

# Diploma Cantonale di Esercente

## CONOSCENZE PROFESSIONALI GENERALI – MODULO 3 – 10/2023



**COMPETENZE:** L'esercente sa organizzare e controllare il settore del servizio. Egli realizza la propria offerta di bevande e organizza la procedura di vendita gastronomica, tenendo conto delle aspettative dei clienti e della tutela della gioventù.

**ARGOMENTO TRATTATO:** I VINI – Conoscenza generale dei processi e delle tipologie

**DOCENTE:** Mauro Baccarin

---

### I vini del Ticino

- 1. COSA È IL MARCHIO VITI?**  
*È un marchio di qualità di alcuni vini del Canton Ticino.*
- 2. A QUALI VINI VA ATTRIBUITO IL MARCHIO VITI?**  
*Esclusivamente a vini ottenuti con uve selezionate di Merlot.*
- 3. QUAL'È IL PUNTEGGIO MINIMO PER OTTENERE IL MARCHIO VITI?**  
*80 su 100 assegnato da una speciale commissione.*
- 4. IL MARCHIO VITI VA ATTRIBUITO ANCHE AGLI ASSEMBLAGGI?**  
*No, esclusivamente a vini di Merlot.*
- 5. IL MARCHIO VITI VA ATTRIBUITO ANCHE AI VINI BIANCHI, ROSATI E SPUMANTI?**  
*No, solo ai vini rossi.*
- 6. QUALI VITIGNI ROSSI SONO AUTORIZZATI PER IL MARCHIO VITI?**  
*Esclusivamente il Merlot.*
- 7. QUALI VITIGNI BIANCHI SONO AUTORIZZATI PER LA DOC?**  
*Nel Cantone Ticino, diversi vitigni sono autorizzati per la produzione di vini con denominazione di origine controllata (DOC). Ecco una lista dei principali vitigni bianchi autorizzati per la DOC nel Ticino*
  - **Sauvignon** e Sauvignon Blanc
  - **Chardonnay**
  - **Chasselas** (noto localmente come "Gutedel")
  - **Semillon**
  - **Viognier**

**8. QUALI VITIGNI ROSSI SONO AUTORIZZATI PER LA DOC?**

*Ecco una lista dei principali vitigni rossi autorizzati per la DOC nel Ticino*

- **Merlot**
  - **Bondola** (Bonvino) - Vitigno autoctono del Ticino
  - **Syrah**
  - **Ancellotta**
  - **Pinot Noir** (Blauburgunder)
  - **Cabernet Sauvignon**
  - **Cabernet Franc**
  - **Carminoir**
  - **Diolinoir**
  - **Gamaret**
  - **Galotta**
- 

**9. QUALI SONO LE CARATTERISTICHE CHE DEVE AVERE UN VINO PER CHIAMARSI DOC?**

- *Delimitazione delle zone di produzione*
- *Vitigno utilizzato*
- *Resa per metro quadrato (1 kg x rossi – 1.5 kg x bianco)*
- *Il tenore zuccherino naturale dell'uva*
- *Analisi ed esame organolettico*

## **Tecniche di vinificazione**

---

**10. COME RICONOSCO UN VINO COL MARCHIO DOC?**

*È indicato per iscritto, "Denominazione di origine controllata".*

---

**11. IL MARCHIO DOC È DI PRIMA O SECONDA CATEGORIA?**

*Di prima categoria.*

---

**12. IL MARCHIO DOC PUO' AVERE ANCHE IL MARCHIO VITI?**

*Sì, possono essere presenti entrambi.*

---

**13. QUANDO UN VINO VIENE DECLASSATO IN SECONDA CATEGORIA?**

*Si declassa in seconda categoria quando non viene raggiunta la resa per metro quadro e la quantità zuccherina richiesta.*

---

**14. QUANTE SONO LE DOC IN TICINO?**

*All'ultimo aggiornamento a gennaio 2022, in Ticino c'erano 3 Denominazioni di Origine Controllata (DOC) principali per i vini:*

