

Procedura di qualificazione

**Cantiniere AFC**

## Conoscenze professionali orali

**Ambito di competenza:** Intinamento, affinamento e imbottigliamento

**Riferimento:** 050\_WT\_C\_Encavage\_o

## **VERSIONE DEL CANDIDATO**

### Direttive sulle situazioni di esame

L'esame orale **dura 20 minuti** e comprende **3 domande**. Per ogni esame, il candidato/a dispone di 20 minuti di preparazione.

- Per ogni domanda, è prevista una **durata di 6 – 7 minuti circa per la risposta**.
- Se necessario, gli esperti possono porre delle domande supplementari che saranno notate sul verbale dell'esame.
- **Ogni domanda** è valutata con una **nota da 1 a 6**. La nota dell'esame è la **media delle tre note parziali**, arrotondata al mezzo punto.
- I mezzi ausiliari devono essere preparati in funzione delle domande.

**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://agri-job.ch).**

## **Soggetto 1: torchiatura a grappolo intero**

### **Situazione**

Ricezionate 3200 kg di Chardonnay. Volete torchiarlo a grappolo intero e avete un torchio orizzontale pneumatico a carico assiale di 20 hl.

- a) Qual è il coefficiente di riempimento (fattore di carico)?
- b) Quante torchiate dovrete fare per torchiare tutta l'uva?
- c) Quale sarà la resa della torchiatura (litri)
- d) Si produrrà parecchia feccia? se sì per quali ragioni?
- e) In che modo giudicate la pertinenza del tipo di torchio?

## **Soggetto 2: Intinamento di un Merlot**

### **Situazione**

Un Merlot titola 95°Oe al rifrattometro a 10°C.

Si desidera elaborare un vino che ha un tenore in alcol di 13,8%.

La quantità di uva è di 7000 kg.

- a) Quale quantità di zucchero aggiungete alla vasca?
- b) Quale sarà l'aumento in volume di vino a seguito dello zuccheraggio? (Eseguite il calcolo)

### **Soggetto 3: FML – Fermentazione malo-lattica**

#### **Situazione**

- a) Quali micro-organismi svolgono precisamente la FML?
- b) Quali sono i prodotti trasformati e quali sono i prodotti formati?
- c) Quali sono i mezzi più efficaci per monitorare la FML?
- d) Quali di questi indica con certezza che la FML è terminata?
- e) Citate i mezzi empirici che permettevano di capire quando un vino iniziava la FML.
- f) Citate 5 fattori che influenzano il suo svolgimento.
- g) La FML è necessaria?

## **Soggetto 4: Torchio**

### **Situazione**

Il vostro datore di lavoro prevede di cambiare il torchio. Domanda la vostra opinione.

- a) Descrivete almeno 3 differenti tipi di torchio che si trovano sul mercato.
- b) Esprimete il vostro parere in funzione dei vantaggi e degli inconvenienti per ogni tipo di torchio.

## **Soggetto 5: Vinificazione del vino rosso (EVITEREI DI METTERE QUESTA DOMANDA)**

### **Situazione**

Ricevete dell'uva sana e matura di Pinot Nero a 90° Oechsle, che desiderate vinificare secondo il metodo della macerazione a caldo del cappello per ottenere un vino rosso importante.

1. A cosa dovete fare attenzione ? Illustrate il vostro modo di procedere.

Domande complementari

2. la maturità gioca un ruolo particolare?
3. come assicurare una buona estrazione del colore ?
4. Chi previene il pericolo di una sovra-estrazione?
5. Qual è il momento ideale per la svinatura ?
6. Qual è il tenore in alcol che vi aspettate? Quello che vorreste?
7. Come si può controllare e influenzare la macerazione a caldo del cappello?
8. Quali sono le tecniche che si possono applicare per metterla in pratica ?

