

# Changins, un vero centro d'eccellenza

Bruno Bergomi  
brunobergomi@ticino.com

**D**a quest'anno l'EIC (Ecole d'Ingénieurs de Changins) si chiama semplicemente CHANGINS, nuova denominazione e nuovo logo. Il nome raggruppa le tre scuole legate al mondo vitivinicolo svizzero. La Fondazione è situata nel Canton Vaud, a Changins appunto, ma i legami con il sud delle alpi sono importanti.

## Changins e il Ticino

Il Ticino infatti nel 1948 ha partecipato alla creazione della scuola stessa, a Montagnibert, vicino a Losanna, assieme ai cantoni romandi e al canton Berna. Nel 1975 la scuola si è trasferita nella sede attuale, al castello di Changins, proprietà della Confederazione, dove opera anche la Stazione di ricerca Agroscope Wädenswil-Changins. L'altra ragione, più attuale, che lega l'istituzione al Ticino è che la persona che ricopre la carica di presidente della Fondazione della scuola dal 2003 è Gianni Moresi di Bissonne, già direttore aggiunto della formazione professionale in Ticino. Moresi rappresenta il Ticino a Changins dal 2001 e, fatto abbastanza singolare, il suo mandato presidenziale è stato rinnovato per ben tre volte. Un riconoscimento personale, ma anche per il canton Ticino.

La scuola di viticoltura e di enologia, in questi 66 anni di esistenza, ha formato la classe dirigente della viticoltura e dell'enologia elvetica: più di 2000 tecnici, tra loro 108 provenienti dal nostro cantone. Si può ben dire che ogni azienda del settore, nel nostro paese, è diretta o ha tra i suoi collaboratori qualcuno che è passato da Changins. Tra i primi ticinesi diplomati dalla scuola di enologia c'è anche uno dei patriarchi della viticoltura del nostro cantone, Cesare Valsalgiacom, che terminò i suoi studi nel 1950. Per lui la scuola è stata un punto di riferimento per tutta la vita.

Con il presidente Gianni Moresi ci siamo incontrati con gli ultimi neo-diplomati.

LA **scuola enologica nel canton Vaud** FORMA BUONA PARTE DELLA CLASSE DIRIGENTE DEL SETTORE IN TICINO E SVIZZERA. INCONTRO CON IL PRESIDENTE **Gianni Moresi** E CON I QUATTRO NEO LAUREATI TICINESI



## I neo-promossi

Tra i diplomati del 2013 ci sono anche quattro ticinesi. Tre di loro hanno ottenuto il diploma della Scuola specializzata in viticoltura ed enologia (Esp). Bryan Chiappini, 22 anni, di Brissago, prima di entrare a Changins aveva frequentato la Scuola cantonale di agricoltura di Châteauneuf, in Vallese. Jonas Huber, 30 anni, di Termine di Monteggio, dopo un apprendistato di meccanico in macchine di cantiere e dopo aver lavorato in quel settore, ha deciso di ritornare alle origini. Ha dapprima seguito i corsi alla Scuola di agricoltura di Marcelin, nel canton Vaud, per approdare poi a Changins. Fabio Zanini, 23 anni, pure di Brissago, dopo la formazione di base all'Istituto agrario di Mezzana, si è specializzato a Changins. All'appuntamento mancava Marco Patriarca di Chiasso che ha conseguito l'attestato professionale federale (il brevetto) di viticoltore. Attualmente lavora presso un'azienda in Svizzera interna. Ci ha raggiunti però Matteo Cavadini, 27 anni, di Morbio Inferiore, che lo scorso

