

> In generale

Il territorio della Liguria è quasi interamente montuoso e collinare, ed è ricoperto per il 70% da foreste, pertanto la regione ha una scarsa vocazione agricola. Tuttavia la vite è coltivata da secoli in Liguria, producendo una discreta varietà di vini, alcuni di particolare pregio.

Il cibo, l'olio e il vino sono espressioni di un territorio, della gente che lo abita, delle sue tradizioni e grazie all'attenzione dei media, oggi rappresentano un elemento fondamentale della vita sociale.

Le produzioni liguri sono di modeste dimensioni e non ci consentono di posizionarci sui principali mercati mondiali, né per volumi né per prezzi concorrenziali ma allo stesso tempo garantiscono un'altissima qualità tipica dell'agricoltura non intensiva. L'orografia del nostro territorio ci costringe, nella maggior parte dei casi, a lavorare in assenza di attrezzi meccanici. Sulle nostre tipiche fasce terrazzate, le lavorazioni sono soprattutto manuali garantendo una produzione agricola di assoluta eccellenza.

> Tendenze d'impiego

Sempre più ragazzi sembrano essere affascinati dalla vita nei campi e dalla viticoltura: a testimoniare tutto questo basterebbero l'aumento costante della loro presenze al [Vinitaly](#). Il sogno di una cantina propria prende il largo tra i giovani.

▶ Da notare

Gli italiani amano sempre di più il vino bio: secondo l'analisi Wine Monitor Nomisma su dati FiBL, resa nota in occasione di Vinitaly 2017, raddoppiano le vendite nella grande distribuzione e 1 consumatore di vino su 4 apprezza il vino bio.

Tutto il continente europeo è sempre più votato al biologico: con 293 mila ettari, la viticoltura biologica europea ha un ruolo di primo piano: rappresenta l'88% della superficie vitata bio del mondo.

Viticolto

Il viticolto è lo specialista della coltura della vigna e della produzione di uva. Durante tutta la stagione viticola si occupa dei lavori necessari alla cura del vigneto, dalla nascita dei primi germogli alla vendemmia, e sorveglia attentamente lo sviluppo delle piante e la maturazione delle uve. Si occupa anche dei lavori inerenti alla vinificazione.

Ma quali sono le regole per diventare viticolto di successo?

- Studiare enologia: la prima regola è, ovviamente, studiare il settore.
- Studiare economia: per avviare anche una piccolissima azienda servono delle basi di economia.
- Scegliere il giusto terreno. Possiamo anche farlo analizzare da un esperto.
- Puntare su un prodotto locale e tipico. Per chi avvia una vigna da zero, è meglio insistere sull'autoctono e spremere il territorio nelle sue caratteristiche fondanti.
- Avere pazienza: il vino ha i suoi tempi e vanno rispettati.
- Non sottovalutare i costi. Dare vita ad una vigna, ad un vino o acquistare una vigna richiede un investimento non indifferente.
- Usufruire degli incentivi: andate alla ricerca, grazie a Piani di sviluppo rurale, di incentivi che possono alleggerire l'investimento di partenza.



> Formazione

Per diventare viticolto non è necessario essere in possesso di un titolo di studio specifico, ma la regolare frequenza di istituti tecnico-professionali per l'agricoltura, o di una Laurea in Agraria o in Vitivinicoltura ed Enologia, o di corsi di specializzazione, darà l'opportunità di gestire queste attività con maggiori possibilità di successo.

> Per saperne di più

- **A Orientamenti 2019**
 - Via dei GreenJobs,
- **Esplora i siti**
 - <https://www.iismarsano.edu.it>
 - <http://www.agriligurianet.it/>