orientamento
.ch

Vitivinicoltore AFC
Vitivinicoltrice AFC

Agricoltura | Alimentazione

Il vitivinicoltore e la vitivinicoltrice si occupano della coltivazione della vite e della produzione di vini e altri prodotti derivati dall'uva, come succhi o distillati. Coltivano diversi vitigni, applicando vari metodi di produzione, come quello biologico o convenzionale. Vendemmiano e vinificano i loro raccolti, prima di invecchiare e vendere i loro vini.

Attività

Piantare e curare la vite (indirizzo vigna)

- scegliere e piantare le varietà di uva adatte al sito di produzione e al mercato
- effettuare gli interventi necessari sulle piante durante la stagione di crescita per garantire un raccolto di qualità, ad esempio potare, sfogliare, spampanare
- preservare la fertilità del suolo e la salute del vigneto tramite concimi, letame, irrigazione
- proteggere la vigna dalle intemperie come grandine o siccità, dalle malattie e dai parassiti applicando misure e trattamenti fitosanitari autorizzati con l'ausilio di strumenti e modelli di monitoraggio
- osservare la maturazione delle uve e valutarne la qualità
- raccogliere i grappoli giunti a maturazione, effettuare la cernita e la pressatura delle uve nel rispetto delle norme igieniche

---

Cantina e vinificazione (indirizzo cantina)

- preparazione della cantina per la vendemmia: pulizia dei serbatoi, controllo delle attrezzature di raccolta
- ricevere, selezionare, pigiare e torchiare l'uva con il processo enologico prescelto e valutarne la qualità attraverso le analisi
- travasare e chiarificare il mosto nei serbatoi, preparare e aggiungere i lieviti necessari alla fermentazione, controllare quotidianamente il processo di trasformazione del succo d'uva in alcol
- stabilizzare i vini mediante vari processi chimici e fisici, filtrarli, chiarificarli ed effettuare assemblaggi
- affinare i vini in botti o in altri contenitori innovativi, monitorarne l'evoluzione attraverso degustazioni, individuare e correggere i difetti apportando le cure necessarie in caso di alterazioni
- imbottigliare il vino, etichettare e confezionare il prodotto
- distillare il succo d'uva per la produzione di distillati

Manutenzione di attrezzature e stabilimenti

- occuparsi della manutenzione delle macchine e degli attrezzi agricoli, quali trattori, argani, irroratrici
- pulire pompe, presse, serbatoi
- prendersi cura dei locali, degli impianti e dei barili

Gestione dell’azienda e commercializzazione

- vendere la produzione a grossisti, clientela privata e professionisti o professioniste della ristorazione
- gestire le scorte, promuovere le vendite organizzando degustazioni o partecipando a eventi promozionali
- registrare e aggiornare i dati dell'azienda
- svolgere compiti amministrativi: ordini, consegne, fatture
- analizzare i rendimenti, controllare i costi di produzione, prevedere gli investimenti e definirne il finanziamento
- assumere e formare il personale, organizzare e supervisionare il lavoro

Condizioni di lavoro

I vitivinicoltori e le vitivinicoltrici collaborano alla gestione di un'azienda vitivinicola o ne sono proprietari. Alcuni lavorano nei vigneti, all'aria aperta, per curare le viti, altri sono attivi in cantina per la produzione dei vini. I loro orari seguono il ritmo delle stagioni e sono particolarmente intensi in autunno (vendemmia, vinificazione). Durante questo periodo, questi professionisti e queste professioniste sono affiancati da personale temporaneo. Sono in contatto regolare con i fornitori e la loro clientela, ad esempio privati, ristoratori, grossisti.

I vitivinicoltori e le vitivinicoltrici sono spesso proprietari della propria azienda, ma possono anche essere dipendenti di grandi tenute, cantine private, cooperative o commercianti di vino. La maggior parte dei posti di lavoro si trova nelle regioni vinicole. Questi professionisti e queste professioniste possono anche lavorare per organizzazioni agricole, servizi di divulgazione, stazioni di ricerca o nell'insegnamento. Dopo alcuni anni di esperienza, possono diventare caposquadra, capocantina, consulente di vendita, commerciante di vini, rappresentante di prodotti enologici o viticoli, oppure mettersi in proprio e fondare una propria azienda.

