Ingegnere in viticoltura e enologia SUP
Ingegnera in viticoltura e enologia SUP

Descrizione

L'ingegnere e l'ingegnera in viticoltura e enologia, chiamati anche enologi, si distinguono per le loro competenze tecniche, teoriche e pratiche di alto livello nei settori della viticoltura, dell'enologia e della gestione aziendale.
Questi professionisti applicano tutte le pratiche integrate e biologiche partecipando cosi ad uno sviluppo sostenibile. In viticoltura, padroneggiano le conoscenze relative al terreno, al clima, all'ampelografia, ai metodi colturali, alla meccanizzazione e alla fitopatologia. Dispongono delle nozioni necessarie per creare e gestire un'azienda viticola. In enologia, padroneggiano e integrano le conoscenze che raggruppano la tecnologia, le differenti tecniche di vinificazione, l'analisi sensoriale, la microbiologia dei vini e l'analisi enologica. Dispongono delle competenze necessarie per creare e gestire una cantina e un commercio di vini. In gestione sono in grado di creare e controllare una strategia aziendale integrandovi gli aspetti legislativi, dell'economia e della politica agricola, oltre a quelli della concorrenza e del marketing. La padronanza di queste competenze e l'integrazione delle loro conoscenze destinano i diplomati SUP in viticoltura e enologia a ricoprire ruoli di responsabilità nel ramo vitivinicolo.

I loro compiti principali possono essere così descritti:

suoli e viticoltura : mantenere o migliorare durevolmente i suoli viticoli con la volontà di uno sviluppo sostenibile; analizzare i suoli di un vigneto e capire la loro evoluzione; gestire l'inerbimento in modo ecologico e garantire la protezione del suolo in modo sostenibile; dirigere l'istituzione, la coltivazione e la manutenzione di un vigneto per la produzione di uva di qualità; proteggere le viti dagli agenti responsabili dei parassiti della vite e dell'uva e gestire la protezione fitosanitaria del vigneto secondo i concetti di produzione integrata o biologica; proporre vitigni e portinnesti adattati a un terroir;

ricevimento delle uve alla vendemmia : controllare il grado di maturazione dell'uva e il suo stato sanitario alla ricezione delle uve in cantina; sorvegliare la pigiatura, la diraspatura, il sondaggio, la svinatura e la torchiatura; dare istruzioni relative alla trasformazione dell'uva in mosto e del mosto in vino ai cantinieri e agli addetti alla manutenzione;

produzione dei vini : sorvegliare il processo di vinificazione e effettuare prelievi di campioni di mosto e di vino, svolgere analisi complete, interpretarle e prendere le misure adeguate secondo i casi; analizzare i vini per tutta la durata della loro maturazione per garantire la qualità della produzione e per evitare l'apparizione di malattie o di anomalie, ev. curare e correggere eventuali malattie e anomalie nei vini; effettuare gli interventi ricorrenti sui vini in maturazione: travasare, colmare le botti, assemblare, stabilizzare, filtrare, ecc.; imbottigliare; creare nuovi vini tramite accostamenti fra produzioni diverse;

tecnologia : gestire gli stock di vini in cantina e redigere la documentazione per la Commissione federale per il controllo del commercio dei vini e la Regia federale degli alcool; razionalizzare la produzione di vini; controllare gli impianti, i macchinari e gli utensili utilizzati; controllarne l'utilizzo e la manutenzione;

economia aziendale e marketing : definire una strategia di vendita adeguata ai gusti dei consumatori; descrivere le qualità dei vini, la corposità, il bouquet, la finezza, la robustezza, ecc., confrontare fra loro vini diversi; partecipare a lavori di divulgazione riguardo la conoscenza dei vini e la pratica della degustazione; creare e controllare una strategia aziendale integrandovi gli aspetti della legislazione, dell'economia e della politica agricola, oltre a quelli della concorrenza e del marketing.

Formazione

Durata: 3 anni
Frequenza a tempo pieno della Scuola universitaria professionale (SUP) agricola di Changins (VD).
Durante il primo anno e il secondo anno, l'insegnamento si svolge in parte a Changins e in parte alla SUP-HEPIA agricola di Lullier (GE), in comune con gli studenti in agronomia.
La formazione comprende corsi teorici, seminari, lavori pratici e di laboratorio, visite ad aziende vitivinicole.

Al termine della formazione, superati gli esami e consegnato il lavoro finale si consegue il titolo di BACHELOR OF SCIENCE SUP IN VITICOLTURA E ENOLOGIA

Requisiti

- attestato federale di capacità (AFC) nel settore (cantiniere/a, viticoltore/trice) + maturità professionale
- maturità liceale o professionale, ma senza AFC di cantiniere/a o viticoltore/trice + 1 anno di pratica professionale nel settore + esame di ammissione

Per ulteriori informazioni sui titoli d'ammissione: http://www.changins.ch

e-mail: admissions@changins.ch

© SDBB | CSFO - orientamento.ch - 23.10.2020

Attitudini richieste

Per esercitare questa professione sono richieste attitudini quali:

- Gusto e olfatto sviluppati
- Attitudine per la matematica e le scienze
- Attitudine a dirigere e a gestire un gruppo
- Capacità di analisi
- Spirito innovativo
- Spirito metodico
- Senso della comunicazione
- Senso commerciale

Condizioni di lavoro

Gli ingegneri in viticoltura e enologia possono lavorare per le cantine cooperative, per grandi cantine, per proprietari vitivinicoli, o anche in proprio. Sono responsabili di una o più cantine.
Devono adattare ogni anno la loro attività alla qualità del raccolto, alle dimensioni e alle condizioni atmosferiche delle quali ha beneficiato.
Opportunità di lavoro sono offerte anche all'estero, soprattutto in quei paesi che stanno cercando di sviluppare la viticoltura.
Alcuni enologi non dipendono da una cantina in particolare bensì esercitano in proprio, dispongono di un laboratorio, e sono a disposizione di più vinificatori.
Ulteriori sbocchi professionali possono essere nell'ambito della ricerca e della consulenza presso istituzioni cantonali e federali, come pure delle stazioni federali di ricerca.

Perfezionamento

- corsi di specializzazione all'estero;
- stage in diversi settori e presso aziende vitivinicole rinomate;
- specializzazione nella ricerca, nell'insegnamento, nella divulgazione, nella degustazione e nella promozione della conoscenza dei vini;
- scuola universitaria professionale per conseguire il master of sciences SUP in Life Sciences, con specializzazione in viticoltura e enologia, proposto in Svizzera dalla Scuola di Changins in collaborazione con altri istituti della Scuola universitaria professionale della Svizzera occidentale (HES-SO).

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

Professioni affini

- Cantiniere (AFC)/Cantiniera (AFC)
- Ingegnere in scienze alimentari (U)/Ingegnera in scienze alimentari (U)
- Ingegnere agronomo SUP (settori agricoli speciali)/Ingegnera agronoma SUP (settori agricoli speciali)
- Ingegnere in tecnologie del vivente SUP/Ingegnera in tecnologie del vivente SUP
- Ingegnere in tecnologia alimentare SUP/Ingegnera in tecnologia alimentare SUP
- Viticoltore (AFC)/Viticoltrice (AFC)

Indirizzi

Changins
Rte de Duillier 50
CP 1148
1260 Nyon
Telefono: 022 363 40 50
http://www.changins.ch

USOE Unione svizzera enologi
La Vy-Neuve 3C
1287 Laconnex
Telefono: 022 771 01 23
http://www.usoe.ch