- *Ticino*
  - *Mendrisio*
  - *del Cantone Ticino*
-

**15. COSA SIGNIFICA LA PAROLA TICINO SU UN'ETICHETTA DELLA DOC?**

*Che il vino è un monovitigno.*

---

**16. COSA SIGNIFICA L'INDICAZIONE ROSSO TICINESE?**

*L'indicazione "Rosso Ticinese" è associata a un vino prodotto principalmente da un singolo vitigno.*

---

**17. COSA SIGNIFICA L'INDICAZIONE ROSSO DEL TICINO?**

*Generalmente, l'indicazione "Rosso del Ticino" è associata a un blend di diversi vitigni.*

---

**18. COSA SIGNIFICA L'INDICAZIONE BIANCO TICINESE?**

*L'indicazione "Bianco Ticinese" su un'etichetta di vino si riferisce a un vino bianco prodotto nella regione del Ticino. Questa menzione fa riferimento all'origine geografica del vino, indicando che le uve utilizzate per produrlo provengono dal Cantone Ticino.*

*La denominazione "Bianco Ticinese" identifica il vino come appartenente alla regione del Ticino e indica che è stato prodotto seguendo i regolamenti e i requisiti stabiliti per ottenere la denominazione di origine controllata (DOC) specifica di questa zona vinicola.*

---

**19. CHE TIPOLOGIE DI VINO CI SONO IN CANTON TICINO?**

*Spumanti, vini bianchi, rosati, vini rossi base e riserva, vini barricati e passiti.*

---

**20. ESISTONO IN TICINO VITIGNI AUTOCTONI? SE SÌ QUALI?**

*Sì. La Bondola.*

---

**21. CHE COS'È LA BONDOLA?**

*Nel Sopraceneri, si coltiva ancora un vecchio vitigno autoctono: la **Bondola**. Da qualche tempo, Slow food Ticino si sta impegnando per far sì che questo antico uvaggio non vada perso. La **Bondola** in particolare, assunse una diffusione significativa dopo la crisi fillosserica di metà Ottocento, specialmente nel Sopraceneri, fornendo quasi metà della produzione vinicola. Infatti, a quei tempi, si prediligevano vitigni a bacca grossa e grappolo grande per ottenere raccolti abbondanti, da cui verosimilmente deriva il nome di **Bondola** con una chiara preferenza per la quantità a scapito della qualità. Gli anziani si ricordano addirittura di una **Bondola bianca**, a Gordemo (frazione di Gordola), purtroppo mai catalogata. Il successo crescente negli anni del Merlot e i cambiamenti del gusto dei consumatori, ha fatto sì che questo vitigno perdesse importanza. Oggi, sono ancora una decina le cantine che, adattando le conoscenze enologiche, portano avanti la tradizione di questo vino.*

---

**22. COSA SIGNIFICA "MERLOT VINIFICATO IN BIANCO"?**

*Significa che l'uva rossa è stata vinificata in bianco quindi non è avvenuta la macerazione*

---

23. COME VIENE DENOMINATO UN VINO DI SECONDA CATEGORIA?

*IGT*

---

24. COSA SIGNIFICA LA SIGLA IGT SU UN'ETICHETTA DEL VINO TICINESE?

*Indicazione Geografica Tipica*

---

25. QUALI SONO I PRINCIPALI CANTONI VITICOLI SVIZZERI IN ORDINE DI GRANDEZZA?

- *Vallese*
  - *Vaud*
  - *Ginevra*
  - *Ticino*
  - *Neuchatel*
- 

### **Il canton Vallese**

26. QUALI VINI BIANCHI PIU' CONOSCIUTI CI SONO E CON CHE VITIGNI SONO PRODOTTI?

- *Fendant* – *Chasselas*
  - *Johannisberg* – *Sylvaner*
  - *La Petite Arvine* – *Petite Arvine (Specialità)*
  - *Amigne* – *Amigne (Specialità)*
- 

