

Qualifikationsverfahren

Weintechnologe / Weintechnologin EFZ

Praktische Arbeiten - vorgezogene Teilprüfung

Bereich: Weinbereitung 1

Positionsnote: WT_C_Weinbereitung1_a

KANDIDATENVORLAGE

Vorgaben

Für die Prüfung praktische Arbeiten der Positionsnote «Weinbereitung 1» sind **60 Minuten** vorgesehen.

Die nachfolgende Sammlung enthält eine Auswahl von Aufgaben der Positionsnote Weinbereitung 1. Daraus sind durch die Experten pro Prüfung **zwei Aufträge** auszuwählen. Je nach Aufgabe und Situation kann die Bearbeitungszeit etwas variieren.

Die Aufgabenstellung **erfolgt mündlich** und beginnt mit einer **situationsgerechten Hinführung**. Der/die Kandidat/in erledigt verschiedene Arbeiten gemäss Auftrag (wenn möglich **mit den entsprechenden Hilfsmitteln vor Ort**) und erklärt gleichzeitig, warum er/sie was wie macht.

Die **Experten hören zu, beobachten und protokollieren**. Sie erhalten dazu ein **separates Protokollblatt**. Hier werden **Gesprächsverlauf, Kommentare, Teilnoten** sowie gegebenenfalls **Zusatzfragen** festgehalten und am Schluss die **Gesamtnote** festgelegt. Das Notenraster ist auf dem Protokollblatt vorgegeben. Pro Positionsnote / Prüfung wird je ein Protokollblatt ausgefüllt.

Erlaubte Hilfsmittel: Eigene Lerndokumentation und die bei den Aufgaben erwähnten Unterlagen.

Zur Abgrenzung der Prüfungsinhalte gelten die Bildungsziele Lehrbetrieb gemäss Bildungsplan. Allgemeine Angaben zum Qualifikationsverfahren finden sich in der Wegleitung zum Qualifikationsverfahren. Bildungsplan und Wegleitung sind auf der Homepage von AgriAliForm einsehbar: <https://www.agri-job.ch/de/grundbildung/berufs%C3%BCbergreifende-dokumente.html>

Achtung: Dies sind Beispielfragen. Für das QV 2025 könnten neue Fragen gestellt werden.

Erarbeitet durch: Arbeitsgruppe OdA AgriAliForm

Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

Inhalt

1. Traubenverarbeitung Rotwein Richtziel C2.1	3
2. Traubenverarbeitung Weisswein Richtziel: C2.1.....	4
3. Traubenpresse einstellen Richtziel: C2.1.....	5
4. Die Abbeermaschine einstellen Richtziel: C2.1.....	6
5. Mostanreicherung Richtziel: C2.3.....	7
6. Hefeansatz Richtziel: C2.3.....	8
7. Traubenverarbeitung Weisswein Premiumstufe Richtziel: C2.1.....	9
8. Traubenverarbeitung Rosewein Richtziel: C2.1	10
9. Ausstattung von Gärtanks und Extraktionstechniken Richtziel: C2.2	11
10. Massnahmen nach der Gärung und BSA Richtziel: C2.3.....	12
11. Presse vorbereiten (Weisswein-Trauben) Richtziel: C2.1	13
12. Krankheiten und Schädlinge Richtziel: C1.4, C1.5, C2.1).....	14
13. Ernte und Rückverfolgbarkeit Richtziel: C1.5	15
14. Wein verkaufen, Rechnung kontrollieren Richtziel: E1.2.....	16
15. Wein verkaufen, positives Image vermitteln Richtziel: E1.6.....	17

Aufgabe

Sie haben gesunde reife Blauburgundertrauben mit 90°Oechsle, diesen wollen Sie mit dem Maischegärverfahren zu einem kräftigen Rotwein vergären. Was müssen Sie dabei beachten. Beschreiben und demonstrieren Sie Ihr Vorgehen.

- a) Welche Reifefaktoren spielen eine Rolle?
- b) Wie sichern sie sich eine optimale Farbausbeute?
- c) Was birgt die Gefahr einer Ueberextraktion?
- d) Wann ist der optimale Abwurzzeitpunkt erreicht ?
- e) Welchen Alkoholgehalt erwarten Sie? Streben Sie an?
- f) Wie kann man die Rotweinmaischegärung steuern?
- g) Welche technischen Möglichkeiten kennen Sie?

Hilfsmittel

Anhand eines modernen Maischegärtanks kann man die Möglichkeiten besprechen.

Verschiedene Rotweinstile und oenologische Produkte zur Rotweinproduktion können zur Degustation und Diskussion bereitgestellt werden.

2. Traubenverarbeitung Weisswein

| Richtziel: C2.1

Aufgabe

Sie erhalten Trauben aus überreifem Lesegut, ca. 10-15 % der Trauben haben Botrytisbefall. Demonstrieren Sie, wie Sie vorgehen.

