

Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana 04-10-18

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.

Análisis físico-químicos

	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
RIOJA ALTA	I - Obarenes	1	Tempranillo Haro	302.12	12.56	5.10	3.86	4.10	2600	42.38	443.77	10.22
	III - Sonsierra	6	Tempranillo San Vicente	239.58	12.97	4.80	3.97	3.84	2790	51.32	584.80	14.23
	V - Bajo Najerilla	11	Tempranillo Cenicero	271.68	12.15	5.20	3.72	2.66	2110	28.44	276.94	6.42

	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
RIOJA ORIENTAL	X - Iregua-Leza	24	Mazuelo MurilloR.L.	260.82	13.59	6.70	3.36	2.54	1770	28.93	415.19	11.92
		25	Tempranillo MurilloR.L.	238.00	13.87	4.70	3.79	2.38	2380	45.98	477.64	12.02
		26	Garnacha MurilloR.L.	201.96	14.08	4.15	3.79	1.52	2060	32.70	259.24	6.57
	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo Aulsejo	218.48	15.11	4.60	3.79	2.00	2090	46.34	443.46	12.25
		29	Garnacha Alcanadre	190.91	14.22	4.20	3.58	1.08	1520	33.11	180.17	5.24
		30	Tempranillo Ocón	261.44	13.59	5.30	3.78	3.08	2520	47.41	399.30	9.63
		31	Garnacha Ocón	202.79	15.73	5.50	3.45	1.36	1830	45.29	393.47	11.92
		34	Garnacha Tudelilla-El Villar	228.42	13.04	5.9	3.40	1.98	1710	32.51	188.27	5.44
	XIV - Alhama - Aldeanueva	40	Garnacha Aldeanueva	178.54	13.52	4.60	3.51	0.40	1590	29.48	207.34	5.79

El procesamiento de la muestra para la totalidad de los análisis ha sido la trituration de 100 granos de uvas durante 20 segundos.

CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA COSECHA 2018

En la cosecha 2017 tuvo una fuerte incidencia la helada en Rioja central, alta y alavesa. Esto obligó, donde fue posible, a renovar parte de la madera vieja.

La pluviometría durante la cosecha 2018 ha sido muy abundante, con niveles inusuales en los últimos años. Estas condiciones han producido una brotación abundante y con mucha muestra de uva.

El hielo en parte de Rioja alta y alavesa redujo estas expectativas en la zona afecta. También la piedra en la zona central, alta y alavesa puntualmente ha contribuido a esta reducción. Se han dado episodios de oídium en puntos de Rioja oriental y mildiu en los meses de julio-agosto, sobre todo en las zonas de Rioja central, alta y alavesa, que han obligado a un esfuerzo importante tanto físico como económico para atajarlo, cosa que se ha conseguido a mediados de agosto probablemente por casusa meteorológicas.

Las viñas han permanecido en la mayoría de los casos sin labrar en los meses citados para evitar la propagación del hongo. En el mes de septiembre comienzan a aparecer pequeños focos de botrytis dentro de la Denominación.

En este momento se está a la espera de ver el final de la maduración y determinar el momento de vendimia, con las dudas climatológicas y la presión de la botrytis, que junto con la maduración van a determinar el momento de la vendimia.

FICHA DE CATA

Situación de la parcela: Terreno arenoso y llano. Parcela emparrada, con producción alta, bayas grandes con descarga de uvas. Racimos sueltos.

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 de afrutado dominante con hollejos de final herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes.

Situación de la parcela: Terreno aluvial, cascajo. Parcela en vaso, con producción media, con buen manejo de la vegetación, uvas sueltas. Racimos sueltos y aireados. Huellas de apedreamiento secas, así como algún grano de botrytis también seca.

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 grandes, con pulpa de afrutado dominante. Hollejos muy afrutados con síntoma de estrés hídrico y tanino poco astringente. Pepitas marrones con estrías verdes.

Situación de la parcela: Terreno arcillo ferroso, llano. Parcela emparrada, con goteo y con buen control de la vegetación. Producción moderada.

11 Tempranillo V – Bajo Najerilla Cenicero	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, con pincel coloreado. Pulpa de afrutado dominante. Hollejo afrutado con final herbáceo. Tanino poco astringente con pepitas marrones.

