Cantiniere AFC
Cantiniera AFC

Descrizione

Il cantiniere e la cantiniera si occupano principalmente della produzione del vino, dalla ricezione dell'uva della vendemmia all'imbottigliamento del vino e alla sua commercializzazione.

Le loro principali attività possono essere così descritte:

Ricezione e trattamento dell'uva

- ricevere l'uva e selezionarla a seconda della qualità e del grado di maturazione;
- procedere alla pigiatura e alla torchiatura dell'uva;
- curare il mosto;
- controllare la fermentazione del mosto ed effettuare le diverse operazioni ad essa connesse;

Fermentazione alcolica e affinamento

- sorvegliare e controllare la fermentazione alcolica;
- travasare il vino e aggiungere dell'anidride solforosa;
- controllare la fermentazione malolattica;
- stabilizzare il vino con dei procedimenti chimici, fisici e biologici;
- chiarificare il vino filtrandolo, centrifugandolo e facendolo decantare;
- assemblare e tagliare il vino, riempire le botti man mano che il livello del vino si abbassa;
- effettuare varie analisi per controllare l'acidità, l'alcol, lo zolfo, ecc.;
- degustare i vini, scoprirne i difetti e le qualità;
- procedere a cure particolari in caso di incidenti sanitari o di alterazione del gusto;
- applicare rigorosamente le disposizioni legali sul vino e il suo trattamento;

Imbottigliamento e vendita

- preparare il vino per l'imbottigliamento o per la vendita sfuso;
- etichettare, immagazzinare e conservare le bottiglie;
- effettuare le consegne presso i clienti;

Manutenzione

- preparare e controllare il materiale per la vendemmia;
- pulire gli strumenti di lavoro, i locali della cantina e i vasi vinari.

Formazione

Durata: 3 anni

Formazione professionale di base (tirocinio) presso una cantina abilitata alla formazione e frequenza dei corsi presso la Scuola professionale artigianale e industriale delle professioni della natura (SPAI) al Centro professionale del verde (CPV) di Mezzana.
Ripartizione annua delle lezioni: 1° anno 360 lezioni; 2° anno 360 lezioni; 3° anno 820 lezioni.
Materie d'insegnamento a scuola:

- vinificazione;
- meccanizzazione e impianti tecnici;
- ambiente di lavoro;
- ambito a scelta.

Durante la formazione sono organizzati 9 giorni di corsi interaziendali.

Al termine della formazione, superata la procedura di qualificazione (esami), si consegue l'attestato federale di capacità (AFC) di
CANTINIERE o
CANTINIERA

Requisiti

- assolvimento della scolarità obbligatoria;
- per coloro che sono già in possesso di un attestato federale di capacità (AFC) per una professione del campo professionale agricoltura e professioni agricole, la formazione professionale di base dura di norma un anno;
- per coloro che sono già in possesso di un certificato di formazione pratica (CFP) del campo professionale agricoltura e professioni agricole, la formazione professionale di base dura di norma due anni.

© SDBB | CSFO - orientamento.ch - 19.04.2022

Attitudini richieste

Per esercitare questa professione sono richieste attitudini quali:

- Gusto e olfatto sviluppati
- Attitudine per il calcolo
- Spirito metodico
- Senso di osservazione
- Senso commerciale
- Igiene e pulizia
- Resistenza agli sbalzi termici
- Attitudine a lavorare in gruppo

Condizioni di lavoro

Il cantiniere e la cantiniera lavorano presso ditte di vinificazione e anche in ditte specializzate nel commercio dei vini, presso cantine sociali o private, oppure per conto proprio.
Esplicano la loro attività per lo più nella cantina, nel sottosuolo, alla luce artificiale e in un clima freddo, talvolta anche umido.
Per l'esecuzione di lavori particolari, ad esempio la pulizia, indossano appositi indumenti.

Attestati federali di capacità (AFC) rilasciati in Ticino negli ultimi anni: 2021: 3; 2020: 2; 2019: 4; 2018: 1; 2017: 3

Perfezionamento

- formazione professionale di base complementare (1 anno) in un'altra professione del campo professionale agricoltura e professioni agricole (agricoltore/trice, avicoltore/trice, frutticoltore/trice, orticoltore/trice, viticoltore/trice);
- maturità professionale che consente l'accesso alle scuole universitarie professionali (SUP) e agevola il perfezionamento professionale;
- esame professionale superiore (EPS) per conseguire il titolo di maestro/a cantiniere/a, dopo 3 anni di pratica professionale; minimo 25 anni d'età;
- scuola specializzata di viticoltura e enologia di Changins;
- scuola universitaria professionale (SUP) per ottenere il diploma di ingegnere/a SUP in enologia, in agronomia o in tecnologia alimentare.

Altre offerte di formazione continua su:
http://www.orientamento.ch/perfezionamento

Professioni affini

- Addetto alle attività agricole CFP/Addetta alle attività agricole CFP
- Bottaio (AFC)/Bottaia (AFC)
- Frutticoltore (AFC)/Frutticoltrice (AFC)
- Ingegnere in viticoltura e enologia SUP/Ingegnera in viticoltura e enologia SUP
- Tecnico alimentarista (AFC)/Tecnica alimentarista (AFC)
- Tecnologo del latte (AFC)/Tecnologa del latte (AFC)
- Viticoltore (AFC)/Viticoltrice (AFC)

Indirizzi

AgriAliForm
Formation
Laurstrasse 10
5201 Brugg AG
Telefono: 056 462 54 40
http://www.agri-job.ch

CPV Centro professionale del verde
SPAI Scuola professionale artigianale e industriale delle professioni della natura
Via San Gottardo 1
Mezzana
6877 Coldrerio
Telefono: 091 816 62 61
http://www.cpvmezzana.ti.ch