

Procedura di qualificazione

**Cantiniere AFC**

**Lavori pratici – esame finale**

**Ambito di competenza:** Vinificazione 1

**Note riferenti al tema:** WT\_C\_Vinification 1\_a

## **VERSIONE DEI CANDIDATI**

### **Direttive delle situazioni di esame**

Il tempo a disposizione per l'esame « Vinificazione 1 » è di **60 minuti**.

La raccolta dei compiti esposti qui di seguito, contiene una scelta di situazioni per la nota di posizione Vinificazione 1. Per ogni esame, i periti devono scegliere **due compiti** della presente raccolta. Il tempo di realizzazione può variare un poco in funzione della situazione di esame e del contesto.

Il compito da eseguire è **spiegato oralmente** e inizia con **un'introduzione appropriata alla situazione**. Il/la candidato/a realizza i differenti compiti che gli sono domandati spiegando allo stesso tempo perché e come esegue ogni operazione.

**I periti ascoltano, osservano e prendono nota.** Per tale scopo, ricevono un **documento separato per la redazione di un processo verbale**, nel quale devono figurare le consegne e **lo svolgimento delle discussioni, i commenti, le note parziali** e le eventuali **domande supplementari**. La nota finale è indicata alla fine del documento. La griglia delle note è indicata sul documento del processo verbale. Un processo verbale d'esame è compilato per ogni esame (= per nota di posizione).

**Materiale autorizzato:** dossier di formazione personale e materiale menzionato nei compiti assegnati.

Il contenuto dell'esame è determinato dagli obiettivi di formazione dell'azienda in cui si è svolto l'apprendistato conformemente al piano di formazione. I dati generali sulla procedura di qualificazione si trovano nelle direttive relative alla procedura di qualificazione. Il piano di formazione e le direttive possono essere consultate sul sito internet d'AgriAliForm : <http://www.agri-job.ch/fr/champ-professionnel-1.html>

**Attenzione: Le domande qui riportate sono solo degli esempi. Per la procedura di qualificazione 2025, potrebbero essere formulate nuove domande. Inoltre, la traduzione in italiano potrebbe contenere degli errori. La versione ufficiale e che fa fede è quella in tedesco, disponibile sulla pagina web [agri-job.ch](http://www.agri-job.ch).**

Rédigé par:

Groupe de travail OrTra AgriAliForm

Éditeur:

CSFO, département Procédures de qualification, Berne

## **Soggetto 1: Trattamento delle uve rosse**

### **Situazione**

Avete raccolto del Pinot Nero sano e a maturità, questa uva titola 90°Oe e desiderate vinificarla con una macerazione per ottenere un vino rosso potente e strutturato. A cosa dovete fare attenzione? Spiegate il vostro modo di procedere.

- a) Quali fattori giocano un ruolo in merito alla maturità?
- b) Come vi assicurate per ottenere un'ottima intensità colorante?
- c) Cosa può provocare una sovra-estrazione?
- d) Qual è il momento ottimale della svinatura?
- e) Quale tenore in alcol vi aspettate? Quale invece volete ottenere?
- f) Come possiamo condurre la macerazione di un'uva rossa?
- g) Quali tecniche applicabili conoscete?

## **Soggetto 2: Vinificazione vino bianco**

### **Situazione**

Vi viene consegnata una partita di uva sovra-matura, con un attacco di marciume grigio compreso tra 10-15%.

- a) Descrivete la trasformazione di quest'uva e giustificate le misure che adoperate.
- b) Spiegate quali sono i rischi che possono sopraggiungere per la vinificazione di quest'uva.
- c) Citate gli organismi nocivi e i rischi/danni che possono provocare.
- d) Indicate le misure di protezione, i prodotti di collaggio e il loro utilizzo.
- e) Spiegate quali sono le operazioni/procedure di vinificazione di quest'uva.
- f) Indicate le operazioni di chiarifica del mosto.
- g) Descrivete il lancio della FA.

### **Soggetto 3: Regolazione del torchio**

#### **Situazione**

Un collega vi domanda di torchiare una partita di uva. Preparate il torchio in vista di torchiare i vitigni seguenti: Chardonnay, Chasselas, Pinot nero (rosé).

Preparate il torchio per la torchiatura di questa uva.

Spiegate il modo di funzionamento del torchio.

#### **Risorse**

Preparare il torchio e i suoi accessori.

Utensili necessari.

Istruzioni d'uso.

## **Soggetto 4: Regolazione della diraspatrice**

### **Situazione**

La vendemmia comincerà domani. Preparate la diraspatrice in vista del trattamento dei seguenti vitigni: Chardonnay, Chasselas e Pinot Nero.

