

## Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana 06-09-11

La cata se lleva a cabo en aquellas parcelas en las que la graduación alcohólica es 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

RIOJA BAJA	Zona	Nº Muestra	Variedad	Año	Cota (m)
	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 Tártrica (gr/l)	pH	Ácido Málico	Potasio (mg/l)	IPT	Antocianos	Intensidad Colorante
	III - Sonsierra	6	Tempranillo	204,27	12,49	5,10	3,74	3,64	2730	45,0	609,0	15,84

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	
	X - Iregua-Leza	25	Tempranillo	154,48	12,08	4,40	3,63	1,86	2310	34,3	552,8	13,89	
26			Garnacha	135,76	13,24	4,40	3,63	1,86	2310	34,3	552,8	7,38	
XI - Valle de Ocón		28	Tempranillo	131,95	12,69	4,40	3,78	1,72	2550	42,2	608,8	14,723	
		29	Garnacha	150,12	17,19	6,00	3,27	0,62	1910	52,6	301,1	9,849	
		31	Garnacha	186,9	13,80	6,10	3,47	1,88	2330	44,9	375,4	10,21	
XII - Tudelilla - El Villar		33	Tempranillo	185,25	13,24	5,10	3,66	2,36	2620	38,0	455,4	11,328	
		34	Garnacha	191,57	14,56	6,20	3,36	1,04	2020	43,5	265,2	7,61	
XIV - Alhama - Aldeanueva		39	Tempranillo	vendimiada									
		40	Garnacha	181,16	13,52	5,30	3,46	0,86	2060	31,8	227,4	5,357	
	41	Graciano	138,18	13,87	6,00	3,39	1,02	1840	32,1	547,9	16,465		

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

Se sigue observando un ligero retraso en la madurez fenólica, con presencia de pepitas con trazas verdes. Se manifiestan taninos ligeramente astringentes. En la pulpa se aprecian aromas afrutados. Parcela en 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 buen nivel madurativo. Se encuentran hollejos blandos, con pinceles ligeramente coloreados y pepitas con tonos marrones, aunque conservan trazas verdes. En la pulpa se encuentra fruta, aunque transmite falta de sazón, debida sobretodo a la sensación de baja acidez.

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 con respecto a la semana anterior en la madurez tecnológica, y estancamiento en cuanto a la madurez fenólica, ya que se siguen apreciando hollejos duros y gruesos, probablemente debido al estrés hídrico de las pasadas semanas, unido al frío nocturno. En las pepitas se encuentran, marcados tonos verdes. Tanino agresivo todavía.

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

En boca sensación de más estructura y tanino más suave que la semana pasada. Pepitas marrones con estrías verdes. Hollejo con fruta y buen tanino. Pincel coloreado y matices verdes.

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

Continúa el marcado desequilibrio entre la madurez tecnológica y fenólica. Presenta la baya un hollejo grueso, pincel tintado y sensación ácida con poco tanino. Parcela muy peculiar, en cuanto al escaso número de pulgares productivos que presenta. Esta observación podría ser la razón de la diferencia tan marcada entre los distintos tipos de madurez, que se incrementa semana a semana.

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 que continua con retraso en la madurez fenólica y con un ligero avance en la tecnológica. Mantiene notas verdes aun en la pulpa, con una marcada sensación ácida. El hollejo es duro y las pepitas verdes. Evoluciona lentamente.

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

Se encuentran en algunas bayas notas de confitura en la pulpa. Evolución muy completa y positiva respecto a la semana pasada. La evolución fenólica también es buena, con taninos agradables y marcados, que confieren a esta parcela un muy buen potencial de calidad

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

Evolución positiva y uniforme en los dos tipos de madurez. Hollejo blando, pincel ligeramente coloreado. En este momento manifiesta una sensación escasa de tanino. Uvas a falta de sazón.

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 madurez tecnológica muy avanzada y madurez fenológica muy cercana al máximo nivel, donde presenta una sensación tánica poco marcada y de perfil suave. A pesar de la madurez tecnológica avanzada se aprecia una falta de 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

Parcela con evolución muy lenta, apenas apreciable respecto a la semana pasada. En pulpa presenta sensación dulce que contrasta con el tono verde de los hollejos y las pepitas.

41 Graciano XIV-Alhama Aldeanueva	1	2	3	4
	Madurez "tecnológica" azúcares/acidez			
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 gran peso de azúcar y acidez. Los hollejos en su mayoría son blandos, aunque aun se pueden encontrar algunos con mayor resistencia. Gran contenido en taninos, aunque no presentan la granulosidad y suavidad de años anteriores.

### COMENTARIO GENERAL

En esta semana se observa, una evolución lenta en la maduración en la mayoría de las parcelas debida en parte a las precipitaciones que tuvieron lugar durante el fin de semana. Si la meteorología acompaña en las siguientes semanas, y se asimila correctamente esta lluvia que en este momento puede tener efecto de dilución en alguna parcela, provocará una evolución muy positiva en la maduración.