

**Estación Enológica de Haro
(Servicio de Investigación Vitivinícola)**

Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente



**MADURACIÓN
2016:**

**SITUACIÓN
ACTUAL**

REFLEXIONES

Presenta:

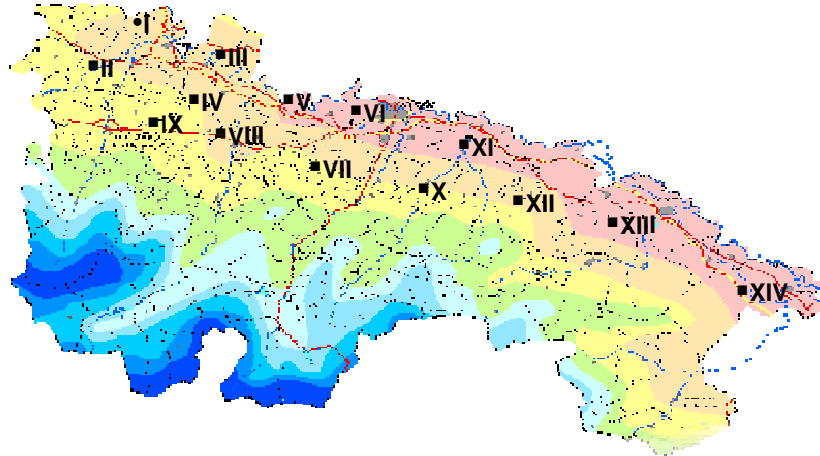
Pedro María Puras Maestu

(Realizan: Pedro Puras, Elena Meléndez, Montse Iñiguez)

Estación Enológica de Haro (Servicio de Investigación Vitivinícola)

Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente

Parcelas seleccionadas por el Consejo Regulador

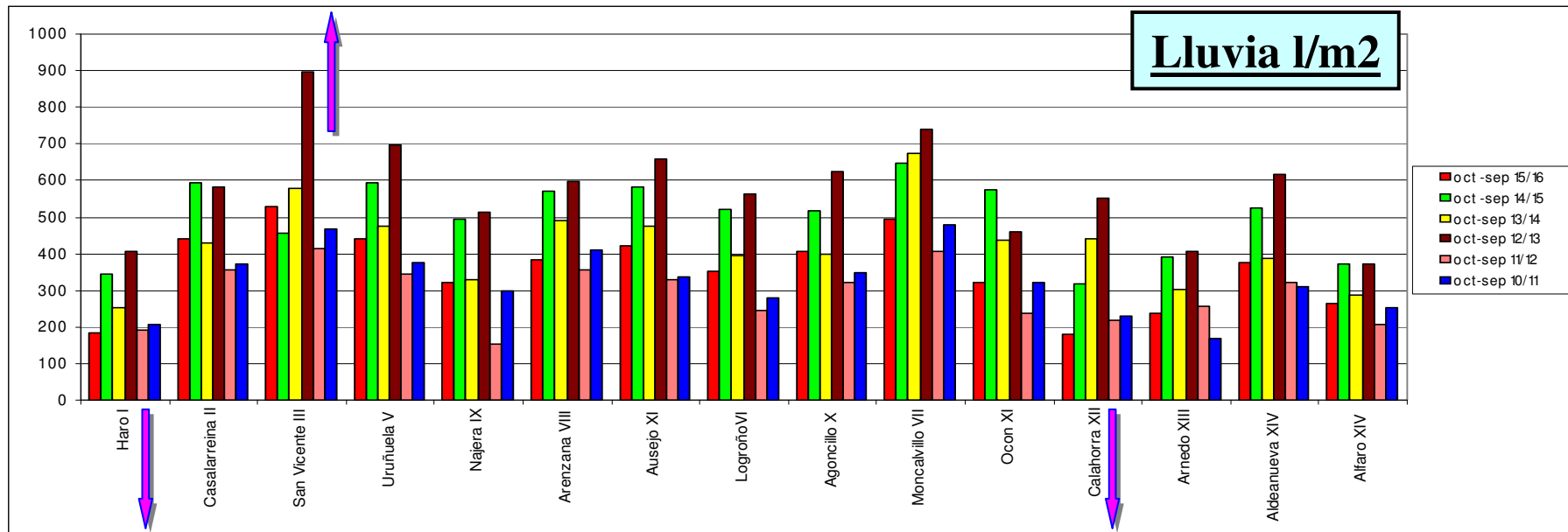


Campaña 2016 Semana 12-9-2016

ZONAS TÉRMINOS

- | | |
|--------------------------------|---|
| I OBARENES | VIII <i>Yald</i> |
| II <i>Tirón-Oja</i> | IX <i>Alto Najerilla</i> |
| III SONSIERRA | X IREGUA-LEZA |
| IV VALPIERRE | XI VALLE DE OCON |
| V BAJO NAJERILLA | XII TUDELILLA - EL VILLAR |
| VI CENTRO | XIII <i>Quel</i> |
| VII <i>Moncalvillo</i> | XIV ALHAMA - ALDEANUEVA |

(En rojo selección de zonas para la cata de uvas)



Estación Enológica de Haro

(Servicio de Investigación Vitivinícola)

Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente

CUADRO COMPARATIVO FERTILIDAD

Variedad	Subzona	Conducción	2013	2014	2015	2016	Dif. 15-16	2013	2014	2015	2016	Dif. 15-16	
			Fertilidad				%	Nº rac/cp.				%	
Tempranillo	R. Alavesa	Vaso	1.05	1.31	1.38	1.52	10.14	8.21	11.33	13.17	14.21	7.90	
			R. Alta	1.26	1.33	1.31	1.53	16.79	11.37	11.17	12.41	14.07	13.38
			R. Baja	1.24	1.41	1.50	1.56	4.00	10.00	10.08	13.16	12.33	-6.31
	R. Alavesa	Cordón	1.05	1.15	1.21	1.30	7.44	11.28	11.10	11.99	13.57	13.18	
			R. Alta	1.27	1.13	1.15	1.27	10.43	13.03	12.09	11.49	12.64	10.01
			R. Baja	1.40	1.29	1.29	1.45	12.40	16.64	14.65	14.94	15.50	3.75
R. Alta	Guyot	1.33	1.23	1.33	1.41	6.02	12.08	10.35	11.98	11.97	-0.08		
Variedad	Subzona	Conducción	2013	2014	2015	2016	Dif. 15-16	2013	2014	2015	2016	Dif. 15-16	
			Fertilidad				%	Nº rac/cp.				%	
Garnacha	R. Alta	Vaso	1.50	1.68	1.53	1.76	15.03	15.93	14.40	16.00	19.27	20.44	
		Cordón				1.53					14.6		
	R. Baja	Vaso	1.29	1.70	1.58	1.53	-3.16	13.29	14.83	15.07	15.65	3.85	
		Cordón	1.58	1.40	1.51	1.45	-3.97	16.04	16.03	15.78	14.42	-8.62	
Variedad	Subzona	Conducción	2013	2014	2015	2016	Dif. 15-16	2013	2014	2015	2016	Dif. 15-16	
			Fertilidad				%	Nº rac/cp.				%	
Graciano	R. Alta	Cordón				1.14					11.3		
	R. Baja	Cordón	1.41	1.28	1.23	1.20	-2.44	17.47	15.27	14.95	14.20	-5.02	
Variedad	Subzona	Conducción	2013	2014	2015	2016	Dif. 15-16	2013	2014	2015	2016	Dif. 15-16	
			Fertilidad				%	Nº rac/cp.				%	
Mazuelo	R. Alta	Vaso	1.86	1.86		1.72		18.90	18.90		18.95		
	R. Baja	Cordón	1.92	1.92	1.63	1.72	5.52	19.83	19.83	16.75	19.18	14.51	

Datos proporcionados por el Consejo Regulador

Estación Enológica de Haro
(Servicio de Investigación Vitivinícola)

Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente

CUADRO COMPARATIVO FERTILIDAD

Variedad	Subzona	Conducción	2013	2014	2015	2016	Dif. 15-16	2013	2014	2015	2016	Dif. 15-16
			Fertilidad				%	Nº rac/cp.				%
Viura	R.Alavesa	Vaso	0.96	0.96	0.67	1.01	50.75	10.67	8.83	5.00	8.95	79.00
	R. Alta		1.03	1.03	0.95	1.06	11.58	12.00	12.03	8.70	10.80	24.14
	R. Baja		1.05	1.05	0.91	1.13	24.18	9.90	8.60	8.90	8.00	-10.11
	R. Alta	Cordón	0.96	0.96	1.14	1.17	2.63	9.50	9.50	9.10	11.10	21.98
R. Baja					1.22					12.30		
Variedad	Subzona	Conducción	2013	2014	2015	2016	Dif. 15-16	2013	2014	2015	2016	Dif. 15-16
			Fertilidad				%	Nº rac/cp.				%
Tempranillo blanco	R. Alta	Cordón				1.45					23.85	
	R. Baja	Cordón				1.49					18.08	
Variedad	Subzona	Conducción	2013	2014	2015	2016	Dif. 15-16	2013	2014	2015	2016	Dif. 15-16
			Fertilidad				%	Nº rac/cp.				%
Verdejo	R. Alta	Cordón				1.34					21.45	
	R. Baja	Cordón				1.13					18.83	

Datos proporcionados por el Consejo Regulador

Estación Enológica de Haro
(Servicio de Investigación Vitivinícola)

Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente



Observación
Muestreo

Estación Enológica de Haro
(Servicio de Investigación Vitivinícola)

Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente



COMENTARIOS

CARACTERISTICAS DE LAS PARCELAS CONTROLADAS

- Evolución del viñedo de forma satisfactoria. Buen estado sanitario del conjunto de las zonas controladas en general (ausencia de botrytis y mildew, siendo lo más preocupante la persistencia de ataque de oidium en varias parcelas como ya se indicó el año anterior).
- Existe en general un estrés hídrico debido a la falta de precipitaciones, observándose pérdida de hojas basales en parcelas donde no ha habido aporte hídrico.
- Se observa corrimiento en alguna de las parcelas de garnacha, siendo el cuajado en el resto de las variedades y parcelas correcto.

Estación Enológica de Haro
(Servicio de Investigación Vitivinícola)

Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente



100 granos

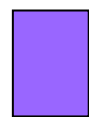


Picado: 20 segundos

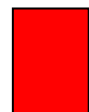


**Centrifugar 3min
10000rpm**

EVOLUCIÓN SEMANAL 2016

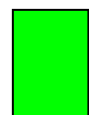


Semana 05-09-16



Semana 12-09-16

Comparación



Semana 09-09-15



Semana 11-09-12



Semana 10-09-14



Semana 13-09-11

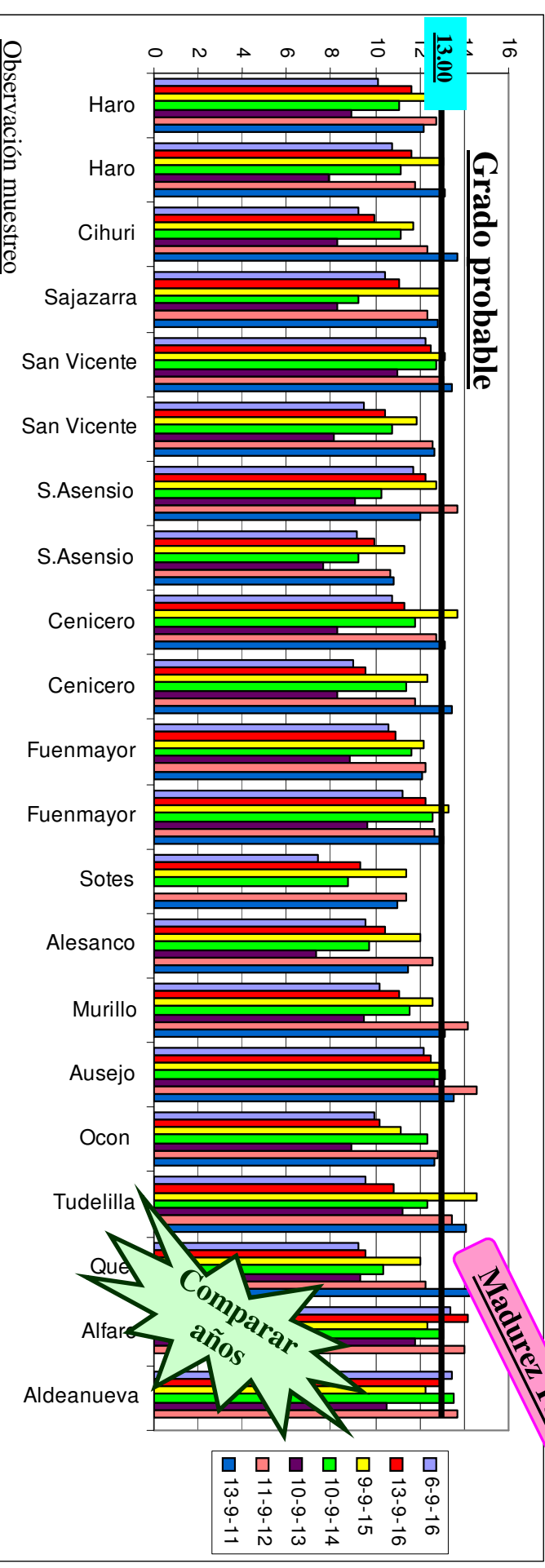
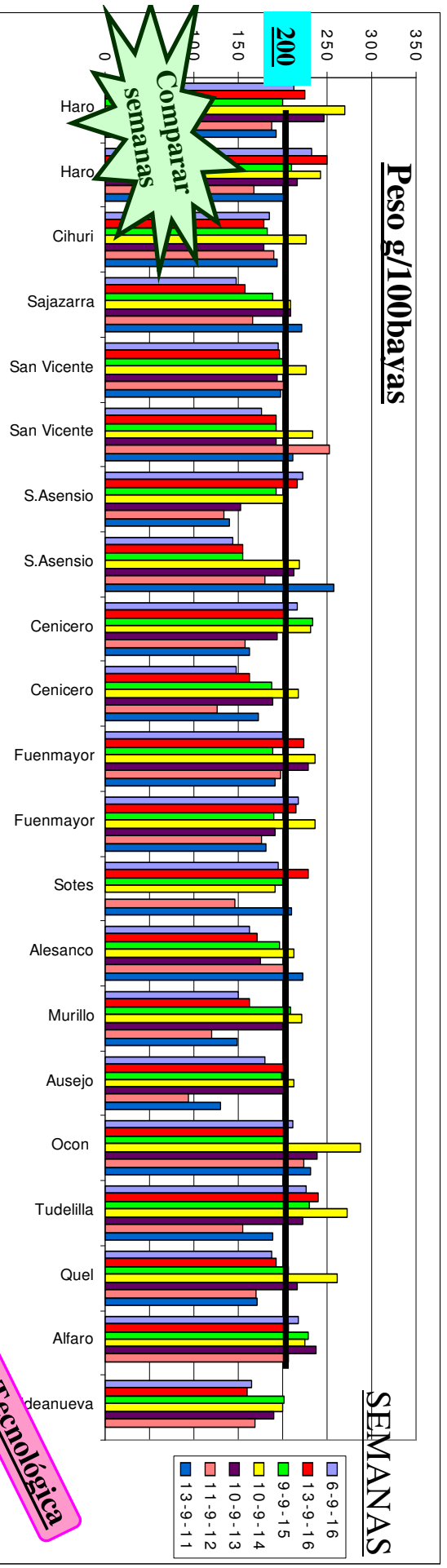


