

STEFANO
PARISI



DESTINAZIONE
Qualità

COME INDIVIDUARE
IL MOMENTO IDEALE
PER LA VENDEMMIA

METODI FHD & DSH

MANUALE
OPERATIVO

Handbook



**CHIRIOTTI
EDITORI**

INDICE

Dedica	2
Prefazione	4
Stefano Parisi.....	7
Perché è necessario assaggiare l'uva?	8
A cosa serve una strategia di vinificazione?	9
Quali analisi è necessario fare?.....	10
Come si determina la maturazione ideale dell'uva?.....	11
Di cosa è composto un acino?	12
Come si presenta la maturità delle uve?	13
Quali materiali servono?.....	14
Come si effettua il campionamento degli acini?.....	15
Alcuni trucchi del mestiere - 1.....	16
Alcuni trucchi del mestiere - 2.....	16
Come si effettua il campionamento degli acini?.....	17
Valutazione analitica	18
Come si effettua il campionamento degli acini?.....	18
Quali sono i costituenti della polpa?	19
Da cosa è costituita la buccia?.....	20
Quali sono i costituenti dei vinaccioli?.....	20
Come cambia l'acino durante la maturazione?	22
Esame visivo e tattile	25
Esame gustativo della polpa: procedura.....	28
Esame gustativo della buccia: procedura	29

Vinaccioli.....	34
Valutazione sintetica	35
Livelli di maturazione tecnologica della polpa.....	36
Livelli di maturità aromatica della polpa.....	36
Livelli di maturità aromatica della buccia.....	36
Campionamento uve: esempio pratico.....	37
Date campionamenti in vigneto	40
Preparazione dei campioni	41
Schema procedura.....	42
Acidità totale	43
Alcol potenziale.....	43
Confronto tra accumulo di zuccheri e decremento acidità titolabile	44
Valutazione meteo attraverso dati statistici e previsionali	45
Meteo: dati statistici e previsionali	45
Valutazioni Meteo (es. 30 giorni)	46
Valutazioni Meteo (es. dati statistici)	46
Epoche di vendemmia	47
Esempi di schede di valutazione di Analisi Sensoriale dell'uva	48
Analisi sensoriale dell'uva: scheda analitica.....	49
Guida all'utilizzazione della scheda analitica	51
Analisi sensoriale dell'uva: scheda tecnica.....	52
Guida all'utilizzazione della scheda sintetica	53
Valutazioni sensoriali dei campioni di uve a maturità zuccherina ed a maturità fenolica: vendemmia 2000	55
Valutazioni sensoriali dei campioni di uve in tre diversi periodi di raccolta (Grechetto G5), vendemmia 2010.....	56
F.H.D. - Metodo Paris: fast harvesting grapes determination (metodo rapido di determinazione del periodo di vendemmia).....	59
Giudizio d'insieme.....	60
Maturità tecnologica della polpa.....	62
Maturità aromatica della buccia	62
Maturità fenolica della buccia	63
Maturità fenolica dei vinaccioli.....	63
Evoluzione di antociani, di tannini delle bucce e di tannini dei vinaccioli dall'invasatura alla maturazione	65
Esempi di valutazioni sintetiche	66
Schede riassuntive FHD - Paris	70
D.S.H. - Metodo Paris: Differentiated Sequential Harvest (vendemmia sequenziale differenziata).....	73
Prima vendemmia "base spumante".....	75
Seconda vendemmia "rosato".....	77
Terza vendemmia: "rosso da invecchiamento"	79
Valutazione sintetica - Metodo FHD - Paris (Fast Harvesting Determination)	81
Scheda processo fermentativo.....	85
Bibliografia	89
Conclusioni	91

INDEX

Dedication	94
Preface	96
Stefano Parisi.....	99
Why is it necessary to taste the grapes?	100
Why a winemaking strategy is necessary?.....	101
What kind of analysis is necessary?.....	102
How do you determine the ideal ripening of grapes?.....	103
What is a berry made of?	104
What does the ripeness of the grapes look like?	105
What do you need?.....	106
How do you sample the berries?.....	107
Some tricks of the job - 1	108
Some tricks of the job - 2	108
How do you sample the berries?.....	109
Analytical evaluation	110
How maturation varies within the bunch?.....	110
What are the constituents of the pulp?	111
What are the constituents of the skin?.....	112
What are the constituents of the grape seeds?.....	112
How does the berry change during ripeness?.....	114
Visual and tactile examination	117
Taste test of the pulp: procedure	120
Taste test of the skin: procedure.....	121

