

**TIRÉ À PART**

- VITICOLTURA
- CANTINE E AZIENDE
- STRADE DEL VINO
- DISTILLATI
- FORMAGGI
- CARNE E SALUMI
- FRUTTA E VERDURA
- DISPENSA
- AGRITURISMO
- NEWS

# ticino *we*in

**La rivista di chi ama  
i sapori della tavola**

ANNO VIII - NUMERO 3  
AUTUNNO 2008



## **Changins il tempio svizzero dell'enologia**

**CHANGINS:  
DER SCHWEIZER TEMPEL  
DER WEINKUNDE**

**CHANGINS  
LE TEMPLE SUISSE  
DE L'ENOLOGIE**

**CHANGINS  
SWISS WINE AND ITS TEMPLE  
OF LEARNING**

**DIE REPORTAGE**

Sede della stazione federale di ricerche agronomiche e della scuola enologica, dal 1949 ha formato oltre 2000 tecnici del settore, tra cui molti ticinesi

di **BRUNO BERGOMI**

Il luogo è incantevole: è il paesaggio della "Côte", tra Losanna e Ginevra. Un dolce pendio coltivato, intercalato da villaggi pittoreschi, che degrada lentamente dalle falde del Giura verso il Lemano. Lo spazio e il diritto fondiario, ma anche il buon senso, hanno permesso di conservare e destinare ancora oggi una cospicua parte del territorio all'agricoltura (a differenza del sud delle Alpi).

**LA STORIA**

Il castello di Changins, vicino a Nyon, con i suoi cento ettari, è stato comperato dalla Confederazione attorno agli anni Sessanta, per trasferirvi la stazione di ricerche agronomiche. Dal 1975 è pure sede dell'EIC: l'Ecole d'Ingenieurs de Changins. La scuola enologica per eccellenza è stata fondata 60 anni fa dai cantoni romandi assieme a Berna e Ticino, dal 1948 al 1975 la sede era a Montagnibert, vicino a Losanna. Alla fine della guerra, con grande lungimiranza, questi cantoni vollero dotarsi di una scuola superiore di viticoltura, arboricoltura ed enologia. Costituitarono poi una fondazione che ancora oggi presiede i destini della scuola. Oggi l'istituto convive felicemente con Agroscope (Changins-Wädenswil), la stazione di ricerca della Confederazione del settore vegetale e fa parte del sistema delle SUP: le Scuole Universitarie Professionali. Dal 1949 allo scorso anno la scuola ha "sfornato" oltre 2000

tecnici, tra i quali 75 ticinesi e (dal 1970) oltre 250 ingegneri, di cui 20 ticinesi. Ogni azienda del settore vitivinicolo del nostro paese ha qualcuno che si è formato a Changins. Quasi tutte le grandi aziende, comprese quelle della Svizzera italiana, sono guidate da ingegneri formati in questa scuola.

**L'ATTUALITÀ**

Era un giorno speciale quello che abbiamo vissuto a Changins: coincideva con l'apertura della sessione dell'Università estiva (la "Summer School", con studenti provenienti da prestigiose università degli Stati Uniti) e con la celebrazione dei 60 anni della scuola. Molte le autorità presenti, tra le quali il Segretario di Stato dell'Educazione e della Ricerca, Mauro dell'Ambrogio. Discorsi in francese ed in inglese vista la folta presenza di ospiti prove-

nienti dagli atenei californiani del settore. Una struttura internazionale, dunque, che si posiziona tra le migliori in Europa e quindi, vista la materia, nel mondo. Qui si forma "la classe" vitivinicola del paese ma non solo. Molti sono gli scambi con scuole estere, soprattutto con le Università specialistiche di Piacenza e Digione. La Summer School ha proprio l'obiettivo di sviluppare ulteriormente queste collaborazioni internazionali in campo scientifico e lo scambio di studenti. Presidente del Consiglio di Fondazione è il ticinese Gianni Moresi, Presidente del Consiglio di Direzione è il vallesano Guy Bianco, dirige la scuola il professor Conrad Briguet.

La Summer School ha proprio l'obiettivo di sviluppare ulteriormente queste collaborazioni internazionali in campo scientifico e lo scambio di studenti. Presidente del Consiglio di Fondazione è il ticinese Gianni Moresi, Presidente del Consiglio di Direzione è il vallesano Guy Bianco, dirige la scuola il professor Conrad Briguet.

**DALLA TEORIA ALLA PRATICA**

Ci accompagna nella visita il dottor Julien Ducruet, professore di enologia.

**CHANGINS**

I vigneti, le cantine e i numerosi laboratori permettono ad ognuno di toccare con mano le fasi della lavorazione

A differenza di altre scuole simili, soprattutto in Italia e in Francia, accanto alla teoria gli studenti hanno tutti la possibilità di svolgere esercizi pratici dal vigneto alla... bottiglia. I vigneti, le cantine e i numerosi laboratori permettono ad ognuno di toccare con mano le fasi della lavorazione e la ricerca applicata. Nella cantina ad esempio arrivano uve dagli otto cantoni della scuola, compreso il Merlot del Ticino. "Gli studenti -spiega il Professor Ducruet- hanno a disposizione tutte le più moderne "macchine" enologiche (in scala ridotta) per la vinificazione. Vengono vinificate circa 20 qualità di uve (cultivar) differenti, suddivise in oltre 140 vinificazioni che rispondono a criteri di provenienza, di coltivazione, ecc, diversi." Sono create "fiches" di vinificazione e di identificazione per ognuna delle "cuvées". Oltre alla formazione e alla post-formazione, il settore "Ri-

cerca applicata e sviluppo" svolge studi approfonditi, in relazione ai bisogni dell'economia, in diversi campi. Particolarmente interessanti gli studi legati al "legno", confronto e influenze diverse tra l'uso delle barriques e dei trucoli sulla struttura del vino e loro conseguenze. Un altro esperimento che farà sicuramente parlare è lo studio sull'utilizzo delle "barriques" fabbricate nel nostro paese. Altra ricerca interessante quella svolta sulle albicocche vallesane "Luizet" (una varietà tradizionale) per la produzione di acquavite. "Un unicum della Scuola di Ingegneri di Changins è la sala "delle analisi sensoriali" -sottolinea il dottor Ducruet- da non confondere con una comune sala di degustazione." Climatizzazione e filtraggio dell'aria, luci particolari, cabine di degustazione isolate, utilizzo di bicchieri "neri" per evitare la distinzione tra vini bianchi e rossi, terminali in-

formatici individuali, permettono una degustazione approfondita e dettagliata di qualsiasi vino ma non solo. La sala infatti è a disposizione per analisi comparate su diverse derrate alimentari.

