



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO - FSE



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE "Celso Ulpiani"



ISTITUTO TECNICO AGRARIO

con Specializzazione in "Enotecnico"



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO
SVILUPPO RURALE

Sede Centrale, viale della Repubblica n.30
63100 Ascoli Piceno tel. 0736/ 41641/41954 – fax 0736/342762

viale Kennedy n.34 63100 Ascoli Piceno

Tel. 0736/ 344940 - fax 0736/342330 ipsarsedeascoli@libero.it

Convitto e Azienda Agraria

www.agraria-ulpiani.gov.it apis00800e@pec.istruzione.it apis00800e@istruzione.it C.F. 80002930446

ESAMI di STATO

A. S. 2019/ 2020

Indirizzo: ITVE - AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONE VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Assegnazione temi dell'elaborato sulle discipline di indirizzo

ENOLOGIA

BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE..

CLASSE V C

Docenti: Annalia Pancheri, Roberto Bruni

GRUPPO 1	Titolo tema assegnato Gruppo 1:
	Il Candidato, individuato l'obiettivo enologico da raggiungere per una zona viticola di sua conoscenza, anche facendo riferimento ad eventuali esperienze scolastiche svolte nel corso di studi (alternanza scuola-lavoro, stage, tirocini, ecc.), descriva e commenti in modo critico le problematiche relative alla correzione dei mosti per la produzione di un vino a denominazione di origine controllata, soffermandosi in modo particolare sulle possibilità fornite dalle tecniche di disacidificazione biologica.
GRUPPO 2	Titolo tema assegnato Gruppo 2:
	Il Candidato, individuato l'obiettivo enologico da raggiungere per una zona viticola di sua conoscenza, anche facendo riferimento ad eventuali esperienze scolastiche svolte nel corso di studi (alternanza scuola-lavoro, stage, tirocini, ecc.), descriva e commenti in modo critico le problematiche relative alla stabilizzazione di un vino a denominazione di origine controllata. Si dia particolare rilievo agli aspetti microbiologici per quanto concerne le alterazioni di natura microbiologica e si forniscano indicazioni per la loro prevenzione e cura.
GRUPPO 3	Titolo tema assegnato Gruppo 3:
	Il Candidato, individuato l'obiettivo enologico da raggiungere per una zona viticola di sua conoscenza, anche facendo riferimento ad eventuali esperienze scolastiche svolte nel corso di studi (alternanza scuola-lavoro, stage, tirocini, ecc.), descriva e commenti in modo critico le problematiche relative alla conduzione delle prime fasi del processo di vinificazione per la produzione di un vino a denominazione di origine controllata. Si tratti in modo particolare del mosto come substrato di sviluppo dei microrganismi illustrando gli aspetti nutrizionali ed i fattori di controllo delle fermentazioni spontanee e guidate.

GRUPPO 4	Titolo tema assegnato Gruppo 4:
	Il Candidato, individuato l'obiettivo enologico da raggiungere per una zona viticola di sua conoscenza, anche facendo riferimento ad eventuali esperienze scolastiche svolte nel corso di studi (alternanza scuola-lavoro, stage, tirocini, ecc.), descriva e commenti in modo critico le fasi relative al processo di spumantizzazione finalizzate alla produzione di un vino a denominazione di origine controllata. Si soffermi in modo particolare sulle caratteristiche dei lieviti utili per l'elaborazione secondo il "metodo classico" e per il metodo "Martinotti" e sul loro uso.
GRUPPO 5	Titolo tema assegnato Gruppo 5:
	Il Candidato, individuato l'obiettivo enologico da raggiungere per una zona viticola di sua conoscenza, anche facendo riferimento ad eventuali esperienze scolastiche svolte nel corso di studi (alternanza scuola-lavoro, stage, tirocini, ecc.), descriva e commenti in modo critico le problematiche relative alla vinificazione di uve in non perfetto stato fitosanitario destinate alla produzione di un vino a denominazione di origine controllata. Si soffermi in modo particolare sull'utilizzo dell'anidride solforosa e sulle tecniche di cantina utilizzabili per ridurre l'impiego di solfiti.