

## Descrizione

Il cantiniere e la cantiniera si occupano principalmente della produzione del vino, dalla ricezione dell'uva della vendemmia all'imbottigliamento del vino e alla sua commercializzazione.

Le loro principali attività possono essere così descritte:

### ricezione e trattamento dell'uva

- ricevere l'uva e selezionarla a seconda della qualità e del grado di maturazione;
- procedere alla pigiatura e alla torchiatura dell'uva;
- curare il mosto;
- controllare la fermentazione del mosto ed effettuare le diverse operazioni ad essa connesse;

### fermentazione alcolica e affinamento

- sorvegliare e controllare la fermentazione alcolica;
- travasare il vino e aggiungere dell'anidride solforosa;
- controllare la fermentazione malolattica;
- stabilizzare il vino con dei procedimenti chimici, fisici e biologici;
- chiarificare il vino filtrandolo, centrifugandolo e facendolo decantare;
- assemblare e tagliare il vino, riempire le botti man mano che il livello del vino si abbassa;
- effettuare varie analisi per controllare l'acidità, l'alcol, lo zolfo, ecc.;
- degustare i vini, scoprirne i difetti e le qualità;
- procedere a cure particolari in caso di incidenti sanitari o di alterazione del gusto;
- applicare rigorosamente le disposizioni legali sul vino e il suo trattamento;

### imbottigliamento e vendita

- preparare il vino per l'imbottigliamento o per la vendita sfuso;
- etichettare, immagazzinare e conservare le bottiglie;
- effettuare le consegne presso i clienti;

### manutenzione

- preparare e controllare il materiale per la vendemmia;
- pulire gli strumenti di lavoro, i locali della cantina e i vasi vinari.

## Formazione

Durata: 3 anni

Formazione professionale di base ( tirocinio) presso una cantina abilitata alla formazione e frequenza dei corsi presso la Scuola professionale artigianale e industriale delle professioni della natura (SPAI) al Centro professionale del verde (CPV) di Mezzana.

Ripartizione annua delle lezioni: 1° anno 360 lezioni; 2° anno 360 lezioni; 3° anno 820 lezioni. Materie d'insegnamento a scuola: vinificazione; meccanizzazione e impianti tecnici; ambiente di lavoro; ambito a scelta; cultura generale e sport. Durante la formazione sono organizzati 9 giorni di corsi interaziendali

Al termine della formazione, superata la procedura di qualificazione (esami), si consegue l'attestato federale di capacità (AFC) di CANTINIERE o CANTINIERA

(Ordinanza federale sulla formazione professionale di base dell' 8 maggio 2008)

## Requisiti

- assolvimento della scolarità obbligatoria
- per coloro che sono già in possesso di un attestato federale di capacità (AFC) per una professione del campo professionale agricoltura e professioni agricole, la formazione professionale di base dura di norma un anno
- per coloro che sono già in possesso di un certificato di formazione pratica (CFP) del campo professionale agricoltura e professioni agricole, la formazione professionale di base dura di norma due anni

## Attitudini richieste

Per esercitare questa professione sono richieste attitudini quali:

- Gusto e olfatto sviluppati
- Attitudine per il calcolo
- Spirito metodico
- Senso di osservazione
- Senso commerciale
- Igiene e pulizia
- Resistenza agli sbalzi termici
- Attitudine a lavorare in gruppo

## Condizioni di lavoro

Il cantiniere e la cantiniera lavorano presso ditte di vinificazione e anche in ditte specializzate nel commercio dei vini, presso cantine sociali o private, oppure per conto proprio.

Esplicano la loro attività per lo più nella cantina, nel sottosuolo, alla luce artificiale ed in un clima freddo, talvolta anche umido.

Per l'esecuzione di lavori particolari, ad esempio la pulizia, indossano appositi indumenti.

Attestati federali di capacità (AFC) rilasciati in Ticino negli ultimi anni:  
2019: 4; 2018: 1; 2017: 3; 2016: 1; 2015: 4

## Perfezionamento

- formazione professionale di base complementare (1 anno) in un'altra professione del campo professionale agricoltura e professioni agricole (agricoltore/trice, avicoltore/trice, frutticoltore/trice, orticoltore/trice, viticoltore/trice);
- maturità professionale che agevola l'accesso al perfezionamento professionale e alle scuole universitarie professionali (SUP);
- esame professionale superiore (EPS) per conseguire il titolo di cantiniere/a (maestro/a), dopo 3 anni di pratica professionale; minimo 25 anni d'età;
- scuola specializzata di viticoltura e enologia di Changins;
- scuola universitaria professionale (SUP) per ottenere il diploma di ingegnere/a SUP in enologia (a Changins, 6 semestri, maturità professionale, età minima 19 anni), in agronomia o in tecnologia alimentare.

Altre offerte di formazione continua su:

<http://www.orientamento.ch/perfezionamento>

## Professioni affini

- Addetto alle attività agricole CFP/Addetta alle attività agricole CFP
- Bottai (AFC)/Bottaia (AFC)
- Frutticoltore (AFC)/Frutticoltrice (AFC)
- Ingegnere in viticoltura e enologia SUP/Ingegnera in viticoltura e enologia SUP
- Tecnico alimentarista (AFC)/Tecnica alimentarista (AFC)
- Tecnologo del latte (AFC)/Tecnologa del latte (AFC)
- Viticoltore (AFC)/Viticolttrice (AFC)

## Indirizzi

AgriAliForm  
Formation  
Laurstrasse 10  
5201 Brugg AG  
Telefono: 056 462 54 40  
<http://www.agri-job.ch>

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