



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

STAATLICHE ABSCHLUSSPRÜFUNG DER OBERSCHULE

Fachrichtung: ITPT – LANDWIRTSCHAFT, LEBENSMITTEL UND VERARBEITUNG
SCHWERPUNKT PRODUKTION UND VERARBEITUNG

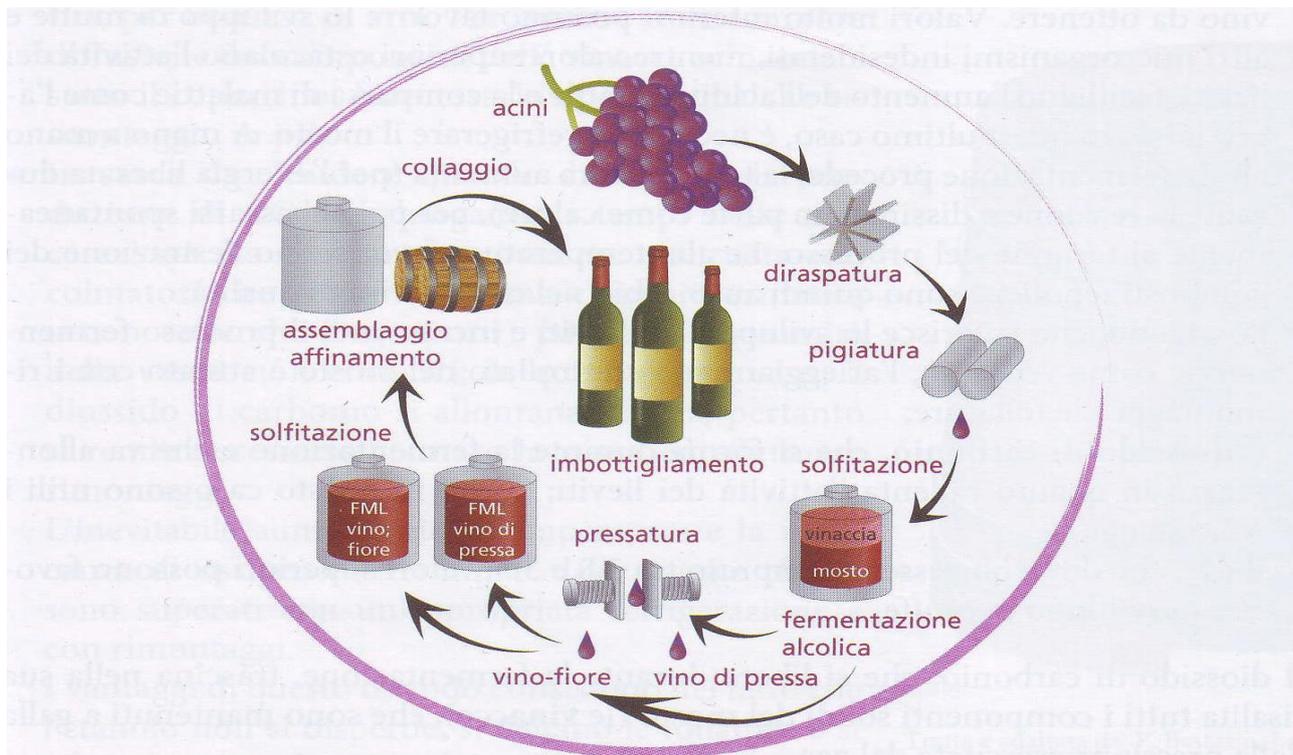
Arbeit aus: PFLANZENBAU und LEBENSMITTELVERARBEITUNG

Bearbeiten Sie die Aufgabenstellung in Teil I und beantworten Sie zwei der Fragestellungen in Teil II.

TEIL I

Die Rotwebereitung ist ein Verfahren, das in allen Regionen Italiens mit ihrer reichen Vielfalt an verschiedenen Rebsorten Anwendung findet.

