



**Viticoltoe,  
vicoltrice**

**AFC**

**Addetto, addetta  
alle attività agricole**

**CFP**

**Indirizzo colture speciali**



Merlot, Pinot Noir o Chasselas? I vitigni non hanno segreti per i viticoltori e le vicoltrici. Questi professionisti coltivano la vite e raccolgono l'uva al momento della vendemmia. Si occupano anche della vinificazione, della maturazione dei vini e della loro commercializzazione.



# Attitudini

## Mi interessa la natura

I viticoltori e le viticoltrici svolgono un'attività polivalente e a contatto con la natura. Piantano, potano e curano le viti, raccolgono l'uva e la vinificano. Adattano costantemente i loro compiti alle condizioni meteorologiche.

## Ho una buona resistenza fisica

Sebbene l'uso di diverse macchine semplifichi il lavoro, molte attività sono svolte a mano. I compiti si ripetono a seconda delle stagioni, ma proprio per questo variano parecchio durante l'anno. In primavera e in estate il vigneto richiede molta cura e le giornate sono intense. In inverno, la vite dev'essere potata.

## Ho il senso dell'osservazione e del gusto

Questi professionisti conoscono le particolarità di ogni vitigno. Monitorano la crescita delle colture, assicurano la buona salute del vigneto e cercano di prevenire la comparsa di funghi e parassiti. Durante il processo di vinificazione, seguono l'evoluzione dei vini per quanto riguarda gusto, colore e odore.

## Ho buone doti organizzative e commerciali

Assumere personale per la vendemmia, promuovere i vini presso i clienti o preparare gli ordini: tutto ciò richiede capacità di gestione e cura dei rapporti interpersonali.

▼ I viticoltori fissano la vite in modo che cresca dritta e che le sue foglie siano ben esposte al sole.



# Condizioni di lavoro

## Ogni regione ha le sue specificità

Esistono grandi differenze a seconda delle regioni viticole: le condizioni climatiche e la posizione dei vigneti, in pianura o in collina, hanno una grande influenza sulle attività. A variare non sono soltanto i vitigni piantati, i terreni e l'inerbimento, ma anche le tecniche di lavoro e le macchine utilizzate. Il 75% della superficie viticola svizzera si concentra nei Cantoni Vallese, Vaud, Ginevra e Ticino.

## Un lavoro che cambia con le stagioni

I viticoltori e le viticoltrici lavorano in squadra e svolgono gran parte della loro attività all'aperto. Devono reagire rapidamente in funzione delle condizioni meteorologiche (gelo, forti piogge, grandine, ecc.) e delle esigenze della vite. I loro compiti variano molto nel corso dell'anno.

# Formazione AFC



## Condizioni di ammissione

Avere terminato la scuola dell'obbligo.



## Durata

3 anni



## Azienda formatrice

Aziende viticole di varie dimensioni. A seconda del datore di lavoro è anche possibile assolvere la formazione seguendo l'orientamento «Agricoltura biologica». Il tirocinio può essere svolto presso più aziende formatrici, in modo da scoprire le specificità delle diverse regioni.



## Scuola professionale

Nella Svizzera italiana le lezioni si svolgono presso il Centro professionale del verde (CPV) di Mezzana. È possibile seguire la stessa formazione anche a Châteauneuf (Sion, VS), Marcelin (VD) o Wädenswil (ZH). I corsi si tengono 2 giorni a settimana o sotto forma di blocchi settimanali. L'insegnamento comprende argomenti quali la lavorazione del terreno, la piantagione, la concimazione e la cura del vigneto, la raccolta dell'uva, la vinificazione, la qualità delle derrate alimentari e l'uso e la manutenzione delle macchine. A ciò si aggiungono la cultura generale e lo sport. Non sono previsti corsi di lingue straniere.



