



## PROVA SCRITTA

Rispetto all'impianto dei controlli e di vigilanza sui vini a DO e IG, si richiede al candidato di descrivere sinteticamente la struttura generale del sistema di controllo, illustrando in particolare l'attività ispettiva annuale svolta dall'Organismo di Controllo a carico dei soggetti della filiera vitivinicola, dando evidenza delle prescrizioni e delle azioni a tutela dell'imparzialità.

*Giuseppe Ruffino*      *[Signature]*      *[Signature]*  
*[Signature]*      *[Signature]*      *Roberto Della Nave*



**1. I profumi terziari di un vino si sviluppano con:**

- a) la fermentazione alcolica
- b) la maturazione e l'affinamento
- c) la macerazione sulle bucce
- d) la fermentazione malolattica

**2. I tannini si suddividono in**

- a) Catatonici e Gallesi
- b) Anodici e Gentili
- c) Aspri e Ruvidi
- d) Catechici e Gallici

**3. Che cos'è un vino fortificato?**

- a) Un vino molto maturo
- b) Un vino molto strutturato
- c) Un vino a cui viene aggiunto alcol
- d) Un vino a cui viene aggiunto zucchero

**4. Nelle DOC e DOCG l'uva deve provenire:**

- a) Minimo 50% dalla zona geografica indicata
- b) Minimo 75% dalla zona geografica indicata
- c) Minimo 85% dalla zona geografica indicata
- d) Interamente dalla zona geografica indicata

**5. Qual è il ruolo dell'anidride solforosa nel vino?**

- a) Serve a selezionare i lieviti migliori per la fermentazione
- b) Serve a preservare il vino dalle ossidazioni e a impedire il proliferare della flora batterica
- c) Serve a preservare il contenuto di zuccheri nel vino
- d) Nessuna delle tre precedenti

**6. Qual è l'aroma che generalmente si trova nei vini maturati in barrique?**

- a) Carruba
- b) Vaniglia
- c) Miele
- d) Lievito

**7. Nel vino spumante l'aggiunta di sciroppo di dosaggio può:**

- a) Non può aumentare di oltre il 2 % vol il titolo alcolometrico volumico effettivo del vino spumante
- b) Non può aumentare di oltre il 1,5 % vol il titolo alcolometrico volumico effettivo del vino spumante
- c) Non può aumentare di oltre l' 1 % vol il titolo alcolometrico volumico effettivo del vino spumante
- d) Non può aumentare di oltre lo 0,5 % vol il titolo alcolometrico volumico effettivo del vino spumante

**8. Quale di queste varietà non è idonea alla coltivazione in provincia di Trento?**

- a) Pinot Grigio
- b) Traminer aromatico
- c) Barbera
- d) Syrah

**9. Quale di queste indicazioni non è obbligatoria in etichetta?**

- a) Colore, ma dipende dal disciplinare
- b) % Alcol
- c) Allergeni
- d) Denominazione

**10. L'indicazione in etichetta della menzione "Vigna" è ammessa:**

- a) Solo per i vini DOCG
- b) Per tutti i vini IGT, DOC e DOCG a condizione che sia tracciata sul registro telematico
- c) Solo per i vini DOC e DOCG a condizione di assicurarne la tracciabilità e se inserita in una lista positiva
- d) Per nessun vino

**11. Quale di questi documenti di accompagnamento dei prodotti vitivinicoli fino a 60 litri non è più utilizzabile a partire dal 1 gennaio 2021**

- a) MVV cartaceo
- b) MVV elettronico
- c) Documento speciale agricolo "D.A."
- d) Nuovo DDT (integrato con i dati del Decreto 30.10.2020)

**12. Fra le seguenti modalità di convalida dell'MVV cartaceo indicare quella non corretta.**

- a) Validazione tramite PEC
- b) Validazione in Comune
- c) Validazione presso Commissariato del Governo
- d) Validazione mediante microfilmatrice

**13. Quale metodo fu ideato da Federico Martinotti?**

- a) La potatura della vite
- b) La vinificazione in botte
- c) La spumantizzazione in autoclave
- d) L'uso dei lieviti nei vini rossi

**14. A quale temperatura si serve un vino bianco frizzante?**

- a) 4-5°C
- b) 6°C
- c) 8-10°C
- d) 14°C

**15. Dove si coltiva soprattutto l'uva Ribolla Gialla?**

- a) Sardegna
- b) Sicilia
- c) Piemonte
- d) Friuli-Venezia Giulia

**16. Quale di questi vitigni è stato ottenuto da un incrocio alla fine del 1800?**

- a) Müller Thurgau
- b) Veltliner
- c) Petit Verdot
- d) Kerner

**17. Il vino DOP Controguerra è ottenuto nella regione italiana:**

- a) Toscana
- b) Sicilia
- c) Marche
- d) Abruzzo

**18. L'accordo per la fornitura di attività di certificazione (contratto):**

- a) è richiesto nel caso venga richiesto dal cliente l'uso del marchio
- b) è richiesto nel caso in cui il cliente sia un nuovo cliente
- c) è sempre richiesto
- d) sia la risposta a) che la b)

**19. Le attività dell'organismo di certificazione possono essere commercializzate od offerte come collegate alle attività di un'organizzazione che fornisce consulenza?**

- a) SI, solo se l'organizzazione che fornisce consulenza non è parte dello stesso soggetto giuridico
- b) NO
- c) SI, solo se l'organizzazione che fornisce consulenza ha un precedente contratto con il cliente
- d) sia la risposta a) che la c)

**20. I rischi per l'imparzialità comprendono pregiudizi che possono derivare da:**

- a) interessi personali
- b) autovalutazione
- c) eccessiva familiarità
- d) tutti i precedenti