Semana 10-09-13

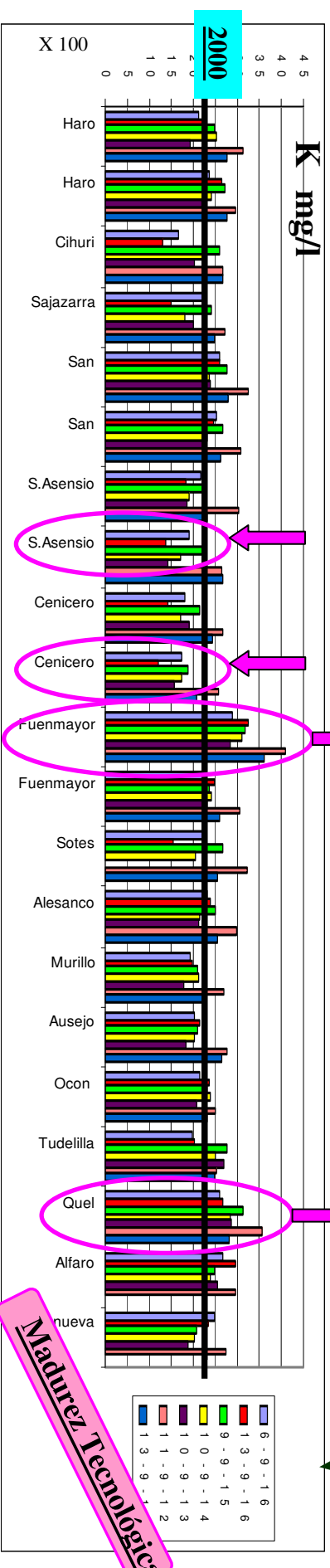
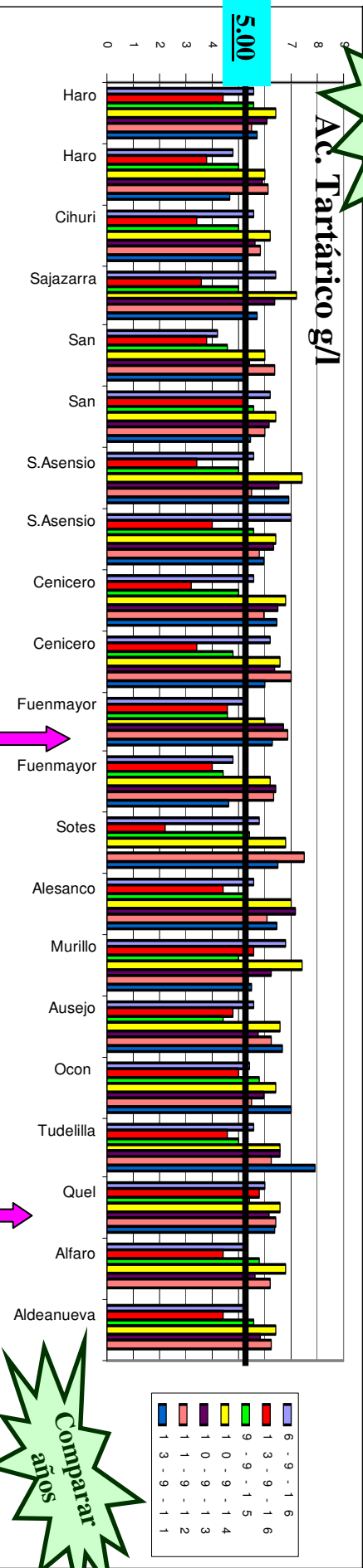
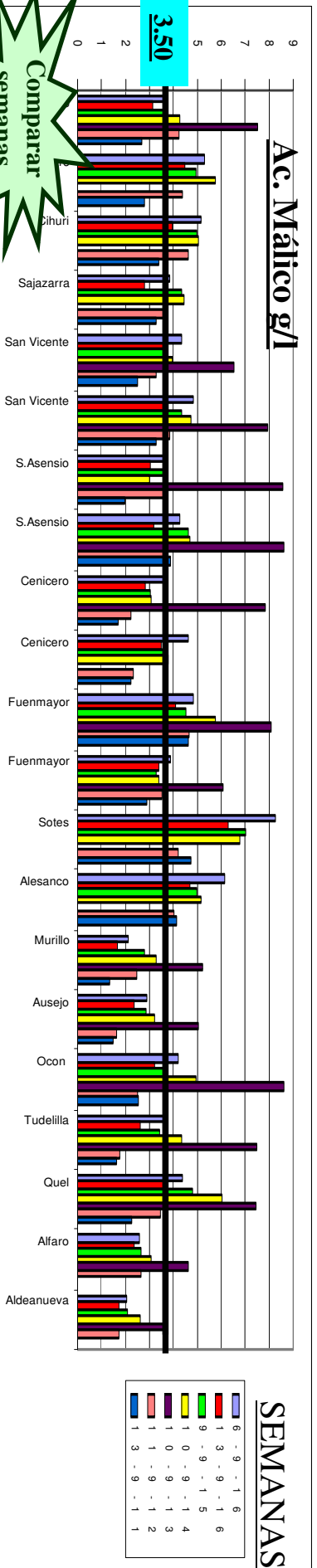
TEMPRANILLO

ZONA	Termino municipal	Nº muestra
I-Obarenes	Haro	1
I-Obarenes	Haro	3
II-Tiron -Oja	Cihuri	4
II-Tiron -Oja	Sajazarra	5
III-Sonsierra	San Vicente	6
III-Sonsierra	San Vicente	7
IV-Valpierre y Proximids.	S.Asensio	8
IV-Valpierre y Proximids.	S.Asensio	10
V-Bajo Najerilla	Cenicero	11
V-Bajo Najerilla	Cenicero	12
VI-Centro	Fuenmayor	15
VI-Centro	Fuenmayor	16
VII-Moncalvillo	Sotes	18
IX-Alto Najerilla	Alesanco	21
X-Iregua-Leza	Murillo	25
XI-Valle de Ocon	Ausejo	28
XI-Valle de Ocon	Ocon	30
XII-Tudelilla-EI Villar	Tudelilla	33
XIII-Cidacos	Quel	36
XIV-Alhama-Aldeanueva	Alfaro	38
XIV-Alhama-Aldeanueva	Aldeanueva	39

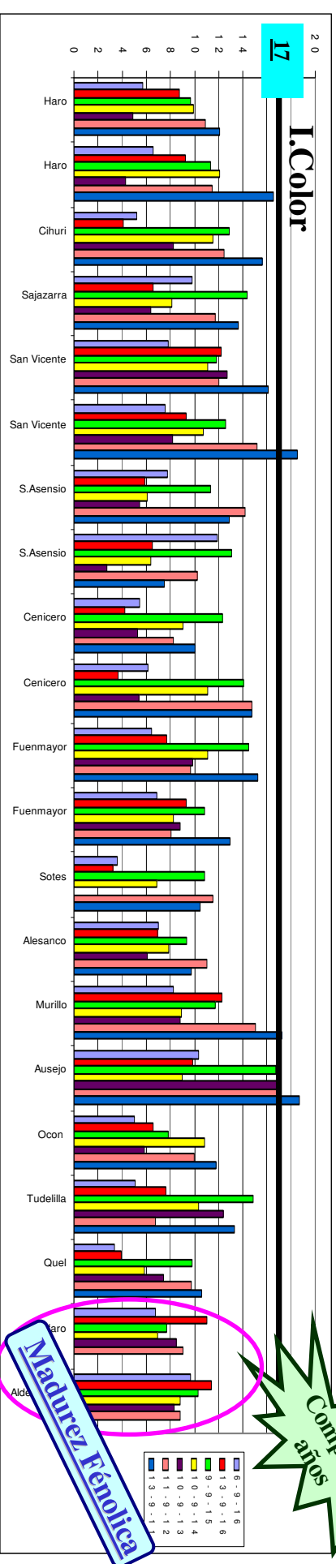
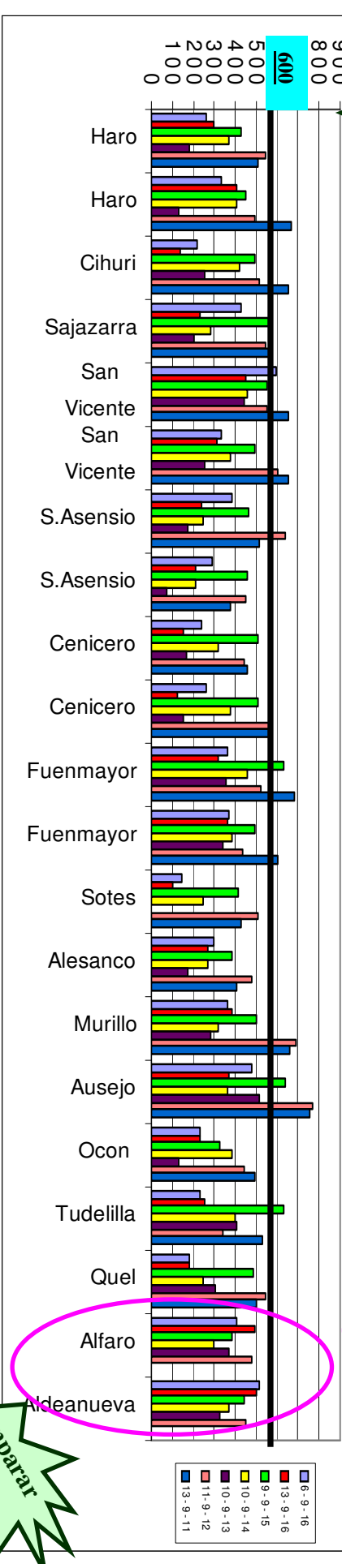
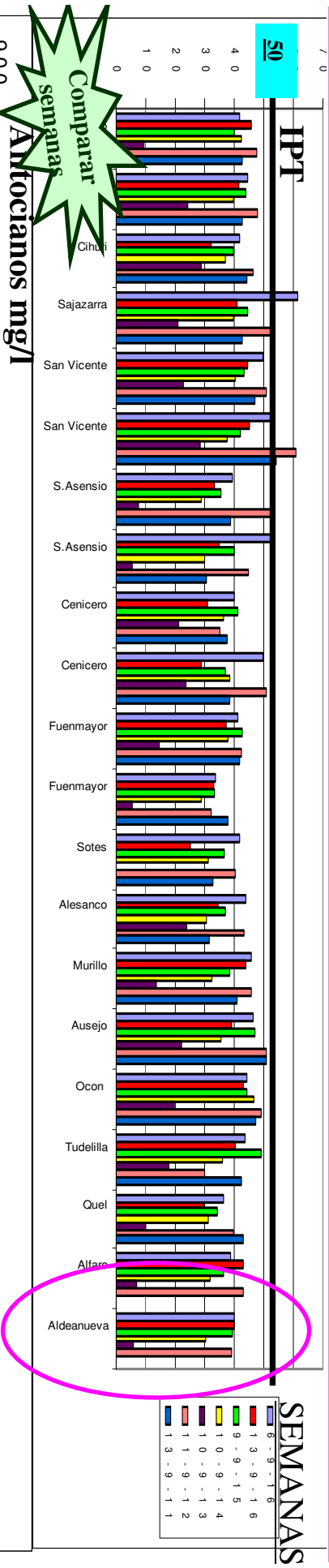
Estación Enológica de Haro
(Servicio de Investigación Vitivinícola)
Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente



Estación Enológica de Haro
 (Servicio de Investigación Vitivinícola)
 Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente



Estación Enológica de Haro
 (Servicio de Investigación Vitivinícola)
Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente



