

Procedura di qualificazione

Cantiniere AFC

Lavori pratici – Esami finali

Ambito di competenza: Vinificazione 3

Note riferenti al tema: WT_C_Vinification3_p

VERSIONE DEI CANDIDATI

Direttive delle situazioni di esame

Il tempo a disposizione per l'esame «Vinificazione 3» è di **70 minuti**.

La raccolta dei compiti esposti qui di seguito, contiene una scelta di situazioni per la nota di posizione Vinificazione 3. Per ogni esame, i periti devono scegliere **tre 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: Pulizia delle vasche

Domanda

Una vasca inox è stata svuotata dopo stabilizzazione fisica. Contiene un'importante deposito di tartaro. Dovete pulirla.

- a) Come procedete, sapendo che la vasca resterà vuota durante un lungo periodo?
- b) Quali prodotti detergenti utilizzate?
- c) Quali gruppi di materie attive conoscete tra i prodotti detergenti?
- d) Come procedete?

Risorse

Tutti gli equipaggiamenti di pulizia.

Grembiule, guanti, maschera.

Sapone, acidi e prodotti disinfettanti.

Becker, secchio e spazzola.

Soggetto 2: Collaggio alla gelatina

Domanda

Il vostro vino presenta le caratteristiche seguenti: tannini leggermente astringenti, secchi e verdi al palato.

- a) Come collate questo vino?
- b) Di quali colle disponete?
- c) Mostrate con una prova preliminare come determinate la buona dose di prodotto di trattamento.

Stabilite una classifica pertinente dei possibili trattamenti (famiglie di colle).

Risorse

Calcolatrice
Bloc-notes e penna
Beckers
Bilancia di precisione
Provette
Pipette

Soggetto 3: Vendita del vino / degustazione

Domanda

Un gruppo di 20 persone tra i vostri clienti si è annunciato per fare una degustazione. Adesso dovete prepararla.

- a) A cosa dovete stare attenti nella scelta dei vini?
- b) Come preparate la degustazione?
- c) Date degli esempi mostrando la vostra attitudine nel linguaggio enologico.

Risorse

- Bicchieri, tovaglioli, sputacchiera
- cavatappi, drop-stop, decantatore
- Documenti di vendita, prospetti dell'azienda
- Bloc-notes e matite

Soggetto 3: Vendita del vino / degustazione

Domanda

Ricevete tre vini che dovete degustare in maniera professionale. Avete 10 minuti per prendere degli appunti e in seguito 10 minuti per presentare ai periti le vostre valutazioni.

Descrivete e commentate in maniera precisa e completa il primo vino.

Il secondo e il terzo vino sono da descrivere in maniera più sommaria.

Nei tre casi, a seguito delle vostre valutazioni, potete indicare un vitigno ed eventualmente una regione di origine.

Risorse

- Bicchieri, tovaglioli, sputacchiera
- Cavatappi, dropstop, caraffa decanter
- Assortimento di vini monovitigno e rappresentativi della regione. La selezione deve essere eseguita in precedenza da un collegio di periti che devono degustare i vini.
- Fogli e matite

Soggetto 4: pH e analisi dell'acidità totale

Situazione

Il pH e l'acidità totale del vino A devono essere analizzati in laboratorio.

Prelevate un campione di vino ed effettuate le analisi. Spiegate la vostra maniera di procedere.

Alla fine interpretate i risultati in termini di un'eventuale correzione dell'acidità.

Risorse

Vasca piena di vino, bottiglia per la presa del campione, attrezzi di laboratorio necessari, pH, materiale per analisi, pipette, agitatore, recipienti da laboratorio, ecc.

Soggetto 5: Analisi dell'SO₂ libera e dell'SO₂ totale

Situazione

L'SO₂ libero e l'SO₂ totale del vino X devono essere analizzati in laboratorio.

Prelevate un campione di vino ed effettuate le analisi. Spiegate la vostra maniera di procedere.

Alla fine interpretate i risultati in termini di stabilità del vino.

Risorse

Vasca piena di vino, bottiglia per la presa del campione, attrezzi di laboratorio necessari, materiale per analisi, reattivi, pipette, agitatore, recipienti da laboratorio, ecc.

Soggetto 6: Manutenzione, pulizia, sanificazione e riempimento delle barriques.

Situazione

Tutti i vini sono stati imbottigliati e le barriques sono vuote. Devono essere immagazzinate correttamente fino ad un nuovo utilizzo in autunno.

1. Indicate come procedete.
2. Riempite una barrique con vino (o acqua).