

Qualifikationsverfahren

## **Beruf Winzer**

Berufskennntnisse oral - mündlich

Bereich: Weinlese, Weinbereitung, Vermarktung

### **Thema 1 - Ernte und Traubenqualität**

#### **Frage**

Für eine optimale Weinqualität sind qualitativ gute Trauben und eine gute Traubengesundheit von zentraler Bedeutung. In der Praxis gibt es aber immer wieder Situationen, in denen Gesundheit und Qualität vor der Ernte nicht mehr optimal korrigiert werden können. Durch richtiges Ernten kann verhindert werden, dass sich die Weinqualität massgeblich verschlechtert.

Sie erhalten auf einer Foto eine charakteristische Situation von einem Traubenbestand:

- Traubenwelke
- Stielähme
- Botrytis
- Rötlich Traubenschultern

Beantworten Sie die folgende Frage:

1. Wie lautet Ihre Bewertung des Traubenbestandes?
  
2. Schlagen Sie daraus die angemessenen Massnahmen zur Erhaltung der Traubenqualität während der Ernte vor.
  
3. Nennen Sie mögliche Verbesserungsvorschläge.

Begründen Sie Ihre Antworten.

## Thema 2 - Homogenität des Lesezugs

### Frage

Nach einer Qualitätskontrolle messen Sie bei ihrem Pinot Noir 95°Oe. Die optische Beurteilung des Be-hangs scheint aber etwas inhomogen zu sein. So be-merken Sie teilweise leicht rötliche Beeren mit über 25°Oe weniger Zuckerleistung. Sie stellen fest, dass diese Beeren/Trauben oft an wüchsigen Stöcken anzu-treffen sind bei denen auch der Verholzungsgrad des Stilgerüst sowie der Triebe nicht so weit fortgeschritten ist.

Beantworten Sie die folgenden Fragen:

1. Wie lautet Ihre Bewertung des Traubenbestandes?
2. Was könnte Ausschlaggebend gewesen sein für dieses Phänomen?
3. Wie würden Sie diese leicht rötlichen Trauben bzgl. Qualitätspotentials für die Weinherstellung beurteilen?

## Thema 3 - Ernte und Organisation

### Frage

Ihr Vorgesetzter musste nach einem geplatzten Blind-darm notfallmässig ins Krankenhaus eingeliefert werden. Da Sie eigentlich ernten wollten, hat Ihnen Ihr Vorgesetzter die Organisation und die gesamte Durchführung der Riesling x Silvaner Parzelle „Vogelsang“ – 1 ha - übergeben. Diese Parzelle wird in dem Weingut für die Basic-Weinproduktion verwendet und es wird mit einem sehr guten Ertrag gerechnet.

Beschreiben Sie, wie Sie die Ernte planen und durchführen würden.

1. Wie organisieren Sie die Ernte?
2. Wie informieren und instruieren Sie Ihre Erntehelfer?
3. Wie kontrollieren Sie während der Ernte ob alles richtig abläuft?
4. Wie gewährleisten Sie, dass Sie nicht eine Über-menge ernten?
5. Ihr Vorgesetzter hat noch was von Weinlesekontrolle gesprochen. Wissen mehr darüber?

Begründen Sie Ihre Antworten.

## **Thema 4 - Abbeeren und Quetschen von Roten Trauben**

### **Frage**

Nachdem Sie die Presse mit Chardonnay-Trauben beschickt haben (abgebeert und gequetscht) möchten Sie nun Pinot Noir in den Gärbehälter füllen. Der Kellermeister erteilt ihnen den Auftrag die Quetscheinheit der Abbeermaschinen vor Arbeitsbeginn auszuschalten, sodass die Trauben nicht oder nur geringfügig gequetscht werden.

Beantworten Sie die folgenden Fragen auf Basis der obigen Situation:

1. Gibt es eine Erklärung dafür?
2. Was bewirkt grundsätzlich das Quetschen der Trauben?
3. Was möchte der Kellermeister damit bewirken?

Begründen Sie Ihre Antworten.

## Thema 5 - Kelterung von Trauben nach Wespenfrass

### Frage

Ein warmer und früher Herbst, mit immer noch angenehmen milden Nächten ( $> 12^{\circ}\text{C}$ ). Der vergangene Sommer war ebenfalls warm und trocken. Ihre Befürchtungen bzgl. Wespen haben sich bestätigt und sie haben v. a. bei Muscat einen enorm starken Wespenfrass feststellen müssen.

Bei strahlendem Herbstwetter ( $25^{\circ}\text{C}$ ) ernten sie die Muscat-Trauben und bemerken trotz Sönderung einen deutlichen Essiggeruch.

