

Serie d'esempio

Procedura di qualificazione

Cantiniere AFC

Conoscenze professionali orali

Ambito di competenza: Commercializzazione e qualità

Riferimento: WT_C_Commercialisation_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://web.agri-job.ch).

Rédigé par:

Groupe de travail OrTra AgriAliForm

Éditeur:

CSFO, département Procédures de qualification, Berne

Soggetto 2: Fonte d'inquinamento

Situazione

Il vostro responsabile vuole diminuire la quantità di rifiuti prodotti e di indirizzare la sua azienda verso una produzione più rispettosa dell'ambiente.

- a) Citate le fonti d'inquinamento e i rifiuti/scarti di produzione di un'azienda vinicola.
- b) Citate almeno due implicazioni che hanno questi rifiuti/scarti sull'ambiente.
- c) Cosa gli consigliate per diminuire questi rifiuti/scarti? Da dove comincereste?

Soggetto 3: Etichettatura dei vini

Situazione

Il vostro responsabile vi domanda di elaborare un'etichetta per un vino di prima categoria e una per un vino di seconda categoria.

1. Quali sono le esigenze legali da menzionare sull'etichetta?
2. Che cosa s'intende con l'abbreviazione "DOC". Spiegate la nel dettaglio.
3. Quali tipi di etichette conoscete?
4. Qual è la maniera professionale di apporre le etichette sulle bottiglie di vino? A cosa bisogna fare attenzione?
5. Come devono essere staccate le etichette?
6. Cosa indica il numero di lotto?

Risorse

- Il candidato realizza uno schizzo
- Presentare un'etichetta pre-stampata non conforme.

Soggetto 4: Circuiti e prezzi

Situazione

Conoscendo la vostra formazione, uno dei vostri amici desidera ricevere qualche informazione sulla commercializzazione dei vini svizzeri.

Elencate e spiegate:

- a) I principali circuiti di distribuzione dei prodotti vitivinicoli svizzeri;
- b) I principali livelli di prezzo dei vini svizzeri (secondo anche la categoria).

Soggetto 5: Degustazione

Situazione

Ogni anno, vi è l'evento di "Cantine aperte".

È una manifestazione importante durante la quale la viticoltura della regione è presentata a un largo pubblico e che permette di farsi dei nuovi clienti.

Le discussioni con i clienti durante la degustazione sono importanti. Rispondete alle questioni seguenti basandovi sulla vostra azienda formatrice.

1. Come e quando salutate i vostri clienti?
2. Come fate a capire cosa potrebbe piacere ai vostri clienti?
3. Presentate brevemente l'assortimento di vino della vostra azienda e proponete una maniera di condurre la degustazione.
4. Prendendo come esempio un vino dell'azienda, indicate quali informazioni date al cliente del prodotto.

Argomentate le vostre risposte.

Soggetto 6: Organizzazione cantine aperte

Situazione

Ogni anno, vi è l'evento di "Cantine aperte".

È una manifestazione importante durante la quale la viticoltura della regione è presentata a un largo pubblico e che permette di farsi dei nuovi clienti.

Descrivete in quale modo organizzereste questa manifestazione nella vostra azienda formatrice o un'azienda di vostra scelta.

1. Come informate le persone dell'esistenza di questa manifestazione?
2. Come organizzate il luogo della degustazione?
3. Come informate la gente sul posto?
4. Citate le possibilità per creare un programma ricreativo, con i relativi vantaggi e svantaggi.

Argomentate le vostre risposte.

Soggetto 7: Incidente prodotto chimico

Situazione

Uno dei vostri colleghi si versa addosso involontariamente una grande quantità di prodotto chimico. Siete soli con lui quando si verifica l'incidente.

Cosa fate? Spiegate concretamente e giustificate:

- La procedura generale da seguire;
- La procedura in caso il prodotto entra negli occhi;
- La procedura in caso il prodotto entra in contatto con la pelle;
- le misure che possono essere prese per evitare questo genere d'incidenti.

Soggetto 8: Analisi del mosto di chardonnay

Situazione

Il vostro responsabile vi affida l'analisi del mosto del chardonnay.

A livello sanitario, l'uva non aveva niente di particolare.

Spiegate concretamente e giustificate:

- a) Le differenti tappe per il prelievo di un campione e delle sue analisi;
- b) Le differenze di procedura in caso si tratti di analizzare l'uva, il mosto o il vino.

Elencate e spiegate:

- c) Almeno 5 costituenti del mosto e la loro importanza e incidenza sulla qualità dei vini.

Soggetto 9: Viti-Vinicoltura

Situazione

Conoscendo la vostra formazione, uno dei vostri amici vi chiede qualche informazione riguardo la viti-vinicoltura svizzera.

Elencate e spiegate:

- Le principali caratteristiche della viti-vinicoltura svizzera (superfici, quantità, ripartizione bianchi e rossi, ...)
- I quattro principali cantoni svizzeri;
- I principali e caratteristici vitigni di questi quattro cantoni

Soggetto 10: Organizzazione professionale

Situazione

Conoscendo la vostra formazione, uno dei vostri amici vi chiede qualche informazione riguardo l'organizzazione professionale della viti-vinicoltura svizzera.