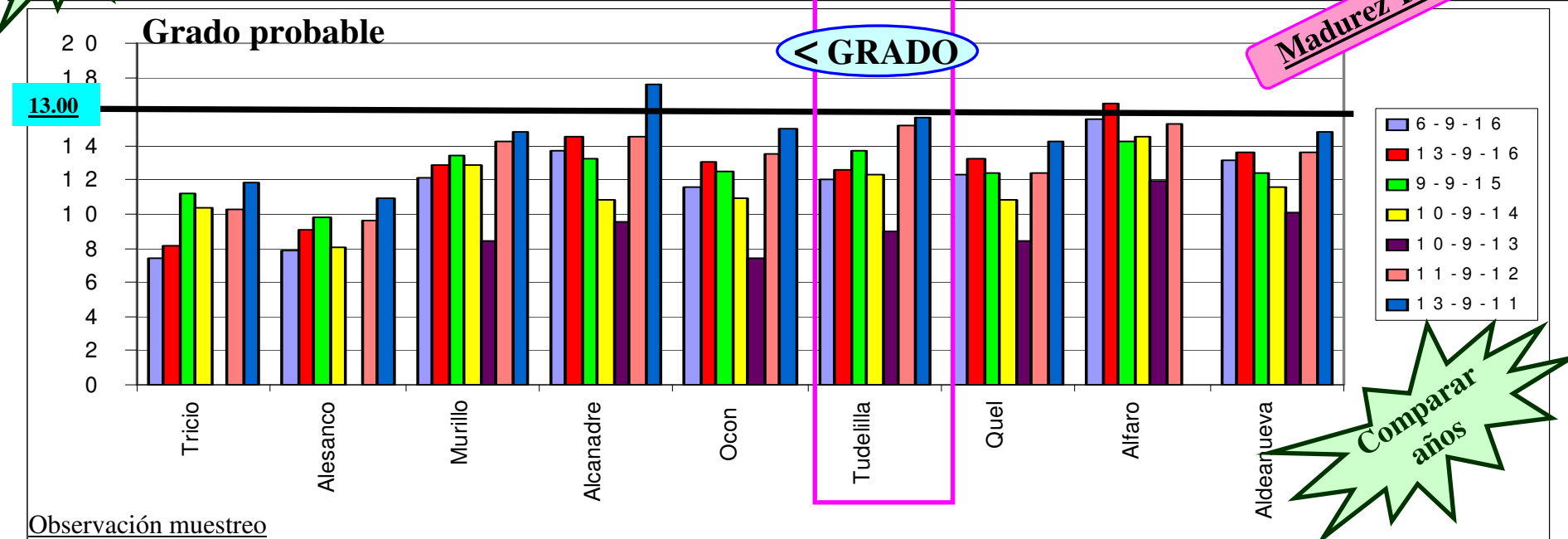
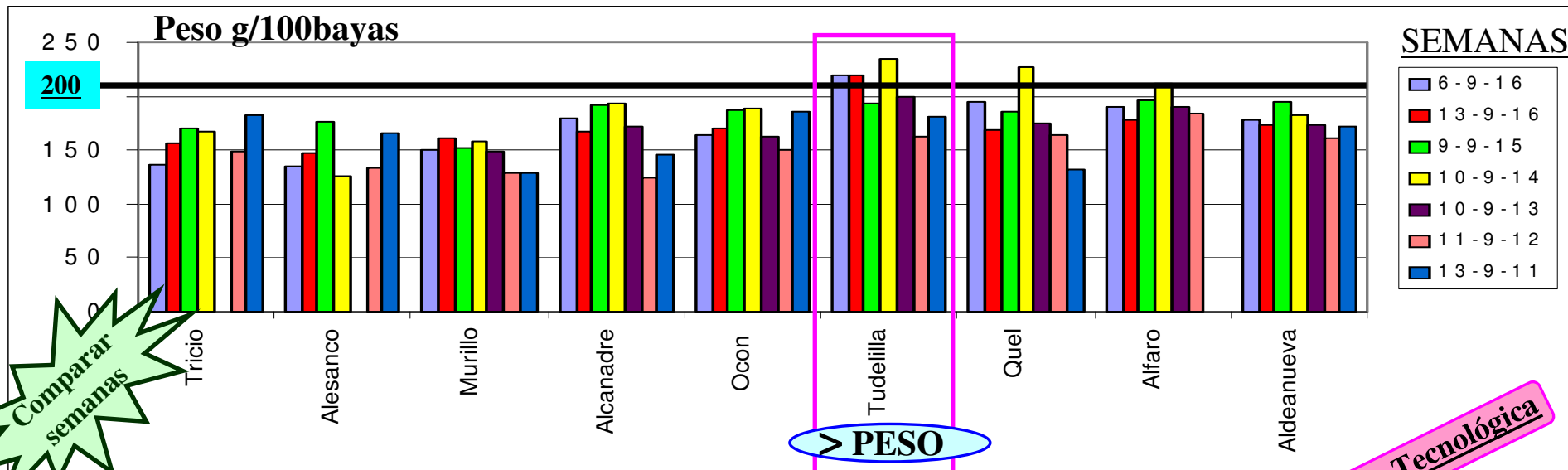


GARNACHA

ZONA	Termino municipal	Nº muestra
VIII-YALDE	Tricio	20
IX-Alto Najerilla	Alesanco	22
X-Iregua-Leza	Murillo	26
XI-Valle de Ocon	Alcanadre	29
XI-Valle de Ocon	Ocon	31
XII-Tudelilla-El Villar	Tudelilla	34
XIII-Cidacos	Quel	35
XIV-Alhama-Aldeanueva	Alfaro	37
XIV-Alhama-Aldeanueva	Aldeanueva	40

Estación Enológica de Haro (Servicio de Investigación Vitivinícola)

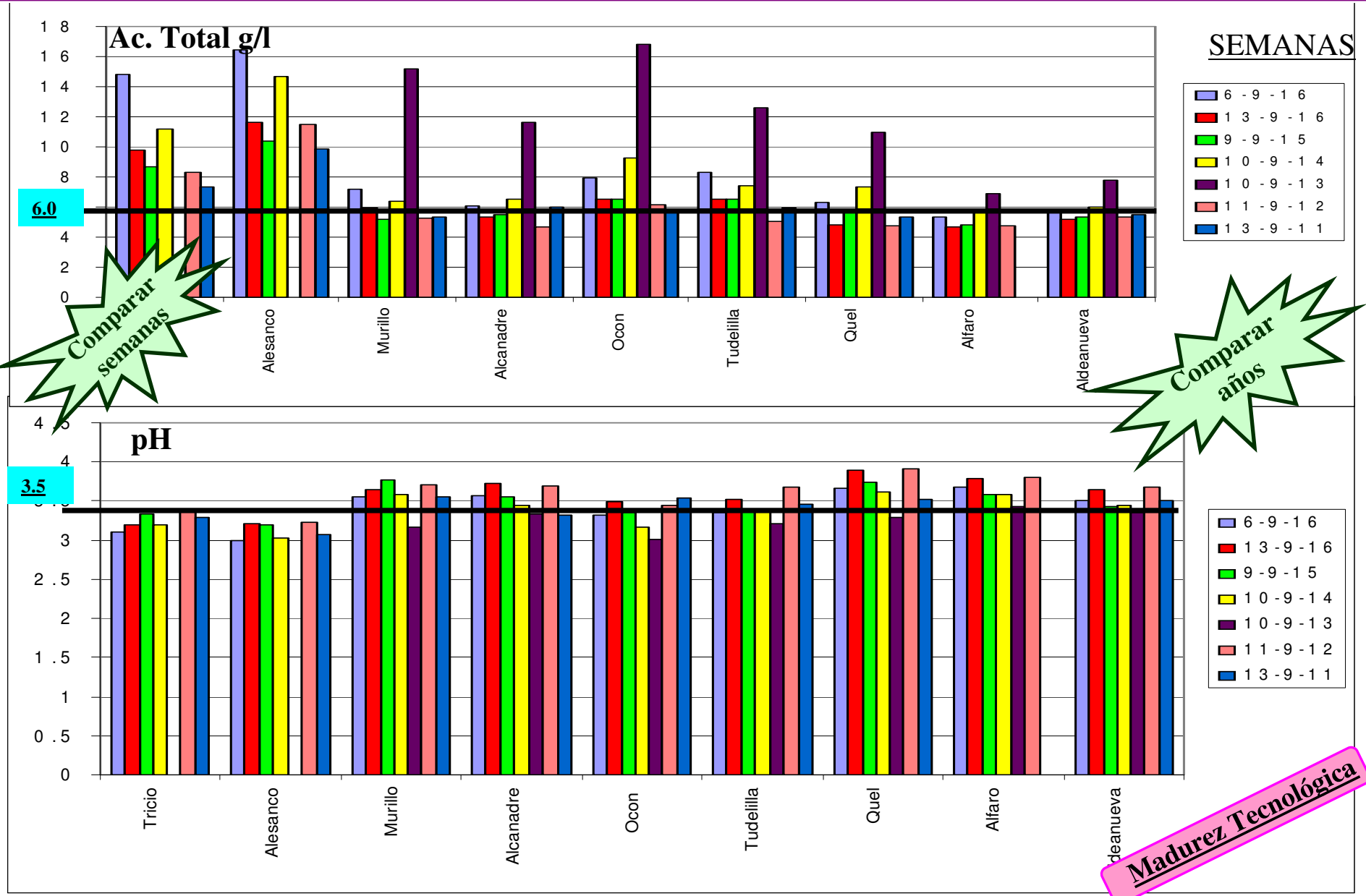
Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente



Observación muestreo

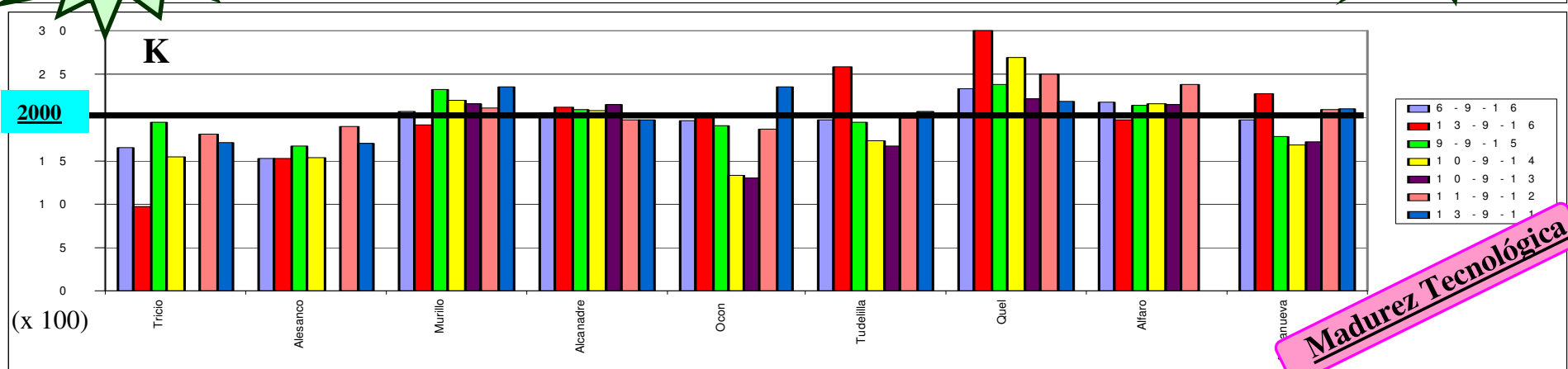
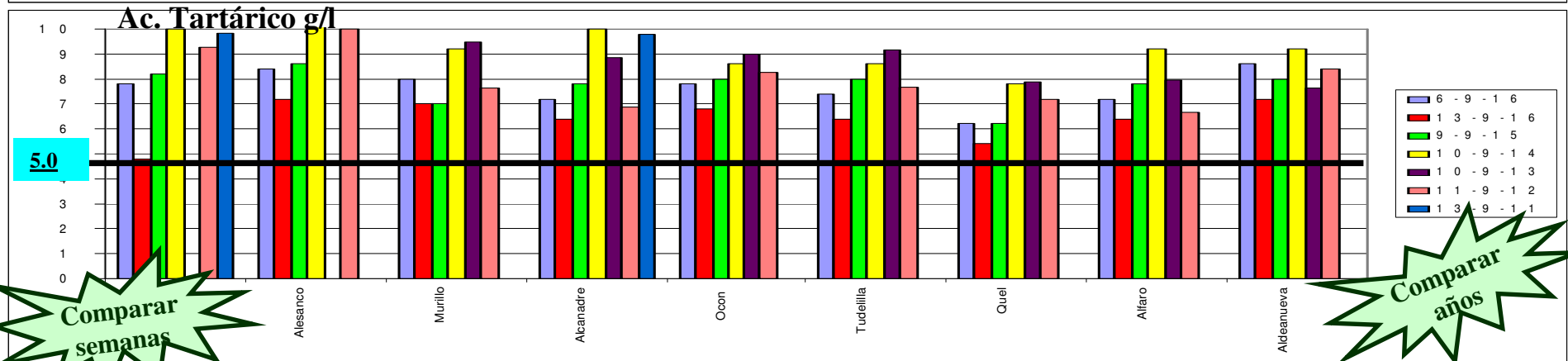
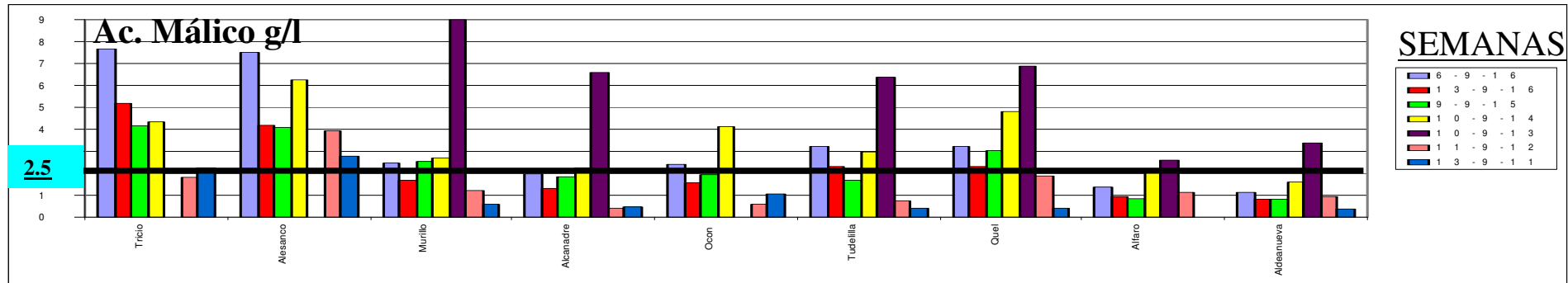
Estación Enológica de Haro (Servicio de Investigación Vitivinícola)

Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente



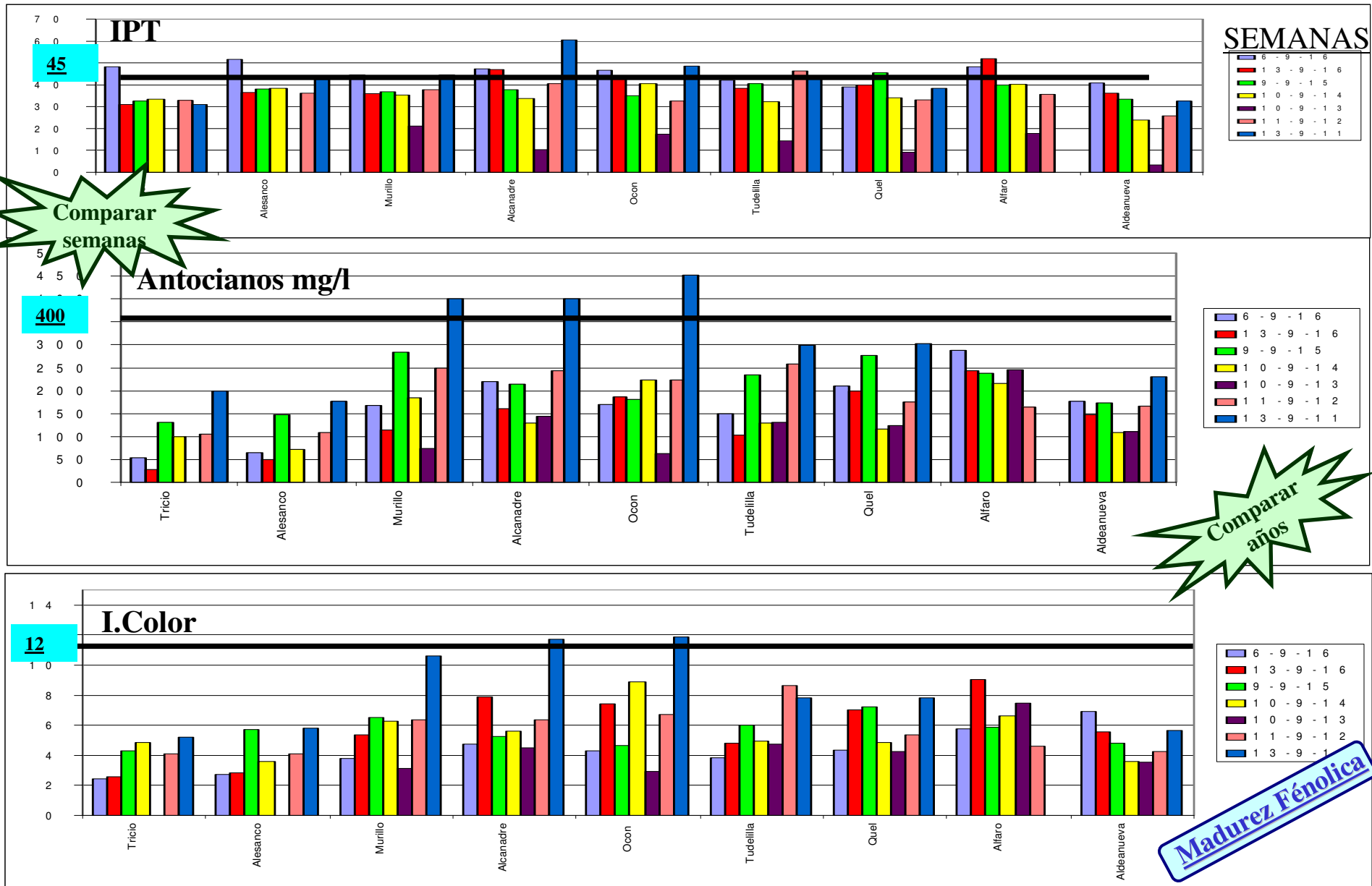
Estación Enológica de Haro (Servicio de Investigación Vitivinícola)

Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente



Estación Enológica de Haro (Servicio de Investigación Vitivinícola)

Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente



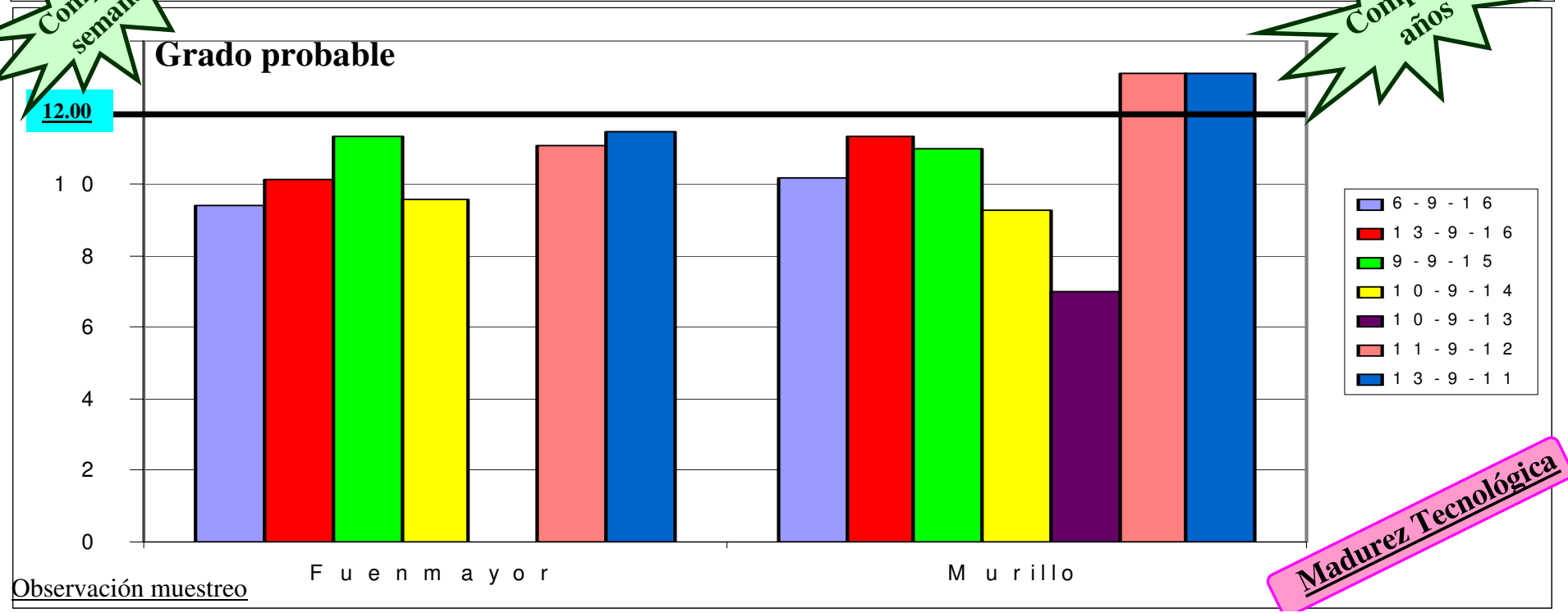
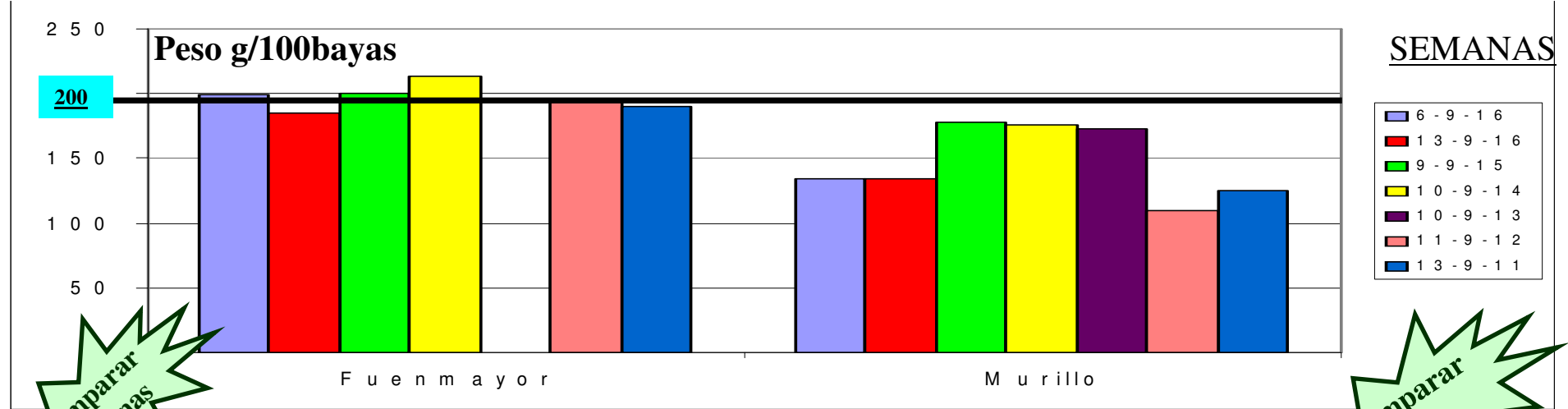


Mazuelo

ZONA	Termino municipal	Nº muestra
VI-Centro	Fuenmayor	14
X-Iregua-Leza	Murillo	24

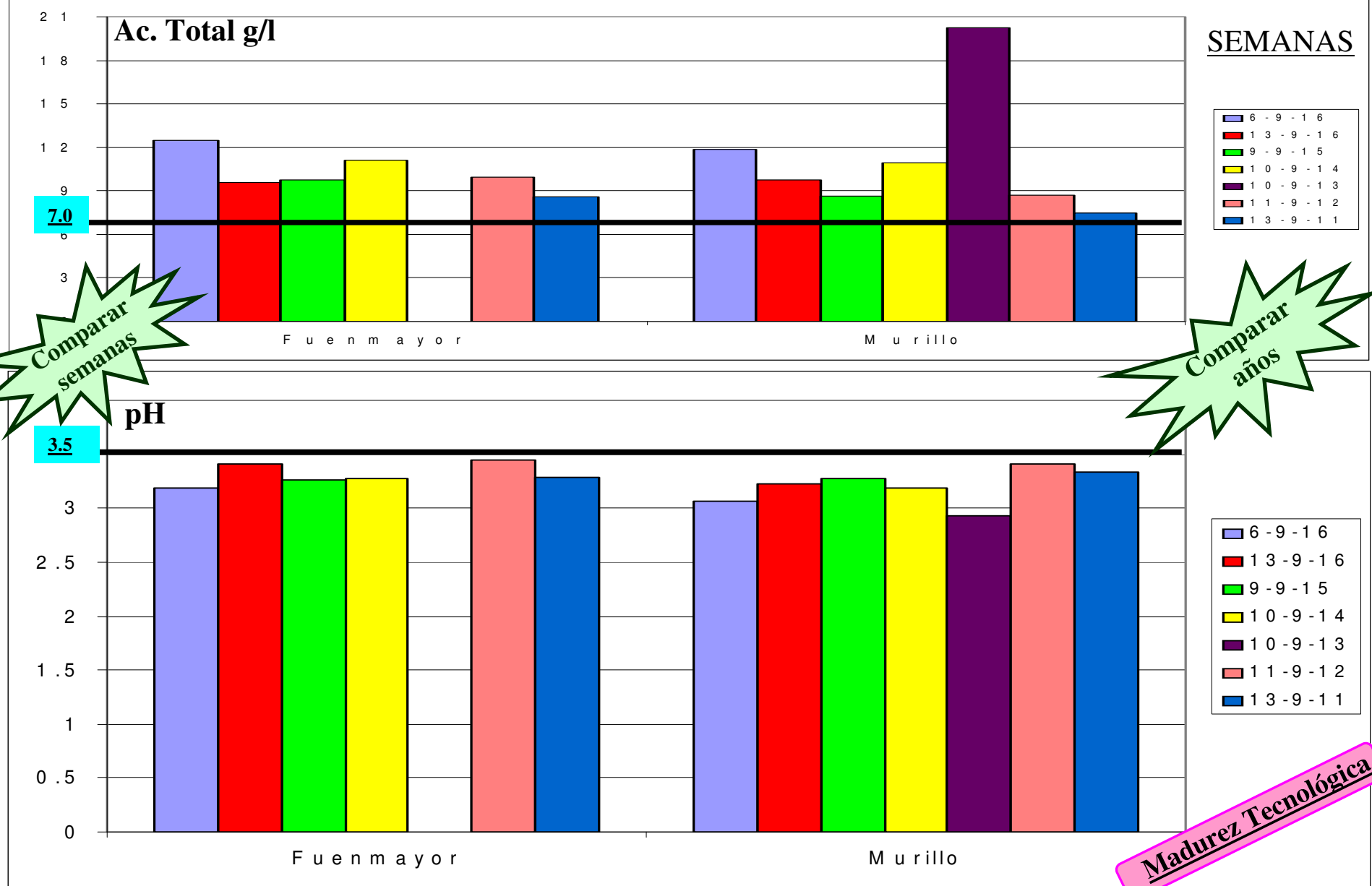
Estación Enológica de Haro (Servicio de Investigación Vitivinícola)

Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente



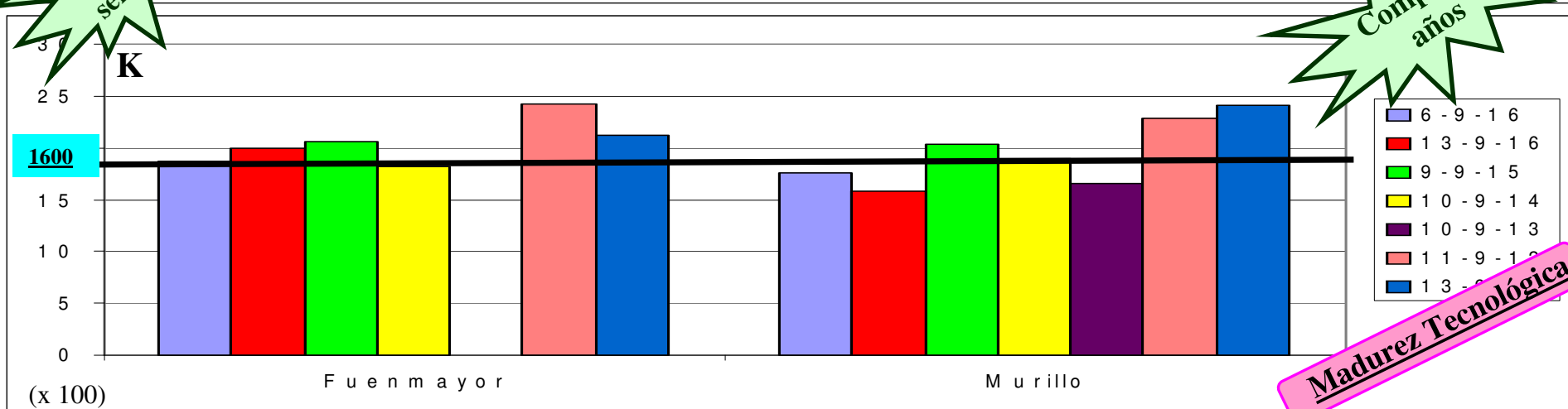
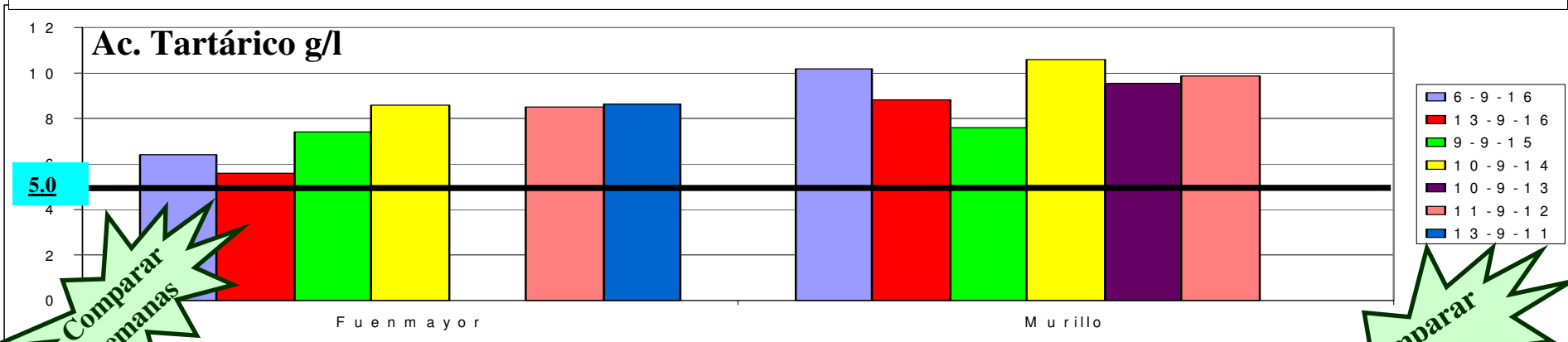
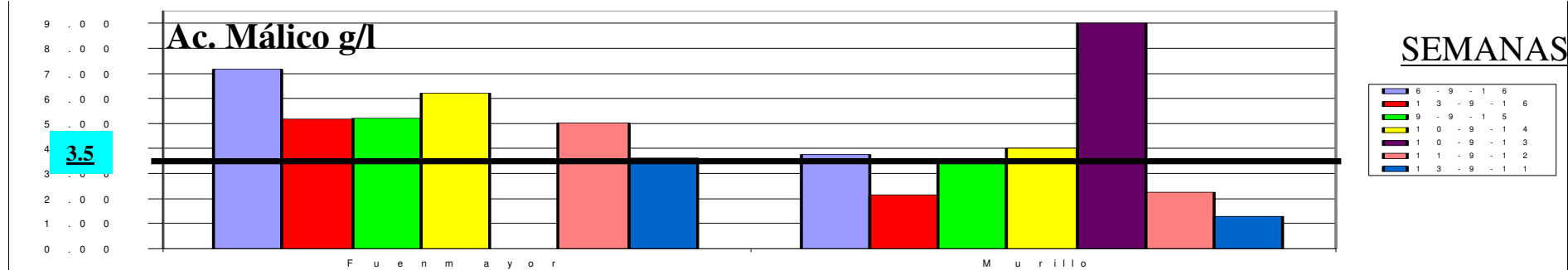
Estación Enológica de Haro (Servicio de Investigación Vitivinícola)

Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente



Estación Enológica de Haro (Servicio de Investigación Vitivinícola)

Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente



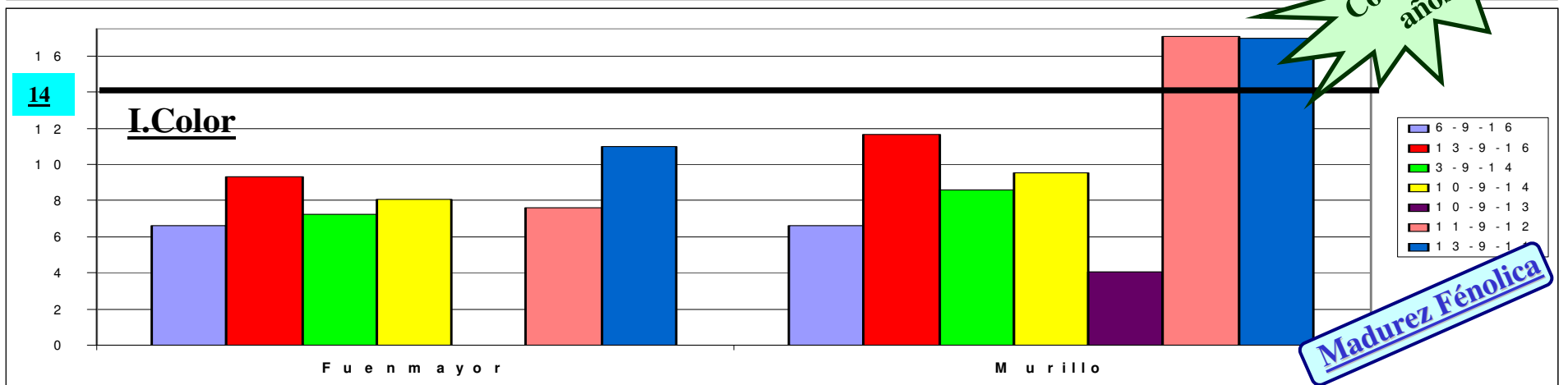
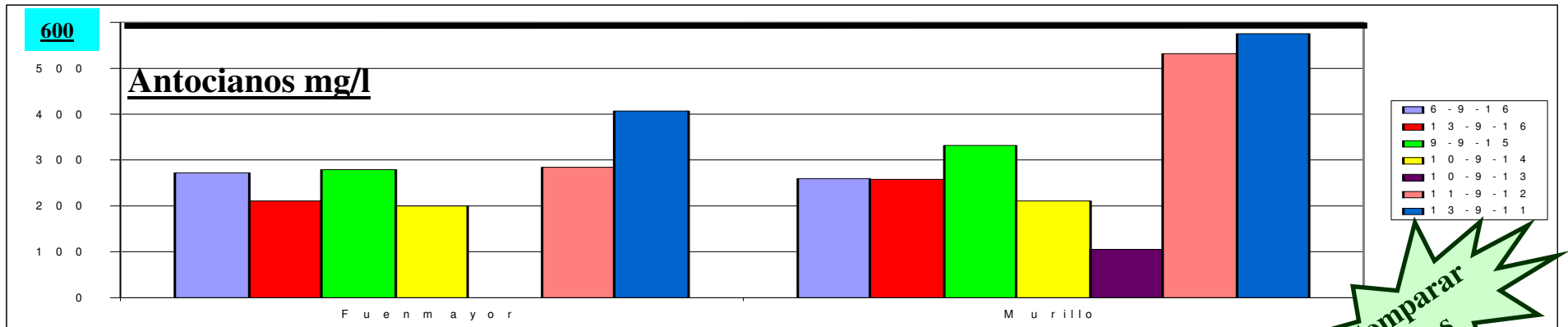
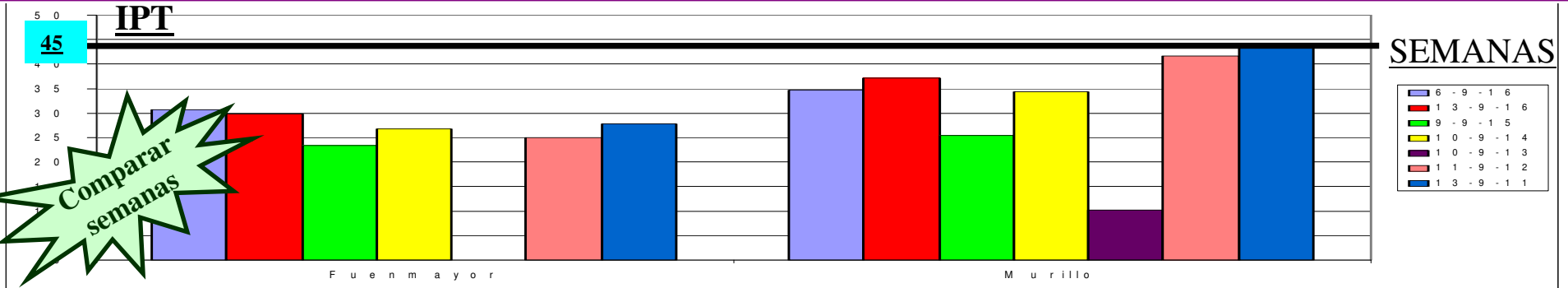
Comparar semanas

Comparar años

Madurez Tecnológica

Estación Enológica de Haro (Servicio de Investigación Vitivinícola)

Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente



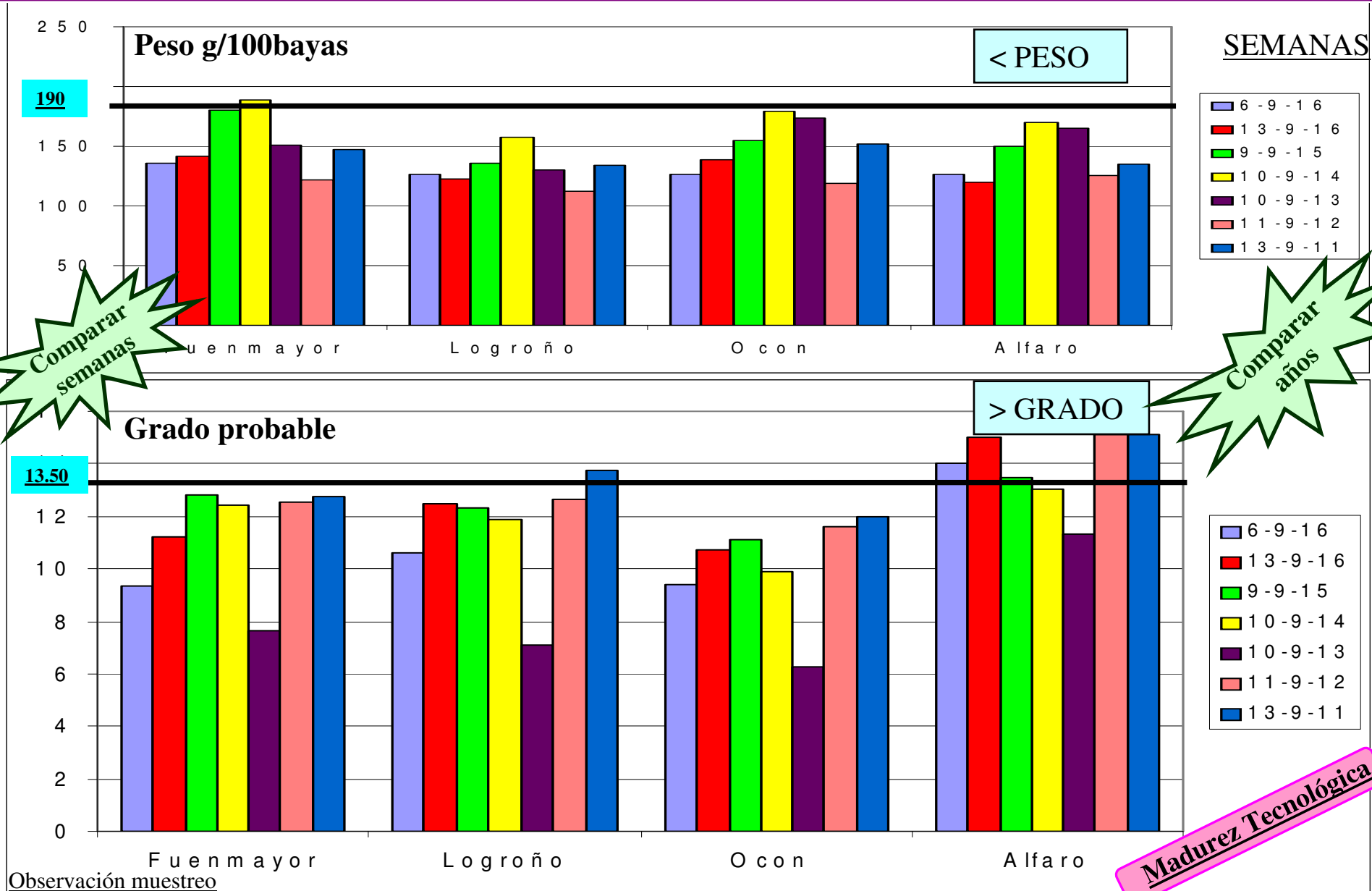


Graciano

ZONA	Termino municipal	Nº muestra
VI-Centro	Fuenmayor	17
X-Iregua-Leza	Logroño	27
XI-Valle de Ocon	Ocón	32
XIV-Alhama-Aldeanueva	Alfaro	41

