

Ingegnere/a in viticoltura e enologia SUP

gestire, condurre, coltivare, pigiare, immagazzinare, valutare, commercializzare

Gli ingegneri e le ingegnere in viticoltura ed enologia sono esperti nel campo della viticoltura. Coltivano il vino, lo pigiano e lo conservano, ne valutano la qualità e infine sanno come commercializzarlo. Creano concetti per la produzione e la commercializzazione, li applicano nella pratica e li migliorano costantemente.

La viticoltura richiede la loro particolare attenzione perché, dopo tutto, è la buona resa che cercano di ottenere. Per questo motivo conoscono le condizioni ideali per il sito del vigneto e tutto ciò che c'è da sapere sul-

la nutrizione delle piante e sui parassiti. Quando si produce il vino, è importante scegliere le giuste tecniche di vinificazione e imbottigliamento a seconda della tipologia di uva. Durante la produzione, gli ingegneri e le ingegnere in viticoltura ed enologia controllano l'intero processo, dal vigneto alla cantina.

Nel ruolo di dirigenti o enologi, si tengono aggiornati sulle ultime scoperte scientifiche della ricerca sul vino (enologia) e sono in grado di metterle in pratica se necessario.



Cosa e per cosa?

- ▶ Affinché l'ingegnere in viticoltura ed enologia possa scoprire come si sta sviluppando il vino, si reca in laboratorio dove applica metodi di analisi microbiologica, chimica e sensoriale.
- ▶ Affinché le vigne possano crescere e prosperare in modo ottimale, l'ingegnera in viticoltura ed enologia garantisce le condizioni ideali e fornisce protezione da ondate di freddo, ad esempio con un fuoco che riscalda.
- ▶ Affinché possa ottenere una buona qualità del vino attraverso la conservazione delle botti in cantina, l'ingegnere in viticoltura ed enologia assicura la giusta temperatura e umidità.
- ▶ Affinché i dipendenti curino le viti in modo adeguato e utilizzino correttamente i fertilizzanti e i pesticidi, l'ingegnera in viticoltura ed enologia controlla monitora questi processi di lavoro.

Fatti

Ammissione Attestato federale di capacità (AFC) nel settore (cantiniere/a, viticoltore/trice) con maturità professionale oppure altra maturità professionale o liceale e almeno un anno di esperienza professionale in un'azienda vinicola e test attitudinale.

Formazione 3 anni di studio a tempo pieno presso una scuola universitaria professionale.

Gli aspetti positivi Produrre il vino in una cantina, lavorare in piedi nel vigneto e poi tornare in laboratorio o a lavorare in ufficio, magari anche all'estero: un pensiero allettante. Gli ingegneri e le ingegnere in viticoltura ed enologia trasformano in gran parte il loro hobby in una professione.

Gli aspetti negativi Piogge continue, forti temporali o siccità possono compromettere gravemente la vendemmia o addirittura distruggerla, a seconda della località. Non si tratta solo di una perdita di denaro, ma anche di una frustrazione per la manodopera non redditizia e, naturalmente, per l'uva distrutta.

Buono a sapersi Gli ingegneri e le ingegnere in viticoltura ed enologia non si trovano solo nelle cantine, ma anche nel commercio del vino, nella ricerca applicata e nello sviluppo dei prodotti o nei laboratori alimentari. A seconda del settore cambia anche il loro lavoro quotidiano. Alcuni sono più vicini alla natura, altri sono più coinvolti nella ricerca o nell'insegnamento.

Profilo dei requisiti

	favorevole	importante	molto importante
abilità commerciale		██████████	
consapevolezza della qualità		██████████	
costituzione robusta, resistenza alle intemperie		██████████	
creatività, disponibilità all'innovazione, apertura mentale	██████████		
desiderio di sperimentare		██████████	
interesse per la natura, interesse per le piante		██████████	
maturità personale, senso di responsabilità	██████████		
qualità di leadership		██████████	
senso di osservazione		██████████	
senso pratico		██████████	

Percorsi di carriera

Master of Science (SUP) in Life Sciences con specializzazione in viticoltura e enologia

Ingegnere/a in viticoltura e enologia SUP

Cantiniere/a AFC o viticoltore/trice AFC con maturità professionale o titolo equivalente (vedi ammissione)