

Descrizione

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 acquaviti. Coltivano diversi vitigni, applicando vari metodi di produzione (biologico, convenzionale, ecc.). Vendemmiano e vinificano i loro raccolti, prima di invecchiare e vendere i loro vini.

I loro compiti principali possono essere così descritti:

Piantare e curare la vite (indirizzo vigna)

- scegliere le varietà di uva adatte al sito di produzione e al mercato e piantarle
- effettuare gli interventi necessari sulle piante (potare, sfogliare, spampanare, ecc.) durante la stagione di crescita per garantire un raccolto di qualità
- preservare la fertilità del suolo e la salute del vigneto: concimi, letame, irrigazione, ecc.
- proteggere la vigna dalle intemperie (grandine, 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, ecc.
- 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 acquavite

Manutenzione di attrezzature e stabilimenti

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

Gestione dell'azienda e commercializzazione

- vendere la produzione a grossisti, clienti privati e professionisti 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

Formazione

Durata: 3 anni

Formazione professionale di base (tirocinio) in un'azienda vitivinicola e frequenza dei corsi presso la Scuola professionale artigianale e industriale delle professioni della natura (SPAI) al Centro professionale del verde (CPV) di Mezzana, 1-2 giorni alla settimana.

La formazione prevede i seguenti indirizzi professionali: vigna, cantina.

Le materie scolastiche approfondiscono le seguenti conoscenze professionali:

- manutenzione e utilizzo dell'infrastruttura tecnica
- organizzazione e comunicazione nel contesto dell'azienda
- cura dei terreni coltivi
- raccolta dell'uva
- commercializzazione dei prodotti
- competenze operative specifiche dell'indirizzo professionale

I corsi interaziendali (11 giornate per l'indirizzo cantina e 12 per l'indirizzo vigna) completano la formazione scolastica e in azienda con conoscenze specifiche al ramo di attività.

Al termine della formazione, superata la procedura di qualificazione (esami), si ottiene l'attestato federale di capacità (AFC) di VITIVINICOLTORE o VITIVINICOLTRICE

Requisiti

- assolvimento della scolarità obbligatoria

Attitudini richieste

Per esercitare questa professione sono richieste attitudini quali:

- Resistenza fisica
- Resistenza agli sbalzi termici
- Abilità manuale
- Senso commerciale
- Senso di osservazione
- Attitudine a lavorare in modo indipendente

Condizioni di lavoro

I vitivinicoltori e le vitivinicolttrici 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 sono affiancati da personale temporaneo. Sono in contatto regolare con i fornitori e la loro clientela (privati, ristoratori, grossisti, ecc.).

I vitivinicoltori e le vitivinicolttrici sono 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 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, mettersi in proprio come proprietari.

Perfezionamento

- maturità professionale che consente l'accesso alle scuole universitarie professionali (SUP) e agevola il perfezionamento professionale
- formazione professionale di base complementare in una professione del campo professionale agricoltura e professioni agricole (agricoltore/trice, frutticoltore/trice, frutticoltore/trice)
- esame per conseguire l'attestato professionale federale (APF) di responsabile di azienda cantiniera o di responsabile di azienda viticola
- esame professionale superiore (EPS) per conseguire il diploma di maestro/a viticoltore/trice
- scuola specializzata superiore (SSS) per conseguire il titolo di tecnico/a alimentarista, di tecnico/a vitivinicolo/a, o di agrotecnico
- scuola universitaria professionale (SUP) per conseguire il bachelor in enologia, in agronomia o nel campo dell'agro-alimentare

Altre offerte di formazione continua

su: www.orientamento.ch/perfezionamento

Professioni affini

- Addetto alle attività agricole CFP/Addetta alle attività agricole CFP
- Agricoltore AFC/Agricoltrice AFC
- Cantiniere AFC/Cantiniera AFC
- Frutticoltore AFC/Frutticoltrice AFC
- Orticoltore AFC/Orticoltrice AFC

Indirizzi

AgriAliForm
Formation
Laurstrasse 10
5201 Brugg AG
Telefono: +41 56 462 54 40
<https://www.agri-job.ch>

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