27. QUALI SONO I VITIGNI ROSSI PIU' CONOSCIUTI?

- *Pinot Noir*
  - *Gamay*
  - *Cornalin*
- 

28. CHE COS'E' IL FENDANT?

*È il vino bianco più importante del Canton Vallese*

---

29. QUAL'E' IL SINONIMO DI CHASSELAS?

*Fendant*

---

30. COS'E' LA DOLE?

*È il marchio attribuito al Canton Vallese come il Viti per il Ticino.*

*È, inoltre, il nome al vino rosso prodotto con uve rosse Pinot Noir e Gamay: **Le Dole***

---

31. QUALI SONO LE SPECIALITA' DEL CANTON VALLESE?

*Bianchi : Arvine, Petite Arvine, Amigne*

*Rossi: Cornalin*

---

**32. CON CHE VITIGNI SONO PRODOTTI I SEGUENTI VINI?**

- *Fendant?* *Chasselas*
  - *Johannisberg?* *Sylvaner*
  - *Dole?* *Pinot Noir e Gamay*
- 

**33. CHE VINO SI OTTIENE CON L'ASSEMBLAGGIO DI PINOT NERO E GAMAY IN CANTON VALLESE?**

*Le Dole*

---

**Il canton Vaud**

**34. QUALI SONO I PRICIPALI VITIGNI DEL CANTON VAUD?**

- *Bianchi:* *Chasselas*
  - *Rossi:* *Pinot Noir e Gamay*
- 

**35. QUALI SONO I MARCHI DI QUALITA' DEL CANTON VAUD?**

- *Vini Bianchi:* *Terravin, Dorin*
  - *Vini Rossi:* *Salvagnin*
  - *Vini Rosé:* *OEil-de-Perdrix*
- 

**36. COS'E' IL "LAVAUX"? CHE VINI SI POSSONO OTTENERE?**

*È una delle 3 zone vinicole del Canton Vaud caratterizzata da terrazzamenti (Patrimonio dell'UNESCO) e una grande varietà di vitigni.*

*Sul suo territorio sono presenti 830 ettari di vigneti terrazzati che si estendono per circa 30 km lungo la sponda settentrionale del Lago di Ginevra esposta a sud.*

*Si possono trovare vini come St.Saphorin, Dezaley e Epesses*

---

**37. COS'E' IL "CHABLAIS"? CHE VINI SI POSSONO OTTENERE?**

*Lo Chablais è una regione viticola situata nel Canton Vaud, in Svizzera, nota per la produzione di vini di qualità. Quest'area è caratterizzata da paesaggi collinari e montagnosi che offrono condizioni ottimali per la coltivazione delle viti.*

*In questa regione la viticoltura è strettamente regolamentata per garantire la produzione di vini di alta qualità. Le varietà di uve coltivate includono principalmente vitigni come **Chasselas**, detto localmente "**Fendant**", che è il vitigno bianco più diffuso e rappresenta la maggior parte della produzione vitivinicola nella zona. Altre varietà utilizzate possono includere **Pinot Noir**, **Chardonnay** e varietà locali adattate al clima e al terroir specifico della regione.*

---

**38. COS'E' LA "COTE"? CHE VINI SI POSSONO OTTENERE?**

*La Côte è un'altra regione viticola significativa situata nel Canton Vaud, in Svizzera. Quest'area è rinomata per la sua produzione vinicola e **le sue vigne si estendono lungo le pendici che dominano il Lago di Ginevra**, creando un terreno ideale per la coltivazione delle viti.*

Anche qui tra le varietà più comuni troviamo il **Chasselas**, noto localmente come "**Fendant**", che costituisce la maggior parte della produzione vitivinicola nella zona, seguito da varietà come **Pinot Noir**, **Chardonnay** e altri vitigni bianchi e rossi, Fechy, Mont sur Rolle e Luins, ad esempio, adattati alle condizioni specifiche del terroir che è vario, con una combinazione di suoli diversi, tra cui terreni calcarei e argillosi.

I vini provenienti da questa regione spesso offrono una varietà di profili aromatici e sapori distinti che li rendono molto apprezzati tra gli intenditori di vino.