Preparate l'apparecchiatura per la diraspatura di queste uve.

Spiegate il modo di funzionamento della diraspatrice.

### **Risorse**

Preparare la diraspatrice e i suoi accessori.

Utensili necessari

Istruzione d'uso

## **Soggetto 5: Zuccheraggio dei mosti**

### **Situazione**

Il responsabile deve assentarsi. Vi consegna il mosto che dovete vinificare per produrre un vino di circa 13 % vol.

Misurate la densità del mosto e determinate la quantità di zucchero necessaria.

Effettuate l'arricchimento in maniera appropriata.

### **Risorse**

Rifrattometro e mostimetro, calcolatrice, matita e bloc-notes.

Mastello equipaggiato di un agitatore per sciogliere lo zucchero.

## **Soggetto 6: Aggiunta di lieviti**

### **Situazione**

Siete soli in cantina. Siete stati incaricati di reidratare i lieviti per i mosti seguenti (per es. Chardonnay, Bianco di Merlot, Merlot) e di aggiungerli al mosto contenuto nel mastello.

Giustificate la vostra scelta e il modo in cui effettuate la reidratazione.

### **Risorse**

Indicare l'analisi e la quantità di mosto, diversi LSA a scelta, mastello e frusta, bilancia.

## **Soggetto 7: Vinificazione di un vino bianco alta gamma**

### **Situazione**

Vi consegnano un buon Chardonnay a 98°Oe. Volete ottenere un vino bianco di alta gamma.

Come procedete?

Giustificate il vostro procedimento.

- Quali obiettivi volete raggiungere durante la vinificazione?
- Spiegate quali sono le possibilità per vinificare questa uva.
- Spiegate la macerazione pellicolare a freddo e la torchiatura a grappolo intero.
- Come e cosa effettuate per la chiarifica di questo mosto?
- Con quali microrganismi nocivi possiamo avere a che fare?
- Quali pericoli rappresentano?
- Come conducete la FA?
- Quali misure di protezione adoperate e quali colle utilizzate per la vinificazione?
- Quando e come le utilizzate?
- Cosa significa fermentazione in barrique?
- Quali sono gli obiettivi di affinamento di un vino?



## **Soggetto 8: Vinificazione vino rosato**

### **Situazione**

Avete raccolto del Merlot sano e a buona maturità (85° C) e desiderate realizzare una vinificazione in rosato con una colorazione pronunciata.

A cosa dovete fare attenzione?

Spiegate il vostro modo di procedere.

- Quali fattori giocano un ruolo in relazione alla maturità?
- Come assicurate una buona intensità colorante per un rosato?
- Come possiamo impedire un'eccessiva estrazione di tannini?
- In quale momento e come l'uva viene torchiata?
- Quale tenore alcolico vi aspettate? Quale vorreste ottenere?
- Quali operazioni di chiarifica effettuate?
- Come conducete la FA?

## **Soggetto 9: Descrivere l'equipaggiamento di una vasca e le tecniche di estrazione.**

### **Situazione**

Fate una visita guidata per dei clienti interessati alla vostra batteria di vasche.

- Presentate le vasche e spiegate i loro equipaggiamenti e il loro funzionamento durante la fermentazione.
- Quali altri sistemi di omogeneizzazione e rimontaggio del mosto conoscete?
- Quali mezzi conoscete per aumentare il tenore in tannini del vostro vino?

## **Soggetto 10: Misure dopo la fermentazione alcolica e la FML**

### **Situazione**

Un mosto di merlot è stato pressato a 20° Oechsle e trasferito in una vasca « Ganimede ».

- Spiegate le prossime tappe.
- Il nuovo vino presenta l'acidità seguente: acidità totale 7.4 g/l, acido malico 4.8 g/l. Stimare l'acidità totale del vostro nuovo vino dopo la FML.
- Quali preparativi dovete effettuare per realizzare la FML ?
- La FML non parte o non procede. Quali misure prendete ?

## **Soggetto 11: Preparare il torchio per torchiare dell'uva bianca**

### **Situazione**

Attendete la consegna di X kg. di Chardonnay (in funzione della grandezza del torchio, fare i calcoli con un fattore di riempimento di 1,5).

- Preparate il torchio in vista della torchiatura. La capacità del torchio è sufficiente per torchiare una quantità di uva di X kg. in una volta?
- Descrivete il processo di torchiatura.
- Quanti litri di mosto pensate di ottenere alla fine della torchiatura?
- Come procedete con il mosto torchiato che è nel recipiente?