



Filmato sulla
professione



Cantiniere, cantiniera

AFC

Addetto, addetta alle attività agricole CFP

Indirizzo vinificazione

Se riusciamo a portare in tavola vini di qualità è soprattutto grazie al lavoro svolto dai cantinieri e dalle cantiniere. Questi professionisti e queste professioniste ricevono l'uva e la lavorano, eseguendo poi tutte le fasi della vinificazione e della maturazione del vino, compresi l'imballaggio e la commercializzazione.



CSFO Edizioni

Attitudini

Ho un gusto e un olfatto ben sviluppati

Durante le degustazioni, i cantinieri e le cantiniere osservano e descrivono le caratteristiche organolettiche del vino, come il colore, l'odore e il sapore, ma anche l'acidità, la struttura, la consistenza, la persistenza in bocca e la qualità dei tannini.

Mi interessano la chimica e la biologia

Il vino è un prodotto vivo. Capire i fenomeni che avvengono durante la sua produzione e poter agire su di essi richiede conoscenze nell'ambito delle scienze naturali, un buon senso dell'osservazione e parecchia curiosità. Durante tutto l'anno i cantinieri e le cantiniere eseguono anche vari test in laboratorio.

Ho un buon senso dell'organizzazione e intuito commerciale

Questi professionisti e queste professioniste devono lavorare in modo affidabile e preciso, poiché spesso sono responsabili di diverse decine o addirittura centinaia di migliaia di litri di vino. A seconda delle dimensioni della cantina in cui lavorano, possono anche occuparsi della promozione e della commercializzazione dei vini. Nonostante esercitino una professione piuttosto tradizionale, sono attenti al mercato e alle tendenze attuali.

Ho una buona condizione fisica

La professione è molto impegnativa dal punto di vista fisico. I cantinieri e le cantiniere trasportano e spostano parecchio materiale ogni giorno. Per svolgere molti dei loro compiti devono stare in piedi e lavorare in un ambiente fresco e umido.

✓ Produrre vino richiede un'igiene impeccabile. Questi professionisti e queste professioniste si assicurano che le botti, le pompe e i tubi siano sempre puliti.



Condizioni di lavoro

Un'attività che cambia con le stagioni

I cantinieri e le cantiniere eseguono compiti che si ripetono, ma che variano in base alla stagione. Nel periodo della vendemmia lavorano generalmente in squadre di più persone, mentre per tutto il resto dell'anno sono spesso da soli o in coppia, a seconda delle attività da svolgere o delle dimensioni dell'azienda che li impiega. Alcuni periodi sono molto intensi: da settembre a novembre, la settimana lavorativa può raggiungere facilmente le 70 ore. L'estate è la stagione più tranquilla e in questo periodo ci si dedica di solito alla manutenzione delle attrezzature e alla preparazione della vendemmia. Durante tutto l'anno, i cantinieri e le cantiniere seguono l'evoluzione dei vini che producono.

Compiti manuali e capacità tecniche

Questi professionisti e queste professioniste lavorano per lo più al chiuso, in un ambiente fresco. Alcuni dei loro compiti possono essere eseguiti mediante appositi macchinari: pigiatura dell'uva, filtraggio e travaso del vino o imbottigliamento. L'attrezzatura disponibile varia a seconda delle dimensioni dell'azienda. I cantinieri e le cantiniere svolgono la loro attività nel rispetto della legislazione in vigore: seguono le prescrizioni in materia di igiene, così come le normative sulle denominazioni o sugli assemblaggi, allo scopo di ottenere un prodotto di qualità.

Formazione AFC

Condizioni di ammissione

Avere terminato la scuola dell'obbligo.