Attitudini e interessi

Attitudini

- Senso di osservazione
- Gusto e olfatto sviluppati
- Resistenza fisica
- Attitudine a lavorare in modo autonomo
- Resistenza agli sbalzi termici o alle intemperie
- Abilità manuale
- Senso commerciale
- Disponibilità

Interessi

- Occuparsi di piante
- Lavorare all'aperto
- Lavorare con le mani
- Fare attività fisica

Formazione

Questa formazione si svolge tramite un tirocinio in azienda.

Azienda

Formazione pratica in un’azienda vitivinicola: 3-4 giorni a settimana.

Scuola

Formazione teorica alla Scuola professionale artigianale e industriale delle professioni della natura (SPAI) al Centro professionale del verde (CPV) di Mezzana: 1-2 giorni a settimana.

Corsi interaziendali

- 11 giornate su 3 anni per l’indirizzo cantina
- 12 giornate su 3 anni per l’indirizzo vigna

Durata

3 anni

Indirizzi professionali

- Vigna
- Cantina

Condizioni di ammissione

Aver terminato la scuola dell’obbligo.

Maturità professionale

In caso di buoni risultati scolastici, dopo la formazione è possibile conseguire la maturità professionale.

Titolo

Attestato federale di capacità (AFC) di vitivinicoltore o vitivinicoltrice

Formazione continua

Tirocinio complementare

- Possibilità di accedere, se ritenuti idonei, al secondo anno di formazione per conseguire l'attestato federale di capacità (AFC) di **agricoltore/trice** (https://orientamento.ch/it/professioni/agricoltore-trice-afc), **frutticoltore/trice** (https://orientamento.ch/it/professioni/frutticoltore-trice-afc) o **orticoltore/trice** (https://orientamento.ch/it/professioni/orticoltore-trice-afc).

Attestato professionale federale

- **Responsabile di azienda cantiniera APF** (https://orientamento.ch/it/professioni/responsabile-di-azienda-cantiniera-apf)

- **Responsabile di azienda viticola APF** (https://orientamento.ch/it/professioni/responsabile-di-azienda-viticola-apf)

Diploma federale

- Maestro/a viticoltore/trice EPS
- Maestro/a cantiniere/a EPS

Scuola specializzata superiore

- **Tecnico/a vitivinicolo/a SSS** (https://orientamento.ch/it/professioni/tecnico-a-vitivinicolo-a-sss)
- **Commerciante agrario/a SSS** (https://orientamento.ch/it/professioni/commerciante-agrario-a-sss)
- **Agrotecnico/a SSS** (https://orientamento.ch/it/professioni/agrotecnico-a-sss)

Scuola universitaria professionale

- Bachelor SUP in **viticoltura e enologia** (https://orientamento.ch/it/indirizzi-di-studio/scienze-agrarie)
- Bachelor SUP in **agronomia** (https://orientamento.ch/it/indirizzi-di-studio/scienze-agrarie)
- Bachelor SUP **Food Science and Management** (https://orientamento.ch/it/indirizzi-di-studio/scienze-alimentari)

Le condizioni di ammissione variano a seconda della scuola universitaria.

Professioni simili

Professione
Orticoltore/trice AFC

https://orientamento.ch/it/professioni/orticoltore-trice-afc

Professione
Frutticoltore/trice AFC

https://orientamento.ch/it/professioni/frutticoltore-trice-afc

Professione
Agricoltore/trice AFC

https://orientamento.ch/it/professioni/agricoltore-trice-afc

Professione
Giardiniere/a AFC

https://orientamento.ch/it/professioni/giardiniere-a-afc

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

0.130.18.0

Link utili

AgriAliForm (https://www.agri-job.ch)

Organizzazione del mondo del lavoro: agricoltura

Centro professionale del verde Mezzana (CPV) (https://www.cpvmezzana.ti.ch/)

Basi legali (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/22604?lang=it)