**LA FORMAZIONE E I DIPLOMI**

La Scuola specializzata, con moduli tecnici ed economici, prepara all'ottenimento del Diploma o al Brevetto federale di viticoltore, cantiniere o frutticoltore. La Scuola di Ingegneria, attraverso una formazione tecnica, scientifica ed economica della durata di sei semestri, permette il conseguimento del Bachelor of Science HES-SO e di fregiarsi del titolo di Enologo secondo i criteri dell'Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino. Pure molto seguita la Scuola del Vino, una formazione modulare aperta a tutti gli appassionati del vino e ai professionisti della ristorazione.

Changins si occupa anche di formazione continua e di formazione "Postgraduate" per l'ottenimento di "Master" nel settore vitivinicolo. Come già accennato, altri campi di attività della Scuola di Ingegneri di Changins sono la "Ricerca applicata e sviluppo" e le "Prestazioni di servizio" che permettono di interagire con altre scuole e con le diverse realtà economiche.

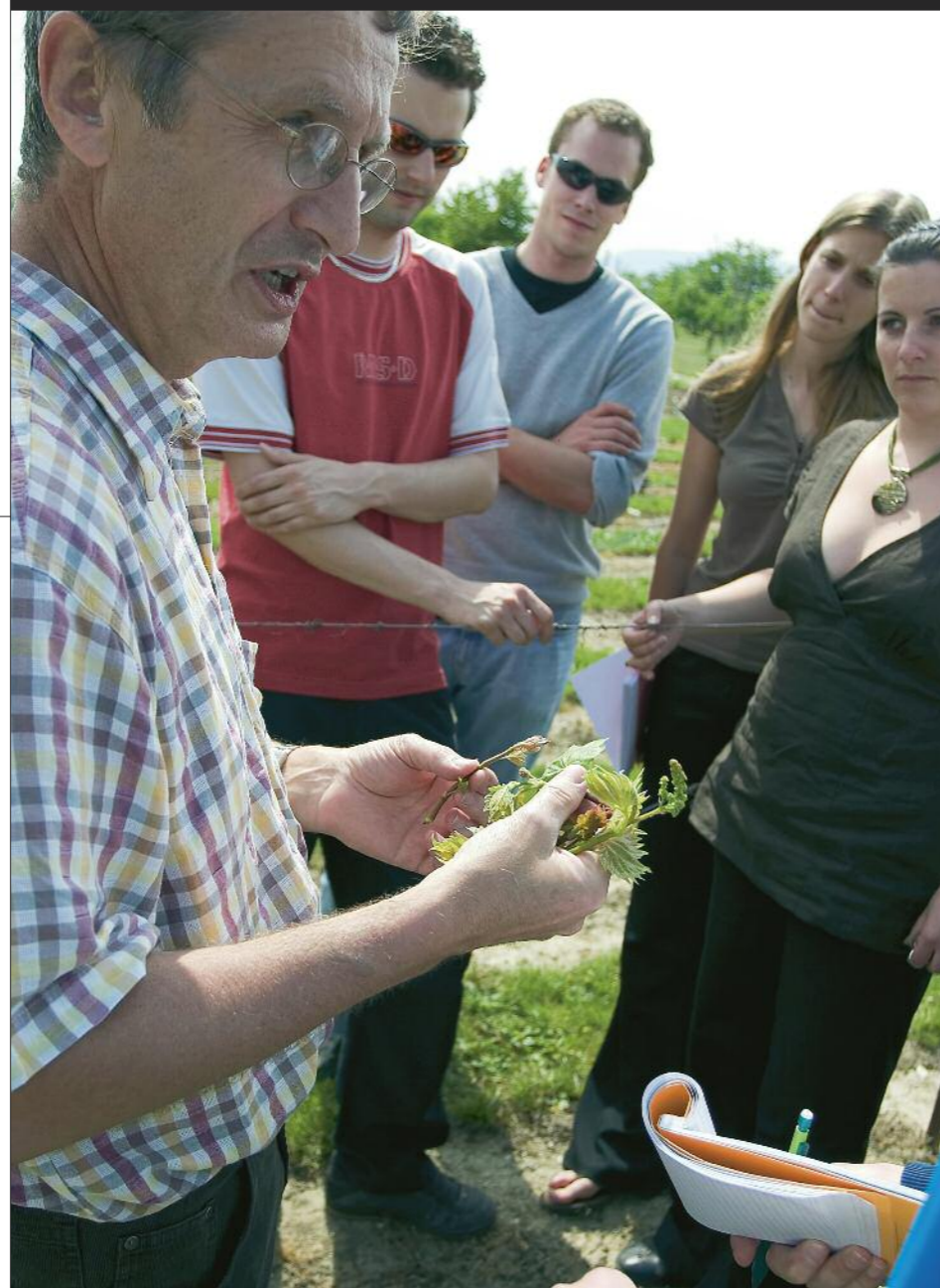
**CHANGINS E IL TICINO**

La partecipazione del Ticino alla scuola, nel 1948, fu voluta dal Consigliere di Stato Guglielmo Canevascini, subentrato un anno prima ad Angiolo Martignoni alla testa del Dipartimento agricoltura. Il primo delegato nella Fondazione fu il segretario del Dipartimento Pietro Monetti. L'ingegner Carlo Castagnola presiedette la Fondazione dal 1958 al 1961, Gianni Moresi la guida dal 2003.



# Changins il tempio svizzero dell'enologia

**ESERCITAZIONE PRATICA**  
il prof. Philippe Dupraz nei vigneti della scuola con i suoi studenti



Archivio Ecole d'Ingénieurs Changins

**IL PRESIDENTE**

Gianni Moresi, che dal 2001 rappresenta il Ticino, ha impresso subito un nuovo impulso al ruolo della Svizzera italiana nella Fondazione della Scuola.

Eletto presidente nel 2003 il suo mandato è stato rinnovato nel 2007 fino al 2011 (cosa abbastanza eccezionale), un riconoscimento personale ma anche per tutto il Cantone.

**IL SAGGIO**

Tra i primi allievi diplomati della Scuola di Enologia troviamo Cesare Valsangiacomo, uno dei grandi saggi del settore vitivinicolo ticinese.

Dopo la maturità alla Scuola di Commercio di Bellinzona, Cesare avrebbe voluto continuare con l'economia all'Università di San Gallo. Ragioni familiari però hanno imposto la scuola di enologia: in azienda mancava un tecnico. "Eravamo 22 allievi al corso del 1950, dal Ticino eravamo in due o tre, -dice Cesare Valsangiacomo- Losanna è stata un'esperienza molto importante. Nasceva allora l'enologia moderna e la scuola è diventata un punto di riferimento per tutta la vita."