### **Risorse**

- Si può discutere con il candidato delle differenti possibilità attraverso l'aiuto di una vasca a macerazione moderna.
- Differenti vini rossi possono essere proposti per una degustazione o una discussione.

## **Soggetto 6: Ricezione della vendemmia**

### **Situazione**

Il vostro datore di lavoro vi affida la responsabilità di ricezionare la vendemmia.

Arriva in cantina un lotto di 6000 kg di Chardonnay raccolto a macchina.

Spiegate concretamente:

- a) Le differenti tecniche di cernita dell'uva
- b) I macchinari a disposizione per questi lavori
- c) Gli scopi della diraspatura e della torchiatura
- d) le differenti tecniche di torchiatura dell'uva

## **Soggetto 7: Vinificazione vino bianco**

### **Situazione**

Ricevete dell'uva sovra-maturata, circa il 10-15% dei grappoli sono colpiti da marciume grigio.

- a) Descrivete come procedete per la trasformazione di quest'uva e giustificate i vostri procedimenti.
- b) Spiegate i pericoli che possono sopraggiungere durante la vinificazione di quest'uva.
- c) Citate gli organismi possibilmente nocivi e i loro pericoli.
- d) Spiegate le misure di protezione, i prodotti di chiarifica e il loro utilizzo.

## **Soggetto 8: Torchio**

### **Situazione**

Il vostro datore di lavoro intina in totale circa 150'000 kg di uva bianca per anno (media su 10 anni).

Per la prossima vendemmia vorrebbe cambiare il torchio.

Approfittando che siete in azienda vi chiede il vostro parere.

Per informazione, la più piccola quantità torchiata è di 1000 kg.

Spiegate concretamente e giustificate:

- I criteri che influenzano la scelta del tipo di torchio e quale deve essere favorito in questo caso preciso;
- Quali sono i criteri che influenzano la scelta della grandezza del torchio e quale dovrebbe essere scelto in questa situazione.

## **Soggetto 9: Affinamento in barrique**

### **Situazione**

Il vostro vicino vorrebbe approfittare delle vostre conoscenze per perfezionare le sue.

Vi rivolge una serie di domande riguardo l'affinamento in barrique.

Spiegate concretamente e giustificate:

- a) Quali sono gli interessi nell'utilizzo della barrique a livello enologico e commerciale;
- b) Il momento della vinificazione al quale un bianco è messo in barrique;
- c) idem per il rosso;
- d) Quali sono i lavori che si svolgono durante l'affinamento;
- e) La durata media dell'affinamento in barrique;
- f) Il suo contenuto e la sua durata di utilizzo.
- g) Cosa si deve fare prima di impiegare una nuova barrique e cosa bisogna fare una volta che è vuota (dalla pulizia alla sua gestione).

## **Soggetto 10: Imbottigliamento**

### **Situazione**

Avete 12'000 litri di Viognier che devono essere imbottigliati.

Disponete di un'imbottigliatrice che ha una portata di 3000 bottiglie all'ora (bottiglie da 75 cl.) e un filtro a placche 40 x 40.

1. Determinate e giustificate:

- Quale placca utilizzate per la filtrazione;
- Il numero di placche che utilizzate

2. Spiegate concretamente e giustificate:

- Le tappe del montaggio del filtro fino al suo smontaggio.

**Risorse:** Calcolatrice

## **Soggetto 11: Imbottigliamento Pinot Nero**

### **Situazione**

Dovete occuparvi dell'imbottigliamento di 900 litri di Pinot Nero.

Il sistema di tappatura è con tappo a sughero.

1. Spiegate concretamente e giustificate:
  - a) Quali sono le condizioni che deve avere un vino prima di essere messo in bottiglia?
  - b) Quali sono i controlli bisogna fare prima di utilizzare i tappi in sughero?
2. Descrivete e giustificate:
  - a) Le differenti tappe della preparazione dell'imbottigliatrice e della messa in bottiglia;
  - b) I vantaggi e gli inconvenienti del tappo in sughero

## **Soggetto 12: Modernizzare l'imbottigliamento**

### **Situazione**

Il vostro responsabile imbottiglia circa 200'000 Litri di vino all'anno (media su 10 anni).