Elencate e spiegate:

- a) le principali organizzazioni professionali e organismi pubblici della vigna e del vino a livello cantonale
- b) il ruolo delle differenti organizzazioni;
- c) Le particolarità del Cantone dove ha sede la vostra scuola.

Soggetto 11: Alterazione del vino

Situazione

Durante una fermentazione che fa fatica ad andare in avanti, il vino prende un colore brunastro e si sentono degli odori di mela cotta.

- a) Qual è il fenomeno che si produce in questo caso?
- b) Come si può rimediare?
- c) È reversibile?
- d) Quali saranno le precauzioni da prendere in futuro?
- e) Se non si interviene, cosa succederà a questo vino?

Soggetto 12: Tracciabilità

Situazione

Dovete mettere in piedi un sistema di tracciabilità in seguito a un ritorno di vino da parte di un cliente che presenta un'anomalia.

Apparentemente, lo stesso vino imbottigliato precedentemente non ha avuto alcun problema.

Si tratta di un problema della riempitrice (prodotti di pulizia).

- Descrivete gli scopi della tracciabilità, le tappe e la loro importanza.
- Descrivete ciò che potrebbe essere stato il problema a livello di piano d'igiene
- Quali sono i rischi in caso di residui di prodotto?

Soggetto 13: Prova d'acidificazione

Situazione

Una vasca di Merlot presenta un'acidità totale di 8.5 g/L (pH 3.15)

- Quali sono le problematiche che si riscontrano quando un vino a questi valori di AT e di pH?
- bisogna disacidificare o acidificare?
- Come determinare la dose?
- Descrivete il procedimento della prova (dose, procedura, reazione, etc.)

Soggetto 14: Analisi dopo imbottigliamento

Situazione

Un vostro vino viene messo in bottiglia.

Quali sono i test da realizzare dopo un imbottigliamento?

Con quale frequenza?

Spiegate e giustificate

Soggetto 15: Presentazione dei vini

Situazione

Dovete presentare la gamma dei vostri vini a un sommelier di un grand hotel di 5 stelle.

Il personale di questo stabilimento è principalmente straniero e non conosce bene il vino svizzero.

- Descrivete le caratteristiche dei vostri vini, i loro accordi con dei menu, la temperatura di servizio, la durata di conservazione, le caratteristiche aromatiche, ...

Risorse

Scegliete 2 vini della vostra gamma, 1 bianco, 1 rosso o eventualmente 2 vini scelti dal vostro esaminatore

Soggetto 16: Canali di commercializzazione

Situazione

Riprendete l'azienda familiare che fino ad allora vendeva tutto il vino come «vino sfuso». Solo la «riserva del proprietario» era messa in bottiglia.

Decidete di aumentare la quota di vino da mettere in bottiglia, mantenendo parallelamente una certa parte delle vendite in vino sfuso.

- Quali canali di distribuzione avete a disposizione?
- Quali sono i rischi e le opportunità offerte dalle differenti vie di commercializzazione (sfuso o in bottiglia)?
- Qual è la proporzione di vini svizzeri venduta da questi due canali?

Soggetto 17: Prezzi dei vini

Situazione

Vi si domanda di organizzare una degustazione con dei vini svizzeri e stranieri.

Avete un certo budget e pianificate i vostri acquisti.

Dovete scegliere dei vini di entrata gamma, dei vini DOC e dei vini di alta gamma svizzeri e stranieri.

- spiegate cos'è il rapporto qualità-prezzo
- Perché e come fanno ad esistere dei vini che costano molto poco? (pubblico mirato)
- Perché alcuni grandi vini del bordolese sono così cari?
- Perché, secondo voi, i vini svizzeri sono generalmente più cari rispetto ai vini stranieri? (tipo nuovo mondo)

Soggetto 18: Circuiti di distribuzione

Situazione

Un nuovo collaboratore è assunto in azienda, si tratta di un venditore-rappresentante. Non conosce la viticoltura e vorrebbe che gli spiegaste i differenti canali di distribuzione dei vini svizzeri.

Descrivete i principali circuiti di vendita che conoscete.

Indicategli i vantaggi e gli inconvenienti di questi canali.

Soggetto 19: Accoglienza in cantina

Situazione

La persona che si occupa abitualmente di ricevere i gruppi di clienti in cantina è malata. Sarete voi che dovete sostituirla e accogliere il gruppo.

Come pensate di procedere per accogliere questo gruppo di 20 persone?

Si tratta in maggioranza di appassionati di vini ma tra loro c'è anche qualche buon conoscitore di vino.

Soggetto 20: Degustazione

Situazione

L'enologo vi domanda di preparare, durante la vendemmia, un atelier di degustazione per fare il punto della situazione dei vini e delle vigne da vendemmiare.

Decidete dapprima di far degustare l'uva, in seguito i mosti e poi i vini in fermentazione.

- a) Quali sono i punti importanti da rispettare?
- b) In quali ordine procedete?