- a) Beschreiben Sie die Verarbeitung dieser Trauben und begründen Sie Ihre Massnahmen.
- b) Zeigen Sie Gefahren bei der Traubenverarbeitung auf.
- c) Nennen Sie Schadorganismen und Ihre Gefahren.
- d) Zeigen Sie Schutzmassnahmen, Schönungsmittel und deren Einsatz auf.
- e) Zeigen Sie mögliche Wege bei der Traubenverarbeitung auf.
- f) Zeigen Sie Massnahmen zur Mostklärung.
- g) Beschreiben Sie die Einleitung einer alkoholischen Gärung.

3. Traubenpresse einstellen

| Richtziel: C2.1

Aufgabe

Sie erhalten von einem Berufskollegen eine Charge Trauben, die Sie für ihn pressen sollen. Stellen Sie Ihre Weinpresse auf die Verarbeitung folgender Traubensorte ein: z.B. R-S, CHA, BLB, BLB Rosé, Blanc de Noir etc.

Bereiten Sie die Presse für die Verarbeitung dieser Trauben vor!

Erklären Sie dabei die Funktionsweise der Weinpresse.

Hilfsmittel

Weinpresse im Betrieb mit Zubehör vorbereiten

Werkzeug wenn notwendig

Bedienungsanleitung

4. Die Abbeermaschine einstellen

| Richtziel: C2.1

Aufgabe

Die Ernte der Traubensorte wird morgen beginnen. Stellen Sie die Abbeermaschine auf die Verarbeitung dieser Sorte ein (z.B. R-S, CHA, BLB, BLB Rosé, Blanc de Noir etc.)

Bereiten Sie die Maschine für die Verarbeitung dieser Trauben vor!

Erklären Sie dabei die Funktionsweise der Abbeermaschine.

Hilfsmittel

Abbeermaschine im Betrieb mit Zubehör vorbereiten

Werkzeug wenn notwendig

Bedienungsanleitung

5. Mostanreicherung

| Richtziel: C2.3

Aufgabe

Der Betriebsleiter ist heute abwesend. Er gibt Ihnen folgenden Traubenmost, aus dem Sie einen Wein mit ca. x %vol. Alkohol vinifizieren sollen.

Bestimmen Sie das Mostgewicht und berechnen Sie die Anreicherung.

Führen Sie die Anreicherung fachgerecht aus!

Hilfsmittel

Mostwaage, Refraktometer, Taschenrechner, Stift und Block

Gebinde mit Rührwerk zum Auflösen des Zuckers

6. Hefeansatz

| Richtziel: C2.3

Aufgabe

Sie sind allein im Keller. Ihr Chef beauftragte Sie, für folgenden Most (z. Bsp. CHA, R-S, BLB,) die Trockenhefe zu rehydrieren und dem Gebinde zuzugeben.

Erklären Sie dabei die Auswahl und Ihr Vorgehen.

Hilfsmittel

Mostanalyse und Menge angeben, verschiedene RZH zur Auswahl, Gebinde mit Rührstab, kleine Waage

7. Traubenverarbeitung Weisswein Premiumstufe | Richtziel: C2.1

Aufgabe

Sie erhalten sehr schöne vollreife Chardonnay Trauben mit 98 ° Oechsle. Daraus wollen Sie einen Premiumweisswein keltern

Zeigen Sie, wie Sie dabei vorgehen. Begründen Sie Ihre Massnahmen.

- Welche Ziele müssen bei der Traubenverarbeitung erreicht werden?
- Zeigen Sie die möglichen Wege bei der Traubenverarbeitung auf.
- Erklären Sie Kaltstandzeit, Ganztraubenpressung.
- Mit welchen Massnahmen führen Sie die Mostklärung durch?
- Welche Schadorganismen können auftreten?
- Welche Gefahren können diese verursachen?
- Wie leiten Sie eine alkoholische Gärung ein?
- Welche Schutzmassnahmen und Schönungsmittel dienen Ihnen zum Weinausbau?
- Wann und wie kommen diese zum Einsatz?
- Was bedeutet Vergärung im Barrique?
- Mit welchen Zielen wird ein Wein ausgebaut?

8. Traubenverarbeitung Rosewein | Richtziel: C2.1

Aufgabe

Sie haben gesunde reife Blauburgundertrauben mit 85°Oechsle, diesen wollen Sie zu einem farbkraftigen Rosewein verarbeiten.

Was müssen Sie dabei beachten? Zeigen Sie, wie Sie dabei vorgehen!

- Welche Reifefaktoren spielen eine Rolle?
- Wie sichern Sie sich eine gute Farbausbeute für einen Rosewein?
- Wie kann man eine erhöhte Gerbstoffextraktion verhindern?
- Wann und wie werden die Trauben gepresst?
- Welchen Alkoholgehalt erwarten Sie? Streben Sie an?
- Welche Mostklärmassnahmen treffen Sie?
- Wie kann man die Gärung steuern?

