

Procedura di qualificazione

Viticoltrice / Viticoltore AFC

Conoscenze professionali orali

Ambito di competenza: Gestione del vigneto

Riferimento: 041_WI_A_Exploitation_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.

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.

Soggetto 1: Clorosi e superficie fogliare

Situazione

Gestite una parcella piantata a bianco (Chardonnay o Chasselas) sulla quale volete ottenere un alto rendimento. Osservate in maggio l'apparizione di una clorosi. La parcella presenta le caratteristiche seguenti :

- Molto vigore
- Nessuna presenza di acqua stagnante nel terreno.
- Sistema di allevamento adatto alla meccanizzazione con interfila 2 metri.
- Altezza della fronda fogliare alla fine del periodo vegetativo: circa 1 metro

Domande :

1. Attraverso quale intervento potreste in futuro evitare che appaia questa clorosi?
2. Spiegate il rapporto esistente tra le misure che proponete e l'apparizione della clorosi.

Soggetto 2: Momento della cimatura

Situazione

Arrivate davanti una parcella gestita da un collega e vedete che i tralci superano già di tanto il terzo filo. Gli domandate allora come mai ha atteso così tanto prima di effettuare la prima cimatura. Il collega gli risponde che ha letto in una rivista specializzata che una cimatura tardiva è favorevole alla qualità.

Domande:

1. Come spiegare il rapporto esistente tra una cimatura tardiva e la qualità dell'uva?
2. In quale situazione consigliereste voi di effettuare una cimatura tardiva?
3. Quali inconvenienti potrebbero scaturire da una cimatura tardiva?

Soggetto 3: Controllo di maturità

Situazione

Per determinare la data ideale della vendemmia, siete incaricati di monitorare l'avanzamento di maturità dell'uva. Esistono differenti modi per prelevare i campioni. O si prelevano degli acini o dei grappoli interi.

Domande:

1. Spiegate uno di questi metodi.
2. A partire da quando iniziereste a monitorare la maturità degli acini? A partire da quando iniziereste a prelevare i campioni?
3. Quali risultati ottenete con questi prelievi e come funzionano i dispositivi di misurazione corrispondenti?

Soggetto 4: Stima della resa

Situazione

La vendemmia in verde, ovvero il diradamento, è un buon metodo per regolare la resa e ottimizzare la qualità dell'uva. Tuttavia, per sapere quanta uva eliminare attraverso il diradamento, bisogna prima sapere quale resa abbiamo.

Domande:

1. Spiegate come procedete per valutare la resa.
2. Paragonate il vostro metodo con altri metodi possibili.
3. Giustificate la scelta del vostro metodo.

Soggetto 5: Gestione della resa

Situazione

Un vostro collega vi informa sull'importanza del diradamento per regolare la resa in vigna (taglio spalletta o taglio di una parte del grappolo). L'anno prossimo volete provare anche voi.

Domande:

1. Quale vitigno scegliereste per procedere con questa prova ? Giustificate la vostra scelta con qualche parola.
2. Descrivete come procedete (momento e tecnica) per effettuare il diradamento del vitigno di vostra scelta.
3. Quali sono i vantaggi e gli inconvenienti di questa tecnica in rapporto ad un altro metodo, come per esempio, quella di eliminare i grappoli interi.

Soggetto 6: Vendemmia meccanica

Situazione

La meccanizzazione della vendemmia sta prendendo sempre più piede nel mondo intero. In Germania, il 65% dell'uva è raccolta a macchina. In Svizzera, questa tecnica è molto utilizzata sulle rive del lago Lemano. Rispondete alle seguenti domande, riferendovi alla vostra azienda formatrice.

Domande:

1. Descrivete due parcelle, una che si presta alla raccolta a macchina e l'altra no. Motivate la vostra risposta.
2. Spiegate i vantaggi e gli inconvenienti di una vendemmia meccanizzata in rapporto a una vendemmia manuale.

Soggetto 7: Vigore

Situazione

Avete una parcella piantata con del Pinot Nero che è molto vigoroso. Con questa uva, volete produrre un vino di alta qualità.

Domande:

1. Quali sono le conseguenze di un grande vigore sulla fisiologia della vigna e la qualità dell'uva?
2. Spiegate come gestireste la parcella per ottenere il vigore ottimale che vi permetta di raggiungere la qualità dell'uva desiderata.

