

Descrizione

Il viticoltore e la viticoltrice sono gli specialisti della coltura della vigna e della produzione di uva. Durante tutta la stagione viticola si occupano dei lavori necessari alla cura del vigneto, dalla nascita dei primi germogli alla vendemmia, e sorvegliano attentamente lo sviluppo delle piante e la maturazione delle uve. Si occupano anche dei lavori inerenti alla vinificazione.

I loro compiti principali possono essere così descritti:

lavorazione e preparazione del terreno

- preparare il terreno per piantare la vigna: scassare, drenare, livellare, picchettare il terreno, ecc.;
- costruire e curare i muri di sostegno, le vie di accesso, ecc.;
- a seconda della stagione e del clima, eseguire determinati interventi nei vigneti: zappatura, diserbo, sfalcio, spargimento di concimi chimici e di letame organico;
- prelevare regolarmente campioni di terra da destinare ad analisi in laboratorio per verificare la quantità di elementi fertilizzanti del suolo;

cura della vigna

- piantare vitigni di qualità diversa, in funzione del tipo di terra, dell'esposizione al sole, della situazione geografica, del prodotto desiderato, ecc.;
- mettere pali e filari in fil di ferro per sostenere la vigna;
- effettuare gli interventi necessari sulle piante (potare, sfogliare, spanpanare, ecc.);
- sostituire i vecchi vigneti con nuovi impianti;
- effettuare i trattamenti fitosanitari necessari per lottare contro le malattie e i parassiti della vigna;
- proteggere i grappoli contro le intemperie (ad es. posa di reti antigrandine) e contro gli uccelli;

vendemmia e vinificazione

- raccogliere i grappoli giunti a maturazione, effettuare la cernita, trasportare il prodotto al punto di raccolta per la vendita a terzi, oppure alla cantina per la produzione del proprio vino;
- effettuare le operazioni di vinificazione: pigiare e torchiare l'uva, trattare il mosto, produrre il vino;
- imbottigliare il vino quando è pronto per il consumo.

lavori di manutenzione

- durante l'inverno, procedere alla revisione dei macchinari e degli attrezzi di lavoro.

Formazione

Durata: 3 anni

Formazione professionale di base (tirocinio) in un'azienda viticola abilitata alla formazione, eventualmente in collaborazione con una o più aziende complementari qualora la prima azienda non possa garantire il raggiungimento di tutti gli obiettivi previsti dal piano d'insegnamento. La formazione professionale in azienda è completata dalla frequenza dei corsi presso la Scuola professionale artigianale e industriale delle professioni della natura (SPA) al Centro professionale del verde (CPV) di Mezzana. Ripartizione annua delle lezioni: 1° anno 360 lezioni; 2° anno 360 lezioni; 3° anno 880 lezioni. Materie d'insegnamento a scuola: produzione vegetale; meccanizzazione e impianti tecnici; ambiente di lavoro; ambito a scelta; cultura generale e sport. Durante la formazione sono organizzati 8 giorni di corsi interaziendali.

Al termine della formazione, superata la procedura di qualificazione (esami), si ottiene l'attestato federale di capacità (AFC) di VITICOLTORE o VITICOLTTRICE

(Ordinanza federale sulla formazione professionale di base "Campo professionale agricoltura e professioni agricole" 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:

- Resistenza fisica
- Resistenza agli sbalzi termici
- Abilità manuale
- Senso commerciale
- Senso di osservazione

Condizioni di lavoro

I viticoltori sono responsabili di tutti i lavori che si svolgono nel vigneto. La loro attività è strettamente legata al ciclo delle stagioni. Possono operare come indipendenti, se proprietari del loro vigneto, o come gestori di una grande azienda viticola. In questo caso si occupano anche dei compiti amministrativi quali contabilità, pianificazione, assunzione del personale, salari, ecc. Devono pianificare e prevedere gli interventi durante tutta la stagione viticola, e preparare e dirigere il personale stabile e quello assunto per il periodo della vendemmia. Ci possono essere anche altri momenti di lavoro molto intenso, per esempio dopo le grandinate, quando i trattamenti fitosanitari diventano urgenti. Le condizioni di lavoro all'aria aperta e nell'umidità della cantina esigono una buona resistenza allo sforzo fisico e alle variazioni di temperatura.

Attestati federali di capacità (AFC) rilasciati in Ticino negli ultimi anni:
2020: 9; 2019: 11; 2018: 10; 2017: 8; 2016: 8

Perfezionamento

- formazione professionale di base complementare (1 anno) in un mestiere del campo professionale agricoltura e professioni agricole (agricoltore/trice, avicoltore/trice, cantiniere/a, frutticoltore/trice);
- maturità professionale che agevola l'accesso al perfezionamento professionale e alle scuole universitarie professionali (SUP);
- esame per conseguire l'attestato professionale federale (APF) di viticoltore/trice;
- esame professionale superiore (EPS) per conseguire il diploma di viticoltore/trice (maestro/a);
- scuola specializzata superiore per conseguire il titolo di tecnico/a dipl. SSS in tecnologia alimentare, di tecnico/a dipl. SSS vitivinicolo/a, di agrotecnico dipl. SSS;
- scuola universitaria professionale per conseguire il bachelor SUP in enologia, in agronomia o nel campo dell'agro-alimentare.

Altre offerte di formazione continua su:

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

Professioni affini

- Addetto alle attività agricole CFP/Addetta alle attività agricole CFP
- Agricoltore (AFC)/Agricoltrice (AFC)
- Avicoltore (AFC)/Avicoltrice (AFC)
- Cantiniere (AFC)/Cantiniere (AFC)
- Frutticoltore (AFC)/Frutticoltrice (AFC)
- Orticoltore (AFC)/Orticoltrice (AFC)

Indirizzi

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

CPV Centro professionale del verde Mezzana
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>