Il suo sistema d'imbottigliamento deve essere ammodernizzato.

Approfitta della vostra presenza in azienda per conoscere il vostro parere.

Per informazione, i più piccoli volumi di vino sono di 2'000 Litri e al momento si utilizzano unicamente delle bottiglie da 75 cl con chiusura in tappo in sughero.

Spiegate concretamente e giustificate:

1. Gli elementi da prendere in considerazione per la scelta dell'imbottigliatrice
2. Le differenti imbottigliatrici a disposizione attualmente sul mercato
3. I vantaggi e gli inconvenienti dei differenti metodi di chiusura delle bottiglie

## **Soggetto 13: Messa in bottiglia Chardonnay**

### **Situazione**

Il vostro responsabile vi domanda di analizzare una vasca da 1'200 Litri di Chardonnay in modo da sapere se questo vino può essere imbottigliato.

Elencate e giustificate:

- a) I criteri che il vino deve adempiere prima della messa in bottiglia;
- b) Le analisi da effettuare.

## **Soggetto 14: Polifiltrazione**

### **Situazione**

Effettuate una polifiltrazione su 5'000 litri di Pinot Nero con delle placche chiarificanti e sterili da 40/40 prima della messa in bottiglia. La vostra imbottigliatrice ha una resa di 1'500 bottiglie all'ora.

### Spiegate concretamente:

- a) il funzionamento delle placche;
- b) il tipo di placca che scegliete.
- c) in caso di utilizzo di membrane sterili utilizzate in seguito, a cosa bisogna fare attenzione?

### Calcolate:

- d) il numero di placche da impiegare in funzione della vostra scelta.

Spiegate bene i vostri calcoli.

## **Soggetto 15: Tipi di chiusura**

### **Situazione**

Avete i vini seguenti:

- un rosato spumante
- un vino bianco dolce
- un rosso strutturato

Scegliete differenti chiusure e giustificate le vostre scelte.

- a. Citate tutti i tipi di chiusura, indicate i loro vantaggi e svantaggi.
- b. A cosa bisogna fare attenzione quando si utilizza il sughero naturale?
- c. Mostrate e spiegate il funzionamento di una tappatrice per tappi in sughero.
- d. A cosa bisogna fare attenzione quando si utilizzano i tappi in sughero?
- e. A cosa bisogna fare attenzione quando si utilizza il tappo a vite?

## **Soggetto 16: Tipi di vinificazioni**

### **Situazione**

Un nuovo apprendista inizia il suo apprendistato in cantina.

In quanto all'inizio, dovete spiegargli i differenti tipi di vinificazione possibili.

Citate due tipi di elaborazione di un rosato e due di un rosso e sviluppate le varie tappe.

## **Soggetto 17: Aerazione in piena fermentazione**

### **Situazione**

Durante le vinificazioni, il responsabile di cantina vi affida il compito di aerare uno Chardonnay in piena fermentazione.

1. cosa s'intende per aerazione?
2. Per quali ragioni secondo voi di affida questo compito?
3. Quali sono le differenti possibilità per effettuare questa aerazione?

## **Soggetto 18: Sistemi di filtrazione**

### **Situazione**

Il vostro responsabile considera di cambiare il sistema di filtrazione per l'imbottigliamento. Vi chiede il vostro parere.

Citategli i differenti sistemi che esistono attualmente sul mercato e le loro caratteristiche.

## **Soggetto 19: Controlli prima della messa in bottiglia**

### **Situazione**

Avete dello Chardonnay da mettere in bottiglia.

Quali sono i parametri analitici da controllare prima dell'imbottigliamento?

Quali analisi effettuate ? Descrivetele !