

# Cantiniere/a AFC

## diraspere, pigiare, mescolare, esaminare, curare, imbottigliare

I cantinieri e le cantiniere trasformano diversi tipi di uve in vini bianchi e rossi. Con l'ausilio di moderne attrezzature tecniche producono il vino giovane e lo pressano in botti e serbatoi. Per diversi mesi si occupano della cura del vino, del suo sviluppo fino alla sua maturazione per l'imbottigliamento.

Lo coltivano per ottenere il miglior vino possibile. Per fare questo, sorvegliano la fermentazione, controllano la temperatura e la rimozione dello zucchero, osservano e influenzano la riduzione dell'acido e si assicurano che le condizioni di temperatura sia-

no favorevoli ai processi. In laboratorio, esaminano costantemente i campioni per garantire che la qualità dei vini rimanga costante.

I cantinieri e le cantiniere assaggiano il vino in modo da poter controllare e, se necessario, migliorare la maturazione delle diverse varietà. Ecco perché hanno uno spiccato senso dell'olfatto e del gusto. Dopo quasi un anno, imbottigliano il vino con moderne attrezzature per l'imbottigliamento. Oltre ai vini, producono anche succo d'uva e liquori.



### Cosa e per cosa?

- ▶ Affinché il cantiniere possa ottenere un'alta qualità del vino, deve già valutare correttamente la qualità dell'uva, perché è un fattore importante.
- ▶ Affinché i vini giovani siano pigiati in modo ottimale, la cantiniera tratta ogni varietà e ogni annata in modo speciale e non aderisce a uno schema rigido.
- ▶ Affinché i processi di produzione si svolgano in condizioni igieniche, il cantiniere tiene sempre puliti tutti i contenitori, le attrezzature e gli strumenti.
- ▶ Affinché il mosto (una miscela di succo, bucce di bacche, polpa e vinaccioli) fermenti, la cantiniera aggiunge un lievito appositamente allevato.
- ▶ Affinché il cantiniere sia in grado di controllare e gestire lo sviluppo del vino fino alla maturità, esegue regolarmente delle analisi chimiche.
- ▶ Affinché possiamo comprare e godere del vino maturato, la cantiniera lo imbottiglia e lo etichetta adeguatamente.

### Fatti

**Accesso** Assolvimento della scolarità obbligatoria, livello medio o superiore.

**Formazione** Tirocinio di 3 anni presso una cantina. Frequenza dei corsi professionali presso la Scuola professionale artigianale e industriale delle professioni della natura (SPA) al Centro professionale del verde (CPV) di Mezzana.

Per i giovani maggiormente orientati per le attività pratiche è possibile seguire la formazione di addetto/a alle attività agricole CFP della durata di 2 anni. Una descrizione individuale è disponibile sul sito [www.gateway.one/formazioni](http://www.gateway.one/formazioni).

**Gli aspetti positivi** Ogni anno è una nuova sfida pigiare dall'uva il vino più

pregiato. Inoltre, il vino è un prodotto naturale con una lunga tradizione che delizia l'anima.

**Gli aspetti negativi** In cantina è sempre abbastanza fresco. Inoltre, nella produzione del vino si ha sempre a che fare con delle sostanze chimiche, quindi è necessaria la massima cautela.

**Buono a sapersi** I cantinieri e le cantiniere assaggiano regolarmente il vino. Tuttavia, nessuno si ubriaca, perché i professionisti bevono molta acqua liscia, mangiano pane e non deglutiscono il vino assaggiato, ma lo sputano in una ciotola appositamente progettata. Per il loro lavoro devono mantenere la mente lucida!

### Profilo dei requisiti

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

### Percorsi di carriera

↑	Ingegnere/a in tecnologia alimentare SUP, ingegnere/a agronomo/a SUP, ingegnere/a in viticoltura e enologia SUP (Bachelor)
↑	Tecnico/a alimentarista SSS, tecnico/a SSS in agronomia, agro-commerciante SSS, tecnico/a vitivinicolo/a SSS (diploma federale)
↑	Maestro/a cantiniere/a EPS, maestro/a viticoltore/trice EPS, tecnico/a alimentarista EPS (diploma federale)
↑	Responsabile di azienda cantiniera APF, responsabile di azienda viticola (attestato professionale federale)
↑	Tirocinio abbreviato in un'altra professione agricola
↑	Cantiniere/a AFC
↑	Addetto/a alle attività agricole CFP - Vinificazione o scuola elementare completata