

Qualifikationsverfahren

Beruf Weintechnologe

Berufskennntnisse oral - mündlich

Bereich: Verkauf und Qualitätssicherung

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:

1. Traubenwelke
2. Stiellähme
3. Botrytis
4. 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 - Ernte und Organisieren

Frage

Ihr Chef musste nach einem geplatzten Blinddarm notfallmässig ins Krankenhaus eingeliefert werden. Da sie eigentlich ernten wollten, hat Ihnen Ihr Chef die Organisation und die gesamte Durchführung der Ries-ling x Silvaner Parzelle „Vogelsang“ – 1ha - 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 durch-führen würden.

1. Wie organisieren Sie die Ernte?
2. Wie informieren und instruieren Sie Ihre Erntehel-fer?
3. Wie kontrollieren Sie während der Ernte ob alles richtig abläuft?
4. Wie gewährleisten Sie, dass Sie nicht eine Über-menge ernten?
5. Ihr Chef hat noch was von Weinlesekontrolle ge-sprochen. Was wissen Sie mehr darüber?

Begründen Sie ihre Antworten.

Thema 3 - Weinetiketten

Frage

In dieser Aufgabe geht es um Weinetiketten. Sie bekommen den Auftrag für je einen Wein der 1. Kategorie und 2. Kategorie Ihrer Wahl den Text für die Weinetikette zu entwerfen.

Schreiben Sie die gesetzlich vorgeschriebenen Angaben auf diese Blankoetiketten.

1. Welche gesetzlichen Vorgaben müssen bei der Etikette beachtet werden?
2. Was versteht man unter der Abkürzung „AOC“ Erklären Sie diesen Begriff näher.
3. Welche Etikettenarten kennen Sie?
4. Wie werden die Etiketten fachgerecht auf die Weinflaschen aufgebracht? Was gilt es dabei zu beachten?
5. Wie sollen Etiketten gelagert werden.
6. Was besagt die Los Nummer?

Thema 4 - Vertriebsnetze und Preise

Frage

Ein Freund, der über Ihre Ausbildung im Bilde ist, möchte einige Informationen in Bezug auf die Vermarktung von Schweizer Wein.

Nennen und erklären Sie:

- die wichtigsten Vertriebsnetze der Schweizer Weinprodukte;
- die wichtigsten Preislagen von Schweizer Wein (je nach Kategorie)

Thema 5 - Degustation

Frage

Der Tag der offenen Kellertüre in der Region findet jährlich. 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 6 - Organisation offene Kellertüre

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 7 - Unfallereignis mit einem chemischen Produkt

Frage

Einer Ihrer Kollegen kippt eine grosse Menge eines chemischen Produkts aus. Während dieses Unfallereignisses sind Sie mit ihm allein.

Erläutern und begründen Sie:

- die allgemeine Vorgehensweise;
- Vorgehensweise bei Augenkontakt mit dem Produkt;
- Vorgehensweise bei Hautkontakt mit dem Produkt;
- Massnahmen, welche ergriffen werden können, um ein solches Unfallereignis zu vermeiden.

Thema 8 - Analyse eines Chasselas-Mosts

Frage

Ihr Chef vertraut Ihnen die Analyse eines Chasselas-Mosts an. In Bezug auf den Gesundheitszustand der Trauben gibt es nichts Besonderes zu bemerken.

Erläutern und begründen Sie:

- die verschiedenen Etappen der Probenahme und deren Analyse;
- die unterschiedliche Vorgehensweise bei der Analyse von Trauben, Most oder Wein.

Nennen und erklären Sie:

- mindestens 4 Bestandteile des Mosts sowie deren Stellenwert und Auswirkung auf die Weinqualität.

Thema 9 - Weinbau

Frage

Ein Freund, der über Ihre Ausbildung im Bilde ist, möchte einige Informationen in Bezug auf den Schweizer Weinbau.

Nennen und erklären Sie:

- die Hauptmerkmale des Schweizer Weinbaus (Fläche, Mengen, Verteilung rote – weisse Sorten usw.);

- die vier Hauptweinbaukantone der Schweiz;

- die Besonderheiten (Rebsortenbestand, Gesetzgebung) dieser vier Kantone.

Thema 10 - Fachorganisation

Frage

Ein Freund, der über Ihre Ausbildung im Bilde ist, möchte einige Informationen in Bezug auf die Fachorganisation im Schweizer Weinbau.

Nennen und erklären Sie:

- Die wichtigsten Fachorganisationen und öffentlichen Einrichtungen im Schweizer Reb- und Weinbau;
- die Rolle dieser verschiedenen Organisationen;
- die Besonderheiten des Kantons, in welchem sich Ihre Schule befindet.