Professore di Microbiologia era l'ingegnere Carlo Castagnola che in seguito diventerà presidente del Consiglio di Fondazione. Più tardi Cesare Valsangiacomo è stato tra i primi ticinesi a seguire dei corsi all'università di Bordeaux.

**UNA GIOVANE INGEGNERE**  
Giada Arnaboldi è la prima donna ticinese ad aver ottenuto il diploma di ingegnere in enologia. Con il fratello, anch'esso diplomato di Changins, gestisce, dopo la

prematura scomparsa del padre, l'azienda di famiglia, la Chiodi di Ascona fondata nel 1880.

Dopo il Liceo al Papio e dopo un anno di stage in Vallese, Giada ha frequentato i corsi di Changins, intercalati da numerosi stages, e si è diplomata con una tesi su "Residui di una molecola di pesticidi dalla vigna al vino".

"Ho frequentato con mio fratello la scuola di Ingegneri tra il 2002 e il 2005 -dice Giada- eravamo 17 ragazzi e 5 ragazze. E' stato molto interessante e finita la scuola abbiamo subito messo in pratica l'insegnamento nella nostra cantina. La scuola è stata fondamentale. A Changins

non ho sentito la differenza per il fatto che sono una donna, invece -aggiunge Giada- sul lavoro, in Ticino, in un "ambiente" prevalentemente di uomini, ogni tanto emerge qualche pregiudizio."

Per gli appassionati del settore e i cultori di Bacco, Changins vale il viaggio. Inoltre la regione propone numerose manifestazioni durante tutto l'anno, una tappa alla Scuola di Ingegneri è sicuramente interessante. Chi ha tempo poi, oltre alla Côte, può percorrere il Lavaux, l'altro magnifico versante del "vignoble" vodese, inserito nel Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco.

von BRUNO BERGOMI

**D**er Ort ist bezaubernd: Die Landschaft der Côte, zwischen Lausanne und Genf. Ein sanfter, mit Reben bepflanzter Hang, im Wechsel mit malerischen Dörfern, der sich langsam von den Jurahängen zum Genfersee senkt. Der verfügbare Raum, das Grundstücksrecht, aber auch der gesunde Menschenverstand haben es erlaubt, dass noch heute ein erheblicher Teil des Bodens der Landwirtschaft erhalten bleibt (im Gegensatz zur Alpensüdseite).

**DIE GESCHICHTE**

Das Schloss Changins in der Nähe von Nyon, mit seinen hundert Hektaren, wurde in den Sechzigerjahren vom Bund gekauft, um dorthin die Landwirtschaftliche Forschungsanstalt zu verlagern. Seit 1975 ist es auch Sitz der EIC: Ecole d'Ingénieurs de Changins. Die exzellente Weinfachschule wurde vor 60 Jahren von den Kantonen der französischen Schweiz gegründet, zusammen mit Bern und Tessin. 1948 bis 1975 war der Sitz in Montagibert, in der Nähe von Lausanne. Nach dem Krieg wollten die erwähnten Kantone mit weiser Voraussicht eine höhere Schule des Weinbaus, der Baumzucht und der Weinkunde einrichten. Sie gründeten eine Stiftung, die das Schicksal der Schule noch heute regelt.

Das Institut lebt heute glücklich zusammen mit Agroscope (Changins-Wädenswil), der Forschungsanstalt des Bundes im pflanzlichen Bereich. Es gehört zu den Schweizerischen Berufsschulen auf Universitätsstufe.

Von 1949 bis im vergangenen Jahr hat die Schule mehr als 2000 Techniker ausgebildet, darunter 75 Tessiner; seit 1970 mehr als 250 Ingenieure, davon 20 Tessiner.

Jedes Unternehmen der Weinbranche in unserem Land verfügt über einen in Changins ausgebildeten Fachmann. Fast alle Grossbetriebe, auch in der Italienischen Schweiz, werden von Absolventen dieser Schule geleitet.

**AKTUALITÄT**

Es war ein besonderer Tag, den wir in Changins erlebten: Er fiel zusammen mit der Eröffnung der Summer School, mit Studenten aus namhaften Universitäten der Vereinigten Staaten, und der Feier zum sechzigjährigen Bestehen des Schulinstituts. Unter den Behördenvertretern war auch Mauro dell'Ambrogio, Sekretär des Tessiner Departements für Ausbildung und Forschung. Es wurden Ansprachen auf französisch und englisch gehalten angesichts der zahlreichen Gäste aus kalifornischen Hochschulen. Also ein internationales Institut, das zu den besten Europas und in seinem Wissensbereich der ganzen Welt gehört. Hier wird die Spitzenklasse der Wein-

Archivio Ecole d'Ingénieurs Changins

# Changins: Der Schweizer Tempel der Weinkunde

Die Talentschmiede der Schweizer Weinbranche pflegt viele Wechselbeziehungen mit ausländischen Schulen



**CHANGINS**  
Die Weinberge, die Keller und die zahlreichen Laboratorien lassen alle die Phasen der Verarbeitung von Hand greifen

branche ausgebildet. Es gibt viele Wechselbeziehungen mit ausländischen Schulen, vor allem mit den Universitäten des gleichen Fachs wie Piacenza und Dijon. Die Summer School setzt sich zum Ziel, diese internationale Zusammenarbeit auf wissenschaftlicher Ebene und den Studentenaustausch zu fördern. Präsident des Stiftungsrates ist der Tessiner Gianni Moresi, Vorstandspräsident der Walliser Guy Bianco; die Schule wird von Prof. Conrad Briquet geleitet.

**VON DER THEORIE ZUR PRAXIS**

Dr. Julien Ducruet, Professor der Önologie, begleitet uns. Im Gegensatz zu andern Schulen, vor allem in Italien und Frankreich, haben hier alle Studenten Gelegenheit, neben der Theorie praktische Übungen auszufüh-

ren, vom Weinberg bis zur... Flasche. Rebberge, Keller und zahlreiche Laboratorien erlauben es, alle Phasen der Weinbereitung und der angewandten Forschung hautnah zu erleben. In der Kellerei treffen Trauben aus den acht Kantonen der Schule ein, Merlot del Ticino inbegriffen.

