

Vitivinicoltrice AFC

Vitivinicolttore AFC

Agricoltura

Durata

3 anni

Diploma

Attestato federale di capacità
AFC

Indicazioni sul salario

1° anno di tirocinio: CHF 500.–

2° anno di tirocinio: CHF 700.–

3° anno di tirocinio: CHF 700.–

Il vitivinicolttore 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

- Resistenza fisica
- Gusto e olfatto sviluppati
- Resistenza agli sbalzi termici o alle intemperie
- Abilità manuale

- Senso commerciale
- Attitudine a lavorare in modo autonomo
- Senso di osservazione

Interessi

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

Formazione

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

Scuola a tempo pieno

Tutte le scuole

 <https://www.berufsberatung.ch/de/suche/aus-weiterbildungen?profession=57040&language=5239>

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://www.orientamento.ch/it/professioni/agricoltore-trice-afc), [frutticoltore/trice](https://www.orientamento.ch/it/professioni/frutticoltore-trice-afc) o [orticoltore/trice](https://www.orientamento.ch/it/professioni/orticoltore-trice-afc).

Attestato professionale federale

- [Responsabile di azienda cantiniera APF](https://www.orientamento.ch/it/professioni/responsabile-di-azienda-cantiniera-apf)
- [Responsabile di azienda viticola APF](https://www.orientamento.ch/it/professioni/responsabile-di-azienda-vinicola-apf)

Diploma federale

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

Scuola specializzata superiore

- [Tecnico/a vitivinicolo/a SSS](https://www.orientamento.ch/it/professioni/tecnico-vitivinicolo-sss)
- [Commerciante agrario/a SSS](https://www.orientamento.ch/it/professioni/commerciante-agrario-sss)

- **Agrotecnico/a SSS**
<https://www.orientamento.ch/it/professioni/agrotecnico-sss>

Scuola universitaria professionale

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

Le condizioni di ammissione variano a seconda della scuola universitaria.

Professioni simili

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

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>