Grape seeds	126
Synthetic evaluation	127
Levels of technological maturation of the pulp	128
Levels of aromatic pulp maturity.....	128
Levels of aromatic maturity of the skin	128
Grape sampling: practical example	129
Dates of the sampling in the vineyard	132
Sample preparation	133
Procedure diagram	134
Total acidity	135
Potential alcohol.....	135
Comparison of sugar accumulation and titable acidity decrease.....	136
Weather evaluation using statistic data and forecasts	137
Weather statistical and forecast data.....	137
Weather evaluations (eg 30 days).....	138
Weather evaluations (statistical data).....	138
Harvest period	139
Examples of evaluation sheets for the grapes sensory analysis	140
Sensory analysis of grapes data sheet.....	141
Guide to the use of the analytical form	143
Sensory analysis of grapes synthetic sheet.....	144
Guide to the use of the summary sheet	145
Sensory evaluations of grape samples at sugar and phenolic maturity: Harvest 2000	147
Sensory evaluations of grape samples in three different harvest periods (Grechetto G5), 2010 Harvest.....	147
Sensory evaluations of grape samples in three different harvest periods (Grechetto G5), 2010 Harvest.....	148
F.H.D. Method - Parisi: fast harvesting grapes determination	151
Overall judgment.....	152
Technological maturity of the pulp.....	154
Aromatic maturity of the skin.....	154
Phenolic maturity of the skin.....	155
Phenolic maturity of grape seeds	155
Evolution of anthocyanins, of the tannins of the skins and tannins of the grape seeds from veraison to aging.....	157
Examples of synthetic evaluations.....	158
Summary sheets F.H.D. Method - Parisi	162
D.S.H. Method - Parisi : Differentiated Sequential Harvest.....	165
First harvest "basic sparkling wine".....	167
Second harvest "Rosé wine".....	169
Third harvest: "red for aging".....	171
Synthetic evaluation: F.H.D. Method - Parisi (Fast Harvesting Determination).....	173
Fermentative Trend Sheet.....	177
Bibliography	181
Conclusions	183

ÍNDICE

Dedicación.....	186
Prefacio.....	188
Stefano Parisi.....	191
Por qué es necesario probar las uvas?	192
Para qué sirve una estrategia de vinificación?	193
Qué análisis es necesario hacer?.....	194
Cómo se determina la maduración ideal de las uvas?.....	195
De qué está hecha una baya?.....	196
Cómo se ve la madurez de las uvas?	197
Qué materiales necesitas?	198
Cómo se hace el muestreo las bayas	199
Algunos trucos del oficio - 1	200
Algunos trucos del oficio - 2.....	200
Cómo se hace el muestreo las bayas	201
Evaluación analítica	202
Cómo varía la maduración dentro del racimo?.....	202
Cuáles son los componentes de la pulpa?.....	203
En qué consiste la cáscara?.....	204
Cuáles son los componentes de las semillas de uva?	204
Cómo cambia la baya durante la madurez?	206
Examen táctil y visual	209
Prueba de gusto de la pulpa: procedimiento	212
Examen gustativo de la cáscara: procedimiento.....	213
Semilla de uva	218

Evaluación resumida	219
Niveles de maduración tecnológica de la pulpa.....	220
Niveles de madurez aromática de la pulpa	220
Niveles de madurez aromática de la cáscara.....	220
Muestreo de uva: ejemplo práctico	221
Fechas de muestreo en el viñedo	224
Preparación de la muestra	225
Diagrama de procedimiento	226
Acidez total	227
Alcohol potencial	227
Comparación de la acumulación de azúcar y disminución de acidez titulable	228
Evaluación del clima a través de datos estadísticos y de pronóstico	229
Tiempo datos estadísticos y de previsión	229
Evaluaciones del clima (por ejemplo, 30 días).....	230
Evaluaciones del clima (por ejemplo, datos estadísticos)	230
Periodo de cosecha	231
Ejemplos de hojas de evaluación de Análisis sensorial de las uvas	232
Análisis sensorial de uvas ficha de datos	233
Guía para el uso de la hoja analítica	235
Análisis sensorial de uvas hoja sintética.....	236
Guía para el uso de la hoja de resumen	237
Evaluaciones sensoriales de muestras de uva con madurez de azúcar y madurez fenólica: cosecha 2000	239
Evaluaciones sensoriales de muestras de uva en tres períodos diferentes de cosecha (Grechetto G5), cosecha 2010.....	240
Método F.H.D. - Parisi: Fast harvesting grapes determination (Método Rápido para Determinar el período de Cosecha).....	243
Juicio final	244
Madurez tecnológica de la pulpa	246
Madurez aromática de la cáscara	246
Madurez fenólica de la buccia de la cáscara	247
Madurez fenolica de semillas.....	247
Evolución de antocianinas, taninos de cáscara y taninos de semilla de uva desde el envero hasta la maduración.....	249
Ejemplos de evaluaciones sintéticas	250
Hojas de resumen Método F.H.D. - Parisi.....	254
Método D.S.H. - Parisi: Differentiated Sequential Harvest (Cosecha Secuencial Diferenciada)	257
Primera cosecha: "base champán"	259
Segunda cosecha: "rosato"	261
Tercera cosecha: "rojo para el envejecimiento"	263
Evaluación sintética: Método F.H.D. - Parisi: Fast Harvesting Determination (Método Rápido para Determinar el Período de Cosecha)	265
Tarjeta de la tendencia fermentativa	269
Bibliografía	273
Conclusiones.....	275