Durata

3 anni

Azienda formatrice

Cantine e aziende di vinificazione

Scuola professionale

In tutta la Svizzera esistono scuole che formano cantinieri e cantiniere. Nella Svizzera italiana le lezioni si svolgono 1-2 giorni a settimana o sotto forma di corsi blocco presso il Centro professionale del verde (CPV) di Mezzana. È possibile seguire la stessa formazione anche a Châteauneuf (VS), Marcellin (VD) o Wädenswil (ZH). Temi d'insegnamento: produzione e torchiatura dell'uva, processo di maturazione, imbottigliamento e vendita del vino, garanzia della qualità, utilizzo e manutenzione dei macchinari. Alle materie professionali si aggiungono la cultura generale e lo sport. Non è previsto l'insegnamento di lingue straniere.

Corsi interaziendali

Durante le 9 giornate ripartite sui tre anni di formazione, tutti gli apprendisti e tutte le apprendiste possono approfondire gli argomenti studiati in classe e metterli in pratica. I temi trattati sono la sicurezza sul lavoro, la salute, i macchinari e l'attrezzatura, l'igiene e la qualità, le tecniche di cantina e i carrelli elevatori.

Titolo rilasciato

Attestato federale di capacità (AFC) di cantiniere o cantiniera

Maturità professionale

In caso di buoni risultati scolastici, dopo la formazione professionale di base è possibile conseguire la maturità professionale. Questo titolo permette di accedere alle scuole universitarie professionali (SUP), con o senza esame di ammissione a seconda dell'indirizzo di studio scelto.

Dal torchio al laboratorio

Oggi Noemi Schneider sta preparando l'installazione che permetterà di riempire e di etichettare le bottiglie. La fase dell'imbottigliamento conclude il lungo processo di maturazione del vino, durante il quale la cantiniera ha svolto attività molto diverse.



▲ Il sistema di filtraggio permette di chiarificare il vino e di renderlo limpido.

Il lavoro di produzione del vino inizia con la pigiatura dell'uva. Il vino bianco e il vino rosso non vengono preparati allo stesso modo. «Per il rosso lasciamo i semi e le bucce dell'uva a macerare nel mosto (succo). Per quello bianco invece li togliamo», spiega la futura cantiniera.

Decantare il vino

Il mosto ottenuto dopo la pigiatura viene versato in una cisterna di acciaio inossidabile, dove fermenta per alcune settimane. Durante questa fase, lo zucchero si trasforma in alcol. Al termine della fermentazione, Noemi decanta il vino, ossia lo travasa in altri serbatoi dove matura. «A seconda del gusto che

si desidera ottenere si possono utilizzare anche delle botti di legno.» Il vino deve entrare in contatto con l'aria il meno possibile.

Monitorare l'evoluzione

Durante il processo di maturazione, Noemi esegue regolarmente dei test in laboratorio, in particolare per determinare il contenuto di zolfo. «Se è troppo basso, nel vino possono verificarsi dei processi chimici indesiderati che ne alterano il gusto.» L'apprendista non si basa solo sui risultati di laboratorio, ma assaggia anche regolarmente il vino per monitorarne l'evoluzione. Quando nota un problema o un difetto, la cantiniera può intervenire in diversi modi: aggiungendo zolfo, cambiando la temperatura oppure chiarificando il vino, ad esempio inserendo delle sostanze che legano le particelle indesiderate e permettono in seguito di filtrarle.

Ogni annata è diversa

«La mia attività è fortemente influenzata dal ritmo delle stagioni. Per un certo periodo dedico molto tempo a un compito specifico finché non subentra la fase di produzione successiva, in cui mi devo occupare di qualcosa di completamente diverso.» Noemi apprezza molto questi cambiamenti e trova il periodo autunnale particolarmente interessante. «Quando l'uva è matura, è il momento in cui si prendono le decisioni importanti: qual è il momento migliore per la raccolta? Se l'uva è molto matura è meglio optare per una pigiatura delicata? Quanto deve durare la fermentazione? Le condizioni meteo sono diverse ogni anno e di conseguenza anche il grado di maturazione delle uve. Tocca a noi adattarci.»