anno ha terminato la scuola di ingegnere seguendo il bachelor e attualmente è enologo presso la Cantina Sociale di Mendrisio. "Mio nonno era agricoltore e viticoltore a Morbio. Possediamo 2 ettari di vigna; finora però erano affittati perché mio padre, funzionario di banca, come i suoi tre altri fratelli non si è mai occupato di campagna - ci dice l'ingegner Cavadini -. Insomma abbiamo saltato una generazione. Io ho frequentato il liceo di Mendrisio ma poi ho capito che la mia strada era un ritorno alle origini. Ho fatto lo stage da uno dei viticoltori più illustri della Svizzera romanda, Raymond Paccot a Fechy, e poi la scuola di Changins". Matteo, come detto, lavora presso la Cantina Sociale di Mendrisio ma da quest'anno si è ripreso i vigneti di famiglia che intende valorizzare come attività parziale. Jonas Huber è figlio d'arte, suo padre Daniel è tra i pionieri svizzero-tedeschi approdati trent'anni fa in Ticino. Jonas dapprima ha scelto altre strade. "Come spesso succede, durante l'adolescenza,



Gianni Moresi, presidente della fondazione della scuola di Changins, con i neo laureati Fabio Zanini, Bryan Chiappini, Matteo Cavadini e Jonas Huber



Archivio Changins

Changins si impegna, oltre che nell'ambito della formazione, anche nella ricerca applicata

to sia apprezzata la scuola ma anche quanto sia dinamico il settore". Come detto il 2014 per Changins è un anno speciale; la scuola ha introdotto i nuovi cicli di studio, frutto di un riposizionamento studiato ed elaborato negli ultimi anni.

### Una nuova immagine

Nel 2010, durante un incontro con tutti gli operatori nazionali del settore della vigna e del vino, si diede il via libera alla creazione della Scuola specializzata superiore (SSS) di viticoltore-cantiniere. Dal 2014, con la denominazione CHANGINS, si indicano le tre scuole: la Scuola universitaria professionale di viticoltura ed enologia con Bachelor e Master, la Scuola Specializzata Superiore di tecnico vitivinicolo e infine la Scuola del vino, che offre già quest'anno il primo corso di preparazione al brevetto di sommelier.

Se la scuola era già il tempio svizzero dell'enologia, ora è chiaramente la "capitale svizzera della formazione vitivinicola". "Sotto la guida del direttore Conrad Briguet e con i suoi collaboratori abbiamo cercato di affinare e migliorare diversi aspetti. Accanto ai corsi per gli studenti, all'eccellenza delle formazioni dispensate - continua Gianni Moresi - proponiamo sempre numerosi servizi per il settore e siamo sempre più attivi nella ricerca applicata, collaborando con altri istituti a livello internazionale. Fatte le debite proporzioni, oggi dire CHANGINS per il settore vitivinicolo è come dire ETH o MIT per altri campi".

La trasformazione della scuola comporta anche un'altra immagine grafica e una comunicazione innovativa. Changins infatti è diventato il partner dell'innovazione al servizio della professione. Con le sue tre scuole e le nuove filiere, offre una formazione per tutti i livelli: sia per i giovani che intendono gestire un'impresa familiare o lavorare nel settore, sia per quelli che sceglieranno la ricerca nell'agroalimentare.

### L'importanza della ricerca

Changins si impegna, oltre che nell'ambito della formazione, anche nella ricerca applicata e nei servizi alle aziende. Innumerevoli i progetti sviluppati in campi fondamentali, in collaborazione con le stazioni di ricerca Agroscope o con università straniere. Tra gli ultimi lavori quello sul legno e il vino, il confronto tra trucioli e barriques, il confronto tra le barriques fabbricate in Svizzera e quelle francesi. Il tema affrontato quest'anno e presentato in gennaio ad Agrovina a Martigny verte sul ruolo importante degli aspetti ecologici nella concezione della cantina. Un tema in divenire che i ricercatori della scuola stanno sviluppando. Per il presidente Gianni Moresi, per il direttore Conrad Briguet e per tutto il corpo insegnante le sfide non mancano, ci sono però anche tante soddisfazioni.

non volevo saperne di vigneti e cantine. Forse fa parte dei conflitti generazionali. Poi col tempo ho cambiato idea e ho iniziato con uno stage, anch'io presso Raymond Paccot a Fechy. Sono ritornato a scuola conseguendo la maturità professionale e poi ho frequentato Changins". Ora lavora in azienda con il padre Daniel a Termine di Monteggio. Con lui collaborano anche le due sorelle; l'una, grafica, cura l'immagine dell'azienda e le etichette delle bottiglie, l'altra si occupa della fatturazione e delle spedizioni.

