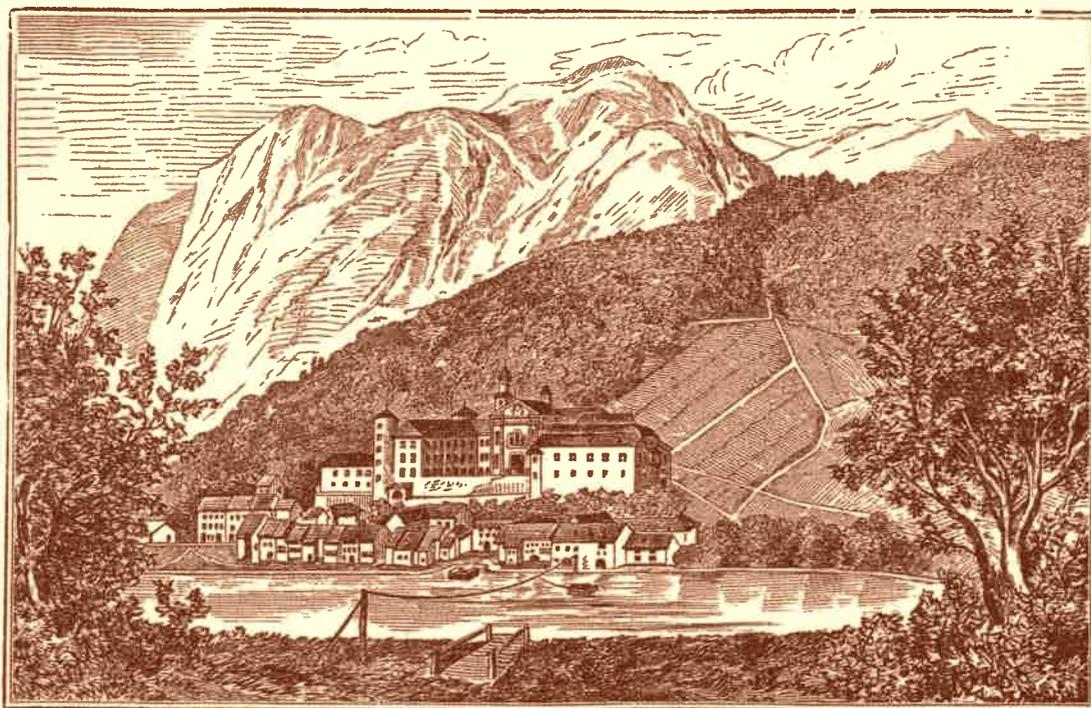


**ATTI DEL
CONVEGNO INTERNAZIONALE
«QUALE ENOTECNICO PER L'EUROPA?»**



ISTITUTO AGRARIO PROVINCIALE
SAN MICHELE ALL'ADIGE
23 - 26 novembre 1988

BOLLETTINO ISMA

Rivista trimestrale
dell'Istituto Agrario Provinciale
San Michele all'Adige - Trento.

Direttore responsabile
Attilio Scienza

Comitato di Redazione
Paolo Facchini
Sergio Ferrari
Francesco Iacono

Comitato tecnico scientifico
Ivano Artuso
Agostino Cavazza
Mario Falcetti
Claudio Ioriatti
Luciano Sicher
Giuseppe Versini

Impaginazione e grafica
Franco Giupponi

Fotografie
Taddeo Bontempelli

Direzione - Redazione - Amministrazione - Abbonamenti
Istituto Agrario Provinciale
Via E. Mach, 1
38010 San Michele all'Adige -
Trento
Tel. 0461/650108
Telex 401317 IAPSMI
Telefax 0461/650872

Abbonamento annuo
L. 15.000 da versare su
C/C n° 12973384

Stampa:
Nuova Stampa Rapida
Via Degasperi, 128 - TRENTO

Autorizzazione del Tribunale di
Trento
n. 60 del 12.12.88
Spedizione in abbonamento postale
Gruppo IV/70

PROVINCIA
AUTONOMA DI TRENTO

MINISTERO DELLA
PUBBLICA ISTRUZIONE

ISTITUTO AGRARIO PROVINCIALE
S. MICHELE ALL'ADIGE

**ATTI DEL
CONVEGNO INTERNAZIONALE**

QUALE ENOTECNICO PER L'EUROPA?