Noemi Schneider
17 anni, cantiniera AFC
al 3° anno di tirocinio
presso una cantina
di medie dimensioni



▲ Noemi Schneider segue l'evoluzione del vino grazie a vari tipi di analisi.



▲ Il cantiniere preleva dei campioni di vino per testarli in laboratorio.



«Non esiste una ricetta chiara»

Frédéric Beausoleil lavora in un team di sette persone ed è responsabile della vinificazione e della maturazione dei vini rossi.

Durante la vendemmia, si raccoglie l'uva in base alla varietà e alla provenienza e poi la si trasporta nella cantina, dove inizia il lavoro di Frédéric e dei suoi colleghi. «Quando riceviamo le uve ne controlliamo la qualità e lo stato sanitario. Questo ci permette di capire dove dobbiamo agire oppure intervenire per compensare o correggere», spiega il cantiniere.

Seguire la fermentazione

Le uve bianche sono pigiate direttamente e successivamente il mosto (succo) viene analizzato per misurarne il contenuto di zucchero. «Se il livello è basso, aggiungiamo altro zucchero per garantire la fermentazione alcolica», precisa Frédéric. «Con i rossi procediamo invece un po' diversamente: diraspiamo l'uva e, dopo aver pigiato gli acini, la mettiamo nelle cisterne. A differenza dei vini bianchi, lasciamo macerare l'uva durante la fermentazione alcolica: la buccia procura al vino i tannini e ne conferisce il colore rosso.»

Analizzare e degustare

Il cantiniere segue l'evoluzione che avviene all'interno delle vasche durante tutto il processo di vinificazione. «Ogni giorno, analizziamo il contenuto delle cisterne con una sonda speciale per verificare che la fermentazione prosegua senza intoppi e soprattutto che non si interrompa. Eseguiamo

anche diverse analisi in laboratorio, ma l'aspetto più importante resta la degustazione.»

Sono molte le operazioni necessarie per ottenere un vino stabilmente liquido e filtrato. Il vino rosso viene poi lasciato invecchiare in botti per 18-24 mesi. «A seconda delle caratteristiche del vino effettuiamo degli assemblaggi, per ottenere maggiore complessità. In seguito ci occupiamo dell'imbottigliamento, che per noi inizia relativamente presto nel corso dell'anno. Le fasi che apprezzo particolarmente nel mio lavoro sono quelle della vinificazione e della maturazione. Non esiste una ricetta chiara. Creiamo il nostro vino esattamente come un pittore realizza la propria tela. Ogni anno è diverso in funzione della qualità del raccolto.»

▼ Frédéric Beausoleil valuta la qualità dell'uva che è stata portata in cantina.

Frédéric Beausoleil
26 anni, cantiniere AFC
presso una cantina
di grandi dimensioni

Fra ordinazioni e manutenzione

Oltre ai compiti appena citati, la professione prevede anche altre mansioni, come ad esempio il rifornimento dello stock per la vendita o la preparazione degli ordini per grossisti, ristoranti o privati. L'estate è un periodo più tranquillo e anche un buon momento per eseguire pulizie e lavori di manutenzione nella cantina. «Prima della vendemmia sanificiamo la cantina, dove praticamente tutto viene pulito. L'igiene delle botti, dei tubi e dei locali deve essere impeccabile. La vendemmia richiede molto lavoro, ma è anche il periodo più bello dell'anno.»





Addetto, addetta alle attività agricole CFP (indirizzo vinificazione): la formazione professionale di base biennale

«Per fare un vino bisogna seguire numerose tappe»

Lucio Besse

22 anni, addetto alle attività agricole CFP (indirizzo vinificazione) al 2° anno di tirocinio presso una cantina di grandi dimensioni

Quali sono i tuoi compiti?

Le mie mansioni variano molto a seconda del periodo dell'anno. Ad esempio pulisco le vasche, travaso il vino oppure riempio la cisterna per poi poter iniziare ad imbotigliare. Ogni mattina il nostro team si riunisce in ufficio e il mio formatore distribuisce i compiti della giornata.

