

Responsabile di azienda cantiniera APF

valutare, controllare, assaggiare, riempire, istruire, vendere

La produzione di vino richiede un naso fine e un occhio allenato, perché solo chi è in grado di valutare correttamente l'uva e lo sviluppo del vino può guidare il processo produttivo di un vino di alta qualità nella giusta direzione.

I responsabili e le responsabili di azienda cantiniera gestiscono il processo di vinificazione dalla consegna dell'uva all'etichettatura delle bottiglie. Controllano la qualità delle uve bianche e blu, monitorano il processo di fermentazione, controllano la temperatura e il contenuto di zucchero delle varietà di vino immagazzinate e determinano i metodi biologici e chimici. Per garantire il buon sviluppo del vino, i responsabili e le responsabili di azienda cantiniera ne valutano costantemente lo stadio, stabiliscono

individualmente, a seconda della varietà e dell'annata, se il vino necessita di ulteriori trattamenti e quando deve essere trasferito nei serbatoi.

Per la produzione del vino vengono utilizzate diverse presse e pompe, oltre a separatori, sistemi di raffreddamento, filtrazione e riscaldamento, che i responsabili e le responsabili di azienda cantiniera mettono in funzione. A seconda della situazione, scelgono il processo di produzione appropriato e istruiscono i dipendenti. Anche l'imbottigliamento e l'etichettatura vengono effettuati a macchina. Per vendere il vino in modo redditizio, i responsabili e le responsabili di azienda cantiniera applicano misure di promozione delle vendite e strategie di marketing.



Cosa e per cosa?

- ▶ Affinché gli amanti del vino abbiano in tavola un buon vino che non provochi mal di testa, il responsabile di azienda cantiniera utilizza metodi biologici e chimici appropriati.
- ▶ Affinché i vini possano essere imbottigliati in perfette condizioni, il responsabile di azienda cantiniera assicura il corretto stoccaggio e l'igiene della cantina.
- ▶ Affinché i consumatori paghino un prezzo ragionevole per i diversi vini, la responsabile di azienda cantiniera effettua calcoli di redditività.

Fatti

Accesso Prima dell'esame:

- Cantiniere/a AFC, viticoltore/trice AFC, orticoltore/trice AFC, avicoltore/trice AFC, agricoltore/trice AFC, frutticoltore/trice AFC o
- contadina / responsabile d'economia domestica rurale APF o titolo equivalente e
- di seguito: 2 anni di attività agricola professionale e dalle qualifiche del modulo richiesto o dall'iscrizione agli esami del modulo.

Formazione Formazione continua personalizzata e a tempo parziale. Nota: i costi del corso sono parzialmente coperti dalla Confederazione.

Gli aspetti positivi I responsabili e le responsabili di azienda cantiniera possono utilizzare la loro esperienza per gestire la propria cantina. Ma anche in questo caso, i professionisti hanno il loro tornaconto quando si

tratta di trasformare il loro hobby in una professione di appassionati di vino.

Gli aspetti negativi Chi pensa che in questa professione si assaggi il vino tutto il giorno si sbaglia. I professionisti non deglutiscono il vino per valutarne la qualità. La produzione di vino può anche svilupparsi in modo diverso da quello previsto.

Buono a sapersi Sia che ricoprano una posizione dirigenziale in aziende commerciali, cantine o nel settore dell'importazione, il vino è sempre al centro dell'attenzione. Tuttavia, la routine lavorativa quotidiana è molto diversa quando i professionisti passano da compiti amministrativi o di promozione delle vendite a un tour della cantina o alla sperimentazione di nuove tecnologie per la produzione del vino.

Profilo dei requisiti

	favorevole	importante	molto importante
buon senso dell'olfatto, buon senso del gusto	████████████████████		
competenze tecniche	██████████		
costituzione robusta	██████████████████		
interesse per il cibo, interesse per le piante	██████████████████		
interesse per le attrezzature e le macchine motorizzate	██████████████████		
lealtà, capacità numeriche, abilità commerciale	██████████████████		
qualità di leadership, consapevolezza in materia di igiene	██████████████████		
retentività	██████████████		
senso di osservazione	██████████		
senso di responsabilità, affidabilità	██████████████████		

Percorsi di carriera

Ingegnere/a in viticoltura e enologia SUP, ingegnere/a agronomo/a SUP, ingegnere/a ambientale SUP (Bachelor)

Tecnico SSS in agronomia, agro-commerciante SSS (diploma federale)

Maestro/a cantiniere/a EPS, maestro/a viticoltore/trice EPS, maestro/a agricoltore/trice EPS, maestro/a frutticoltore/trice EPS, maestro/a orticoltore/trice EPS (diploma federale)

Responsabile di azienda cantiniera APF

Attestato federale di capacità (AFC) in una professione dell'agricoltura o titolo equivalente (vedi ammissione)