## Corsi interaziendali

I corsi interaziendali sono organizzati dall'associazione professionale e comprendono in totale 8 giornate, ripartite su tutto l'arco della formazione. Temi trattati: sicurezza sul lavoro e protezione della salute; impostazione e manutenzione di macchine e apparecchi; igiene e garanzia della qualità; utilizzazione di veicoli elevatori; utilizzazione di apparecchi per i trattamenti fitosanitari; tecnica di cantina (sistemi di filtrazione).



## Titolo rilasciato

Attestato federale di capacità (AFC) di viticoltore o viticoltrice



## Maturità professionale

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



◀ Durante la maturazione, la degustazione permette di seguire l'evoluzione del vino e di valutare, tra le varie cose, la qualità dei tannini.

# Radici regionali

**Laura Paccot lavora nella tenuta di famiglia, situata sulla Côte Vaudoise. La proprietà si estende su venti ettari, suddivisi tra Féchy e Mont-sur-Rolle.**

Sotto un cielo coperto, una piccola squadra di sei persone è impegnata tra i filari del vigneto. La metà di giugno è il periodo della sfogliatura, un lavoro importante che viene fatto a mano. «Rimuoviamo le foglie in eccesso dalle piante. Questo aiuta a combattere l'umidità che, assieme al calore, favorisce lo sviluppo di funghi. Allo stesso tempo, ci occupiamo della palizzata, cioè ci assicuriamo che la vite, una pianta rampicante, sia ben inserita tra i fili», spiega Laura.

## Vini e terroir

«Nella tenuta coltiviamo differenti vitigni: Chasselas, Pinot Gris e Pinot Noir, ma anche Chardonnay e Savagnin. I vigneti dell'azienda sono distribuiti su diversi appezzamenti tra Féchy e Mont-sur-Rolle. Questa frammentazione è un vantaggio in caso di gran-

dine, ma rende più difficile la gestione delle colture, poiché l'evoluzione della vite è diversa in ogni appezzamento.»

## Al ritmo delle stagioni

Nel vigneto i compiti variano molto a seconda delle condizioni meteorologiche e delle stagioni. «Ogni mattina, tutta la squadra si riunisce in ufficio per organizzare il lavoro in base alle esigenze della giornata», precisa la viticoltrice. «Nel corso dell'anno, la potatura è il lavoro più lungo: dura dai due ai tre mesi. Man mano che la vite cresce, eliminiamo i germogli e i tralci in eccesso per garantire la qualità dell'uva. Qui noi lavoriamo in biodinamica: diamo grande importanza al compost e alla manutenzione del terreno. Effettuiamo anche vari trattamenti per favorire la vitalità della vite e per rafforzare la sua immunità.»

▼ Laura assicura il corretto sviluppo della vite. Per combattere l'umidità, rimuove le foglie in eccesso.



**Laura Paccot**  
27 anni, viticoltrice AFC  
presso un'azienda  
biodinamica



## Regioni viticole variegata

Attualmente Laura si sta preparando per conseguire l'attestato professionale federale di responsabile di azienda viticola, in vista di rilevare un giorno la tenuta di famiglia. Benché figlia di viticoltori, non ha seguito subito questa strada. «Ho dapprima intrapreso degli studi in economia alberghiera. È stato uno stage di marketing presso un'azienda viticola in Sudafrica che mi ha fatto venir voglia di ritornare alla vigna. Ho quindi svolto una formazione professionale di base ridotta come viticoltrice in due anni, uno nei Grigioni e poi uno in Vallese.» Quest'esperienza ha arricchito notevolmente il suo bagaglio, poiché ogni tenuta, così come ogni regione, ha le sue specificità. «Apprezzo la varietà della professione: il lavoro di squadra al ritmo delle stagioni, il processo di vinificazione che intensifica le differenze di terroir, la vendita e gli scambi stimolanti con i clienti. Produrre un vino è il frutto di un anno intero di lavoro, se non di più.»