La vendemmia si avvicina. Sei contento?

Sarà la quarta volta che faccio la vendemmia. Prima d'intraprendere il tirocinio avevo già lavorato nella cantina come aiutante. Si tratta di un periodo molto stressante in cui c'è sempre molto da fare. Si inizia presto la mattina e si finisce tardi la sera, ma è una fase molto bella. Dopo il raccolto ci sono diverse tappe da seguire. Produrre un vino è un lungo processo.

Ci sono anche dei periodi più calmi durante l'anno?

Il periodo che va da metà luglio a metà agosto è il più calmo e dunque il momento ideale per concedersi delle vacanze. Ma anche in estate ci sono sempre delle cose da fare.

Quali sono gli aspetti meno gradevoli della tua professione?

Bisogna essere disposti a lavorare al freddo e nell'umidità delle cantine: lavoriamo molto con l'acqua, ad esempio per lavare gli strumenti che utilizziamo, perché tutto dev'essere perfettamente pulito.



▲ Prima della vendemmia tutto il materiale viene smontato e pulito con cura.

Che cos'è la formazione CFP?

Se sei una persona che necessita di un po' più di tempo per imparare o se il tuo rendimento scolastico non è sufficiente per intraprendere una formazione AFC della durata di tre anni, esiste un'alternativa: la formazione professionale di base biennale di addetto o addetta alle attività agricole (indirizzo vinificazione). Le esigenze sono un po' meno elevate, in particolare in ambito scolastico. Al termine del tirocinio, grazie al certificato federale di formazione pratica (CFP), potrai iniziare subito a lavorare o, se ottieni buoni risultati scolastici, accedere al secondo anno della formazione AFC.

Addetto, addetta alle attività agricole CFP

 **Durata** 2 anni

Azienda formatrice

Il lavoro pratico corrisponde in gran parte a quello svolto dai cantinieri e dalle cantiniere AFC.

Scuola professionale

- 1 giorno a settimana
- Accento sulle materie pratiche
- Nessuna lingua straniera
- Sedi: Mezzana (TI), Châteauneuf (VS), Marcellin (VD), Wädenswil (ZH)

Corsi interaziendali

- Giornate specifiche
- Temi: sicurezza sul lavoro, salute, macchinari e attrezzatura, igiene e qualità, tecniche di cantina, carrelli elevatori

Cantiniere, cantiniera AFC

 **Durata** 3 anni

Azienda formatrice

Responsabilità più importanti, ad esempio nell'organizzazione del lavoro e nel monitoraggio della vinificazione (chimica, calcoli, ecc.).

Scuola professionale

- 1-2 giorni a settimana o corsi blocco
- Materie pratiche ma anche teoriche
- Nessuna lingua straniera
- Sedi: Mezzana (TI), Châteauneuf (VS), Marcellin (VD), Wädenswil (ZH)

Corsi interaziendali

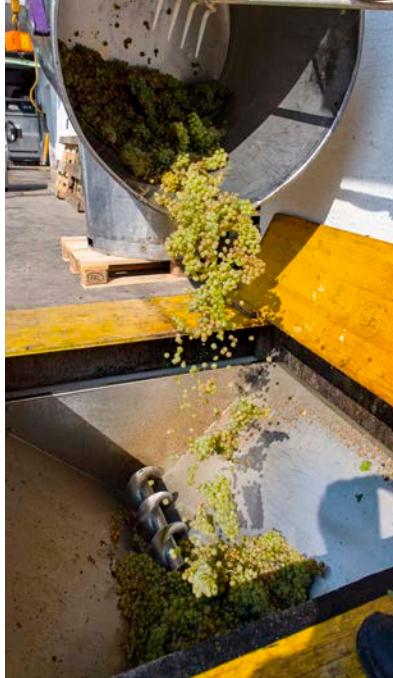
- Giornate specifiche
- Temi: sicurezza sul lavoro, salute, macchinari e attrezzatura, igiene e qualità, tecniche di cantina, carrelli elevatori

◀ **Controllare la qualità dell'uva** Prima della vendemmia, dalle viti vengono prelevati alcuni acini per valutarne la maturazione. La densità di zucchero si misura grazie ad uno strumento chiamato rifrattometro.