---

### 39. CHE VINI POSSO TROVARE NELLA SVIZZERA ORIENTALE?

Nella Svizzera orientale, le regioni viticole non sono così ampie come in altre parti del paese. Tuttavia, ci sono alcune zone viticole significative, principalmente concentrate **lungo il Lago di Costanza e in alcuni punti lungo il fiume Reno**.

Le varietà di uve coltivate in queste zone possono variare, ma spesso includono:

- **Mueller-Thurgau**: Una varietà bianca popolare e produttiva.
- **Pinot Noir**: Conosciuto per la produzione di vini rossi di qualità.
- **Chardonnay**, **Gewurtztraminer** e altre varietà di uve bianche e rosse adattate al clima e al terreno specifico della regione.

Le regioni vinicole dell'Est della Svizzera producono una gamma di vini che includono principalmente bianchi freschi e aromatici, rossi strutturati e, in alcuni casi, vini rosati.

---

### 40. QUAL'E' IL MARCHIO DI QUALITA' NELLA SVIZZERA ORIENTALE?

"**Winzerwy**" e si riferisce a un tipo specifico di vino prodotto in Svizzera orientale e, più precisamente, nel Canton Zurigo. È un termine svizzero-tedesco che significa "vino dei viticoltori" o "vino del vignaiolo".

Il **Winzerwy** può includere una vasta gamma di vini bianchi, rossi e rosati che riflettono la diversità delle uve e dei terreni della regione di Zurigo. È un'espressione della produzione vinicola artigianale e della passione dei viticoltori locali per il loro lavoro e il territorio.

---

### 41. CON CHE UVA SONO FATTI I VINI ROSSI NELLA SVIZZERA ORIENTALE?

Principalmente con uve di Pinot Nero, o **Blauburgunder**, che è uno dei vitigni rossi più rinomati al mondo. Originario della regione della Borgogna in Francia, è ampiamente coltivato in tutto il mondo, incluso in molte regioni vinicole della Svizzera e quindi anche della Svizzera orientale. Questo vitigno è noto per la sua capacità di produrre vini rossi di alta qualità e complessità.

---

## Spumantizzazione

### 42. DEFINIZIONE, CHE COS'E' UNO SPUMANTE (GENERALE)

È un vino con le bollicine molto frizzante e profumato

---

**43. CHE COS'E' UNO CHAMPAGNE?**

*Lo Champagne è uno spumante francese ottenuto tramite vinificazione in bianco, prodotto nella regione della Champagne; è un vino ottenuto seguendo il metodo classico detto anche champenoise.*

*La particolarità dello Champagne è la seconda rifermentazione in bottiglia.*

---

**44. QUALI SONO LE ZONE DI PRODUZIONE DELLO SPUMANTE METODO CLASSICO?**

- *Svizzera – Ticino*
  - *Trentino - Trento Doc*
  - *Piemonte – Alta Langa*
- 

**45. IN TICINO SI PRODUCE “SPUMANTE”?**

*Si, sia con il metodo classico che con il metodo Charmat*

---

**46. CLASSIFICAZIONE DELLO SPUMANTE IN BASE AL METODO DI LAVORAZIONE**

*Brut, Extra Dry e Dry*

**47. QUALI SONO LE FASI PRICIPALI DI LAVORAZIONE DELLO “CHAMPAGNE”?**

- *Vendemmia*
  - *Vino base*
  - *Rifermentazione in bottiglia*
  - *Sboccatura*
  - *Aggiunta di vino e zucchero di canna*
  - *Chiusura finale*
- 