I due giovani di Brissago, Bryan Chiappini e Fabio Zanini, provengono da famiglie che possedevano già dei vigneti. Fabio Zanini ha dapprima iniziato un apprendistato di falegname ma poi ha cambiato idea e ha seguito per tre anni l'apprendistato di cantiniere a Mezzana. "La mia famiglia aveva già dei piccoli vigneti e nella vigna ci sono sempre andato a fare dei lavoretti, talvolta anche per punizione!" racconta. Fabio ha fatto pratica presso le aziende Matasci a Tenero e Trapletti a Coldrerio. "Attualmente, un passo alla volta, sto creando la mia azienda. Ora coltivo un ettaro tra Brissago, Verscio e Cavigliano. Già durante l'apprendistato, dal 2010, mi sono ci-

mentato nella vinificazione e produco tre etichette, un bianco e due rossi, e vedo che sono apprezzati".

Il padre di Bryan Chiappini coltiva 45 mila metri quadri a vigna, circa 15 mila cepi. "Dopo la scuola cantonale di agricoltura di Châteauneuf, in Vallese, non mi sentivo ancora in grado di vinificare - annota Bryan -, ho capito che dovevo ancora imparare ed è per questo che ho deciso di proseguire a Changins". Bryan è un giovane attivissimo. Accanto alla viticoltura, ha deciso di sviluppare la sua seconda passione e ha avviato come attività secondaria una piccola impresa forestale.

### Futuri imprenditori

I giovani che hanno terminato Changins e che abbiamo avuto occasione di conoscere si dimostrano attivi e intraprendenti. Tutti hanno accumulato una certa esperienza fuori dal Ticino e si sono subito inseriti professionalmente nel settore vitivinicolo. Una grande soddisfazione anche per il presidente della scuola Gianni Moresi. "Sì, effettivamente fa piacere vedere questi giovani così attivi. Da quando seguo Changins noto che tutti i giovani diplomati trovano abbastanza facilmente lavoro, questo dimostra quan-

**Grazie alle sue tre scuole, Changins offre una formazione diversificata. Al contempo sviluppa anche importanti progetti di ricerca**



Archivio Changins

## Die Schule für Önologie im Waadtland

BILDET EINEN GROSSTEIL DER FÜHRUNGSKRÄFTE DES TESSINS UND DER SCHWEIZ AUS - EIN TREFFEN MIT DEM PRÄSIDENTEN **Gianni Moresi** UND VIER FRISCH GEBACKENEN TESSINER ABSOLVENTEN

Bruno Bergomi  
brunobergomi@ticino.com

# Changins, ein echtes Kompetenzzentrum



**S**eit diesem Jahr heisst die Ecole d'Ingénieurs de Changins (EIC) schlicht und einfach CHANGINS - neuer Name, neuer Logo. Wobei der Name für drei Schulen für die Schweizer Weinwelt steht. Obschon die Stiftung im Kanton Waadt angesiedelt ist, in Changins, sind die Verbindungen zur Alpen Südseite stark.