◀ Ricevere l'uva

Il raccolto viene portato in cantina. Prima di essere pigiata, l'uva viene versata in un tino, ciò che permette di liberare il succo e la polpa dagli acini.



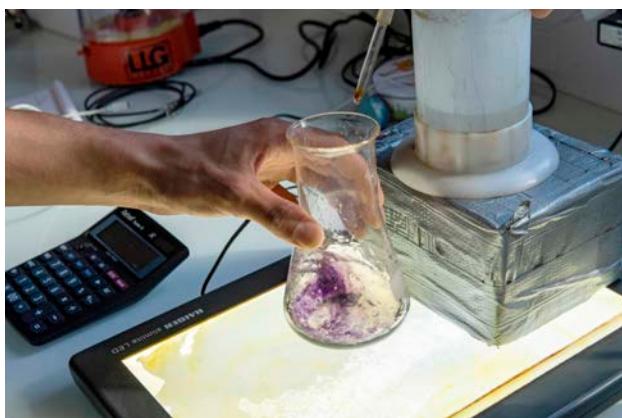
► **Trasare il vino**

Durante le varie fasi di maturazione del vino, i cantinieri e le cantiniere travasano il vino da una cisterna all'altra tramite delle pompe.



▼ **Analizzare**

Diverse analisi vengono effettuate in laboratorio, ad esempio quella per determinare la quantità di anidride solforosa contenuta nel campione di vino.



◀ **Organizzare e gestire** Questi professionisti e queste professioniste monitorano l'evoluzione del contenuto di ogni cisterna. Gestiscono l'intero processo di vinificazione e mantengono una visione d'insieme.



◀ **Degustare** Durante le degustazioni, il cantiniere o la cantiniera valuta le qualità e i difetti del vino in termini di colore, odore e sapore.



► **Invecchiare il vino**

Al termine del processo di vinificazione, alcuni vini vengono lasciati invecchiare in botti. A volte, prima della fase di imbottigliamento, si effettuano degli assemblaggi.



▼ **Imbottigliare**

Questi professionisti e queste professioniste effettuano le regolazioni necessarie sull'apposita macchina: le bottiglie vengono riempite, tappate ed etichettate in modo automatico.





Mercato del lavoro

Ogni anno, in tutta la Svizzera, circa 25 cantinieri e cantiniere concludono la loro formazione professionale di base. La maggior parte dei posti di lavoro è proposta da cantine di grandi dimensioni e si concentra nelle regioni vinicole. I cantoni Ticino, Vallese, Vaud e Ginevra rappresentano da soli il 75% della superficie viticola svizzera.

Prospettive professionali

Dopo aver conseguito l'AFC, molti cantinieri e molte cantiniere proseguono la loro formazione, ottenendo un attestato professionale federale (APF) oppure studiando enologia a livello di scuola universitaria professionale. Dopo diversi anni di esperienza, questi professionisti e queste professioniste possono assumere maggiori responsabilità nella cantina che li impiega. Alcuni decidono di mettersi in proprio producendo il loro vino. Esistono poi anche altri sbocchi, come la consulenza, l'acquisto e la vendita di vino. In questi casi i datori di lavoro sono centri commerciali, cooperative, commercianti di vino e aziende di prodotti vinicoli. La professione offre inoltre la possibilità di formarsi e lavorare in regioni vinicole all'estero.



