



Bodegas
MARTÍNEZ ALESANCO



**CARACTERIZACIÓN ENOLÓGICA DE LA VARIEDAD MATURANA TINTA
CULTIVADA EN BADARÁN (LA RIOJA) Y RECIÉNTEMENTE AUTORIZADA POR
LA DOCa RIOJA**

RESPONSABLES:

Martínez de Toda, Fernando.
Martínez Alesanco, Pedro.
Torrecilla Martínez María Pilar.

COLABORACIÓN:

Unidad de Viticultura. Dep. Agricultura y Alimentación.
Universidad de La Rioja
Bodegas Martínez Alesanco

INTRODUCCIÓN

El Consejo Regulador de la D.O.Ca. RIOJA aprobó por unanimidad la incorporación al Reglamento de la Denominación de nuevas variedades minoritarias, entre las que se encuentra la variedad Maturana Tinta, con el fin de recuperar las raíces del patrimonio vitícola riojano y aportar diversidad a su producción vinícola, manteniendo la identidad y diferenciación. Es la primera vez, desde la creación de la Denominación en 1925, que se incorporan nuevas variedades.

La variedad Maturana Tinta, ya ha sido caracterizada a nivel ampelográfico, ampelométrico y agronómico por Fernando Martínez de Toda en 2004. Sin embargo, a nivel enológico, sólo existen algunos resultados previos por lo que conviene ampliar su estudio en diferentes situaciones vitícolas.

El objetivo de este trabajo es la caracterización enológica de la variedad Maturana Tinta cultivada en Badarán (La Rioja).

MATERIAL Y MÉTODOS

La experiencia se desarrolló en dos parcelas, una de la variedad Tempranillo, conducida en espaldera y representativa de la explotación vitícola de Bodegas Pedro Martínez Alesanco, en el Paraje “Las del Rey”, en Badarán (La Rioja) y, la otra, una parcela experimental de la variedad Maturana Tinta, también en espaldera, en el Paraje “La Serna” y distante como un kilómetro de la parcela anterior. El 18.10.07 se realizó la vendimia en ambas parcelas eligiendo, al azar, unos veinte kilos de uva en cada una de ellas. La uva fue despallada y estrujada. Se obtuvo un amasa uniforme que se utilizó para llenar los pequeños depósitos de fermentación. Se vinificaron 3 depósitos, de 4 kg. de uva cada uno, para ambas variedades.

RESULTADOS

Parámetros	Maturana Tinta	Tempranillo
Grado (%Vol)	13.06	13.32
PH	3.71	3.36
Ac. Total (g/l)	4.26	5.06
AC. Tartárico (g/l)	0.00	1.02
Ac. Malico	3.11	3.14
Intensidad del color	26.73	16.26
Tonalidad	0.53	0.40
IPT 280 nm	73.20	48.50

En la tabla se presentan los resultados obtenidos, para los vinos, en un análisis realizado el 27.12.07.

La Variedad Maturana Tinta presentó un PH más elevado y un menos contenido en ácido tartárico. También la intensidad del color, así como la tonalidad y el índice de polifenoles totales fueron superiores en la variedad Maturana Tinta. Estos resultados los observamos en otros ensayos previos (Martínez de Toda, 2004).

En la valoración organoléptica, el vino de la variedad Maturana Tinta fue mejor evaluado, destacando, principalmente en las fases visual y gustativa, como consecuencia de su elevado contenido en polifenoles.

VALORACION DE LA BODEGA

La variedad Maturana Tinta destaca por su pequeño tamaño de la baya, con un peso la mitad que Tempranillo siendo los racimos también más pequeños.

El vino es de color rojo violeta intenso; con aromas varietales característicos, en los que predominan potentes notas frutales y especiadas (frutos negros, regaliz, pimienta). En el paladar aparecen de nuevo esas notas frutales y especiadas acompañadas de matices minerales. Vino goloso, estructurado y de amplia persistencia ideal para crianzas medias y largas.