Soggetto 8: Potatura della vigna

Situazione

Avete una vigna che si presta alla meccanizzazione con interfila di 2 metri e un interceppo di 0,9 metri. Fino ad oggi il modo di allevamento della vigna era il Guyot semplice.

Vorreste cambiarla in cordone permanente.

Domande:

1. Quali vitigni si prestano per una potatura a cordone permanente?
2. Quali sono le condizioni che devono essere soddisfatte?
3. Spiegate quali sono i vantaggi e gli inconvenienti della potatura in cordone rispetto alla potatura in Guyot.

Soggetto 9: Vecchie vigne

Situazione

Su alcune etichette si legge a volte “Ceppi vecchi”, ciò che è presupposto essere un criterio di miglior qualità.

Domande:

1. Perché il vino delle vecchie vigne avevano una volta la reputazione di essere migliori? Spiegate la vostra risposta basandovi sulla biologia della pianta.
2. Perché attualmente ha meno importanza se una vigna ha 10 o 30 anni?

Soggetto 10: Sfogliatura precoce

Situazione

Ci sono dei viticoltori che sfogliano la vigna a partire dalla fioritura per evitare i rischi di scottatura dei grappoli.

Domande:

1. Perché?
2. Quali sono i vantaggi e gli inconvenienti di una sfogliatura precoce?
3. Descrivete una situazione in cui una sfogliatura precoce presenta più vantaggi che inconvenienti.

Soggetto 11: Irrigazione

Situazione

Lo scopo è quello di produrre un vino rosso fresco e fruttato, per esempio a base di Merlot. La vigna è piantata su un suolo superficiale poco profondo che ha come conseguenza, durante le estati siccitose, di far soffrire la vigna.

Domande :

1. Descrivete gli effetti di uno stress idrico intenso sul vostro obiettivo di produzione.
2. Definite una strategia d'irrigazione della parcella.

Soggetto 12: Sfogliatura meccanica

Situazione

A causa dell'alto costo di manodopera, la sfogliatura manuale della zona dei grappoli costa caro. Vorreste comprare una sfogliatrice meccanica e vi informate sulle differenti macchine che esistono sul mercato.

Domande:

1. Spiegate il modo di funzionamento delle principali macchine che esistono oggi sul mercato.
2. Prendendo due parcelle della vostra azienda formatrice, spiegate perché consigliereste l'utilizzo di questo macchinario per una parcella mentre lo sconsigliereste per l'altra.

Soggetto 13: Formazione dei vendemmiatori

Situazione

Il vostro responsabile vi affida il compito di organizzare la vendemmia di una parcella piantata a bianco (Chardonnay). Durante il controllo della parcella, vi rendete conto che l'uva presenta diversi problemi: scottatura degli acini, scoppio degli acini e marciume acetico.

Domande :

1. Spiegate come affidate i compiti ai vendemmiatori.
2. Come vi assicurate che i compiti affidati siano veramente applicati ?
3. Quali sarebbero gli effetti sulla qualità del vino se questa fosse raccolta così com'è ?

Soggetto 14: Strategia di sfogliatura

Situazione

La sfogliatura della zona dei grappoli è una misura importante per ridurre i rischi di attacco di marciume grigio. Questa misura ha ancora altri effetti più o meno marcati secondo il vitigno e l'obiettivo di produzione. È quindi importante che la sfogliatura sia pianificata parcella per parcella. Rispondete con un esempio concreto basandovi sulla vostra azienda formatrice.

Domande:

1. Indicate i fattori importanti che influenzano gli effetti della sfogliatura.
2. Pianificate la sfogliatura della zona dei grappoli per un vitigno bianco e per uno rosso.
3. Giustificate le misure prese.

Soggetto 15: Grappoli compatti e misure di prevenzione

Situazione

Esistono più vitigni e cloni che formano dei grappoli compatti, dunque sensibili all'apparizione del marciume grigio. Grazie alla sfogliatura e alla regolazione della resa è possibile agire contro questa malattia.

Domande:

1. Selezionate una parcella che conoscete e che presenta dei grappoli compatti.
2. Per questo esempio, citate i fattori che conducono a questi grappoli compatti.
3. Considerate diverse misure possibili che permettano di rendere questi grappoli più spargoli e aerati. Limitatevi ai seguenti lavori viticoli: selezione, sfogliatura della zona dei grappoli, cimatura e regolazione della resa.