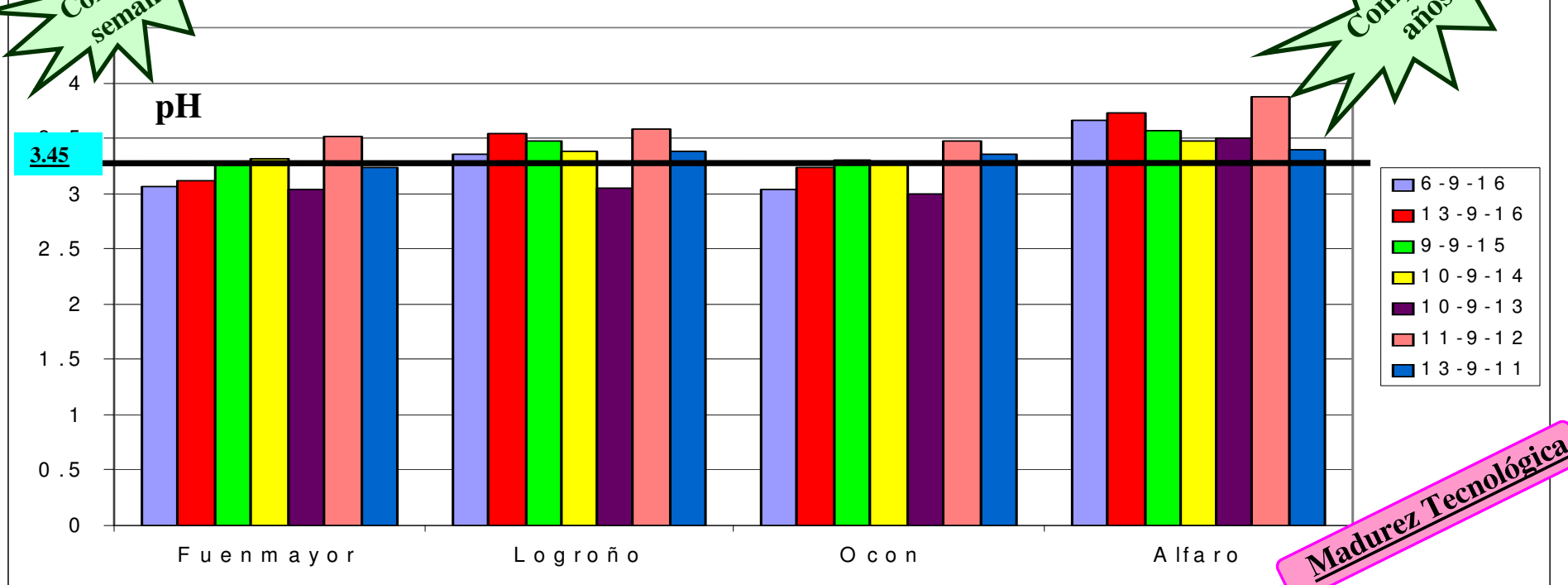
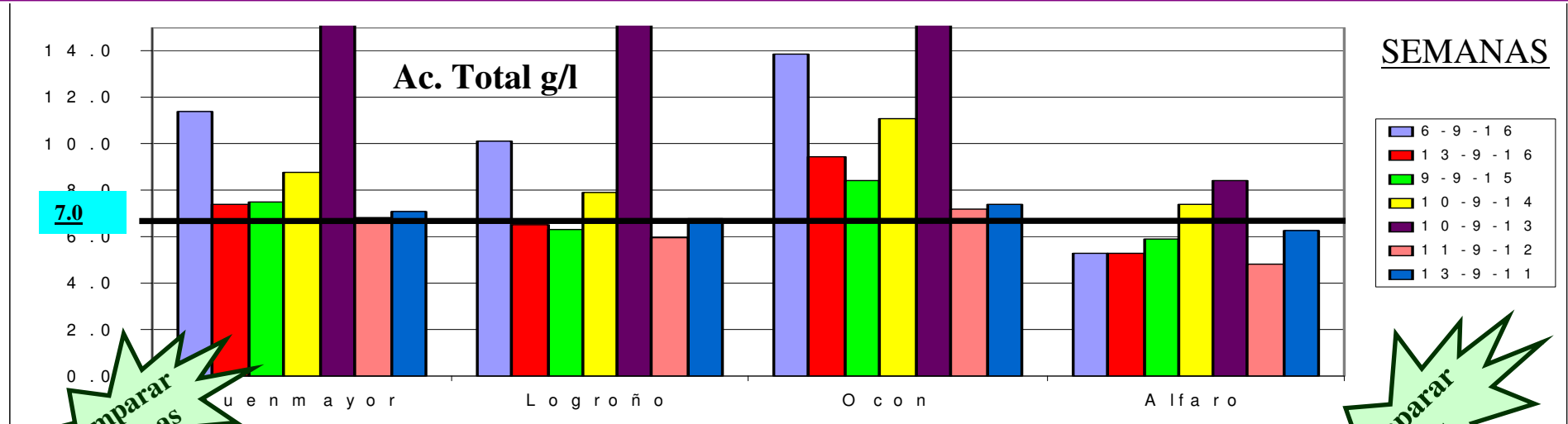
Estación Enológica de Haro (Servicio de Investigación Vitivinícola)

Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente



Estación Enológica de Haro (Servicio de Investigación Vitivinícola)

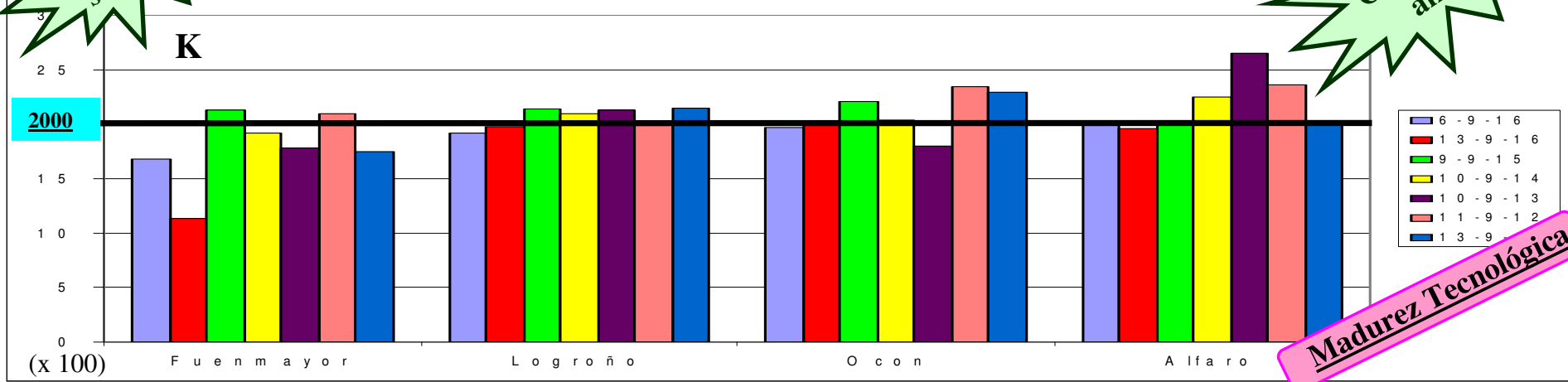
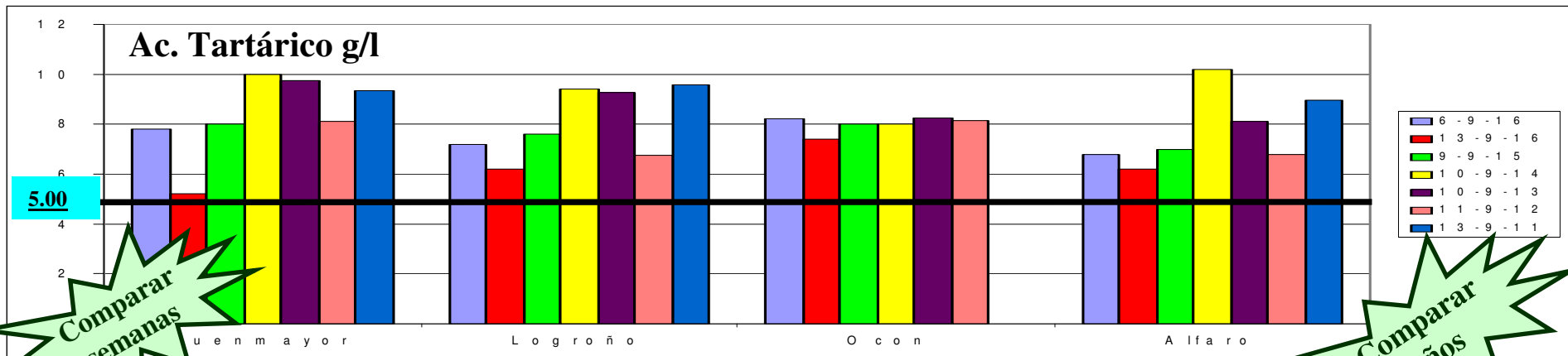
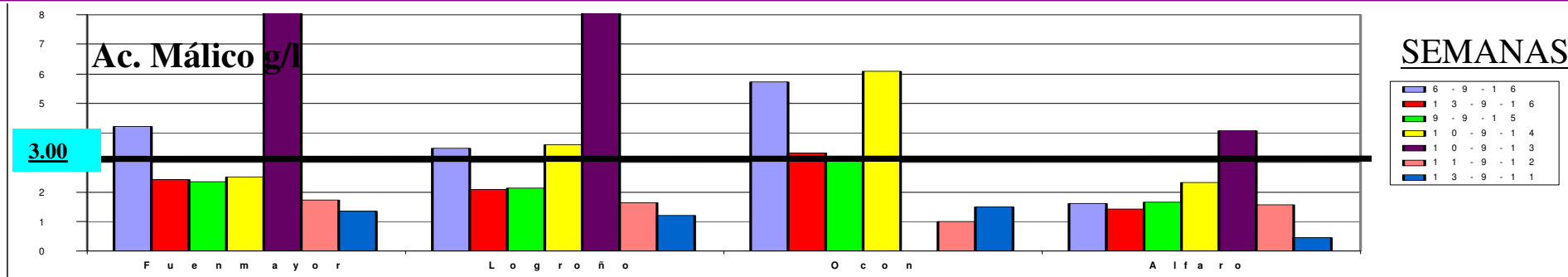
Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente



Madurez Tecnológica

Estación Enológica de Haro (Servicio de Investigación Vitivinícola)

Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente



Comparar semanas

Comparar años

Madurez Tecnológica

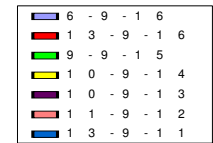
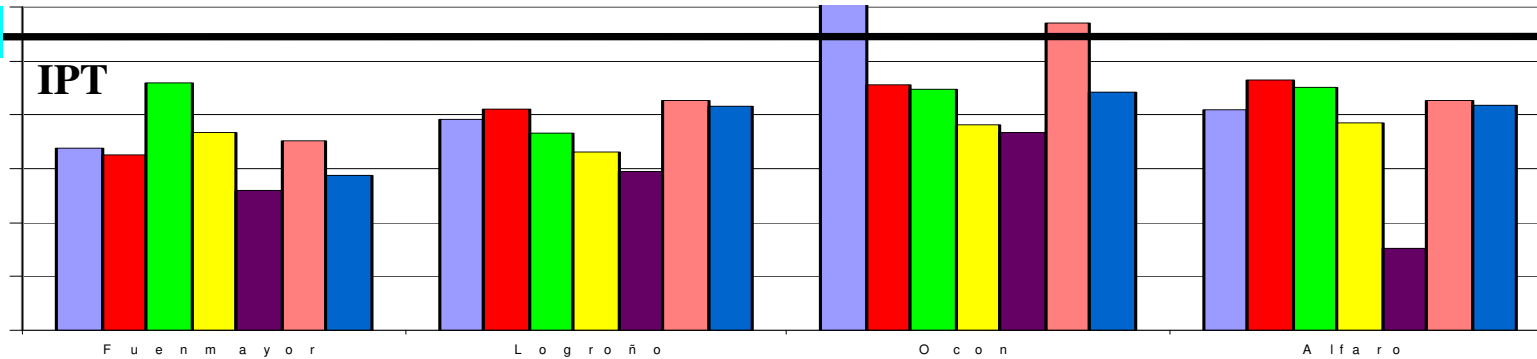
Estación Enológica de Haro (Servicio de Investigación Vitivinícola)

Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente

55

IPT

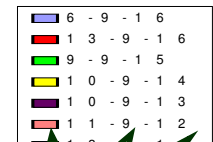
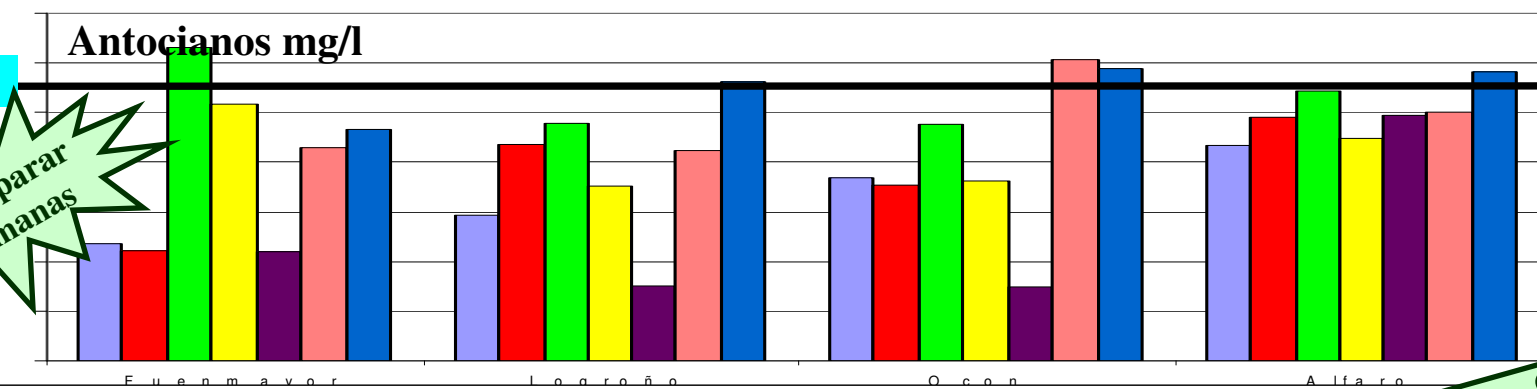
SEMANAS



600

Antocianos mg/l

Comparar semanas

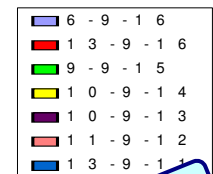
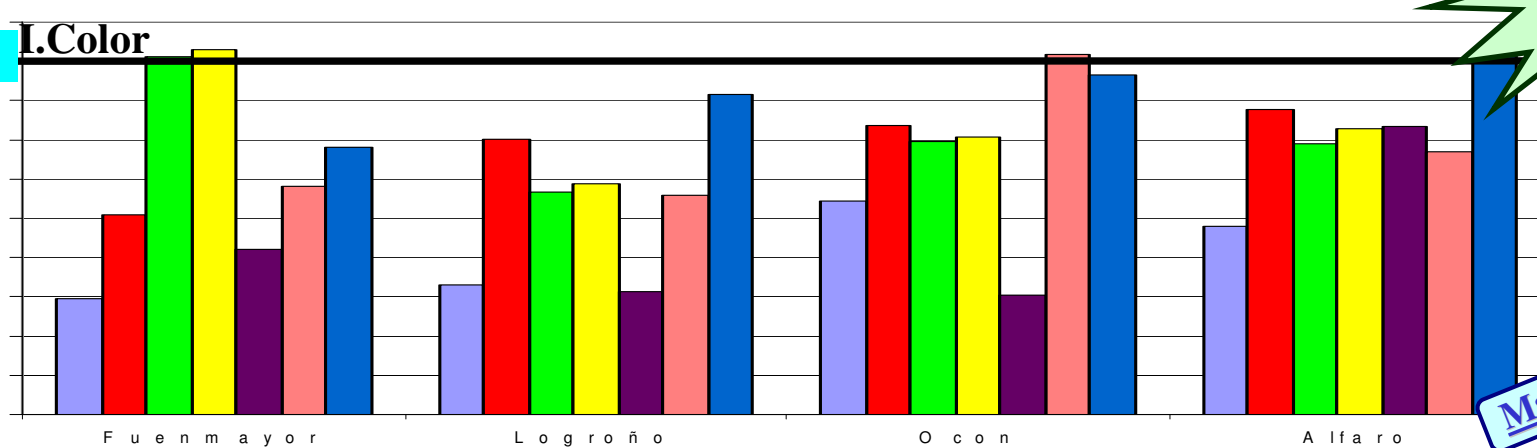


Comparar años

18

L.Color

Madurez Félica



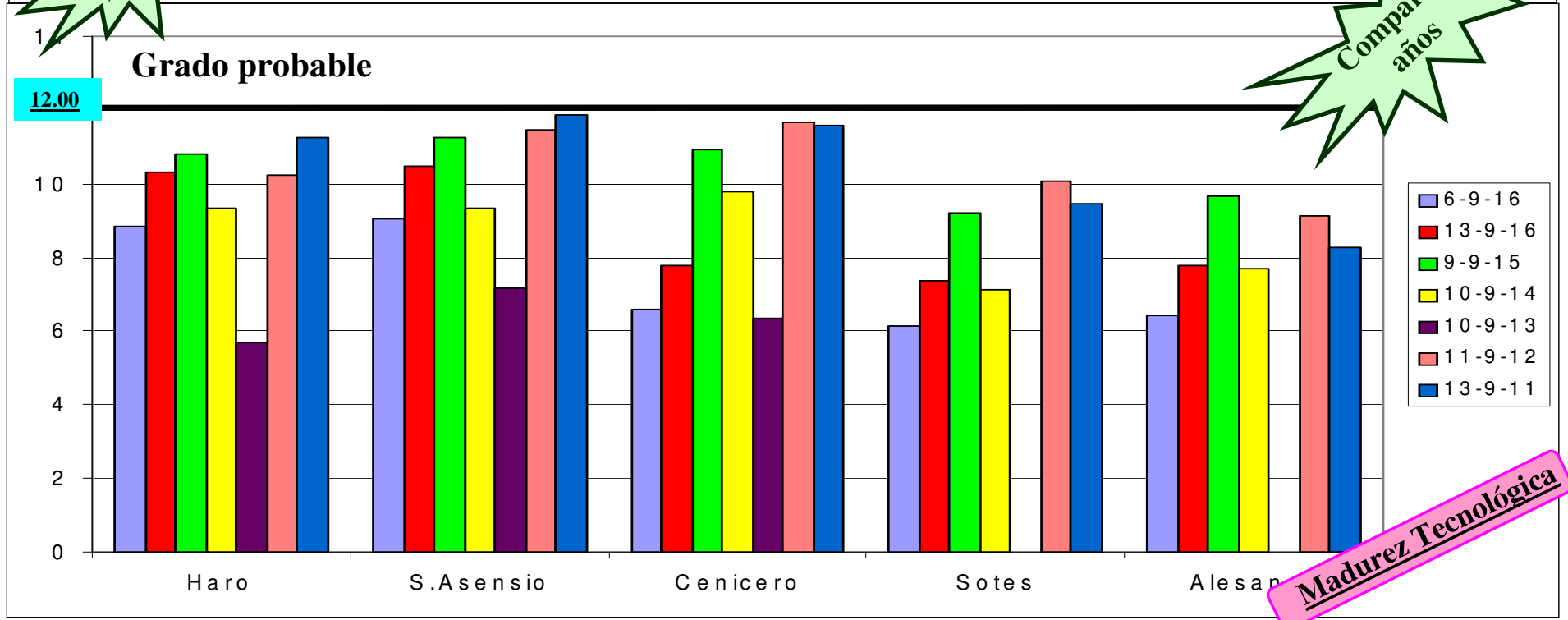
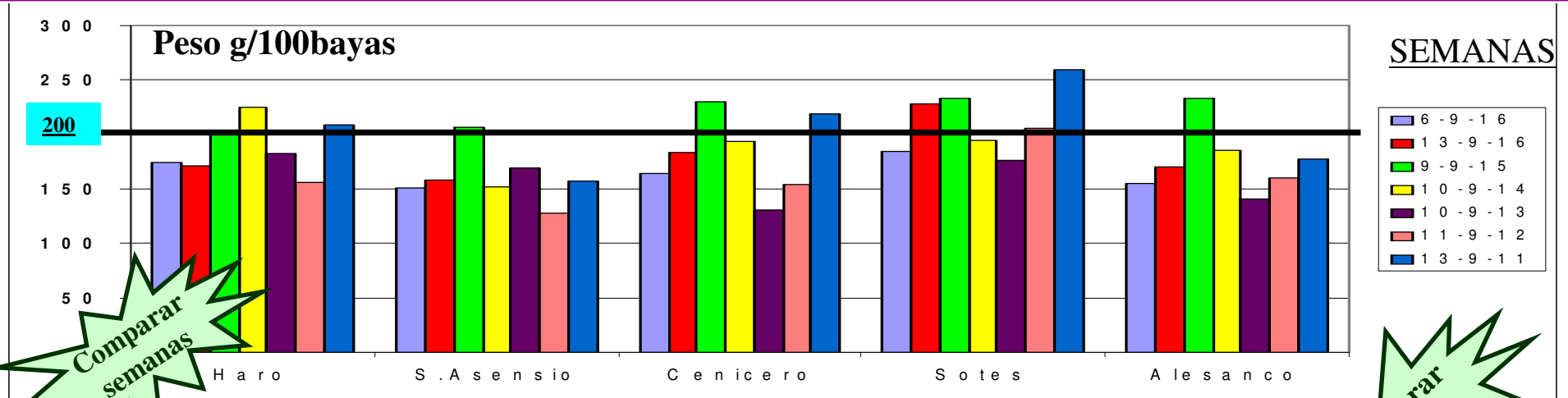


Viura

ZONA	Termino municipal	Nº muestra
I-Obarenes	Haro	2
IV-Valpierre y Proximids.	S.Asensio	9
V-Bajo Najerilla	Cenicero	13
VII-Moncalvillo	Sotes	19
IX-Alto Najerilla	Alesanco	23

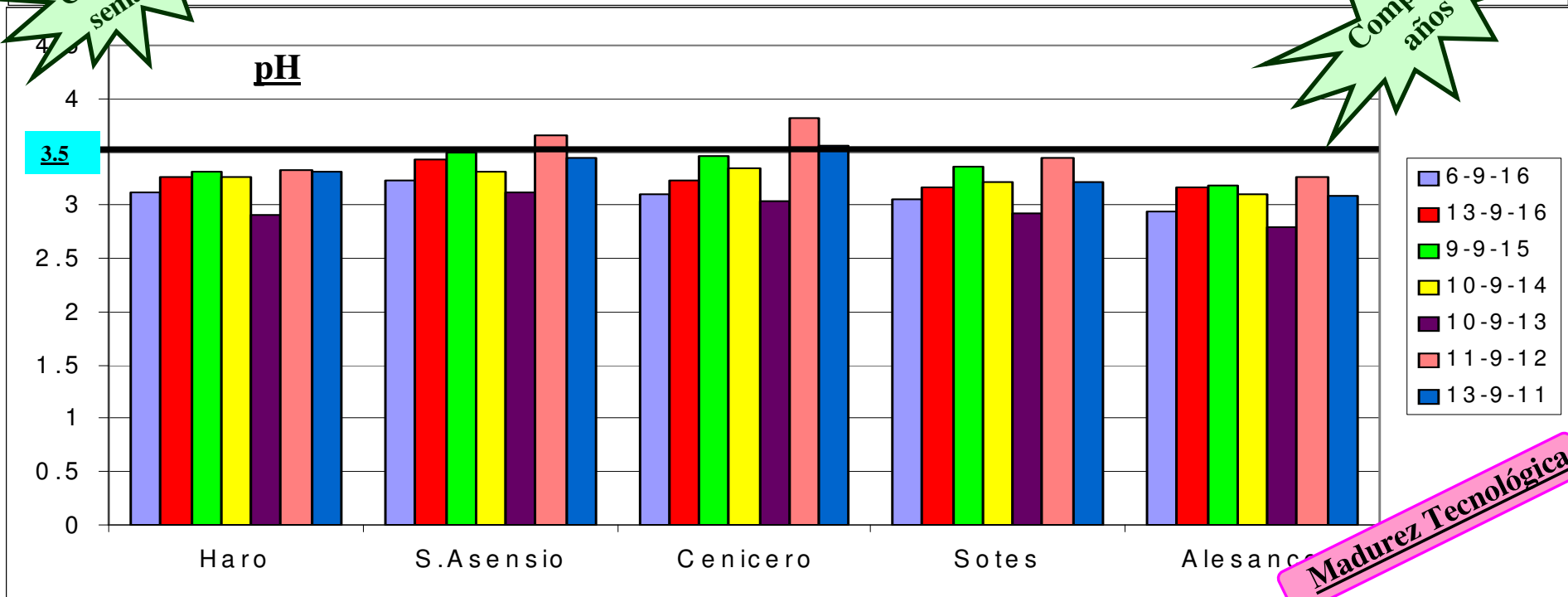
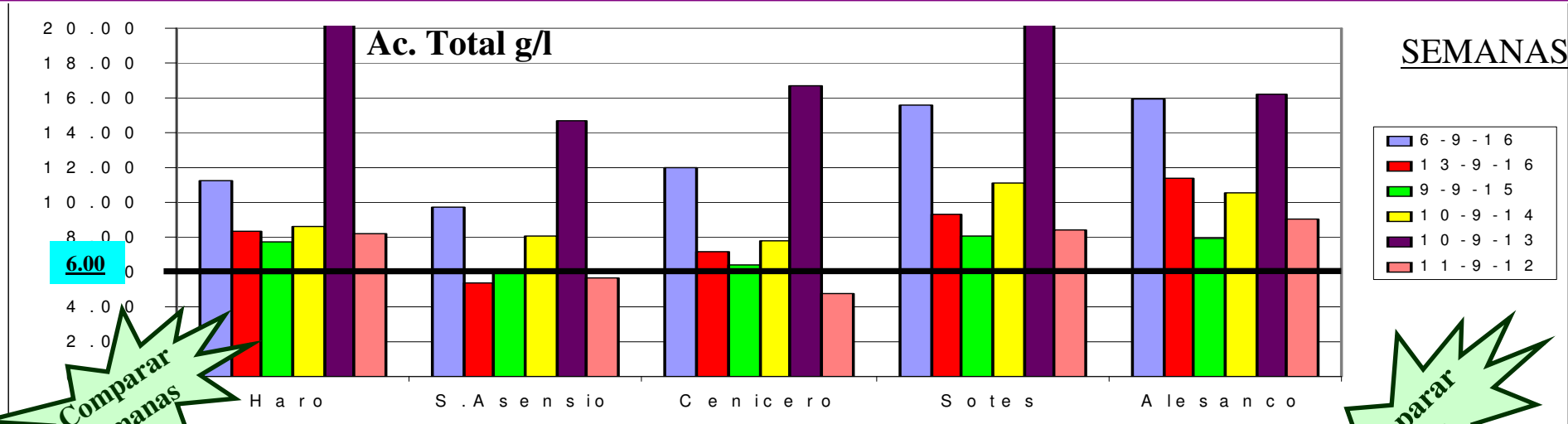
Estación Enológica de Haro (Servicio de Investigación Vitivinícola)

Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente



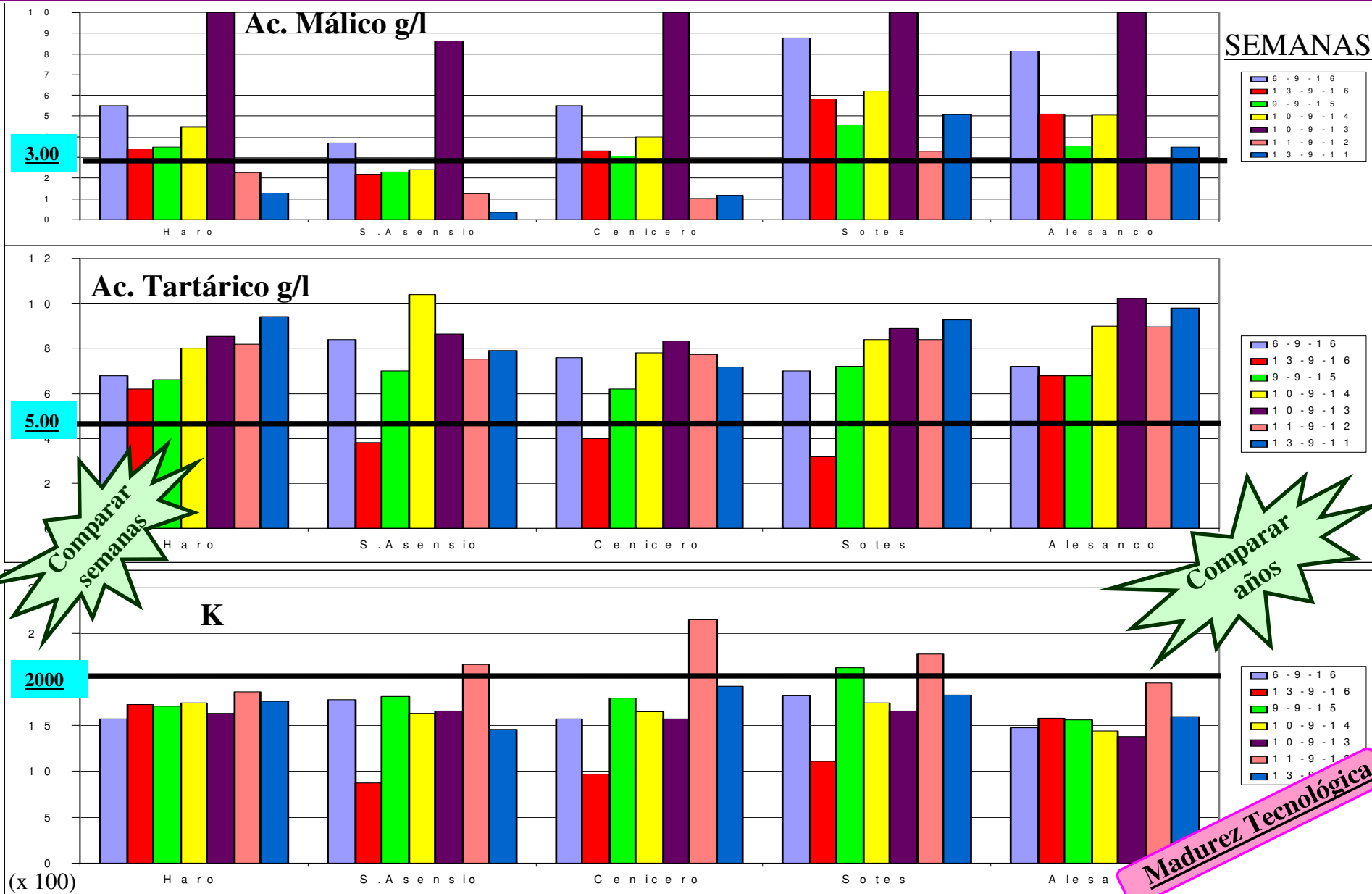
Estación Enológica de Haro (Servicio de Investigación Vitivinícola)

Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente



Estación Enológica de Haro (Servicio de Investigación Vitivinícola)

Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente



Estación Enológica de Haro
(Servicio de Investigación Vitivinícola)

Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente

ANÁLISIS SENSORIAL DE LAS UVAS

Estación Enológica de Haro

(Servicio de Investigación Vitivinícola)

Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente



GUIDA DE UTILIZACION DE LA FICHA SINTETICA

Nivel de madurez	1	2	3	4	Características anòmalas
Madurez « tecnològica » azùcares/acidez	Acidez intensa, sensaciòn poco dulce : pulpa àcida adherida al hollejo y a las pepitas	Sensaciòn dulce media y acidez elevada: parte della pulpa adherida al hollejo	Azùcares elevados y acidez de media a elevada: poca pulpa queda pegada al hollejo	Sensaciòn dulce muy fuerte y poca acidez ; pulpa no adherida ni al hollejo ni a las pepitas	<i>Baja acidez a pesar de tener pocos azùcares</i>
Madurez aromàtica de la pulpa	Aroma herbàceo	Aroma neutro	Afrutado dominante	Aroma afrutado intenso, notas de confitura	<i>Gustos animales, terrosos o fendìcos ; consistencia granulosa</i>
Madurez aromàtica del hollejo	Hollejo duro, con notas herbàceas intensas	Hollejos bastante consistentes ; ligeras notas herbàceas	Buena fragilidad del hollejo ; notas neutras o ligeramente afrutadas con final herbàceo	Trituraciòn del hollejo muy fàcil ; notas afrutadas intensas, sin final herbàceo	<i>Gustos animales, terrosos, fendìcos ; hollejo fàcil de masticar pero herbàceo</i>
Madurez de los taninos	Hollejo: reflejos verdes (variedades blancas) o rosa (variedades tintas); taninos poco intensos, àcidos y astringentes ; pepitas verdes o amarillo-verdes	Hollejo : reflejos verdes(variedades blancas) o rosa (variedades tintas) cerca del pedicelo ; taninos mediamente àcidos y astringentes ; pepitas marrones con estrias verdes	Hollejo : color uniforme amarillo pajizo - ambar (variedades blancas) o rojo oscuro – negro (variedades tintas) ; empieza la extracciòn de color en la pulpa y en el zumo ; hollejo bastante blando con taninos poco astringentes y poco àcidos ; pepitas marrones sin trazas de verde, con notas tostadas y astringencia dèbil o media	Hollejo : color uniforme ambar (uvas blancas) o negro (uvas tintas) ; fuerte difusiòn del color en la pulpa ; hollejo fàcil de masticar, con tanino suave y de granulosidad fina, sin acidez ; pepitas pardo oscuro, con aromas de tostado o de torrefacto, sin trazas de astringencia; granos que se desprenden fàcilmente del pedicelo	<i>Pepitas marròn oscuro pero hollejo duro, herbàceo, pulpa àcida</i>

Estación Enológica de Haro (Servicio de Investigación Vitivinícola)

Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente

PROTOCOLO CATA



Estación Enológica de Haro

(Servicio de Investigación Vitivinícola)

Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente

<u>Zona</u>	<u>Localización</u>	<u>Variedad</u>	<u>Muestra</u>	<u>Año plantación</u>	<u>Altitud</u>	<u>Madurez azúcares/ acidez</u>	<u>Madurez pulpa</u>	<u>Madurez hollejos</u>	<u>Madurez taninos</u>
I-Obarenes	<u>Haro</u>	<u>Tempranillo</u>	<u>1</u>	<u>1993</u>	<u>438 m</u>	<u>2</u>	<u>2</u>	<u>2</u>	<u>2</u>
III-Sonsierra	<u>San Vicente</u>	<u>Tempranillo</u>	<u>6</u>	<u>1987</u>	<u>440 m</u>	<u>3</u>	<u>2</u>	<u>2</u>	<u>2</u>
IV Valpierre	<u>San Asensio</u>	<u>Tempranillo</u>	<u>8</u>	<u>1985</u>	<u>457 m</u>	<u>2</u>	<u>2</u>	<u>2</u>	<u>2</u>
V Bajo Najerilla	<u>Cenicero</u>	<u>Tempranillo</u>	<u>11</u>	<u>1998</u>	<u>434 m</u>	<u>2</u>	<u>2</u>	<u>2</u>	<u>2</u>
VI Centro	<u>Fuenmayor</u>	<u>Tempranillo</u>	<u>16</u>	<u>2000</u>	<u>428 m</u>	<u>2</u>	<u>2</u>	<u>2</u>	<u>2</u>
X Iregua-Leza	<u>Murillo</u>	<u>Tempranillo</u>	<u>25</u>	<u>1997</u>	<u>460 m</u>	<u>3</u>	<u>3</u>	<u>3</u>	<u>2</u>
X Iregua-Leza	<u>Murillo</u>	<u>Garnacha</u>	<u>26</u>	<u>1997</u>	<u>460 m</u>	<u>3</u>	<u>3</u>	<u>2</u>	<u>2</u>
XI Valle de Ocón	<u>Alcanadre</u>	<u>Garnacha</u>	<u>29</u>	<u>1997</u>	<u>400 m</u>	<u>4</u>	<u>3</u>	<u>3</u>	<u>2</u>
XI Valle de Ocón	<u>Alcanadre</u>	<u>Tempranillo</u>	<u>28</u>	<u>2000</u>	<u>400 m</u>	<u>4</u>	<u>3</u>	<u>3</u>	<u>3</u>
XI Valle de Ocón	<u>Ocón</u>	<u>Garnacha</u>	<u>31</u>			<u>3</u>	<u>3</u>	<u>3</u>	<u>2</u>
XII Tudelilla-El Villar	<u>Tudelilla</u>	<u>Garnacha</u>	<u>34</u>	<u>1997</u>	<u>450 m</u>	<u>3</u>	<u>3</u>	<u>3</u>	<u>2</u>
XIV Alhama-Aldeanueva	<u>Aldeanueva</u>	<u>Tempranillo</u>	<u>39</u>	<u>1999</u>	<u>397 m</u>	<u>4</u>	<u>4</u>	<u>4</u>	<u>4</u>
XIV Alhama-Aldeanueva	<u>Aldeanueva</u>	<u>Garnacha</u>	<u>40</u>	<u>1992</u>	<u>397 m</u>	<u>4</u>	<u>4</u>	<u>3</u>	<u>2</u>
XIV Alhama-Aldeanueva	<u>Aldeanueva</u>	<u>Graciano</u>	<u>----</u>	<u>1996</u>	<u>350 m</u>	<u>4</u>	<u>4</u>	<u>4</u>	<u>3</u>

COMENTARIOS

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

•**Peso de la baya:** Menor que el 2015 en las zonas más al este (Alfaro, Aldeanueva y Quel), siendo mayor en la zona más al oeste, (Haro, San Asensio, Fuenmayor, Sotés).

•**Parámetros de acidez (pH, acidez total, ácido málico, etc):** En zonas más al este, más próximas a la vendimia, menor acidez que en 2015 y pH más altos, con menor contenido en ácido málico.

•**Componentes de color:** Existe más color e IPT que en años anteriores en las zonas más adelantadas de maduración.

•**Nota:** Se confirma la existencia de un ligero retraso respecto al año pasado, que no es significativo y se encuentra dentro de las fechas habituales de vendimia en Rioja. Si la climatología acompaña, las expectativas de calidad son muy buenas.

Dado el buen estado sanitario en general se considera oportuno esperar y racionalizar la vendimia de las variedades tintas.

COMENTARIOS

CARACTERISTICAS SENSORIALES DE LAS UVAS: CATA.

Semana 12-09-16

- Correcta evolución de los parámetros madurativos
- Retraso respecto al año 2015, como mínimo de dos semanas.
- La madurez es equilibrada entre la madurez fenólica y tecnológica.
- Expectativas excelentes de calidad, teniendo en cuenta el margen de recorrido pendiente.
- Se aprecia en la variedad garnacha una gran expresión frutal en pulpa y hollejo no encontrada el año anterior. Aunque los taninos no son muy abundantes.
- A destacar el alto nivel de madurez alcanzado en la variedad tempranillo en la parcela de Aldeanueva (4-4-4-4), que no se observó en ninguna de las parcelas el año pasado.

**Estación Enológica de Haro
(Servicio de Investigación Vitivinícola)**

Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente



Estación
Enológica de
Haro



Septiembre 15-9-2016

(Equipo de la EEH)

GRACIAS

POR SU ATENCIÓN