Prof. Ducruet erklärt: "Die Studenten haben alle modernen Geräte der Weinproduktion (in verkleinertem Massstab) zur Verfügung. Es werden etwa 20 verschiedene Traubensorten (cultivar) zu Wein bereitet, aufgeteilt in mehr als 140 Arbeitsgänge, die den Kriterien der Herkunft, der Anbaumethoden usw. entsprechen. Es werden Fiches der Weinbereitung und der Identifikation jeder Cuvée aufgezeichnet. Neben der Ausbildung und Weiterbildung werden im Sektor "Angewandte Forschung und Entwicklung" vertiefte

Studien durchgeführt, mit Bezug auf die wirtschaftlichen Erfordernisse in verschiedenen Bereichen. Besonders interessant sind die mit dem Holz zusammenhängenden Studien: Vergleich der verschiedenen Auswirkungen zwischen der Verwendung von Barriques oder Hobelspänen auf die Weinstruktur und deren Folgen. Ein anderes Argument wird sicher von sich reden machen: der Gebrauch von in unserem Land fabrizierten Barriques. Eine andere spannende Forschungsarbeit betrifft die Walliser Aprikosen "Luizet" (eine traditionelle Sorte) bei der Herstellung von Brantwein. Wie Dr. Ducruet betont, ist der Saal der sensorischen Analysen ein Unikum der Ingenieurschule von Changins. Die darf nicht mit einem gewöhnlichen Degustationsraum verwechselt werden: Klimatisierung und

Archivio Ecole d'Ingénieurs Changins



**THEORIE UND PRAXIS**  
Verschmelzen in Changins zur Ausbildung, die alle Phasen der Weinbereitung erfasst

Luftfilterung, besondere Beleuchtung, isolierte Degustationskabinen, Verwendung von schwarzen Gläsern, um die Unterscheidung von roten und weissen Weinen zu vermeiden, individuelle Informatik-Terminals gestalten eine tiefeschürfende, detaillierte Kostprobe von Wein und andern Produkten. Der Raum steht nämlich für Vergleichsanalysen verschiedener Nahrungsmittel zur Verfügung.

**AUSBILDUNG UND DIPLOME**

Die Weinfachschule, mit entsprechenden technischen und wirtschaftlichen Modulen, bereitet vor auf die Erlangung des Bundesdiploms oder Brevets als Weinbauer, Kellermeister oder Obstbauer. Die Ingenieurschule bietet eine technische, wissenschaftliche und wirtschaftliche Ausbildung, die sechs Semester dauert. Sie erlaubt die Erlangung des Bachelor of Science HES-SO und den Titel eines Onologen gemäss den Kriterien der Internationalen Organisation für Reben und Wein. Stark besucht wird auch die Weinschule, eine modulare Ausbildung, die allen Weinfreunden und den Berufsleuten des Gastgewerbes offensteht. Changins befasst sich auch mit ständiger Weiterbildung und Ausbildung Postgraduate zur Erlangung des "Master" der Weinbranche. Wie schon erwähnt, gibt es noch weitere Tätigkeitsbereiche der Ingenieurschule von Changins, nämlich "Angewandte Forschung und Entwick-

lung" und "Dienstleistungen", die es ermöglichen, die Wechselbeziehungen mit andern Schulen und wirtschaftlichen Gegebenheiten zu pflegen.

**CHANGINS UND DAS TESSIN**

Die Beteiligung des Kantons Tessin im Jahre 1948 ist vom Regierungsrat Guglielmo Canevascini gewünscht worden, der ein Jahr zuvor Angiolo Martignoni an der Spitze des Landwirtschaftsdepartements abgelöst hatte. Pietro Monetti, der Sekretär des Departements, wurde zum ersten Delegierten im Stiftungsrat ernannt. Ing. Carlo Castagnola war Stiftungspräsident von 1958 bis 1961, Gianni Moresi leitet sie seit 2003.

**DER PRÄSIDENT**

Gianni Moresi, der das Tessin seit 2001 vertritt, hat der Italienischen Schweiz innerhalb der Schulstiftung sofort neue Impulse verliehen. 2003 wurde er zum Präsidenten gewählt, 2007 wurde sein Mandat bis 2011 erneuert (ein recht aussergewöhnliches Vorgehen), sicher eine Anerkennung für ihn persönlich, aber auch für den ganzen Kanton.

**DER ALTE WEISE**

Zu den ersten Schülern mit Diplomabschluss der Schule für Önologie zählt Cesare Valsangiacomo, einer der grossen Weisen der Tessiner Weinbranche. Nach der Matura an der Handelsschule in Bellinzona wollte er seine Wirtschaftsstudien an der Universität St. Gallen fortsetzen. Famili-

re Gründe haben ihn zum Studium der Önologie gezwungen denn im Betrieb fehlte ein Techniker. Cesare Valsangiacomo erzählt: "Am Kurs des Jahres 1950 waren wir 22 Schüler, aus dem Tessin zwei oder drei. Lausanne war eine sehr wichtige Erfahrung. Damals wurde die moderne Weinkunde entwickelt, die Schule wurde zum Bezugspunkt für das ganze Leben." Carlo Castagnola, Professor für Mikrobiologie, wurde in der Folge Präsident des Stiftungsrates. Später war Cesare Valsangiacomo einer der ersten Tessiner, die Kurse an der Universität Bordeaux besucht haben.

**EINE JUNGE INGENIEURIN**

Giada Arnaboldi ist die erste Frau aus dem Tessin, die das Diplom als Önologie-Ingenieur erreicht hat. Mit ihrem Bruder, der sein Diplom ebenfalls in Changins geholt hat, leitet sie nach dem vorzeitigen Tod des Vaters den Familienbetrieb, das 1880 gegründete Weinhaus Chiodi in Ascona. Nach der Matura im Collegio Papio und einer Saisonstelle im Wallis hat Giada Kurse in Changins besucht, unterbrochen von vielen Saisonaufenthalten. Das Diplom holte sie mit einer These über die Rückstände des Moleküls eines Schädlingsbekämpfungsmittels von der Rebe bis zum Wein. Giada erzählt: Ich habe die Ingenieurschule zwischen 2002 und 2005 mit meinem Bruder besucht. Wir waren 17 Jungen und 5 Mädchen. Es war sehr interessant und wir haben die gewonnenen Kenntnisse nach der Schule sofort in die Praxis umgesetzt. Die Schule war eine wesentliche Grundlage. In Changins habe ich als Frau keine unterschiedliche Behandlung erfahren, wohl aber im vorwiegend von Männern geprägten Tessiner Umfeld, wo manchmal Vorurteile spürbar wurden. Für alle, die den Bacchuskult pflegen oder vom Fach sind, ist Changins eine Reise wert. In der Region werden das ganze Jahr viele Veranstaltungen organisiert, da liegt ein Abstecher an die Ingenieurschule sicher drin. Wer Zeit hat, kann neben der Côte auch das Weingebiet Lavaux, auf der andern Seite des Waadtlandes erkunden. Es gehört zum Weltkulturerbe der Unesco.