# Garantire un raccolto di qualità

Jean-François Debons svolge il suo tirocinio a Vétroz (VS), dove quest'anno la vendemmia è iniziata con una decina di giorni di anticipo.

La tenuta dove lavora Jean-François comprende dodici ettari di vigneto, nove dei quali situati in collina. La vendemmia è iniziata la settimana scorsa. Alcuni vitigni precoci, il Pinot Noir e il Gamay, sono già stati raccolti. Oggi è il turno del Fendant.

## Preparare la vendemmia

«Quest'anno il clima secco e caldo è stato favorevole alle viti: hanno prodotto una grande quantità di uva e anche la sua qualità è particolarmente buona. Abbiamo eliminato i tralci in eccesso e ciò ha permesso di concentrare lo zucchero nei grappoli principali», spiega l'apprendista. «Durante la vendemmia, la raccolta e la selezione vengono effettuate manualmente. Controlliamo che gli acini siano maturi e che non vi siano marciumi o altri sintomi. L'uva è la nostra materia prima: una selezione accurata è importante per poter produrre un vino di qualità.»

▼ Il viticoltore mescola il cappello di vinacce con il mosto in modo che quest'ultimo acquisisca colore e tannini.

## Vinificare

Nella cantina, Jean-François aiuta a scaricare il trattore. Di solito, i grappoli raccolti vengono dapprima versati in una pigiadiraspatrice, una mac-

china che separa gli acini dai raspi e li schiaccia in modo da estrarre il succo. «In questo caso però, visto che si tratta di Fendant, non procediamo alla diraspatura dell'uva, poiché questa verrà pigiata direttamente.» Il viticoltore pesa allora l'uva raccolta ed esamina il mosto (succo) per misurare la quantità di zucchero. Poi il raccolto viene pompato direttamente nella pressa. In un registro, Jean-François annota la data di arrivo delle uve, il peso, l'origine e la quantità di zucchero (in gradi Oechsle). Ciò gli permette d'identificare il contenuto di ogni serbatoio e di seguirne l'evoluzione.



**Jean-François Debons**  
22 anni, viticoltore AFC  
al 3° anno di tirocinio  
presso una piccola  
azienda agricola



▲ I tini vengono raffreddati con acqua per evitare che il mosto vada subito in fermentazione.

«Per i rossi preferiamo lasciare il mosto a macerare per qualche giorno nel tino, con l'obiettivo di estrarre il colore e i tannini contenuti nelle bucce degli acini. Durante la fermentazione alcolica, il cappello di vinacce (bucce e altri residui della pigiatura) risale in superficie. Due volte al giorno, rompiamo questo cappello e lo rimescoliamo con il mosto usando un follatore o una pompa. Chiamiamo questa tappa rimontaggio. Alcuni dei nostri tini sono attrezzati per eseguire il rimontaggio in modo automatico.»

## Un'attività dalle molteplici sfaccettature

L'apprendista passa tanto tempo in vigna quanto in cantina, cosa che apprezza particolarmente. «La professione copre una vasta gamma di aspetti: cura del vigneto, vinificazione, preparazione e consegna degli ordini oppure partecipazione a degustazioni. Anche i momenti di condivisione attorno al vino mi piacciono molto: si ha l'occasione di conoscere persone di ogni tipo e con gusti molto diversi.»





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

## «Il lavoro al ritmo delle stagioni mi piace molto»

### **Romana Christen**

19 anni, addetta  
alle attività agricole  
CFP (indirizzo  
colture speciali) al  
2° anno di tirocinio  
presso una piccola  
azienda viticola

#### **Quali attività preferisci svolgere?**

Mi piacciono i lavori di palizzatura e di sfogliatura. Per la palizzatura, inserisco i tralci all'interno di un doppio filo in modo che la vite cresca ben dritta. Quando i grappoli sono più grandi, tolgo le foglie intorno a loro in modo che ricevano più luce.