Beantworten sie die folgenden Fragen auf Basis der obigen Situation:

1. Wieso kann es zu einem Essiggeruch kommen?
2. Welche Faktoren waren in diesem Fall unterstützend?
3. Welche Gefahr hat Essig für die Weinbereitung?
4. Schildern Sie die Vorgehensweise bei der Traubenannahme, Kelterung bis und mit Gärung von diesem Traubengut.
5. Was hätte man aus Ihrer Sicht vorgängig (Pflanzenbaulich/Erntetechnisch) optimieren können?

Begründen Sie Ihre Antworten.

## Thema 6 - Langsames Angären

### Frage

Sie haben einen Müller-Thurgau Most gepresst, relativ scharf vorgeklärt und danach mittels Plattentauscher auf 8° C eingestellt.

Ebenfalls haben Sie vorschriftsgemäss die Hefe ange-setzt und dem Wein beigeimpft.

Seit der Hefeimpfung sind nun vier Tage vergangen und Sie bemerken noch keine Gärreaktion im Most.

Beantworten sie die folgenden Fragen auf Basis der obigen Situation.

1. Was unternehmen Sie, dass der Most schnellst möglichst mit der Gärung beginnt?
2. Was könnte für diesen Stopp verantwortlich sein?
3. Nennen Sie mögliche Entschleimungstechniken.

Begründen Sie Ihre Antworten.

## Thema 7 - Massnahmen nach der alkoholischen Gärung

### Frage

Sie haben einen vergorenen Pinot gris Tank à 2000 l den sie mit BSA ausbauen möchten. Dieser Pinot gris, der eine gewisse cremige Konsistenz aufweist, ist bei Ihren Kunden sehr beliebt; der Wein kann als opulent und breit beschrieben werden. Damit Sie diesem Weincharakter nahe kommen, sollten die Trauben immer  $>105^{\circ}\text{Oe}$  haben. Bei nicht Erreichen der Qualität gibt's eine Nachhilfe in Mostkonzentration. Der Wein hat somit immer etwa 4 – 5g/l Restzucker.

Beantworten Sie die folgenden Fragen auf Basis der obigen Situation:

1. Erklären sie die Massnahmen nach der alkoholischen Gärung.
2. Erklären Sie die Massnahmen um den BSA einzuleiten.
3. Wie kontrollieren Sie den BSA?
4. Welche Bakterien sind für den BSA verantwortlich?
5. Könnten auch Probleme bzgl. BSA beim obigen Beispiel auftauchen?

## **Thema 8 - Degustation**

### **Frage**

Der Tag der offenen Kellertüre in der Region findet jährlich statt. Es ist ein wichtiger Anlass, um den Weinbau der Region einer breiten Öffentlichkeit vorzustellen und neue Kunden zu erhalten. Wichtig ist dabei das Kundengespräch bei der Degustation.

Beantworten Sie die folgenden Fragen am Beispiel eines Weinbaubetriebes (z. B. Ihr Lehrbetrieb).

1. Wie und wann begrüßen Sie die Besucher?
2. Wie finden Sie heraus, was dem Kunden gefallen könnte?
3. Stellen Sie kurz das Sortiment des Betriebes vor und schlagen Sie einen Ablauf der Verkostung vor.
4. Beschreiben Sie am Beispiel eines Weines, welche Informationen sie zu einem Wein geben.

Begründen Sie Ihre Antworten.



## **Thema 9 - Organisation offene Kellertür**

### **Frage**

Der Tag der offenen Kellertüre in der Region findet jährlich statt. Es ist ein wichtiger Anlass, um den Weinbau der Region einer breiten Öffentlichkeit vorzustellen und neue Kunden zu erhalten.

Beschreiben Sie, wie Sie diesen Anlass durchführen würden am Beispiel eines Weinbaubetriebes (z. B. Ihr Lehrbetrieb).

1. Wie machen Sie den Anlass für Ihren Betrieb bekannt?
2. Wie gestalten Sie den Ort der Degustation?
3. Wie informieren Sie die Leute vor Ort?
4. Nennen Sie mögliche Aktivitäten als Rahmenprogramm mit den Vor- und Nachteilen.

Begründen Sie Ihre Antworten.

## **Thema 10 - Kellerbuchführung**

### **Frage**

Die Kellerbuchkontrolle findet jährlich in ihrem Wein-baubetrieb statt und dient in erster Linie dazu Ihre do-kumentierten Angaben auf Wahrheit und Richtigkeit zu überprüfen.

Beantworten Sie die folgenden Fragen am Beispiel eines Traubenpasses und eines Kellerblatts:

1. Was versteht man unter Selbstkontrolle und was soll dokumentiert werden?
2. Beschreiben Sie anhand des Kellerblatts was mit dem Wein geschehen ist, welche Verluste während dem Verarbeitungsprozess resultierten und wie viel Wein Sie letztendliche als Ausbeute haben.
3. Wie viel Wein dürfte auf dieser Parzelle max. pro-duziert werden?
4. Wie hoch ist eine übliche Ausbeute?

Begründen Sie Ihre Antworten.