



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

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

**Tema di:** ENOLOGIA e VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE

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

**PRIMA PARTE**

Il candidato, dopo aver analizzato le forme di allevamento presenti in tabella, evidenzi la loro diffusione nelle diverse regioni italiane e, in riferimento ad una zona a lui nota, scelga quella più idonea alla produzione di uva atta all'ottenimento di un vino rosso a denominazione di origine (DOP o IGP).

Caratteri distintivi delle forme di allevamento			
Classificazione	Caratteri distintivi	Forma di allevamento	Elementi distintivi
Disposizione spaziale	Bidimensionale	Guyot, cordone speronato ecc.	Parete verticale
		Tendone, pergola, raggi ecc.	A tetto
	Tridimensionale	Alberello	In volume
Direzione spazio	Verticale	Guyot, cordone speronato	Vegetazione perpendicolare al terreno
	Orizzontale	Tendone	Vegetazione parallela al terreno
	Piano inclinato	Pergola	Vegetazione inclinata verso l'alto di circa 30° dall'orizzontale
Altezza fusto	Basso	Alberello, guyot, cordone speronato	Da 40 a 120 cm
	Medio	Casarsa, cordone libero, sylvoz, pergole	Da 120 a 180 cm
	Alto	Tendone, raggi, pergole	Oltre 180 cm
Tipo di potatura	Corta	Alberello, cordone speronato, cordone libero, GDC	Speroni di 1/4 gemme
	Mista	Guyot, casarsa	Speroni 1/3 gemme con tralcio rinnovabile di massimo 10/15 gemme
	Lunga	Tendone, sylvoz, pergole	Tralci di almeno 15/20 gemme
Contenimento vegetazione	Con presenza di fili	Guyot, cordone speronato	Con coppie di fili da 2 a 3 coppie per parete
	Senza presenza di fili	Casarsa, cordone libero, GDC	Solo filo portante il cordone

Tratto da: LA VITE E IL VINO – Renzo Angelini – Script editoriale ART SpA. Bologna

Tratti poi, in modo dettagliato, della struttura portante, degli elementi caratterizzanti e dell'incidenza della forma di allevamento scelta sulle caratteristiche quanti-qualitative del prodotto.

Successivamente, individuato l'obiettivo enologico da raggiungere, descriva e commenti in modo critico i diversi punti del diagramma di flusso riportato nello schema, soffermandosi in modo particolare sulla fase di fermentazione/macerazione e stabilizzazione tartarica del vino.



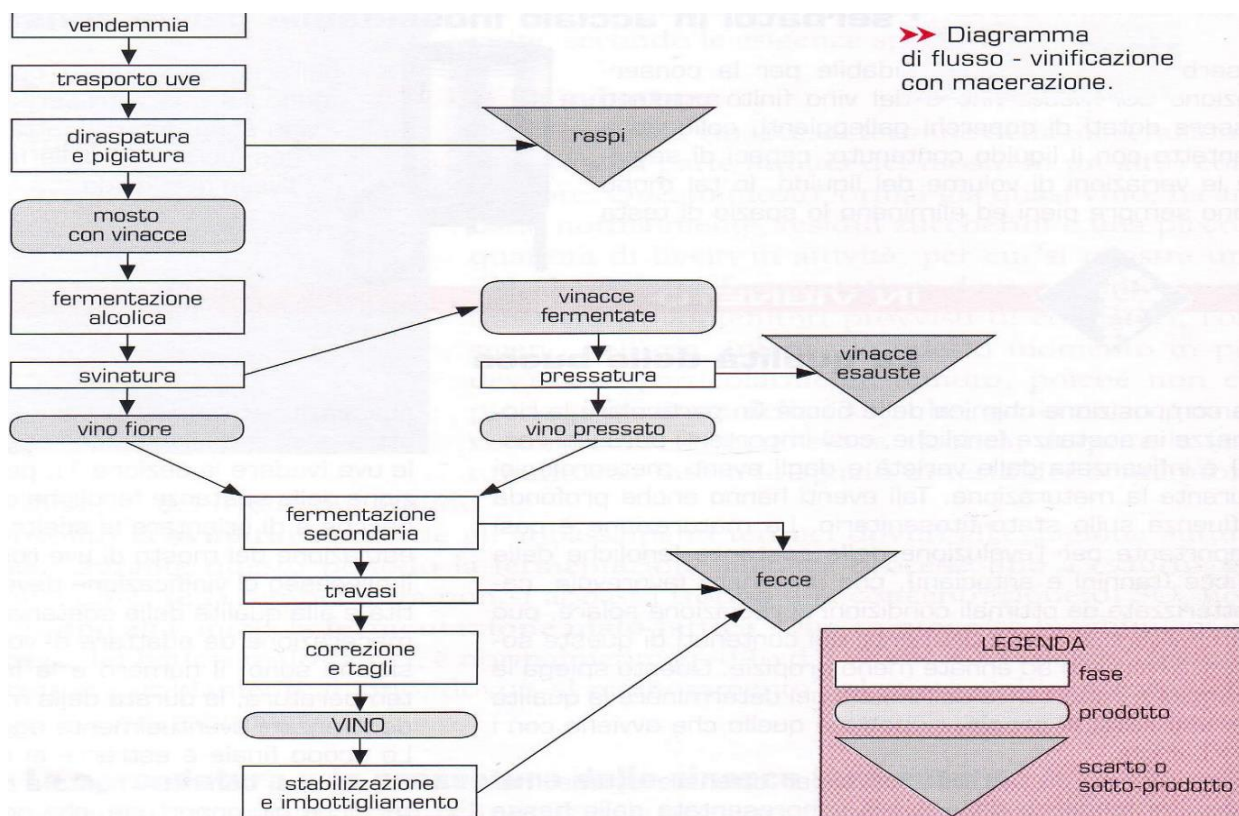
*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**Indirizzo:** ITVE - AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONE VITICOLTURA ED ENOLOGIA

**Tema di:** ENOLOGIA e VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE



Tratto da: MANUALE DI ENOLOGIA – Gian Pietro Carrozza - Poseidonia Scuola

**SECONDA PARTE**

*Nella risposta ai quesiti il candidato può far riferimento alle eventuali esperienze formative extrascolastiche in ambiente operativo.*

1. Descrivere i principi generali della concimazione di un vigneto soffermandosi su elementi nutritivi, modalità ed epoche di somministrazione.
2. Classificare e descrivere la potatura in riferimento al ciclo vitale e annuale della pianta.
3. Descrivere lo schema di flusso di uno spumante ottenuto tramite metodo “CHARMAT”
4. Descrivere la tecnologia dei vini novelli.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano.

È consentito l'uso di manuali tecnici e prontuari.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.