Beschreiben Sie, unter Beachtung der untenstehenden Grafik, die verschiedenen Phasen der Rotwebereitung und wählen Sie hierfür eine für Ihr Gebiet typische Rebsorte aus.



Grafik aus: Enologia – P. Cappelli – V. Vannucchi - Zanichelli

Acini = Traubenbeeren; diraspatura = Rebn (Abbeeren, Entrappen); pigiatura = Maischen; solfitazione = Schwefeln; fermentazione alcolica = alkoholische Gärung; pressatura = Pressung; vino di pressa = Presswein; vino-fiore = Seihwein; assemblaggio = Verschnitt; affinamento = Weinausbau; collaggio = Schönung



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Vertiefen Sie anschließend die chemischen und mikrobiologischen Aspekte der Gärungsprozesse von der Maische bis zum Endprodukt.

Wie aus der untenstehenden Tabelle hervorgeht, umfasst der Weinanbau alle Regionen Italiens mit ihren unterschiedlichsten Standortbedingungen.

Erläutern Sie in korrekter Reihenfolge die verschiedenen phänologischen Stadien der Weinrebe im Jahresverlauf, vom Austrieb bis zum Blattfall im Herbst.

Superficie coltivata a vite in Italia nelle diverse regioni (ha) e percentuale rispetto al totale (Censimento ISTAT 2011)		
Regioni	ha	% sul totale
Sicilia	111.155,58	18,22%
Puglia	94.584,78	15,50%
Veneto	63.337,87	10,38%
Emilia-Romagna	53.578,47	8,78%
Toscana	48.764,91	7,99%
Piemonte	45.510,54	7,46%
Abruzzo	32.192,22	5,28%
Campania	22.913,97	3,76%
Lombardia	22.412,10	3,67%
Friuli-Venezia Giulia	18.524,52	3,04%
Sardegna	18.264,25	2,99%
Lazio	16.422,64	2,69%
Trentino Alto Adige	15.330,10	2,51%
Marche	13.645,02	2,24%
Umbria	12.060,19	1,98%
Calabria	9.856,65	1,62%
Basilicata	5.471,64	0,90%
Molise	4.178,72	0,68%
Liguria	1.513,27	0,25%
Valle d'Aosta	442,62	0,07%

Tabelle aus: Produzioni Vegetali – S.Bocchi, R.Spigarolo, S.Ronzini e F. Caligiore -
C – Coltivazioni Arboree - Poseidonia Scuola

Weinanbaufläche der verschiedenen Regionen Italiens in ha und Prozentanteil an der Gesamtfläche (ISTAT-Erhebung 2011)



Ministero dell' Istruzione, dell'Università e della Ricerca

TEIL II

Bei der Beantwortung der Fragestellungen können Sie auch Ihre eventuellen außerschulischen Arbeitserfahrungen einfließen lassen.

1. Beschreiben Sie die Pasteurisierung von Milch: Zweck, Verfahren und Qualitätskontrolle.
2. Beschreiben Sie die Verfahren der Unkrautbekämpfung in einer Obstanlage mit besonderer Berücksichtigung des Schutzes der Umwelt.
3. Beschreiben Sie die wichtigsten Methoden zur Bekämpfung von Pflanzenkrankheiten im Obstbau.
4. Wählen Sie ein Produkt der Lebensmittelindustrie aus und beschreiben Sie mögliche Prozesse des Verderbens des Produkts. Gehen Sie auf die Ursachen für das Verderben ein und beschreiben Sie die wichtigsten Vorbeugemaßnahmen.

Dauer der Arbeit: 6 Stunden

Der Gebrauch von technischen Handbüchern ist erlaubt.

Der Gebrauch eines deutschsprachigen Wörterbuchs ist erlaubt

Der Gebrauch eines zweisprachigen Wörterbuchs (Deutsch - Sprache des Herkunftslandes) ist für Schülerinnen und Schüler mit Migrationshintergrund erlaubt.

Das Schulgebäude darf erst drei Stunden nach Bekanntgabe des Themas verlassen werden.