### Changins und das Tessin

1948 wirkte das Tessin mit den Kantonen der Romandie sowie Bern mit, als die Schule in Montagibert bei Lausanne gegründet wurde. 1975 zog sie an den jetzigen Sitz im Schloss Changins, das der Eidgenossenschaft gehört und wo auch die Forschungsstation Agroscope Wädenswil-Changins tätig ist. Die aktuelle Verbindung des Tessins zur Institution hat besonders mit der Person zu tun, die seit 2003 die Stiftung der Schule präsidiert, Gianni Moresi aus Bissone. Moresi, ehemals stellvertretender Direktor der Berufsbildung im Tessin, vertritt den Kanton in Changins seit 2001. Das ist aussergewöhnlich. Dreimal ist er im Präsidentenamt bestätigt worden: eine Anerkennung für die Person, aber auch für den Kanton Tessin.

Die Schule für Weinbau und Önologie hat in den 66 Jahren ihrer Existenz die Schweizer Führungsgarde dieser beiden Bereiche ausgebildet, mehr als 2000 Fachleute, 108 davon aus dem Tessin. Man kann mit Fug und Recht behaupten, dass praktisch jeder Betrieb dieses Sektors von jemandem geleitet wird, der in Changins war, oder dies zumindest für Mitarbeiter zutrifft. Zu den ersten Tessinern, die in Changins das Diplom machten, gehört Cesare Valsangiacomo, der Doyen des Weinbaus im Kanton. Er schloss 1950 ab. Die Schule blieb für ihn das ganze Leben lang ein Referenzpunkt.

### Die Neo-Absolventen

Zusammen mit Präsident Gianni Moresi haben wir vier Tessiner getroffen, die zu den frisch gebackenen Absolventen gehören. Drei von ihnen verfügen über das Diplom der Höheren Fachschule für Weinbau und Önologie. Bryan Chiappini, 22 Jahre, aus Brissago hat die kantonale Landwirtschaftsschule Châteauneuf im Wallis besucht, bevor er in Changins anfing. Jonas Huber, 30 Jahre aus Termine di Monteggio, machte eine Lehre als Baumaschinen-Mechaniker und arbeitete auf diesem Gebiet, bevor er zu den Ursprüngen zurückkehrte. Zunächst nahm er an Kursen an der Landwirtschaftsschule in Marzelen, Waadt, teil, um dann nach Changins zu gelangen. Fabio Zanini, 23 Jahre, ebenfalls aus Brissago, hat sich nach der an der Landwirtschaftsschule Mezzana absolvierten Grundausbildung in Changins spezialisiert. Beim Treffen fehlte Marco Patriarca aus Chiasso, der den Eidgenössischen Fachausweis in Weinbau erlangt hat, weil er derzeit in einem Betrieb in der Deutschschweiz arbeitet. Dafür ist Matteo Cavadini, 27 Jahre aus Morbio Inferiore, zu uns gestossen, der im vergangenen Jahr die Ingenieurschule mit dem Bachelor abgeschlossen hat und derzeit Önologe bei der Cantina Sociale Mendrisio ist.

„Mein Grossvater war Landwirt und Weinbauer in Morbio. Wir besitzen zwei Hektar Reben, die bisher allerdings verpachtet waren, weil sich weder mein Vater, ein Bankbeamter, noch seine drei Brüder je mit der Landwirtschaft befasst haben. Das heisst, wir haben eine Generation übersprungen“, sagt Ingenieur Cavadini. „Ich besuchte das Gymnasium in Mendrisio, als ich begriff, dass ich zurück zu den Wurzeln musste. Daraufhin habe ich bei einem der bekanntesten Win-

**Vier frischgebackene Absolventen der Fachschule für Weinbau und Önologie aus dem Tessin erzählen Erfahrungen und Beweggründe**

1975 zog die Schule an den jetzigen Standort im Schloss Changins

zer der Westschweiz, Raymond Paccot in Fechy, ein Stage gemacht und bin dann nach Changins gegangen.“ Neben der Arbeit bei der Cantina Sociale Mendrisio bewirtschaftet er seit diesem Jahr die Rebberge der Familie, die er im Nebenjob auf Vordermann bringen will.