#### **Che cosa fai in inverno?**

In inverno mi occupo principalmente della potatura della vite. Se la lasciassimo crescere, l'uva perderebbe in qualità. In primavera poi, pianto nuove viti, preparo il terreno e lo fertilizzo. Non avremmo tempo di farlo più tardi.

#### **Perché?**

Perché in estate siamo molto impegnati a curare le viti. Oltre alla palizzatura e alla sfogliatura, eliminiamo i germogli in eccesso. Verifichiamo anche che non vi siano né funghi né parassiti. Tutti questi lavori permettono di preparare la vendemmia.

#### **Cosa rende il tuo mestiere così interessante?**

Trovo affascinante osservare, passo dopo passo, la nascita di un prodotto così complesso come il vino. Il lavoro al ritmo delle stagioni mi piace molto. I miei compiti cambiano completamente da un mese all'altro.





^ L'addetta alle attività agricole sostituisce le viti troppo vecchie con piante giovani.

## 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 colture speciali). 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 grossomodo a quello svolto dai viticoltori e dalle viticoltrici AFC.

 **Scuola professionale**

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

 **Corsi interaziendali**

- Giornate specifiche
- Temi: sicurezza sul lavoro, salute, macchine e apparecchi, igiene e qualità, apparecchi per trattamenti fitosanitari, sistemi di filtrazione (vinificazione), elevatori.

### Viticoltore, viticoltrice AFC

 **Durata** 3 anni

 **Azienda formatrice**

Maggiori responsabilità, ad esempio nella gestione della coltura, della vendemmia e della vinificazione.

 **Scuola professionale**

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

 **Corsi interaziendali**

- Giornate specifiche
- Temi: sicurezza sul lavoro, salute, macchine e apparecchi, igiene e qualità, apparecchi per trattamenti fitosanitari, sistemi di filtrazione (vinificazione), elevatori.





#### ^ Cura della vite

I viticoltori e le viticoltrici piantano, potano e coltivano la vite. Si occupano dello sviluppo ottimale dei rami e dei grappoli d'uva.



#### > Confezionamento e vendita del vino

La nuova annata del vino viene imbottigliata, confezionata e immagazzinata. I viticoltori e le viticoltrici preparano gli ordini da consegnare a privati o a grossisti.



#### > Uso di macchine

A seconda delle dimensioni dell'azienda agricola e dell'ubicazione delle colture, alcuni lavori vengono eseguiti con macchine, ad esempio con il trattore.



^ Vendemmia Prima della vendemmia, ogni appezzamento viene esaminato per determinare il momento ottimale: l'uva viene raccolta quando giunge a maturazione.

✓ Vinificazione e maturazione Una volta pigiata l'uva, il mosto ottenuto sarà pompato nei tini. I professionisti li preparano e si assicurano che siano completamente a tenuta stagna.



#### < Promozione del vino

Questi professionisti promuovono i loro vini e li presentano alla clientela in occasione di degustazioni o di altri eventi.

✓ Organizzazione e gestione I viticoltori e le viticoltrici svolgono diversi compiti amministrativi, ad esempio controllano il raccolto in cantina, organizzano i lavori o emettono le fatture.



#### < Lavoro manuale

Molti compiti sono ancora svolti a mano. La palizzata consiste nel guidare la crescita della vite lungo i fili.





## Mercato del lavoro

Ogni anno, in tutta la Svizzera, circa 70 viticoltori e viticoltrici completano la loro formazione professionale di base. I giovani interessati hanno buone possibilità di trovare un posto di tirocinio.

### Diversi datori di lavoro

Spesso le aziende viticole dispongono sia di vigneti sia di una cantina: si parla in questo caso di «viticoltori-vinificatori». Vi sono poi aziende che eseguono solo la coltivazione della vite e altre che vinificano solo una parte del loro raccolto e vendono il resto ad altre cantine.

