

Qualifikationsverfahren

**Winzerin / Winzer EFZ**

**Berufskennnisse mündlich**

**Bereich:** Weinlese, Weinbereitung, Vermarktung

**Positionsnote:** WI\_A\_Weinlese\_o

## KANDIDATENVORLAGE

### Vorgaben

Die mündliche Prüfung dauert pro Bereich **20 Minuten** und besteht aus je **drei Aufgaben**. Für jede Prüfung werden **20 Minuten Vorbereitungszeit** gewährt.

- Die Richtzeit für die Beantwortung einer Aufgabe ist **ca. 6-7 Minuten**.
- Bei Bedarf können durch die Experten **Zusatzfragen** gestellt werden, welche auf dem Protokollblatt vermerkt werden.
- Jede Aufgabe wird mit einer **Teilnote von 1 bis 6** bewertet. Die Prüfungsnote ergibt sich aus dem Durchschnitt der drei Teilnoten mit Rundung auf halbe Noten.
- Zum Lösen der Aufgaben sind entsprechend der Aufgaben, die **nötigen Hilfsmittel** bereit zu stellen.

**Achtung: Dies sind Beispielfragen. Für das QV 2025 könnten neue Fragen gestellt werden.**

# 1. Abbeeren und Quetschen von roten Trauben

## Aufgabe

Sie haben den Auftrag Pinot Noir Trauben einzumaischen. Der Kellermeister erteilt ihnen den Auftrag die Quetscheinheit der Abbeermaschine vor Arbeitsbeginn auszuschalten, sodass die Trauben nicht oder nur geringfügig gequetscht werden. Anschliessend werden die Trauben per Maischepumpe in einen Gärtank gefördert.

Beantworten Sie die folgenden Fragen auf Basis der obigen Situation und begründen Sie Ihre Antworten.

- a) Was möchte der Kellermeister durch das Ausschalten der Quetscheinheit in diesem Fall erreichen?
- b) Weshalb werden Trauben grundsätzlich gequetscht? Nennen Sie Vorteile.
- c) Nennen Sie Situationen in welchen Trauben ohne Quetschen **gepresst** werden. Begründen Sie Ihre Antworten.

## 2. Kelterung von Trauben nach Wespenfrass

### Aufgabe

Ein warmer und früher Herbst, mit immer noch angenehm milden Nächten ( $> 12^{\circ}\text{C}$ ). Der Sommer war ebenfalls warm und trocken. Ihre Befürchtungen bezüglich Wespen haben sich bestätigt und Sie haben vor allem bei Muscat einen enorm starken Wespenfrass feststellen müssen. Begründen Sie Ihre Antworten.

Bei strahlendem Herbstwetter ( $25^{\circ}\text{C}$ ) ernten Sie die Muscat-Trauben und bemerken trotz Sönderung einen deutlichen Essiggeruch.

Beantworten Sie die folgenden Fragen auf Basis der obigen Situation:

- a) Wie kann es zu einem Essiggeruch kommen?
- b) Welche Faktoren waren in diesem Fall unterstützend?
- c) Welche Gefahr hat Essig für die Weinbereitung?
- d) Schildern Sie ihre Vorgehensweise bei der Traubenannahme, Kelterung bis und mit Gärung von diesem Traubengut.
- e) Was hätte man aus Ihrer Sicht vorgängig (pflanzenbaulich/erntetechnisch) optimieren können?

### 3. Langsames Angären

#### Aufgabe

Sie haben 1500 Liter Müller-Thurgau Most nach dem Pressen scharf vorgeklärt und danach mit einem Plattentauscher auf 8° C eingestellt. Sie haben die Hefe mittels eines Anstellers dem Most zugegeben. Seit der Beimpfung sind nun vier Tage vergangen und Sie bemerken noch keine Gärreaktion im Most. Die Beimpfungsmenge betrug 10g/hl Hefe. Begründen Sie Ihre Antworten.

Beantworten Sie die folgenden Fragen auf Basis der obigen Situation.

- a) Was unternehmen Sie, um den Most möglichst schnell in die Gärung zu bringen?
- b) Was könnte für diese Gärstartverzögerung verantwortlich sein? Nennen Sie mögliche Ursachen.
- c) Beschreiben Sie die Herstellung des Anstellers in diesem konkreten Fall.

## 4. Massnahmen nach der alkoholischen Gärung / BSA

### Aufgabe

Sie haben 2000 Liter vergorenen Pinot gris in welchem Sie den BSA durchführen möchten. Dieser Pinot gris, der eine gewisse cremige Konsistenz aufweist, ist bei Ihren Kunden sehr beliebt; der Wein kann als opulent und breit beschrieben werden. Damit Sie diesem Weincharakter nahekommen, sollten die Trauben  $>100^{\circ}\text{Oe}$  aufweisen. Der Gesamtsäuregehalt liegt bei 7.2 g/l.