Soggetto 16: Momento ottimale della raccolta

Situazione

Il momento ideale della raccolta è quello dove la maturità dell'uva raggiunge i parametri desiderati per produrre una certa tipologia di vino. Nella pratica però, vi sono altri fattori che influenzano la data della raccolta.

Domande:

1. Descrivete la maturità ottimale di un vitigno bianco e di un vitigno rosso nella vostra azienda formatrice.
2. Quali altri fattori influenzano ancora la data della vendemmia? Spiegate quali sono questi fattori riferendovi all'ultima vendemmia.

Soggetto 17: Eseguire la pre-potatura

Situazione

Nelle grandi aziende, si comincia ad effettuare la pre-potatura già dalla caduta delle foglie in caso le condizioni meteo e lo stato del suolo lo permettano. La pre-potatura permette di ridurre considerevolmente il tempo necessario alla potatura secca finale.

Domande :

1. Spiegate i metodi di lavoro della pre-potatura meccanica e della pre-potatura manuale, paragonando i loro vantaggi e inconvenienti.
2. Considerando due parcelle della vostra azienda formatrice come esempio, spiegate perché sconsigliereste o consigliereste la pre-potatura meccanica per una di queste parcelle.
3. In quale momento si procede idealmente alla potatura secca manuale? Giustificate la vostra risposta.

Soggetto 18: Eseguire la potatura per le piante giovani

Situazione

Un buon taglio di formazione gioca un ruolo fondamentale nello sviluppo futuro della pianta. Dei tronchi sani e dritti sono importanti e necessari per assicurare una buona longevità alla vite, un buon rendimento quantitativo e qualitativo, e per una buona gestione colturale.

Domande :

1. Spiegate come procedete al taglio di formazione per delle giovani piante vigorose (dalla piantagione al terzo anno) che sono state piantate in un terreno atto alla meccanizzazione su un terreno ripido.
2. Malgrado una buona potatura della giovane vigna, la crescita dei tralci risulta essere più debole l'estate seguente, soprattutto a causa delle condizioni meteorologiche. Spiegate quali misure correttive vi permettono di regolare la crescita, partendo dal presupposto che avete notato questa mancanza di vigore relativamente presto.

Soggetto 19: Selezione dell'uva

Situazione

Il vostro responsabile vi domanda d'organizzare la vendemmia di due parcelle di merlot. Prevede di vinificarne una in rosato e d'utilizzare l'uva della seconda per elaborare un 100% merlot, affinamento in acciaio e destinato al commercio.

Durante il controllo delle parcelle, constatate i punti seguenti:

- Sulle due parcelle, le uve presentano una densità del mosto di 90° Oechsle.
- A causa delle gelate tardive di fine aprile, la perdita di rendimento è stimata a 60 - 70%.
- Un numero superiore alla media di grappoli di terza generazione è presente sulle femminelle.
- I principali danni che constatate sono marciume acetico e marciume grigio.

Domande:

1. Quali istruzioni impartite ai vendemmiatori delle due parcelle? Come vi assicurate che le vostre istruzioni siano applicate dai vendemmiatori?
2. Spiegate quali possono essere le cause di questi danni (marciumi). Quali misure preventive conoscete per ridurre al massimo l'apparizione di questi danni?
3. Spiegate gli effetti che avrebbe questa uva malata sulla qualità del vino.

Soggetto 20: Spiegate il controllo della vendemmia e il certificato di produzione

Situazione

In virtù delle direttive della Confederazione (ordinanze sul vino), il controllo della vendemmia è obbligatoria: si tratta di controllare tutti i lotti di uva destinati alla vinificazione. Un controllo della vendemmia correttamente effettuato permette d'assicurare la rintracciabilità richiesta delle differenti partite di uva conformemente alla legislazione delle derrate alimentari.

Spiegate il controllo della vendemmia che si effettua in Svizzera. Rispondete alle domande seguenti:

1. Dove si trovano questi dati/informazioni nella vostra azienda formatrice?
2. Perché è necessario disporre di un certificato di produzione e chi lo emette?
3. Quali dati devono essere consegnati per ogni partita d'uva durante l'autocontrollo delle uve?
4. A chi devono essere trasmesse le informazioni annotate in azienda durante la vendemmia delle differenti partite d'uva? Come si può effettuare la trasmissione di questi dati?
5. In quale momento si attesta ufficialmente la ricezione e lavorazione delle uve? A chi è destinata?