



Ministero dell' Istruzione, dell' Università e della Ricerca
1234 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: ITVE - AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA
ARTICOLAZIONE VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Tema di: ENOLOGIA

Il candidato svolga la prima parte della prova e risponda a due tra i quesiti proposti nella seconda parte.

PARTE PRIMA

Secondo elaborazioni ISMEA su dati ISTAT, l'Italia del vino, negli ultimi anni, ha consolidato il proprio ruolo di punta con un export da primato grazie anche al rilevante contributo degli spumanti.

Il candidato, facendo riferimento ad una zona di sua conoscenza e alla piattaforma ampelografica locale, individui i vitigni più idonei all'ottenimento di un vino base spumante di qualità. Prendendo poi in esame un caso concreto, illustri la tecnologia di produzione utilizzata dettagliandone le relative fasi e le eventuali criticità, sempre nel rispetto della normativa vigente.

PARTE SECONDA

1. In riferimento al vino base individuato, si illustrino i metodi di stabilizzazione tartarica maggiormente idonei.
2. Il candidato descriva i principali costituenti del mosto ed illustri i parametri analitici necessari per ottenere una corretta presa di spuma.
3. I disciplinari di produzione e i principali aspetti viticoli ed enologici trattati: il candidato, dopo aver inquadrato la tematica, esponga qualche esempio relativo a casi specifici di sua conoscenza.
4. Il candidato, anche partendo da eventuali esperienze operative personali, descriva i principali rischi che possono presentarsi in ambito enologico e le relative procedure adottate in materia di sicurezza sul lavoro, proponendo qualche esempio concreto.