**48. QUALI SONO I VITIGNI PRINCIPALI?**

*Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay*

---

**49. SPIEGA COSA SIGNIFICA:**

- **VINO BASE:** *vino semplice con gradazione alcolica bassa senza rifermentazione*
  - **LIQUEUR DE TRIAGE (LIQUORE DI TIRAGGIO):** *il vino base sarà imbottigliato e verrà aggiunto il Liqueur de Triage, una soluzione di vino, zucchero di canna e lieviti che farà partire la seconda fermentazione*
  - **REMUAGE SUR PUPITRE (RIMOZIONE SUI CAVALLETTI):** *manovra che permette meccanicamente o in altri casi anche manualmente di girare le bottiglie*
  - **DEGORGEMENT (SBOCCATURA):** *il collo della bottiglia viene immerso in una soluzione a -20°C che congelerà e permetterà di poter espellere i residui di lieviti*
  - **LIQUEUR D'EXPEDITION (LIQUORE DI SPEDIZIONE):** *fase di rabbocco che permette di aggiungere una miscela di zucchero e vino.*
  - *In base alla quantità: Pas dosè (quando non viene aggiunto liqueur d'expedition), Extra brut, Brut, Extra dry, Dry, Demi-sec e Dolce*
  - **BOUCHAGE DEFINITIF:** *chiusura della bottiglia con il tappo e la classica gabbietta di protezione*
-

**50. QUALI SONO LE FASI DI LAVORAZIONE NEL METODO CHARMAT?**

Vino base, rifermentazione direttamente in autoclave, filtrazione, refrigerazione, imbottigliamento isobarico e tappatura

---

**51. CHE VITIGNI SI USANO PRINCIPALMENTE PER UNO SPUMANTE PRODOTTO CON METODO CHARMAT?**

Prosecco, Moscato d'Asti, Bonarda, Lambrusco

---

**52. QUAL'E' LA DIFFERENZA TRA UNO CHAMPAGNE E UN PROSECCO?**

- *Lo **Champagne** viene prodotto in Francia e si ottiene principalmente dalle uve dei tre vitigni principi della regione: Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier, il primo a bacca bianca, gli altri due a bacca nera, vinificati in bianco.*
    - *Lo Champagne si produce esclusivamente con il metodo Classico o Champenoise, che prevede la rifermentazione del vino base in bottiglia con l'aggiunta di zuccheri. Questo metodo è più dispendioso e lungo.*
    - *Per questo, mentre il Prosecco è un vino da bere giovane, lo Champagne può anche maturare per qualche anno.*
    - *Lo Champagne ha aromi tostati, di crosta di pane e di lievito, frutto anche del periodo di invecchiamento. Molto dipende dai vitigni utilizzati, dalle note più delicate e dalla leggerezza dello Chardonnay si passa ad una maggior complessità aromatica e strutturale con il Pinot Noir e con il Pinot Meunier.*
  - *Il **Prosecco** viene prodotto in Italia, più precisamente nelle zone del Veneto e del Friuli-Venezia Giulia.*
    - *Viene prodotto per circa l'85% da uva Glera più un possibile 15% di uve provenienti da altri vitigni come Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero (vinificato in bianco).*
    - *Il Prosecco si produce attraverso il Metodo Charmat che si caratterizza per la seconda fermentazione del vino base, indispensabile per produrre le classiche bollicine, in autoclave.*
    - *Dobbiamo precisare che il Prosecco può essere prodotto anche tramite Metodo Classico, ma le bottiglie ottenute sono poche e in numero decisamente inferiore rispetto a quelle che ricorrono al metodo Charmat.*
    - *Il Prosecco si caratterizza per le spiccate note floreali e fruttate (mela, pera, frutta esotica e agrumi). Al gusto è leggero, piacevole e vivace.*
- 

**53. COSA SIGNIFICA BLANC DE BLANCS? E COSA BLANC DE NOIR?**

- *"**Blanc de Blancs**" si riferisce ad un vino bianco ottenuto da uve a bacca bianca.*
  - *Nel caso dello Champagne, per quei vini ricavati da sole uve Chardonnay, principale vitigno bianco della Regione.*
  - *Questa espressione viene anche utilizzata per descrivere le caratteristiche di spumanti, come il Franciacorta, quando ottenuto da uve bianche di tipo Chardonnay e/o Pinot Bianco, oppure per il Prosecco, da uve Glera.*
  - *Si parla di "**Blanc de Noirs**" quando parliamo di uno Champagne in bianco ottenuto da uve nere principalmente da Pinot Nero o Pinot Meunier.*
- 

