

Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana 02-10-13

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	1987	440
	IV – Valpierre y pr	8	Tempranillo	1985	457
	V-Bajo Najerilla Cenicero	11	Tempranillo	1998	434

	Zona	Nº Muestra	Variedad	Año	Cota (m)
RIOJA BAJA	X - Iregua-Leza	26	Garnacha	1997	460
	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo	1997	400
		29	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	224.73	12.97	7.20	3.63	4.8	2760	44.7	597.7	16.4	5.67
	IV – Valpierre y pr	8	Tempranillo	242.55	13.31	8.30	3.52	5.16	2630	40.0	580.0	16.4	6.18
	V-Bajo Najerilla Cenicero	11	Tempranillo	233.98	12.63	6.80	3.55	3.96	2290	32.5	399.4	9.8	6.08

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	26	Garnacha	182.28	12.49	8.60	3.47	4.85	2380	33.0	211.6	5.7	8.1
	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo	203.7	14.28	6.50	3.48	3.43	1940	49.2	561.1	16.4	5.76
		29	Garnacha	188.57	13.11	7.70	3.39	2.88	2170	31.99	220.0	6.138	8.8
XII – Tudelilla – El Villar	33	Tempranillo	222.82	14.50	7.70	3.65	4.55	2910	44.5	623.4	16.9	6.75	
	34	Garnacha	201.55	12.83	8.30	3.37	3.41	1930	33.6	240.8	6.9	8.46	
XIV - Alhama - Aldeanueva	39	Tempranillo	192.61	13.04	6.00	3.57	2.70	2030	35.8	480.1	12.5	6.33	
	40	Garnacha	177.83	13.24	6.40	3.45	1.58	1840	27.2	237.2	6.0	8.22	
	41	Graciano	159.59	13.52	7.40	3.64	2.98	3080	48.9	788.1	21.7	9.45	

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 con sensación dulce en pulpa, pincel ligeramente coloreado y pepitas marrones. Presencia de tanino aun no maduro. Equilibrada y en progresión

8 Tempranillo IV - Valpierre y pr. 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

Bayas de gran tamaño. Sensación marcadamente ácida aunque positiva por recuerdo a fruta en la pulpa. Pepitas marrones con estrías verdes y de hollejo fino. Sin difusión de color en pulpa nivel de taninos bajos. 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

Bayas de gran tamaño con resistencia en la extracción del pedicelo. De hollejo fino y fácil extracción de color. Ligera difusión de color en la pulpa y de sensación marcadamente ácida. Pepitas mayoritariamente verdes con alguna estría marrón. Poco tanino. Esperar evolución en las próximas semanas.

26 Garnacha 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 de piel fina. Pincel sin colorear. Pulpa verde de marcada sensación ácida. Hollejo de sabor herbáceo con notas de fruta fresca. Muy retrasada. Esperar

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 medianas de piel fina y hollejo afrutado con pulpa de sensación marcadamente dulce con recuerdo a ciruela madura con poca difusión del color en pulpa. Buen nivel de taninos se pueden coger ya

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 con hollejo duro. Pincel ligeramente coloreado. Hollejo duro. Pepitas con restos de pulpa, esperar o utilizar como rosado

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 con evolución madurativa uniforme aunque retrasadas con buenas perspectivas. Con una marcada sensación ácida. Esperar.

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 con hollejo duro, con manifiesta sensación de acidez y verdor, que requiere una espera de varias semanas para llegar a niveles de madurez aceptable.

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 de piel fina y de buena fragilidad para extraer color con sensación dulce que predomina en la baya con sensación con recuerdos de compota en alguna baya pequeña difusión de color en pulpa y pepitas marrones. Muy buena calidad se encuentra en condiciones de ser recogida.

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 hollejo duro y pulpa de sabor dulce sin mucha sensación de ácido. Pepita con trazos verdes pulpa con buena intensidad de fruta ácida. Se recomienda coger en una semana

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

Bayas con hollejo blando con mucha sensación de frutos rojos y negros (ciruela, cereza y compota, con un fondo de ligero moho en alguna baya, probablemente debido a botritys. Pepitas marrones con alguna estría verde. Buena acidez y buen nivel de tanino esperar una semana.

COMENTARIO GENERAL

Semana con buena evolución en general en todas las parcelas. Mejor avance en la variedad Tempranillo y en las parcelas más al este (Aldeanueva, Alcanadre y Tutelilla). Muy cerca del punto óptimo en Aldeanueva de Ebro en la variedad tempranillo. Existen un retraso marcado en las zonas oeste del Alcanadre con una isla madurativa en la zona baja de San Vicente de la Sonsierra. Si el tiempo acompaña en esta próxima semana podemos ver en general una muy marcada progresión