Archivio Ecole d'Ingénieurs Changins



# Changins Le temple suisse de l'œnologie

Siège de la station fédérale de recherches agronomiques et de l'école d'œnologie, il a formé depuis 1949 plus de 2000 techniciens du secteur, dont de nombreux tessinois

**CHANGINS**  
Dans les vignes, dans la cave et dans les laboratoires, on peut toucher du doigt toutes les phases de la production

PAR BRUNO BERGOMI

Le lieu est enchanteur: c'est le paysage de la "Côte", entre Lausanne et Genève. Une douce pente cultivée, parsemée de villages pittoresques, dévalant les pans du Jura en direction du lac Léman. L'espace et le droit foncier, tout autant que le bon sens, ont permis de préserver et de consacrer, encore aujourd'hui, une part importante du territoire à l'agriculture (contrairement au sud des Alpes).

**L'HISTOIRE**

Le château de Changins, près de Nyon, avec ses cent hectares, a été racheté par la Confédération dans les années soixante, afin d'y transférer la station de recherches agronomiques. Depuis 1975, c'est aussi le siège de l'EIC: l'Ecole d'Ingénieurs de Changins. Cet établissement, l'école œnologique par excellence, a été fondé il y a 60 ans par les cantons romands ainsi que Berne et le Tessin. De 1948 à 1975, son siège se trouvait à Montagibert, près de Lausanne. A la fin de la guerre, les cantons ont su faire preuve de clairvoyance en voulant se doter d'une école supérieure de viticulture, d'arboriculture et d'œnologie. Ainsi, ils ont constitué une fondation, qui préside aujourd'hui encore au destin de l'école. Aujourd'hui, l'institut coexiste harmonieusement avec l'Agroscope (Changins-Wädenswil), la station de recherche de la Confédération sur le secteur végétal, et fait partie du système des Ecoles Universitaires Professionnelles. De 1949 à nos jours, l'école a "produit" plus de 2000 techniciens, dont 75 tessinois et depuis 1970, plus de 250 ingénieurs, dont 20 tessinois. Chaque entreprise du secteur viticole de notre pays emploie au moins une personne formée à Changins. La quasi totalité des grandes entreprises, y compris celles de la Suisse italienne, sont dirigées par des ingénieurs formés dans cette école.

**L'ACTUALITÉ**  
Nous avons vécu une journée très particulière à Changins: cette année, l'ouverture de session de l'Université d'été (la "Summer School", avec des étudiants provenant d'universités prestigieuses des Etats-Unis) coïncidait avec la célébration du soixantième anniversaire de

l'école. De nombreuses figures publiques étaient présentes, entre autres le Secrétaire d'Etat à l'Education et à la Recherche, Mauro dell'Ambrogio. Les discours étaient en anglais et en français, étant donné la présence de nombreux universitaires californiens du secteur. L'école est donc une structure internationale, parmi les meilleures d'Europe - et ainsi, au vu de sa spécialité, du monde. C'est ici que l'on forme "la classe" vitivinicole du pays, mais pas seulement. De nombreux échanges sont organisés avec les écoles étrangères, surtout avec les Universités spécialisées de Piacenza et Dijon. La Summer School a justement pour objectif de développer par la suite ces collabora-

tions internationales dans le domaine scientifique et les échanges d'étudiants. Le Président du Conseil de la Fondation est le tessinois Gianni Moresi, tandis que Guy Bianco, originaire du Valais, est le Président du Conseil de Direction et que le professeur Conrad Briquet dirige l'école. **DE LA THÉORIE À LA PRATIQUE**  
Le docteur Julien Ducruet, professeur d'œnologie, nous accompagne dans notre visite. A la différence d'autres écoles semblables, surtout en Italie et en France, les étudiants ont tous la possibilité, en plus des cours théoriques, d'effectuer des exercices pratiques du vignoble... à la bouteille.

Les vignobles, les caves et les nombreux laboratoires permettent à chacun de mettre la main à la pâte à chaque étape du processus et de la recherche appliquée. Par exemple, la cave accueille les raisins des huit cantons de l'école, dont le Merlot du Tessin. "Les étudiants", explique le professeur Ducruet, "disposent de toutes les "machines" œnologues les plus modernes (à échelle réduite) pour la vinification. Ici se vinifient environ 20 cépages (cultures) différents, subdivisés en plus de 140 vinifications répondant à des critères variés de provenance, de culture, etc." On y crée des "fiches" de vinification et d'identification pour chacune des "cuvées".

Archivio Ecole d'Ingenieurs Changins



**LES DIRIGEANTS**  
Gianni Moresi, Président du Conseil de Fondation; Conrad Briguet, Directeur; Guy Bianco, Président du Conseil de Direction

**CHANGINS ET LE TESSIN**

La participation du Tessin à l'école, en 1948, résulte du désir du Conseiller d'Etat Guglielmo Canevascini, qui avait succédé l'année précédente à Angiolo Martignoni à la tête du Département de l'Agriculture. Le premier délégué à la Fondation fut Pietro Monetti, Secrétaire du Département. L'ingénieur Carlo Castagnola a présidé la Fondation de 1958 à 1961. Depuis 2003, c'est Gianni Moresi qui la dirige.

**LE PRÉSIDENT**

Gianni Moresi, qui représente le Tessin depuis 2001, a immédiatement donné un nouvel élan au rôle de la Suisse italienne dans la Fondation de l'Ecole.

Elu président en 2003, son mandat a été renouvelé en 2007 jusqu'en 2011 (ce qui est assez exceptionnel): une reconnaissance personnelle, mais qui rejaillit aussi sur l'ensemble du Canton.

**L'EXPERT**

L'un des premiers élèves diplômés de l'Ecole d'œnologie n'est autre que Cesare Valsangiacomo, l'un des plus grands experts du secteur vitivinicole tessinois.

Après l'obtention de son baccalauréat à l'Ecole de Commerce de Bellinzona, Cesare aurait voulu poursuivre ses études d'économie à l'Université de St-Gall. Pourtant, des raisons familiales lui ont imposé l'école d'œnologie: il manquait un technicien dans l'entreprise. "Nous étions 22 élèves dans la promotion de 1950, dont deux ou trois du Tessin" raconte Cesare Valsangiacomo.