9. Ausstattung von Gärtanks und Extraktionstechniken | Richtziel: C2.2

Aufgabe

Sie machen mit interessierten Kunden eine Führung durch Ihren Gärkeller.

- Zeigen Sie die vorhandenen Gärtanks und erklären Sie deren Ausstattung und Ihre Arbeitsweise während der Gärung.
- Welche anderen Systeme zur Homogenisierung der Maische kennen Sie?
- Welche Möglichkeiten kennen Sie, um den Gerbstoffgehalt in ihrem Wein zu erhöhen?

10. Massnahmen nach der Gärung und BSA

| Richtziel: C2.3

Aufgabe

Eine Blauburgunder-Maische wurde bei 20° Oechsle abgepresst und in einen Maischetank umgezogen.

- Erläutern Sie die nächsten Schritte.
- Der Jungwein hat folgende Säurewerte: GS 7.4 g/l; ÄS 4.8 g/l. Schätzen Sie ab, welchen Gesamtsäuregehalt ihr Jungwein nach dem BSA aufweist.
- Welche Vorbereitungen treffen Sie, um den BSA durchzuführen?
- Der BSA startet nicht oder stockt. Welche Massnahmen ergreifen Sie?

11. Presse vorbereiten (Weisswein-Trauben)

| Richtziel: C2.1

Aufgabe

Sie erwarten die Anlieferung von x kg Müller-Thurgau-Trauben (je nach Pressgrösse; mit Füllfaktor 1.5 rechnen).

- Bereiten Sie die Presse entsprechend vor. Reicht das Füllvolumen der Presse, um die Traubenmenge von x kg in einem Pressgang zu verarbeiten?
- Beschreiben Sie das Pressverfahren.
- Wieviel Liter Most erwarten Sie nach dem Pressen?
- Wie verfahren Sie mit dem Pressmost in der Wanne?

12. Krankheiten und Schädlinge

| Richtziel: C1.4, C1.5, C2.1)

Aufgabe

Bei der Traubenannahme sind Sie für die Qualitätskontrolle der Trauben für ihren Premium-Wein verantwortlich. Sie haben dazu Tische zum Sondern vorbereitet und sollen die Mitarbeiter entsprechend über ihre Aufgaben unterrichten.

- Nennen Sie verschiedene Schadsymptome, die auf den Traubenbeeren zu finden sein könnten?
- Erklären Sie, welche negativen Auswirkungen, diese auf den Wein haben können und deshalb aussortiert oder welche anderen Massnahmen ergriffen werden müssen.
- Erklären Sie, wie die Schäden im Rebberg entstehen konnten und welche Massnahmen dagegen getroffen werden könnten.

13. Ernte und Rückverfolgbarkeit

| Richtziel: C1.5

Aufgabe

Mit dem Betriebsleiter besprechen Sie die bevorstehende Ernte. Er möchte von Ihnen wissen, wie die Verarbeitung der angelieferten Trauben organisiert ist und wie die Rückverfolgbarkeit der Ernteprodukte gewährleistet wird.

- Zeigen Sie, wie die Traubenannahme organisiert wird und welche Mengen in welcher Zeit verarbeitet werden können. Erklären Sie auch, welche Massnahmen zur Arbeitssicherheit getroffen werden.
- Erklären Sie, welche Hygienemassnahmen bei der Ernte ergriffen werden und wie sichergestellt wird, dass die Trauben möglichst gesund in die Kelterung gelangen.
- Zeigen Sie auf, wie die Bezeichnung der angelieferten Trauben organisiert ist und wie die Rückverfolgbarkeit gewährleistet wird.

Aufgabe

Ein Kunde hat sich beschwert, dass mit seiner Rechnung etwas nicht in Ordnung ist. Nun möchte der Betriebsleiter wissen, wo der Fehler passiert sein könnte.

- Zeigen Sie auf, wie der Weinverkauf auf ihrem Betrieb organisiert ist.
- Erklären Sie, wie eine Rechnung ausgestellt wird und wie die Bezahlung kontrolliert wird.
- Nennen Sie mögliche Fehlerquellen und wie diese zu verhindern sind.

15. Wein verkaufen, positives Image vermitteln

| Richtziel: E1.6

Aufgabe

Die Kunden sind zunehmend kritisch, was die Produktionsweise des Weins angeht. Der Betriebsleiter möchte deshalb verschiedene Verhaltensmassnahmen im Umgang mit Kunden umsetzen, die ein positives Image fördern.

- Zeigen Sie auf, wie Weinverkostungen bei Ihnen durchgeführt werden.
- Erklären Sie, auf was Sie dabei besonders achten, um bei den Kunden ein positives Bild zu vermitteln.
- Nennen Sie mögliche Verbesserungsvorschläge, wie Sie sich noch besser präsentieren könnten.