Beantworten Sie die folgenden Fragen auf Basis der obigen Situation:

- a) Beschreiben Sie Massnahmen, welche Sie nach der alkoholischen Gärung durchführen
- b) Wie leiten Sie den BSA ein?
- c) Wie kontrollieren Sie den BSA?
- d) Welche Bakterien sind für den BSA verantwortlich? Welche vier Parameter sind entscheidend für das Wachstum dieser Bakterien?
- e) Welche Probleme könnten im vorliegenden Fall hinsichtlich des BSA auftauchen?

## 5. Degustation

### Aufgabe

Der Tag der offenen Kellertüre in der Region findet jährlich statt. Es ist ein wichtiger Anlass, um den Weinbau der Region einer breiten Öffentlichkeit vorzustellen und neue Kunden zu erhalten. Wichtig ist dabei das Kundengespräch bei der Degustation. Beantworten Sie die folgenden Fragen am Beispiel eines Weinbaubetriebes (z. B. Ihr Lehrbetrieb). Begründen Sie Ihre Antworten.

- a) Wie und wann begrüßen Sie die Besucher?
- b) Wie finden Sie heraus, was dem Kunden gefallen könnte?
- c) Stellen Sie kurz das Sortiment des Betriebes vor und schlagen Sie einen Ablauf der Verkostung vor.
- d) Beschreiben Sie am Beispiel eines Weines, welche Informationen Sie zu einem Wein geben.

## 6. Organisation offene Kellertür

### Aufgabe

Der Tag der offenen Kellertüre in der Region findet jährlich statt. Es ist ein wichtiger Anlass, um den Weinbau der Region einer breiten Öffentlichkeit vorzustellen und neue Kunden zu erhalten. Beschreiben Sie, wie Sie diesen Anlass durchführen würden am Beispiel eines Weinbaubetriebes (z. B. Ihr Lehrbetrieb). Begründen Sie Ihre Antworten.

- a) Wie machen Sie den Anlass für Ihren Betrieb bekannt?
- b) Wie gestalten Sie den Ort der Degustation?
- c) Wie informieren Sie die Leute vor Ort?
- d) Nennen Sie mögliche Aktivitäten als Rahmenprogramm mit den Vor- und Nachteilen.

## 7. Kellerbuchführung

### Aufgabe

Die Kellerbuchkontrolle findet jährlich in Ihrem Weinbaubetrieb statt und dient in erster Linie dazu Ihre dokumentierten Angaben auf Wahrheit und Richtigkeit zu überprüfen. Beantworten Sie die folgenden Fragen am Beispiel eines Traubenpasses und eines Kellerblatts. Begründen Sie Ihre Antworten

- a) Was versteht man unter Selbstkontrolle und was soll dokumentiert werden?
- b) Beschreiben Sie anhand des Kellerblatts, was mit dem Wein geschehen ist, welche Verluste während dem Verarbeitungsprozess resultierten und wieviel Wein Sie letztendlich als Ausbeute haben.
- c) Wieviel Wein dürfte auf dieser Parzelle max. produziert werden?
- d) Wie hoch ist eine übliche Ausbeute?

### Hilfsmittel

Traubenpass, Kellerblatt

## 8. Schweflige Säure

### Aufgabe

Bei einer Degustation mit Kunden wird die Frage des Einsatzes von schwefliger Säure (SO<sub>2</sub>) in der Weinbereitung angesprochen.

- a) Wann (zu welchen Zeitpunkten) in der Weinbereitung und weshalb wird SO<sub>2</sub> eingesetzt?
- b) Weshalb kann nicht vollständig auf SO<sub>2</sub> verzichtet werden?
- c) Nennen Sie Massnahmen, mit welchen Sie den SO<sub>2</sub> Einsatz in der Weinbereitung minimieren können.

## 9. Alkoholische Gärung Zweigelt

### Aufgabe

Sie vergären 1300 Liter Zweigelt mit ursprünglich 92 Oechsle in einem Stahltank. Nach 24 Stunden beträgt das Mostgewicht noch 42 Oechsle. Die derzeitige Gärtemperatur liegt bei 35 Grad Celsius. Sie bemerken einen fauligen Geruch.

- a) Welche Gefahren bestehen für diesen Wein? Welche Weinhaltstoffe könnten hier entstehen und welches sind mögliche Ursachen?
- b) Was unternehmen Sie in diesem Fall um diese Gefahren zu minimieren?
- c) Was werden Sie in Zukunft bei der Vergärung von Zweigelt vorgehen?

## 10. Rotwein-Ausbau

### Aufgabe

Sie haben einen kräftigen Pinot Noir (präsenste Gerbstoffe und intensive Farbe).

- a) Welche Ausbaustrategie schlagen Sie nach beendetem BSA für diesen Weintyp vor?
- b) Erläutern Sie, wie hoch Sie den freien SO<sub>2</sub>-Gehalt während des Ausbaues einstellen? Begründen Sie.
- c) Auf Grund welcher Kriterien entscheiden Sie, ob Sie diesen Wein abfüllen können?
- d) Welche Weinhaltstoffe verändern sich hauptsächlich während des Ausbaus? Welche Auswirkungen haben diese Veränderungen auf den Wein?

