

Tecnico/a vitivinicolo /a SSS

pianificare, coltivare, gestire, organizzare, sviluppare

La necessità di un buon vino probabilmente esisterà sempre. È quindi chiaro che l'intero processo, dal primo germoglio nel vigneto allo stoccaggio nella botte fino all'imbottigliamento in enoteca, deve essere affidato a mani esperte.

I tecnici vitivinicoli e le tecniche vitivinicole sono manager e guidano un'azienda vitivinicola in termini economici, strategici e di personale: seguono la maturazione dell'uva e organizzano coltivazione pertinente ad essa, l'impiego del personale per la vendemmia e la vinificazione. A tal fine, deve esistere un'infrastruttura intatta, da migliorare se necessario, che va automaticamente di pari passo con il controllo dei processi di lavoro. A seconda del tipo di vino, l'uva viene con-

servata in botti per un periodo più o meno lungo. I tecnici vitivinicoli e le tecniche vitivinicole tengono conto di questa sequenza cronologica quando assaggiano il vino e stabiliscono i prezzi. Per venderlo in modo redditizio, mantengono i contatti con i clienti e li consigliano. Sviluppano concetti di marketing e intraprendono misure pubblicitarie basate su di essi, in modo che i loro prodotti raggiungano i clienti.

Sia in vigna che in ufficio, i tecnici vitivinicoli e le tecniche vitivinicole hanno bisogno di collaboratori per tutte queste attività e processi di lavoro, che assumono, istruiscono e formano internamente o esternamente.



Cosa e per cosa?

- ▶ Affinché il processo di maturazione delle uve si svolga senza intoppi, il tecnico vitivinicolo si procura i prodotti fitosanitari necessari contro i parassiti, protegge le viti dal vento e dalle intemperie e le controlla regolarmente.
- ▶ Affinché la qualità del vino appena coltivato soddisfi le elevate esigenze della clientela, la tecnica vitivinicola preleva ripetutamente campioni e analizza il vino per verificarne il contenuto e il grado di maturazione.
- ▶ Affinché l'azienda vitivinicola possa affascinare la gente con nuove varietà di vino e con nuovi sapori, la tecnica vitivinicola si deve tenere sempre aggiornata su tutto ciò che riguarda la produzione di uva e sulla vinificazione.
- ▶ Affinché non vengano venduti vini che sviluppano un sapore indesiderato a causa di influenze ambientali o di temperatura, la tecnica vitivinicola si attiene alle norme di legge e agli standard di qualità.

Fatti

Accesso Formazione professionale di base come viticoltore/trice AFC o cantiniere/a AFC e almeno un anno di esperienza pratica successiva, nonché il superamento della procedura di ammissione. Inoltre, per la formazione continua: occupazione di almeno il 50% nel settore vitivinicolo.

Formazione 2 anni a tempo pieno o 3 anni formazione parallela alla professione.

Gli aspetti positivi In questa professione, tutto ruota intorno al buon vino fino a quando la bottiglia non arriva a tavola. Con un po' di esperienza e di conoscenze tecniche, si può influenzare lo sviluppo del vino; ciò è un'esperienza entusiasmante.

Gli aspetti negativi Soprattutto il tempo è un fattore d'influenza imprevedibile che può, nel peggiore dei casi, distruggere il raccolto del vino. Il gusto può anche svilupparsi male se piove costantemente, ad esempio, o se non piove affatto.

Buono a sapersi I tecnici vitivinicoli e le tecniche vitivinicole possono guidare i dipendenti e possono anche gestire la propria cantina, ma sono per lo più impiegati. Sono soprattutto le loro conoscenze tecniche ed esperte ad essere necessarie per trasformare un buon vino in un vino ancora più buono. Opportunità di lavoro sono offerte anche all'estero, soprattutto in quei paesi che stanno cercando di sviluppare la viticoltura.

Profilo dei requisiti

	favorevole	importante	molto importante
buon senso del gusto, buon senso del gusto	■		
buona salute, costituzione robusta	■	■	
competenze tecniche, interesse per le attrezzature e le macchine motorizzate	■	■	
destrezza manuale	■		
fitness e forza	■	■	
interesse per il cibo	■	■	
interesse per la natura, interesse per le piante	■	■	
perspicacia critica e giudizio critico	■	■	
resistenza alle intemperie, qualità di leadership	■	■	■
senso di osservazione	■	■	

Percorsi di carriera

↑	Ingegnere/a agronomo/a SPF
↑	Ingegnere/a in viticoltura e enologia SUP, ingegnere/a agronomo/a SUP, ingegnere/a ambientale SUP (Bachelor)
↑	Tecnico/a vitivinicolo /a SSS
	Viticoltore/trice AFC o cantiniere/a AFC (vedi ammissione)