

Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana 24-09-14

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 San Vicente	1987	440
	V - Bajo Najerilla	11	Tempranillo Cenicero	1998	434
	VI - Centro	16	Tempranillo Fuenmayor	2000	428
		25	Tempranillo Murillo	1997	460
	X - Iregua-Leza	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
		30	Tempranillo Ocón	1984	565
		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

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 San Vicente	251,54	12,69	4,40	3,96	3,02	2570,00	38,25	478,78	11,13	5,97
	V - Bajo Najerilla	11	Tempranillo Cenicero	238,90	12,63	5,30	3,62	2,60	1860,00	26,70	274,35	6,59	
	VI - Centro	16	Tempranillo Fuenmayor	245,32	13,17	4,54	4,00	2,94	2500,00	31,11	431,21	9,10	
	X - Iregua-Leza	25	Tempranillo Murillo	243,08	12,29	5,05	3,82	2,44	2180,00	30,48	317,78	7,20	
X - Iregua-Leza	26	Garnacha MurilloR.L.	180,89	14,22	4,75	3,77	1,64	2300,00	36,41	289,87	7,53		

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 Ausejo	222,76	13,73	4,50	3,79	2,30	2060,00	34,85	366,94	8,76	
		29	Garnacha Alcanadre	204,49	11,81	4,90	3,51	1,28	1680,00	28,94	120,58	3,82	
		30	Tempranillo Ocón	310,20	13,04	5,65	3,76	3,64	2380,00	38,85	349,41	8,90	
		31	Garnacha Ocón	237,01	13,11	6,10	3,43	2,18	1740,00	33,75	241,35	6,91	
	XII - Tudelilla - El Villar	33	Tempranillo Tudelilla	278,28	13,38	5,60	3,81	3,28	2560,00	35,00	394,66	9,84	
		34	Garnacha Tudelilla	252,71	13,31	6,00	3,43	2,08	1770,00	36,74	190,09	5,48	
XIV - Alhama - Aldeanueva	40	Garnacha Aldeanueva	194,47	12,42	5,00	3,49	0,92	1560,00	22,18	118,53	2,98		

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

Bayas de gran tamaño, con poca flexibilidad, duras, con clorofila en la pulpa. Hollejo grueso de final herbáceo y tanino verde. Sin avance en la maduración.

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

Alguna baya blanda junto a la mayoría de ella duras, debido probablemente al inicio de botrytis. Pulpa ácida, hollejo duro y pepitas verdes. Sin avance en la maduración.

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

Bayas grandes. Algún grano con síntoma de botrytis. Pulpa agradable con recuerdo a fruta verde. Poca acidez. Pepita verde, hollejo astringente, con poco tanino.

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

Pincel sin colorear. Pepita verde. Pulpa verde. Hollejo duro. En estado inicial de maduración

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

Baya de tamaño normal, dura con pincel verde. Pulpa con sensación clorofilada, hollejos gruesos con tanino verde, al igual que la pepita.

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

Bayas flexibles. Pepita con alguna traza verde aun. Pincel con ligera coloración. Pulpa con sabor dulce. Hollejo grueso pero con recuerdo a fruta. Presencia de tanino de buena 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

Baya grande con pincel muy adherido a la pulpa. Pepitas verdes. Pulpa con recuerdo a fruta ácida. En el hollejo sensación de clorofila y verde.

30 Tempranillo 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

Pulpa con poco zumo. Hollejo duro, de sensación aromática agradable, aunque ácida aun, y con taninos agresivos.

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 duras, grandes, pincel verde con pulpa clorofilada y tanino muy agresivo.

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

Bayas tamaño globo, duro. Pulpa verde. Hollejos con recuerdo clorofilado. Pepitas verdes. Esperar evolución.

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 duras de gran tamaño. Pincel sin colorear. Sensación de azúcar y acidez. Hollejos de sensación herbácea y pepita verde. Esperar evolución.

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 de tamaño pequeño. Pepita verde. Pulpa con sensación de azúcar y acidez, con recuerdo a fruta ácida todavía. Hollejo más fino, aunque con recuerdos herbáceos.

COMENTARIO GENERAL

La cantidad de agua caída la última semana, ha contribuido a aumentar el peso que ya en sí era elevado de todas las bayas.

Se perciben preocupantes focos de botrytis, en algunas bayas. En general ha habido una detención de la maduración. Se sigue encontrando hollejos muy duros. Esperemos que la climatología acompañe en esta semana que se presenta crucial.