

Procedura di qualificazione

**Viticoltrice / Viticoltore AFC**

## Conoscenze professionali orali

**Ambito di competenza:** Vendemmia, vinificazione, commercializzazione

**Riferimento:** 047\_WI\_A\_Vinification\_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: Pigia-diraspatura uva rossa**

### **Situazione**

Avete appena riempito il torchio con del Chardonnay (uva piagiata e diraspata), in seguito volete riempire una vasca con del Merlot. Il cantiniere vi incarica di allargare i rulli della pigiatrice prima di cominciare il lavoro in modo che gli acini di Merlot siano solo leggermente pigiati.

Rispondete alle domande seguenti riferendovi alla situazione presentata qui sopra:

1. Come può essere spiegato l'ordine impartito dal cantiniere?
2. Fondamentalmente, quali sono gli effetti della pigiatura dell'uva?
3. Quali effetti si attende il cantiniere quando pigia l'uva?

Motivate le vostre risposte.

## **Soggetto 2: Vinificazione di uve colpite da vespe**

### **Situazione**

L'autunno è stato mite e precoce, con delle notti gradevoli ( $>12^{\circ}\text{C}$ ). L'estate appena trascorsa è stata calda e secca. Le paure riguardo a dei possibili attacchi da vespe si sono confermate e gli attacchi sulla parcella di Moscato sono enormi.

Con una bellissima giornata d'autunno ( $25^{\circ}\text{C}$ ), vendemmiare il Moscato e osservate, malgrado la selezione delle uve, un forte odore di aceto.

Rispondete alle domande seguenti riferendovi alla situazione presentata qui sopra:

1. Da dove provenire l'odore di aceto ?
2. Quali sono i fattori che in questo caso hanno favorito il fenomeno?
3. Quali sono i rischi legati all'aceto in vinificazione ?
4. Descrivete il vostro metodo di procedere alla ricezione dell'uva e durante la vinificazione fino alla fermentazione di questa partita d'uva.
5. A titolo preventivo, quali sarebbero state le possibilità per limitare questi danni? (tecniche di coltura/raccolta?)

Motivate le vostre risposte.

### **Soggetto 3: Partenza lenta in fermentazione**

#### **Situazione**

Avete torchiato dello Chardonnay che avete chiarificato in maniera spinta e portato il mosto a 8°C con uno scambiatore di calore. Seguendo il protocollo avete preparato i lieviti e li avete inoculati al mosto.

Sono passati 4 giorni dall'inoculo dei lieviti, ma non osservate ancora nessun segno di partenza in fermentazione alcolica.

Rispondete alle domande seguenti riferendovi alla situazione presentata qui sopra:

1. Cosa fate per far partire la fermentazione del mosto il più presto possibile ?
2. Quali possono essere le cause di partenza così lenta o di una non partenza ?
3. Citate le possibili tecniche possibili di sfecciamento.

## **Soggetto 4: Lavori dopo la fermentazione alcolica**

### **Situazione**

Avete una vasca di 2000 Litri di Pinot Grigio fermentato a cui volete far fare la FML. Questo Pinot Grigio presenta solitamente molto volume e una buona cremosità ed è molto apprezzato dai vostri clienti. Per arrivare a questo risultato, l'uva dovrebbe sempre essere raccolta a 105°Oe e quando ci riuscite, ricorrete alla concentrazione del mosto. In questo modo, il vino conterrà in ogni caso 4-5 g/L di zucchero residuo.

Rispondete alle domande seguenti riferendovi alla situazione presentata qui sopra:

1. Spiegate le misure da prendere in seguito alla FA
2. Spiegate come far partire una FML.
3. Come controllate una FML ?
4. Quali sono i batteri responsabili della FML?
5. Il vino nell'esempio qui sopra, potrebbe avere dei problemi nell'effettuare la FML ?

## **Soggetto 5: Degustazione**

### **Situazione**

Ogni anno vi è la manifestazione di cantine aperte. È una manifestazione importante, durante la quale la viticoltura della regione è presentata a un largo pubblico e che permette di acquisire nuovi clienti. Gli incontri e le discussioni con i clienti durante la degustazione sono importanti. Rispondete alle domande seguenti basandovi per esempio sulla vostra azienda formatrice.

1. Come e quando salutate i visitatori ?
2. Come fate a determinare cosa potrebbe piacere a un cliente ?
3. Presentate brevemente l'assortimento dell'azienda e proponete una scaletta per una degustazione.
4. Prendendo come esempio un vino, indicate quali informazioni darestes a un cliente.

## **Soggetto 6: Organizzazione delle porte aperte in cantina**

### **Situazione**

Ogni anno vi sono le porte aperte nelle cantine della regione. È una manifestazione importante, durante la quale la viticoltura della regione è presentata a un largo pubblico e che permette di acquisire nuovi clienti. Descrivete come organizzereste questa manifestazione, per esempio nella vostra azienda formatrice.

Argomentate le vostre risposte

1. Come fate ad informare dell'esistenza di questa manifestazione?
2. Come organizzate il luogo della degustazione?
3. Come informate le persone sul posto ?
4. Citate delle possibilità di programma ricreativo, con i relativi vantaggi e inconvenienti.

## **Soggetto 7: Tenuta della contabilità di cantina**

### **Situazione**

Il controllo della vostra contabilità di cantina sulla vostra tenuta viticola è effettuato annualmente e serve in primo luogo a verificare la veridicità e la correttezza delle informazioni documentate. Rispondete alle domande seguenti riferendovi a un certificato di produzione e a una scheda di cantina.

1. Cosa s'intende per autocontrollo e come lo documentate ?
2. Riferendovi alla scheda di cantina descrivete le perdite e i guadagni che ne risultano durante la trasformazione e qual è la resa finale di vino che ottenete.
3. Quale quantità massima di uva potete produrre per questa parcella ?
4. Qual è la resa abituale ?