"Lausanne a été une expérience très importante. A l'époque, c'était le tout début de l'œnologie moderne. L'école est devenue un point de référence pour toute la vie."

Le Professeur de Microbiologie était alors Carlo Castagnola, qui devait devenir président du Conseil de la Fondation. Par la suite, Cesare Valsangiacomo a été l'un des premiers tes-

pour des analyses comparées de diverses denrées alimentaires.

**LA FORMATION ET LES DIPLOMES**

L'Ecole spécialisée, avec ses modules techniques et économiques, prépare à l'obtention du Diplôme ou du Brevet fédéral de viticulteur, caviste ou arboriculteur.

L'Ecole d'Ingénierie, grâce à une formation technique, scientifique et économique d'une durée de six semestres, débouche sur la qualification de Bachelor of Science HES-SO ainsi qu'un titre d'œnologue selon les critères de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin.

L'Ecole du Vin est très populaire: il s'agit en effet d'une formation modulaire ouverte à tous les passionnés du vin et aux professionnels de la restauration. Changins s'occupe également de formation continue et "post-graduate" pour l'obtention du Master dans le secteur vitivinicole.

Comme il a été dit plus haut, les autres domaines d'activité de l'Ecole d'Ingénieurs de Changins sont la "Recherche appliquée et le développement" et les "Prestations de service" qui permettent d'interagir avec d'autres écoles et d'intégrer les diverses réalités économiques.

Outre la formation et la post-formation, le secteur "Recherche appliquée et développement" mène des recherches approfondies, liées aux besoins de l'économie, dans divers domaines. Les études liées au "bois" présentent un intérêt particulier, comparant les influences diverses des barriques et des copeaux sur la structure du vin, ainsi que leurs conséquences. Une autre expérience qui fera certainement parler d'elle est l'étude sur l'utilisation des "barriques" fabriquées dans notre pays. Une autre recherche intéressante est celle effectuée sur la variété traditionnelle d'abricotier du Valais: le "Luizet", pour la production d'eau-de-vie. "L'Ecole d'Ingénieurs de Changins possède une caractéristique unique: la salle d'analyses sensorielles" souligne le docteur Ducruet, "à ne pas confondre avec une salle de dégustation ordinaire." Climatisation et filtrage de l'air, lumières particulières, cabines de dégustation isolées, utilisation de verres "noirs" pour éviter la distinction entre vins blancs et rouges, ainsi que des terminaux informatiques individuels permettent une dégustation approfondie et détaillée de n'importe quel vin, mais pas seulement. La salle est en effet à disposition



Archivio Ecole d'Ingenieurs Changins

**LA SALLE DE DEGUSTATION**  
Une merveille technologique pour les analyses sensorielles

sinois à suivre les cours de l'université de Bordeaux.

**UNE JEUNE INGÉNIEURE**

Giada Arnaboldi est la première tessinoise à avoir obtenu un diplôme d'ingénieur en œnologie. Avec son frère, diplômé lui aussi de Changins, elle gère depuis la disparition prématurée de son père l'entreprise familiale: la Chiodi di Ascona, fondée en 1880.

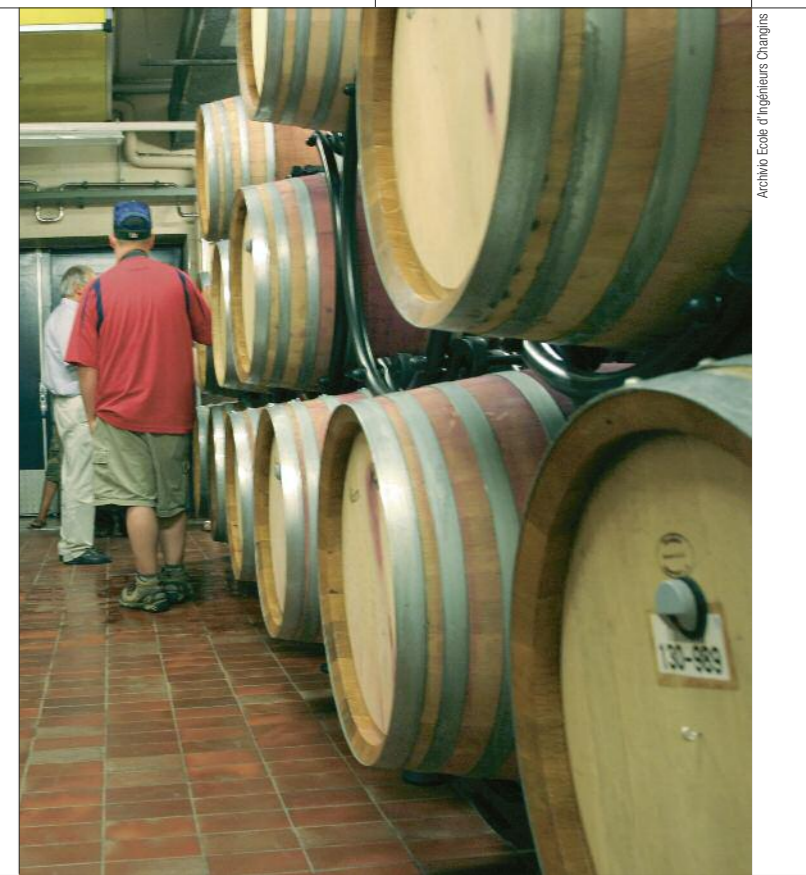
Après avoir étudié au lycée Papiro et fait une année de stage dans le Valais, Giada a fréquenté les cours de Changins, en alternance avec de nombreux stages. Son mémoire portait sur "Les résidus d'une molécule de pesticide de la vigne au vin".

"J'ai fréquenté l'école d'ingénieurs de 2002 à 2005 avec mon frère" dit Giada. "Il y avait 17 garçons et 5 filles. C'était très intéressant. Après les cours, nous avons immédiatement pu appliquer les enseignements dans notre cave.

L'école a été fondamentale. A Changins, je n'ai pas senti de différence de traitement parce que j'étais une femme", ajoute Giada, "mais au travail, dans le Tessin, dans une "atmosphère" généralement masculine, je suis parfois confrontée à certains préjugés." Pour les passionnés du secteur et les adorateurs de Bacchus,

Changins vaut le détour. De plus, la région propose de nombreuses manifestations toute l'année. Faire halte à l'Ecole d'Ingénieurs s'avérera certainement intéressant. S'il

vous reste du temps, en plus de la Côte, vous pourrez parcourir Lavaux, l'autre versant magnifique du "vignoble" vaudois, classé au Patrimoine mondial de l'Unesco.