Den Spuren des Vaters folgt Jonas Huber: Der war einer jener Deutschschweizer Pioniere, die vor 30 Jahren ins Tessin gelangten. Jonas hat sich zunächst auf andere Pfade begeben. „Wie das in der Pubertät so ist, wollte ich nichts von Rebbergen und Weinkellern wissen. Mit der Zeit habe ich meine Meinung geändert und dann, ebenfalls bei Raymond Paccot, ein Stage angefangen. Für die Berufsmatura ging ich zurück auf die Schule und anschliessend nach Changins.“ Jetzt arbeitet Jonas in Termine di Monteggio im Betrieb des Vaters. Auch seine zwei Schwestern sind dort tätig. Die eine - Grafikerin - kümmert sich um das Erscheinungsbild der Firma und die Etiketten, die andere um Fakturierungen und die Spedition.

Die Familien von Bryan Chiappini und Fabio Zanini aus Brissago besaßen bereits Rebberge. „Ich ging seit jeher in die kleine Rebparzellen der Familie, um kleine Arbeiten zu erledigen, bisweilen auch als Strafe!“, erzählt Fabio Zanini. Er brach eine begonnene Schreinerlehre ab, um in Mezzana die dreijährige Lehre als Kellermeister zu



absolvieren. Bei den Kellereien Matasci in Tenero und Trapletti in Coldrerio machte er ein Praktikum: „Derzeit baue ich Schritt für Schritt meinen Betrieb auf. Ich bewirtschafte zwischen Brissago, Verscio und Cavigliano einen Hektar. Schon während der Lehre - seit 2010 - habe ich eigene Weine gekellert, einen Weissen und zwei Rote, die, wie ich sehe, gut ankommen.“

45'000 Quadratmeter Land mit rund 15'000 Rebstö-

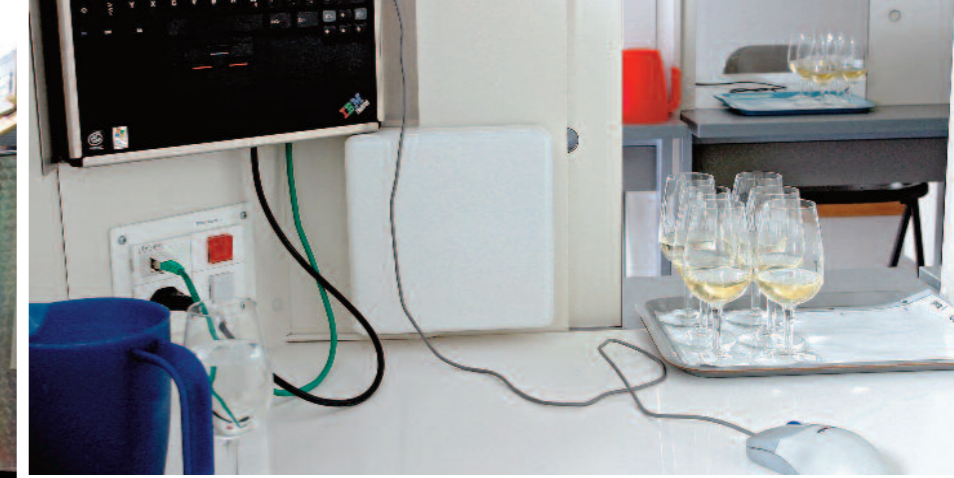
cken besitzt der Vater von Bryan Chiappini. „Nach der kantonalen Landwirtschaftsschule Châteauneuf fühlte ich mich noch nicht in der Lage, selber zu vinifizieren“, fügt Bryan an, „Ich fand, noch mehr lernen zu müssen und habe deshalb in Changins weitergemacht.“ Bryan ist äusserst aktiv. Neben dem Weinbau widmet er sich seiner zweiten Leidenschaft und hat in Form eines kleinen Forstbaubetriebes eine Nebentätigkeit gestartet.

