

Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia

Incontro con Sergio Cotarella (Amministratore delegato Antinori), Stefano Cinelli Colombini (Fattoria dei Barbi), Angelo Gaja (Gaja), Vincenza Folgheretti (Assoenologi) - 24 giugno 2016

Presenti: Prof. Andrich, D'Onofrio, Lucchi, Raffaelli, Zinnai, Cardelli, Pugliesi, Venturi, Brunori

La discussione si è articolata intorno alle seguenti domande:

- * quali sono le competenze di cui oggi ha bisogno un enologo? Quali sono i fabbisogni ancora non adeguatamente soddisfatti?
- * secondo lei, c'è bisogno di un laureato di secondo livello nel settore? Se si, in che modo questa figura dovrebbe differenziarsi rispetto al laureato di primo livello?
- * ci sono differenze tra le competenze necessarie per operare all'interno dell'azienda vitivinicola, come consulente esterno o come dipendente di altre imprese/organizzazioni nel settore?
- * tra il profilo dello specialista (ad esempio, in vigna, in cantina, nel marketing) e quello del generalista, quale figura prevale oggi e quale prevarrà presumibilmente nel futuro?

1. Quali sono le competenze di cui oggi ha bisogno un enologo? Quali sono i fabbisogni ancora non adeguatamente soddisfatti?

Tutti gli interlocutori sottolineano che è oggi imprescindibile la conoscenza delle lingue. Per Gaja, un tempo i tecnici di cantina avevano il compito di 'mescolare'. Progressivamente le loro competenze si sono ampliate. Oggi per un enotecnico è necessario saper comunicare con tutto il personale. Bisogna comunque distinguere tra cantine di grandi dimensioni, che hanno bisogno di tecnici molto specializzati, e cantine di dimensioni minori, fino a 2 milioni di euro di fatturato, che invece hanno bisogno di un generalista. Con il cambiamento climatico bisognerà sempre di più guardare al vigneto, e ci sarà bisogno di enotecnici che conoscano in modo approfondito i problemi agro-meteorologici delle zone viti-vinicole più importanti del territorio Italiano e non abbiano paura di 'sporcarsi le mani' (analisi dei terreni: conoscenze approfondite sulle variazioni in atto di esigenze idriche dei terreni, conoscenze sugli effetti degli stress legati alle alte temperature e carenze idriche sui processi vegetativi, riproduttivi e maturazione delle uve).

Per Cinelli Colombini, l'enologo, qualunque sia il settore aziendale in cui viene impiegato, deve essere in grado di capire le problematiche degli altri settori aziendali e anche del resto della filiera. Secondo Cinelli Colombini, un aspetto importante della formazione degli enologi dovrebbe essere legata alla conoscenza di tutti gli operatori e tutti i processi della filiera. Per Cotarella l'enologo, oltre che delle necessarie competenze nell'ambito della gestione del vigneto e della cantina, ha bisogno di una solida conoscenza dell'organizzazione della cantina e della gestione economica, in particolare dei costi di produzione e degli investimenti. Inoltre, l'enologo deve saper interfacciarsi con il marketing e con l'attività commerciale.

Durante la discussione è emerso più volte il riferimento al ruolo del cantiniere, visto come figura esecutiva con compiti ben precisi all'interno della cantina. Nella discussione non è risultato chiaro se il cantiniere abbia bisogno di una formazione universitaria, anche se risulta che molti dei laureati svolgano soprattutto questo ruolo, anche a seguito della progressiva perdita di capacità delle scuole secondarie di formare profili adeguati.

Secondo lei, c'è bisogno di un laureato di secondo livello nel settore? Se si, in che modo questa figura dovrebbe differenziarsi rispetto al laureato di primo livello?

Secondo Gaja, per un tecnico è fondamentale aggiornare la formazione nel tempo. Molti enologi seguono i master una volta entrati nel mondo del lavoro, bisognerebbe organizzare i master nel fine settimana per consentire loro di conciliare i tempi. Non credo che i master possano essere svolti solo da "docenti" che fondamentalmente, escluso alcune eccezioni, non sanno gestire un vigneto, una cantina e non hanno conoscenze dirette della commercializzazione del prodotto in ambito nazionale o internazionale. I master dovrebbero comprendere una contemporanea partecipazione di due corpi: "docenti" universitari e "docenti" che abbiano un ruolo diretto nella gestione di vigneti cantine e marketing aziendale sia di aziende medio piccole (le più numerose in Italia) che grandi

aziende viti-vinicole, le cui visioni ed esigenze conoscitive richieste ad un laureato possono anche differire in modo significativo.

Per Cinelli Colombini, la laurea magistrale deve dare una visione d'insieme dei processi aziendali. Per Gaja le figure professionali nell'ambito del settore sono molteplici, dal personale nei consorzi a quello delle amministrazioni pubbliche alla gestione dell'enoturismo.

Per Cotarella bisogna stare attenti a non assecondare "l'abbruttimento sul prodotto", e a far capire il contesto in cui ~~certe le tecniche vengono prese~~ determinate tecniche vengono adottate.

Ci sono differenze tra le competenze necessarie per operare all'interno dell'azienda vitivinicola, come consulente esterno o come dipendente di altre imprese/organizzazioni nel settore?

Secondo Cotarella, i laureati in viticoltura ed enologia nel settore possono distinguersi nelle seguenti categorie:

* il tecnologo, che lavora in impianti di produzione di grandi dimensioni e che ha un profilo molto specializzato;

* l'enologo, che lavora in realtà di dimensioni più ridotte e che ha bisogno di competenze più ampie ancorché più generali.

Per Folgheretti, l'enologo inquadrato in azienda deve conoscere bene il processo produttivo aziendale, mentre l'enologo consulente ha una visione più generale e deve avere la capacità di governare i processi anche a distanza.

Tra il profilo dello specialista (ad esempio, in vigna, in cantina, nel marketing) e quello del generalista, quale figura prevale oggi e quale prevarrà presumibilmente nel futuro?

Per Cotarella, considerando la distinzione di cui sopra tra tecnologo ed enologo, è meglio avere una solida formazione generalista, che dia una capacità di comprensione della complessità dei processi e delle relative decisioni. Inoltre, ritiene che l'università debba fornire agli studenti la capacità di aggiornarsi in autonomia piuttosto che fornire tutte le informazioni necessarie. Per Gaja sono fondamentali due aspetti: la motivazione e la curiosità. Per Cinelli Colombini è fondamentale per un'azienda sfruttare e combinare le caratteristiche migliori di ciascuno.