Archivio Ecole d'Ingenieurs Changins

“ C'est ici que se forme "la classe" vitivinicole du pays et nombreux sont les échanges avec les écoles étrangères

# Changins Swiss wine and its temple of learning

Home of the federal plant science research station and the oenology school, training more than 2000 experts in the field since 1949, many of them from Ticino

by BRUNO BERGOMI

**CHANGINS**  
In the vineyards,  
in the cellar and  
in the laboratories  
you can experience  
all stages of  
production.

Archivio Ecole d'Ingenieurs Changins

**SOMMERSCHOOL 2009**  
Ms Anne-Catherine Lyon,  
President of the HES-SO,  
receives a floral tribute  
from an EIC student



Archivio Ecole d'Ingenieurs Changins

for example, grapes arrive from the eight Cantons of the school, Merlot del Ticino included.

“Students”, Professor Ducruet explains, “have at their disposal all the most modern oenological ‘machines’ (on a reduced scale) for wine making. Around 20 varieties of grape (cultivar) are made into wine, divided between more than 140 vinifications which fulfill different requirements of origin, cultivation, etc.”. Vinification and identification ‘files’ are created for each of the ‘cuvées’.

In addition to the training and postgraduate training, the field of ‘Applied research and development’ implies extensive studies in different fields, linked to the needs of the market. Of particular interest are the research studies being undertaken connected with wood, comparing the differences in impact between the utilisation of oak barrels and shavings on the wine’s structure, and the consequences. Another experiment which will undoubtedly generate some comment is the study on the utilisation of oak barrels built in Switzerland. Another interesting study is that on “Luizet” Valais apricots (a traditional variety) for the production of aqua vitae.

“A genuinely unique element of the Changins engineering school is the hall of ‘sensorial analysis’,” which, as Mr Ducruet points out, “is not to be confused with a common wine tasting hall.” Climate control and air filtering, special lighting, isolated tasting cabins, utilisation of ‘black’ glasses to avoid the distinction between white and red wines and individual computer terminals, all serve to permit exhaustive and detailed tasting of any wine, but not only wines. Indeed, the hall is available for comparative analysis on various foodstuffs.

#### TRAINING AND DIPLOMAS

The specialised school, featuring technical and economic modules, trains students for the award of the Diploma or federal Licence as viticulturist, cellarman or fruit farmer.

The Engineering School, through six semesters of technical, scientific and economic training, results in the Bachelor of Science HES-SO, allowing the recipient to boast the title of Oenologist, following the

criteria of the International Organisation of Vine and Wine. Many others participate as students of the Oenology School, where modular training is open to all wine enthusiasts and to restaurant professionals.

In addition, Changins deals with continuing education and Postgraduate education for the award of Master’s Degrees in the wine growing and producing field. As already pointed out, other activities at the Changins Engineering School include ‘Applied research and development’ and ‘Services’ which allow the interaction with other schools and different economic realities.

#### CHANGINS AND TICINO

Ticino’s participation at the school was promoted from 1948 by the cantonal minister Guglielmo Canevascini, who the previous year had succeeded Angiolo Martignoni as head of the Department of Agriculture. The first delegate to the Foundation was the secretary of the department, Pietro Monetti. Engineer Carlo Castagnola was President of the Foundation from 1958 to 1961, and Gianni Moresi has been at its head since 2003.

#### THE PRESIDENT

Gianni Moresi, who has represented Ticino since 2001, gave an immediate boost to the role of the Italian part of Switzerland in the

Foundation of the School. Elected president in 2003, his mandate was renewed in 2007 until 2011 (exceptional in itself), reward not only for the individual, but the Canton as well.

#### THE WISE MAN

Among the first graduates of the Oenology school was Cesare Valsangiacomo, one of the ‘great wise men’ of Ticino’s wine growing and production.

After secondary studies at the Bellinzona Scuola di Commercio, Cesare wanted to continue with economics at St Gallen University. Family reasons, however, forced him towards the oenology school: the family business needed a technician. “There were 22 students on the 1950 course, two or three from Ticino”, Cesare Valsangiacomo remembers, “Lausanne was a very important experience. At that time modern oenology was born and the school has been a point of reference throughout my life.”

The microbiology professor was Engineer Carlo Castagnola who later would become President of the Foundation Council.

After that, Cesare Valsangiacomo was one of the first from Ticino to follow courses at the University of Bordeaux.

#### A YOUNG ENGINEER

Giada Arnaboldi is the first female Ticinese engineer to graduate in

oenology. With her brother, himself another Changins graduate, she now manages, after the premature death of her father, the family business, the Ascona “Chiodi”, founded in 1880.

After High School at Collegio Papio and a year’s stage in Valais, Giada attended the Changins course, undertook many stages and graduated with a dissertation on “Residues of a pesticide molecule from the vineyard to the wine”.

“I attended the engineering school with my brother between 2002 and 2005 – Giada says – there were 17 boys and 5 girls. It was very interesting and after the school we immediately practiced was we had learned in our own cellars. The school was fundamental. At Changins I could not feel any difference for the fact that I am a woman, but – Giada adds – working, in Ticino, in an environment mainly made up of men, sometimes some preconceptions arise.”

For the enthusiasts of the field and the followers of Bacchus, Changins is clearly worth a visit. In addition, the region offers many events all year round. A stage at the Engineer’s School would undoubtedly be an interesting experience. For those with the time for more than the Côte, why not a trip to the Lavaux, that other beauty of the Vaud “vignoble”, listed as a Unesco World Heritage site.

The place is stunning: the landscape of the ‘Côte’, between Lausanne and Geneva. A smooth, cultivated hillside, studded with picturesque villages, sloping down gently from the foot of the Jura towards lake Lemman. The locality itself, land law, and common sense all combine here to permit the area to be both preserved and for large expanses to be given over to agriculture, a marked contrast to the situation South of the Alps.

#### THE HISTORY

The Changins castle, near Nyon, with its one hundred hectares, was bought by the Federal Government in the Sixties, with the aim of transferring the national plant science research station there. Since 1975 it has also been home to the EIC: “Ecole d’Ingenieurs de Changins”. The renowned oenology school, founded some sixty years ago by the Cantons of the French part of Switzerland, together with Bern and Ticino, was originally located

in Montagibert, near Lausanne, for the period from 1948 to 1975. Coming just after the end of the Second World War, the decision by this group of cantons to equip themselves with an advanced school of viticulture, arboriculture and oenology, was indeed a far-sighted one. The foundation constituted at the same time still presides over the fate of the school to this day.

