecto gustativo de la baya y hollejo, con poca difusión de color en pulpa y con una sensación de acidez marcada.

En general desequilibrio entre el grado glucométrico alcanzado y la madurez interna de la baya, así como de los parámetros de color siendo estos últimos mas tardíos que los tecnológicos.

Si el tiempo no amenaza y el estado sanitario es bueno sería conveniente esperar un poco más para vendimiar