**54. COSA SIGNIFICA MILLESIMATO?**

*Significa che per produrlo sono state usate uve dello stesso anno o di un'annata particolarmente eccezionale*

---



**55. COSA SIGNIFICA CUVÉE?**

*Assemblaggio di uve e annate diverse tra loro, pertanto non potrà indicare in etichetta un anno in particolare*

---

**La vite: Grappolo – Acino**

**1. A COSA SERVE IL GAMBO?**

*Il gambo serve a tenere il grappolo attaccato al tronco*

---

**2. COME SONO FATTI GLI ACINI?**

*Gli acini sono piccoli, ovali e di color viola*

---

**3. COS'È IL RASPO?**

*Il raspo è il grappolo d'uva quando è spoglio dei chicchi*

---

**4. DOVE SONO I SEMI DELL'UVA? COME SI CHIAMANO?**

*I semi dell'uva si trovano negli acini e si chiamano vinaccioli*

---

**5. DA DOVE VIENE IL COLORE DEL VINO?**

*Il tipico colore del vino è dovuto dalla macerazione delle bucce durante la fase della fermentazione alcolica e macerazione*

---

**6. COSA SI INTENDE PER DIRASPATURA?**

*Si intende la separazione degli acini dell'uva dai raspi, generalmente prima della pigiatura, con le diraspatrici.*

---

**7. COME MAI IL VINO CONTIENE ALCOOL?**

*Grazie alla trasformazione degli zuccheri*

---

**8. DOVE SI TROVANO I TANNINI?**

*Nelle bucce*

---

**9. COS'È LA MACERAZIONE? QUANTO DURA?**

*La macerazione è il processo in cui le bucce rimanendo nel mosto cedono colore; a dipendenza restano per almeno una settimana*

---

**10. COS'È LA MALOLATTICA?**

*La fermentazione malolattica è la seconda fermentazione, cioè quella che trasforma l'acido malico in acido lattico e anidride carbonica*

---

**11. COS'E' IL MOSTO?**

*È il prodotto non fermentato ottenuto dalla pigiatura dell'uva o più semplicemente un succo d'uva non fermentato*

---

**12. SPIEGA IN SINTESI COME FARE UN VINO ROSSO**

*Vendemmia, diraspatura e spremitura, mosto e vinacce preparate per la fermentazione alcolica e macerazione, fermentazione malolattica, travaso, imbottigliamento, invecchiamento e vendita*

---

**13. SPIEGA IN SINTESI COME FARE UN VINO BIANCO**

*Vendemmia, diraspatura e spremitura, mosto preparato per la fermentazione non viene fatta la macerazione e neanche la fermentazione malolattica. Procedo direttamente all'imbottigliamento e alla vendita*

---

**14. SPIEGA IN SINTESI COME FARE UN VINO ROSATO**

*Come per la vinificazione in rosso ma le bucce vengono lasciate a macerare per un tempo tale da rilasciare una leggera colorazione, circa 10 ore*

---

**15. QUAL'E' LA DIFFERENZA ESSENZIALE TRA UN VINO BIANCO E UN VINO ROSSO?**

*L'assenza della macerazione*

---

**16. COSA C'E' NELLA POLPA DELL'ACINO?**

*Acqua, zuccheri, acidi, una parte di lieviti e i semi (parte non nobile)*

---

**17. COME SI MISURA IL GRADO ZUCCHERINO DELL'UVA? (STRUMENTO E SCALA)**

*Rifrattometro, Scala Oechsle  
Grado zuccherino x vino bianco circa 60° e rosso circa 80° (Viti)*

---

**18. QUANDO SI PUO' DIRE CHE UN'UVA È MATURA?**

*Quando analizzando l'uva i gradi Oechsle raggiungono circa i 60-80°*

---

**19. PERCHE' TROVIAMO DEI SEDIMENTI IN ALCUNI VINI BIANCHI?**

*I residui che troviamo in alcuni vini bianchi sono i residui di acido tartarico uno dei principali responsabili dell'acidità fissa del vino; congelando il tappo vengono poi eliminati.*

---