Today, the institution happily co-exists with Agroscope (Changins-Wädenswil), the Federation’s plant research station, and is integrated within the professional-academic school system.

Between 1949 and last year, the school produced in excess of 2,000 trained technicians, among them 75 from Ticino, and (from 1970) more than 250 engineers, with 20 Ticinese graduates.

Any business active in the wine-growing and production field has, in its team, someone trained in Changins. Indeed, almost every large company, including those in

Ticino, have at their head, engineers educated at the school.

#### CURRENT EVENTS

We visited Changins on a very special day: it coincided with both the opening of the ‘Summer School’, with students from prestigious universities in the USA, and the celebrations for the school’s 60 years of research. The event attracted prestigious guests, including Mauro dell’Ambrogio, Secretary of State for Education and Research. Speeches were delivered in both French and English, the latter not least due to the large number of guests from the Californian institutes in the field.

Changins is clearly now an ‘international’ organisation which has placed itself among the very best in Europe and therefore, because of its speciality, in the world. It is here that the wine growing and producing ‘class’ of Switzerland is educated, although not only here. A multitude of exchanges with foreign schools take place, many with the

specialist universities of Piacenza and Dijon.

Indeed, the Summer School has as one of its objectives the further development of international collaborations in the scientific field and the exchange of students.

The President of the Foundation Council is Gianni Moresi from Ticino, the President of the Executive Council, Guy Bianco from Valais and the current Director, Professor Conrad Briguet.

#### FROM THEORY TO PRACTICE

During the visit, Dr. Julien Ducruet, oenology professor, showed us around.

In contrast to other similar schools, mainly those in France and Italy, alongside the theory students have a full opportunity to experience practice, from the vineyard to... the bottle.

The vineyards, cellars and the many laboratories allow everyone to experience each stage of production and applied research. In the cellar,



## Les formations à l'Ecole d'Ingénieurs de Changins

### Haute Ecole Spécialisée, filière œnologie (HES)

L'Ecole d'Ingénieurs de Changins offre l'unique filière de formation suisse au niveau universitaire dans le domaine de l'œnologie. L'enseignement pratique et théorique porte sur la viticulture et l'œnologie. Cette formation à plein temps donne accès aux titres suivants : « Bachelor of Science HES-SO en Œnologie » et « Œnologue » selon définition OIV.

**Début des cours : mi-septembre de chaque année – Durée : 3 ans**

### Ecole spécialisée (ESp)

L'École Spécialisée dispense les cours permettant d'acquérir les compétences nécessaires pour la conduite technique d'une exploitation ou d'une cave, en tant que chef de culture ou chef d'équipe, dans les trois filières suivantes : Arboriculture, Viticulture, Œnologie (caviste). Chaque formation donne accès au Brevet fédéral et/ou au Diplôme ESp.

**Début des cours : début janvier de chaque année – Durée : 2 ans à mi-temps**

### Ecole du vin (EdV)

L'Ecole du Vin propose une formation continue sous forme modulaire dans le domaine du vin. Elle est ouverte à tous, aussi bien au débutant qui souhaite découvrir la dégustation qu'au professionnel de la restauration ou du secteur viti-vinicole qui désire se perfectionner. Cette formation « à la carte » flexible offre la possibilité de valider des diplômes dans différents domaines : dégustation, sommellerie, commerce des vins, etc. Les cours ont lieu en principe en soirée et sont dispensés par les spécialistes les plus compétents de Suisse et de l'Etranger.

**Début des cours : en fonction des modules**

Le site internet [www.eichangins.ch](http://www.eichangins.ch) vous renseigne sur toutes les formations proposées à l'Ecole d'Ingénieurs de Changins - Tél. : + 41 22 363 40 50



# ticinoVino<sup>wein</sup>

TicinoVino Wein è una pubblicazione trimestrale bilingue (italiano e tedesco) dedicata alla cultura enologica e gastronomica del Cantone Ticino: una rivista che pone il vino ticinese al centro dell'attenzione e lo fa diventare veicolo di conoscenza del paese. Completamente a colori e stampata su carta patinata, è nata nel 2001 da un'idea di Rezzonico Editore, che lavora, per questo prodotto, in collaborazione con Ticinowine (ente di promozione del settore vitivinicolo ticinese). Testi in italiano e tedesco, ampia documentazione fotografica, tiratura controllata di 7'867 copie: ecco i dati salienti di TicinoVino Wein, che raggiunge professionisti del settore enologico, gastronomico e della ristorazione, ma anche gli amanti della buona tavola e dei buoni vini. Tra i contenuti, presentazione di aziende vinicole e dei prodotti del territorio che ben si sposano al vino (formaggi, carni e salumi, frutta e verdura, specialità varie) e itinerari tra vigneti e cantine alla scoperta degli angoli più belli del Ticino vignato e dei suoi prodotti caratteristici.



*TicinoVino Wein ist eine zweisprachig (Italienisch und Deutsch) vierteljährlich erscheinende Zeitschrift, der Kultur des Weins und der Gastronomie des Kantons Tessin gewidmet. Sie stellt den Tessiner Wein in den Mittelpunkt der Aufmerksamkeit und trägt auch dazu bei, den Kanton Tessin besser kennen zu lernen. Die 2001 nach einer Idee von Rezzonico Editore ins Leben gerufene Zeitschrift wird vollständig in Farbe auf Kunstdruckpapier gedruckt. Der Verleger arbeitet mit Ticinowine (Verband zur Förderung des Tessiner Weinbaus) zusammen. Texte in italienischer und deutscher Sprache, reich bebildert, Auflage 7'867 Exemplare (WEMF beglaubigt). Dies sind die besonderen Merkmale von TicinoVino Wein. Die Publikation wendet sich an die Fachleute der Weinbranche, der Gastronomie und des Gastgewerbes, aber auch an Liebhaber der guten Küche und guter Weine. Das Themenspektrum umfasst Berichte über Kellereien und einheimische Produkte, die den Weingenuss perfekt ergänzen (Käse, Fleisch und Wurstwaren, Früchte und Gemüse sowie andere Spezialitäten), Wander-Routen zwischen den Weinbergen, auf der Entdeckung der schönsten Winkel des Weinkantons Tessin und seiner vorzüglichen Produkte.*

**Abbonamento annuale 2008: Svizzera Fr. 32.50**

**Jahresabonnement 2008: Schweiz Fr. 32.50**

**TicinoVinoWein - Via Luini 19 - 6600 Locarno**

**tel. 091 756 24 00 - fax 091 756 24 09**