### Prospettive professionali

I viticoltori e le viticoltrici con AFC hanno buone possibilità sul mercato del lavoro. Di solito lavorano a tempo pieno. Dopo diversi anni di esperienza, possono assumere maggiori responsabilità nell'azienda e diventare ad esempio capi squadra. Molti titolari di un AFC svolgono un tirocinio complementare come cantiniere/a oppure intraprendono una formazione superiore. È anche possibile perfezionarsi in diverse regioni viticole o all'estero.



## Altre professioni agricole

Il campo professionale dell'agricoltura comprende altre cinque professioni con attestato federale di capacità (AFC): cantiniere/a, 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 viticoltori e dei cantinieri 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: colture speciali, vinificazione e agricoltura.



## Maggiori informazioni

[www.orientamento.ch](http://www.orientamento.ch), per tutte le domande riguardanti i posti di tirocinio, le professioni e le formazioni

[www.agri-job.ch](http://www.agri-job.ch), informazioni dettagliate sulle professioni del settore agricolo

[www.mezzana.ch/cpv](http://www.mezzana.ch/cpv), Centro professionale del verde di Mezzana

[www.orientamento.ch/salario](http://www.orientamento.ch/salario), informazioni sui salari



## Formazione continua

Ecco alcune possibilità dopo l'AFC:

**Corsi:** formazioni di durata variabile offerte dalle scuole o dalle associazioni professionali (ad es. agriturismo, marketing, uso di determinate macchine, ecc.)

**Tirocinio complementare:** formazione di base abbreviata (1 anno) in un'altra professione del campo professionale dell'agricoltura (ad es. cantiniere/a)

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

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

**Suole specializzate superiori (SSS):** tecnico/a vitivinicolo/a, agro-commerciale, tecnico/a in agronomia

**Suole universitarie professionali (SUP):** bachelor in viticoltura ed enologia, in agronomia o in tecnologia alimentare



### Responsabile di azienda viticola APF

Laura Paccot, viticoltrice, si sta preparando per conseguire l'attestato professionale federale di responsabile di azienda viticola. La formazione, svolta in parallelo all'attività lavorativa, permette di acquisire competenze nella gestione aziendale e di approfondire le proprie conoscenze nel campo della viticoltura. I responsabili e le responsabili di azienda viticola dirigono una tenuta viticola dal punto di vista tecnico ed economico, occupandosi anche della gestione del personale.



### Tecnico vitivinicolo, tecnica vitivinicola SSS

Questa formazione dura due anni a tempo pieno o tre anni in parallelo all'attività lavorativa. Consente in particolare di sviluppare le proprie competenze gestionali e commerciali. Il tecnico vitivinicolo e la tecnica vitivinicola controllano l'intero processo di produzione, dalla coltivazione della vite al confezionamento del vino, ed elaborano una strategia commerciale per vendere i loro prodotti.

### Impressum

1<sup>a</sup> edizione 2020

© 2020 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](http://www.csfo.ch), [edizioni@csfo.ch](mailto:edizioni@csfo.ch).  
Il CSFO è un'istituzione della CDPE.

**Ricerca e redazione:** Coralia Gentile, Peter Kraft, Alessia Schmockler, CSFO **Traduzione:** Maurizio Varisco, Locarno **Revisione testi:** Stefano Antonioli, CPV Mezzana; Alessandra Truatsch, UOSP Bellinzona; Fabio Ballinari, CSFO **Foto:** Thierry Porchet, Yvonand; Iris Krebs, Berna; Dieter Seeger, Zurigo **Concetto grafico:** Eclipse Studios, Sciaffusa **Realizzazione:** Roland Müller, CSFO **Stampa:** Salvioni arti grafiche, Bellinzona

#### Diffusione, servizio clienti:

CSFO Distribuzione, Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen, Tel. 0848 999 002, [distribuzione@csfo.ch](mailto:distribuzione@csfo.ch), [www.shop.csfo.ch](http://www.shop.csfo.ch)

**N° articolo:** FE3-3250 (esemplare singolo), FB3-3250 (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.