### Künftige Unternehmer

Die jungen Männer, die wir kennengelernt und die in Changins abgeschlossen haben, sind sehr unternehmenslustig. Alle haben ausserhalb des Tessins Erfahrungen gesammelt und sich umgehend im Weinsektor integriert. Das stellt der Präsident der Schule, Gianni Moresi, mit grosser Befriedigung fest. „Ja, es macht Freude, dermassen aktiven Nachwuchs zu haben. Seit ich Changins



Archivio Changins



begleite, sehe ich, dass alle Diplomierten relativ leicht eine Arbeit finden, was belegt, dass die Schule geschätzt wird, aber auch, dass der Sektor dynamisch ist.“ Wie angetönt ist 2014 für Changins ein besonderes Jahr. Die Schule hat neue Studienzyklen eingeführt, die auf einer Neupositionierung basieren, die in den letzten Jahren ausgearbeitet wurde.

#### Neues Image

2010 gaben sämtliche Akteure aus dem Wein- und Weinbau-Sektor bei einem Treffen grünes Licht für die Schaffung einer Höheren Fachschule für Weinbau und Wein-technologie. Seit 2014 sind nun unter dem Namen CHANGINS drei Schulen vereint: die Fachhochschule für den Studiengang Önologie mit Bachelor- und Master-Abschluss, die Höhere Fachschule und schliesslich die Weinschule, die schon in diesem Jahr erstmals einen Vorbereitungskurs für das Sommelier-Brevet anbietet. War die Schule schon bis anhin der Tempel der Schweizer Önologie, ist sie nun schlicht die Schweizer Hauptstadt in der Ausbildung für Wein und Weinbau. “Unter der Leitung von Direktor Conrad Briguet und seinen Mitarbeitern haben wir einiges zu verbessern und zu optimieren versucht. Ausser den Kursen für Studenten und der Berufsbildung bieten wir zahlreiche Dienstleistungen für den Sektor an“, fährt Gianni Moresi fort, “und sind stets in der angewandten Forschung aktiv, indem wir mit anderen Instituten von internationalem Niveau



Changins engagiert sich nicht nur in der Ausbildung sondern auch in der angewandten Forschung

zusammenarbeiten. Wenn man so will, ist CHANGINS für den Weinsektor heute im Kleinen so etwas wie die ETH oder das MIT für andere Sektoren.“ Die Veränderungen bei der Schule brauchten auch einen neuen optischen Auftritt und eine moderne Kommunikation mit sich. Changins ist zu einem Innovationspartner geworden, der im Dienste der Professionalität steht. Dank ihrer drei Schulen und den neuen Branchen bietet sie Bildung auf jeder Stufe an: Sei es für Junge, die ein Familienunternehmen führen oder in diesem Sektor arbeiten, sei es für solche, die im Agrar- und Lebensmittelbereich forschen wollen.

#### Die Wichtigkeit der Forschung

Changins engagiert sich ausser in der Bildung auch in der angewandten Forschung und in Dienstleistungen für Unternehmen. Unzählige Projekte sind in Zusammenarbeit mit der Forschungsstelle von Agroscope oder ausländischen Universitäten in grundlegenden Bereichen vorangetrieben worden. Zuletzt etwa wurden die Wirkung von Eichenholzfässern und Holzchips auf den Wein untersucht und französische und schweizerische Barriques miteinander verglichen. Das diesjährige Thema dreht sich um wichtige ökologische Themen beim Planen von Kellern; damit befassen sich die künftigen Forscher an der Schule. Für Präsident Gianni Moresi, Direktor Conrad Briguet und das gesamte Lehrerteam fehlt es nicht an Herausforderungen. Schön, dass es ebenso wenig an Genugtuung mangelt.

**Dank seinen drei Schulen bietet Changins eine diversifizierte Ausbildung. Gleichzeitig entwickelt sie auch bedeutende Projekte in der Forschung**