Altre professioni agricole

Il campo professionale dell'agricoltura comprende altre cinque professioni con attestato federale di capacità (AFC): viticoltore/trice, agricoltore/trice, orticoltore/trice, frutticoltore/trice e avicoltore/trice (per le ultime due, la formazione è offerta solo nella Svizzera tedesca o romanda). Alcune attività dei cantinieri e dei viticoltori si sovrappongono (ad es. vinificazione, commercializzazione, ecc.). Per quanto riguarda invece la professione di addetto/a alle attività agricole CFP, è possibile scegliere fra tre indirizzi: vinificazione, colture speciali e agricoltura.



Maggiori informazioni

www.orientamento.ch, per tutte le domande riguardanti i posti di tirocinio, le professioni e le formazioni

www.agri-job.ch, informazioni dettagliate sulle professioni del settore agricolo

www.mezzana.ch/cpv, Centro professionale del verde (CPV) di Mezzana

www.orientamento.ch/salario, informazioni sui salari



Formazione continua

Ecco alcune possibilità dopo l'AFC:

Corsi: formazioni di durata variabile organizzate dalle scuole e dalle associazioni professionali (ad esempio agriturismo, commercializzazione, uso di macchinari, ecc.)

Tirocinio complementare: formazione di base abbreviata (1 anno) in un'altra professione del campo professionale dell'agricoltura

Esami di professione con attestato professionale federale (APF): responsabile di azienda cantiniera, viticola, orticola, agricola, frutticola o avicola

Esami professionali superiori (EPS) con diploma federale: maestro/a cantiniera/a, maestro/a viticoltore/trice, maestro/a orticoltore/trice, maestro/a agricoltore/trice, maestro/a frutticoltore/trice o maestro/a avicoltore/trice

Scuole specializzate superiori (SSS): tecnico/a vitivinicolo/a, commerciante agrario/a o agrotecnico/a

Scuole universitarie professionali (SUP): bachelor in viticoltura e enologia, in agronomia o in tecnologia alimentare



Responsabile di azienda cantiniera APF

La formazione, parallela all'attività professionale, permette di acquisire competenze nella gestione aziendale e di approfondire le conoscenze del processo di vinificazione. I responsabili di aziende cantiniere possiedono competenze in ambito tecnico ed economico e si occupano anche di marketing e di gestione del personale.

Ingegnere/a in viticoltura e enologia SUP

Questa formazione permette agli studenti di sviluppare le loro competenze nel campo della viticoltura, dell'enologia e della gestione aziendale. Gli ingegneri e le ingegnere in viticoltura e enologia sorvegliano il processo di produzione, sviluppano nuove metodologie, controllano la vinificazione e la maturazione e si occupano anche di questioni legate alla gestione, al marketing e alla comunicazione.

Impressum

1^a edizione 2022

© 2022 CSFO, Berna. Tutti i diritti riservati.

Editore:

Centro svizzero di servizio Formazione professionale | orientamento professionale, universitario e di carriera CSFO

CSFO Edizioni, www.csfo.ch, edizioni@csfo.ch

Il CSFO è un'istituzione della CDPE.

Ricerca e redazione: Peter Kraft, Coralia Gentile, Alessia Schmocker, CSFO **Traduzione:** Lorena Leonardi, Testi&Stili, Evilard **Revisione testi:**

Michele Fürst, CPV Mezzana; Laura Braga, UOSP Bellinzona; Fabio Ballinari, CSFO **Foto:** Iris Krebs, Berna;

Thierry Porchet, Yvonand **Concetto grafico:** Eclipse Studios, Sciaffusa **Realizzazione:** Roland Müller, CSFO **Stampa:** Haller + Jenzer SA, Burgdorf

Distribuzione:

CSFO Distribuzione, Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen Tel. 0848 999 002, distribuzione@csfo.ch, www.shop.csfo.ch

N° articolo: FE3-3072 (esemplare singolo), FB3-3072 (plico da 50 esemplari). Il pieghevole è disponibile anche in francese e tedesco.

Ringraziamo per la collaborazione tutte le persone e le aziende coinvolte. Prodotto con il sostegno della SEFRI.