### **Risorse**

- Certificato di produzione, scheda di cantina



## **Soggetto 8: Anidride solforosa**

### **Situazione**

Durante una degustazione con dei clienti si discute sulla questione dell'impiego dell'anidride solforosa (SO<sub>2</sub>) in vinificazione.

1. Quando e perché si aggiunge la SO<sub>2</sub> ?
2. Perché non possiamo o risulterebbe molto difficile non utilizzare la SO<sub>2</sub> in vinificazione?
3. Potete immaginarvi un'alternativa all'impiego della SO<sub>2</sub>?

## **Soggetto 9: Fermentazione alcolica Chardonnay**

### **Situazione**

Averte 1300 Litri di mosto di Chardonnay in cantina e constatate che la fermentazione avanza in modo stentato.

1. Citate le possibili cause.
2. Cosa fate per accelerare la fermentazione?

## **Soggetto 10: Vinificazione di un vino rosso**

### **Situazione**

Avete un Merlot potente, grande struttura tannica e molto colorato.

1. Quale strategia di vinificazione proponete per questo tipo di vino rosso una volta terminata la FML?
2. Spiegate a quanto mantenete il livello di SO<sub>2</sub> libera durante la vinificazione. Giustificate la vostra risposta.
3. Sulla base di quali criteri decidete di mettere questo vino in bottiglia?

## **Soggetto 11: Fermentazione malolattica (FML). - NON LA METTEREI**

### **Situazione**

Dopo la fermentazione travasate uno chardonnay e lo separate dai sedimenti di lievito morti. Dovete ora decidere se effettuare o meno la FML. Il vino presenta i valori seguenti :

pH de 3,45.

Acidità totale: 6,8 g/l

Acido tartarico : 3,5 g/l

Acido malico : 4 g/l.

1. Sulla base di quali criteri decidete di fare o no la FML per un vino bianco ?
2. Quale acidità totale avrà il vino dopo la FML?
3. Quale sarà l'acidità totale titolabile dopo stabilizzazione fisica se il vino non effettua la FML e che l'acido tartarico scende a 1,5 g/L dopo stabilizzazione fisica?
4. Come potete monitorare la FML ?

## **Soggetto 12: Composizione dell'uva**

### **Situazione**

Per la vinificazione, è importante avere delle buone conoscenze riguardo alla materia prima. È la ragione per la quale sorvegliate le vostre vigne di Merlot durante tutto il periodo di maturazione.

1. Quali processi hanno luogo durante il periodo di maturazione delle uve?
2. Citate i principali componenti in quantità negli acini d'uva.
3. Quali componenti presentano un interesse particolare per la vinificazione e dove li troviamo?
4. Quali esigenze dovrà adempiere l'uva Merlot destinata al vostro miglior vino?

## **Soggetto 13: Estrazione**

### **Situazione**

Avete raccolto un Cabernet Sauvignon sano e maturo che sonda 94°Oe e desiderate macerarlo e vinificarlo per ottenere un vino rosso potente.

1. Spiegate il vostro modo di procedere. Ci sono dei punti particolari ai quali dovete fare attenzione?

### Compiti supplementari

2. Quali sono le vostre esigenze nei confronti dell'uva?
3. Come fate per ottenere una colorazione e un'estrazione tannica ottimale ?
4. Come decidete il momento al quale dovete svinare e torchiare ?
5. Qual è il tenore alcolico che vi attendete? Quale tenore in alcol vorreste ottenere ?

## **Soggetto 14: Sfecciamento**

### **Situazione**

Avete raccolto dell'uva di Sauvignon Bianco e avete optato per uno sfecciamento statico del mosto.

1. Quale grado di limpidezza desiderate ottenere ? Giustificate la vostra risposta.
2. A quale temperatura effettuate lo sfecciamento del mosto?
3. Quali sono le alternative che conoscete allo sfecciamento statico ?

## **Soggetto 15: Fermentazione alcolica**

### **Situazione**

Dovete fermentare 2500 litri di mosto di Viognier (uva sana). Dopo sfecciamento, la densità è di 78°Oe. Il vostro obiettivo è 84 °Oe.

1. Quali sono i principali prodotti e sotto-prodotti della fermentazione ?
2. Cosa controllate durante la fermentazione ?
3. Quali sono le misure preventive che adottate per portare a buon termine la fermentazione alcolica dei mosti ?
4. Quale quantità di zucchero dovete aggiungere a questo Viognier per ottenere il vostro obiettivo ? Quando aggiungete lo zucchero ?



## **Soggetto 16: Fermentazione alcolica e marciume grigio**

### **Situazione**

Vi vendono dell'uva bianca sovra-matura, ma circa il 10-15% dei grappoli è colpito da marciume grigio.

1. Quali saranno i cambiamenti nella composizione del mosto in rapporto a dell'uva sana?
2. Quale trattamento applicherete a quest'uva, fermentazione alcolica compresa? Giustificate il vostro modo di procedere.

## **Soggetto 17: Lavorazione meccanica sull'uva (NON LA METTEREI)**

### **Situazione**

Dopo la pigia-diraspatura, il mosto del vitigno rosso è pompato in vasca per la macerazione-fermentazione. Nella vostra tenuta, dopo la macerazione, il mosto fermentato è mandato al torchio senza pompaggio.

1. Perché nella vostra tenuta si ha optato per questo procedimento ?
2. Quali sono gli effetti di una forte lavorazione meccanica per un mosto di uva rossa non fermentato in rapporto a un mosto fermentato?
3. Citate le regole generali per minimizzare l'effetto meccanico sull'uva e sul mosto.