## 11. Biologischer Säureabbau (BSA)

### Aufgabe

Sie haben einen Pinot Blanc nach der Gärung von der Hefe abgezogen. Sie müssen nun entscheiden, ob bei diesem Wein der BSA durchgeführt werden soll. Der Wein weist folgende analytische Werte auf:

- pH-Wert: 3.13
- titrierbare Gesamtsäure: 8.5 g/l
- Weinsäure: 3.3 g/l
- Äpfelsäure: 5.2 g/l.

- a) Aufgrund welcher Kriterien entscheiden Sie, ob bei Weissweinen der BSA durchgeführt wird oder nicht?
- b) Welche titrierbare Gesamtsäure weist obiger Wein nach dem BSA auf?
- c) Wie hoch wäre die titrierbare Gesamtsäure nach der Kristallstabilisierung, wenn der Wein keinen BSA macht und die Weinsäure nach dem Weinsteinausfall auf 1.5 g/l fällt?
- d) Wie können sie den BSA kontrollieren?

## 12. Traubeninhaltsstoffe

### Aufgabe

Rohwarenkenntnisse sind für die Weinbereitung von wichtiger Bedeutung. Ihre Blauburgunder-Parzellen überwachen Sie deshalb während der ganzen Reifeentwicklung.

- a) Welche Vorgänge spielen sich während der Traubenreife ab?
- b) Nennen Sie die mengenmässig wichtigsten Inhaltsstoffe in der Traubenbeere?
- c) Welche Inhaltsstoffe sind für die Rotweinbereitung von besonderem Interesse und wo finden wir diese?
- d) Welche Anforderungen stellen Sie an Ihre "besten" Blauburgunder-Trauben?

## 13. Extraktion

### Aufgabe

Sie haben gesunde reife Blauburgundertrauben mit 93° Oechsle, welche Sie mit dem Maischegärverfahren zu einem kräftigen Rotwein keltern möchten.

a) Beschreiben Sie Ihr Vorgehen. Gibt es spezielle Punkte, die beachtet werden müssen?

Zusatzaufgaben

b) Welche Anforderungen stellen Sie an das Traubengut?

c) Wie sichern Sie sich eine optimale Farb- und Gerbstoffausbeute?

d) Wie bestimmen Sie den Abpresszeitpunkt?

e) Welchen Alkoholgehalt erwarten Sie? Welchen Alkoholgehalt streben Sie an?

## 14. Mostvorklärung

### Aufgabe

Sie haben gesundes Sauvignon Blanc Traubengut gepresst und haben sich für eine statische Entschleimung des Traubenmostes entschieden.

- a) Welchen Klärgrad streben Sie bei diesem Most an? Begründen Sie.
- b) Bei welchen Temperaturen würden Sie diesen Most klären? Wieso? Mit welchen Massnahmen können Sie die Klärung beschleunigen?
- c) Welche alternativen Methoden zur statischen Klärung kennen Sie? Vergleichen Sie diese Methoden miteinander. (Vor-/Nachteile)

## 15. Alkoholische Gärung

### Aufgabe

Sie haben 2500 Liter Müller-Thurgau Most aus gesundem Traubengut zu vergären. Nach der Entschleimung messen Sie 78° Oechsle. Ihr Ziel ist 84° Oechsle.

- a) Welches sind die wichtigsten Haupt- und Gärungsnebenprodukte?
- b) Was kontrollieren Sie während der Gärung?
- c) Welche Massnahmen ergreifen Sie, damit dieser Müller-Thurgau vollständig vergärt?
- d) Welche Zuckermenge müssen Sie obigem Müller-Thurgau zugeben, damit Sie Ihr Ziel erreichen? Zugabezeitpunkt?

## 16. Alkoholische Gärung und Botrytis

### Aufgabe

Sie erhalten weisse Trauben aus überreifem Lesegut, ca. 10-15 % der Trauben haben Botrytisbefall.

- a) Welche Veränderungen der Traubenmostzusammensetzung (im Vergleich zu gesundem Traubengut) erwarten Sie?
- b) Wie verarbeiten Sie diese Trauben, einschliesslich alkoholischer Gärung? Begründen Sie Ihr Vorgehen.
- c) Welche Enzyme kommen in Mosten aus Botrytis befallenen Trauben vor? Welche Auswirkungen können diese Enzyme auf den Wein haben?

## 17. Mechanische Belastung des Traubengutes

### Aufgabe

Nach dem Abbeeren und Quetschen wird in Ihrem Betrieb die Rotweinmaische mittels einer Maischepumpe in den Maischegärbehälter gepumpt. Anschliessend an die Gärung wird die vergorene Maische ohne Pumpen zur Presse befördert.

- a) Weshalb hat sich Ihr Betrieb für diese Vorgehensweise entschieden?
- b) Was sind die Auswirkungen einer starken mechanischen Belastung einer unvergorenen Rotweinmaische im Vergleich zu einer vergorenen Maische?
- c) Nennen Sie generelle Massnahmen um sowohl die mechanische Belastung des Traubengutes wie auch der Maische zu minimieren.