Situación de la parcela: Terreno arcillo ferroso llano. Parcela emparrada con buen control de vegetación, desnietada y deshojada, con ligera manifestación de piedra y mildiu. Producción media-alta.

24 Mazuelo 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

Pulpa con sensación azúcar media y acidez alta. Afrutada. Hollejos afrutados con final herbáceo y pepitas marrones.

Situación de la parcela: Terreno arcillo ferroso llano. Parcela emparrada con buen control de vegetación, desnietada y deshojada, con ligera manifestación de piedra ya seca y mildiu seco. Producción media-alta.

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 de gran tamaño con relación azúcar/acidez elevada, con pulpa afrutada. Hollejos consistentes con notas neutras y taninos de astringencia débil y pepitas marrones.

Situación de la parcela: Terreno arcillo ferroso llano. Parcela emparrada con mucha vegetación, desnietada, con ligera manifestación de piedra y mildiu. Producción media.

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

Pulpa de afrutado dominante y hollejos con final herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes

Situación de la parcela: Terreno arcillo ferroso arenoso con ligera pendiente. Parcela en vaso, de bayas sueltas de buen tamaño, con pequeños focos de botrytis seca y algún grano fresco. Producción media-baja.

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

Pulpa con notas de confitura. Hollejo afrutado sin final herbáceo. Tanino poco astringente y pepitas marrones sin estrías verdes. Vendimiar.

Situación de la parcela: Terreno arcillo calizo con ligero desnivel. Parcela en vaso, desnietada, con buen control de la vegetación. Focos de botrytis fresca en alguna cepa. Producción media-alta.

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

Pulpa con notas de confitura. Hollejo fino, fácil de masticar y con final herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes

Situación de la parcela: Terreno aluvial, llano. Parcela emparrada, con buen control de la vegetación. Bayas grandes y racimos sueltos. Producción ajustada.

30 Tempranillo XI - Valle de Ocón 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	

Comentario

Pulpa granulosa, de afrutado dominante. Hollejo afrutado con final herbáceo y tanino medianamente ácido. Pepitas marrones con estrías verdes.

Situación de la parcela: Terreno aluvial, ligera pendiente. Parcela en vaso con un alambre de formación, con buen control de la vegetación. Racimos en el suelo, descarga de uva importante. Racimos sueltos con bayas grandes. Producción ligeramente inferior a la autorizada.

31 Garnacha XI - Valle de Ocón 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 afrutado dominante. Hollejo afrutado con final herbáceo. Taninos poco astringentes y ácidos. Pepitas marrones.

Situación de la parcela: Terreno arcillo ferroso llano. Parcela en vaso, con presencia de oídium. Producción media.

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	

Comentario

Bayas grandes. Pulpa exquisita. Hollejos de afrutado intenso sin final herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes.

Situación de la parcela: Terreno arcillo ferroso llano. Parcela en vaso con un alambre de formación, con buen control de la vegetación. Racimos pequeños y granos sueltos al mostrar un ligero corrimiento. Ligera desecación de hojas basales. Producción ajustada.

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

Pulpa con afrutado dominante. Hollejos afrutados con final herbáceo y pepitas marrones sin estrías verdes

COMENTARIO GENERAL

Existe una marcada evolución favorable en la mayoría de las parcelas, habiéndose recogido ya la uva en algunas, respecto de la pasada. En la zona oriental hay algunas parcelas que están ya en condiciones óptimas de recolección.

En general mucho equilibrio en la marcha de la madurez dentro de los diferentes niveles de valoración. Sorprende la variedad garnacha en general en cuanto a su excelente afrutado, siendo ésta una de las principales peculiaridades respecto a años anteriores. Vendimia tranquila.

Notas técnicas de la campaña

Se han recibido consultas respecto a varias muestras de vino recién acabado, con acetato de etilo y alguna de ellas con acidez volátil elevada. En ambos casos no se había trabajado con levaduras comerciales ni se había aportado sulfuroso en la elaboración.

Tras estas consultas se hizo un barrido (40 muestras) a diferentes mostos de esta campaña representativos de la Comunidad Autónoma de La Rioja, obteniéndose acideces volátiles que eran inferiores a 0.1 g/l en todas ellas.