E DEL

**3° CONCORSO ENOLOGICO NAZIONALE
FRA ISTITUTI AGRARI**

S. MICHELE ALL'ADIGE - TRENTO
23 - 26 NOVEMBRE 1988

INDICE

Presentazione	Pag. 7
A. SCIENZA	
Le motivazioni e gli approcci progettuali per l'istituzione di nuovi profili professionali nel settore viticolo-enologico italiano.	9
G. MUROLO	
Il nuovo processo formativo per l'enotecnico nella riforma della scuola superiore.	21
A. ZAMORANI, C. GIULIVO, S. GALASSI	
Gli ordinamenti didattici universitari e la formazione dell'enologo in Italia.	25
P. PITTARO, G. MARTELLI	
L'enologo in Italia si chiama enotecnico: le tesi della categoria per una sempre più adeguata preparazione e per l'uniformazione del titolo a livello europeo.	29
K. SCHALLER	
La formazione viticola ed enologica nella Repubblica Federale Tedesca.	33
V. SOTES RUIZ	
Formazione dell'enologo in Spagna.	39
R. GRABHERR	
La formazione dell'enologo in Svizzera.	43
J. WEISS	
La formazione degli enologi in Austria.	45
P. BEDOT	
L'enologo nella C.E.E.: prospettive per il 1993.	47
N. MANCUSO	
Concorso enologico: apertura dei lavori.	53
Risultati del Terzo Concorso enologico fra Istituti Agrari.	55

PER UN NUOVO TECNICO DELLA VITE E DEL VINO IN ITALIA



A distanza di circa un anno dal Convegno che si è tenuto nell'Aula Magna dell'Istituto Agrario Provinciale di San Michele vedono ora luce gli Atti relativi. Il tempo trascorso è stato volutamente più lungo delle normali necessità tecniche per la stampa perché in questo periodo si sono susseguite numerose prese di posizione e dichiarazioni da parte del Ministero della Pubblica Istruzione, delle Università interessate e dell'Associazione Enotecnici Italiani tra loro talvolta contrastanti.

Purtroppo ancora una volta questo tempo è stato perso ed è un'ulteriore testimonianza di un modo di operare secondo il quale i problemi non vanno affrontati e risolti, ma lasciati pian piano a marcire finché vengono dimenticati. I problemi che investono la professione dell'enotecnico italiano non sono rappresentati solamente dall'equiparazione del titolo a livello europeo, ma coinvolgono soprattutto il livello della sua preparazione culturale e tecnica in relazione a quella che in altri Paesi europei più progrediti (Francia e Germania) possono vantare i colleghi enologi.

Il problema non è quindi tanto di denominazione professionale, quanto di dare adeguate risposte alle crescenti esigenze del mercato del lavoro che sono sempre meno soddisfatte dall'enotecnico che esce dalle scuole di enologia italiane.

Le relazioni presentate dai responsabili delle Scuole enologiche tedesche, svizzere, austriache e dal Vicepresidente dell'Associazione degli enologici francesi sono molto esplicite al riguardo ed evidenziano un rilevante «gap» formativo tra quei «curricula» ed i nostri.

Ciò che manca in Italia è soprattutto una volontà comune ad accettare l'idea che la formazione dell'enologo debba essere attuata sotto il controllo dell'Università in un biennio o in un triennio post-diploma.

Tutte le altre proposte, come quella di aggiungere un anno o due al sessennio all'interno degli Istituti agrari, oltre che non garantire un effettivo miglioramento nella preparazione di base e specialistica, porrebbero l'enologo italiano al di fuori dei cammini formativi condivisi dagli altri Paesi europei.

Attualmente l'unico spazio istituzionale praticabile è quello delle Scuole Dirette a Fini Speciali le quali però non sono scevre da contraddizioni ed inconvenienti. Tra questi il più grave sembra essere la mancanza di uno staff di professori universitari di prima e seconda fascia da destinare quasi esclusivamente a queste Scuole.

Non è infatti possibile avviare un serio progetto formativo con personale docente già fortemente impegnato nella didattica e nella ricerca presso i corsi di laurea.

Non trascurabile appare inoltre, il problema della continuità nel tempo di queste Scuole che possono essere attivate e disattivate dagli organi di governo delle Università anche senza tener conto dell'esigenza di garantire un rifornimento continuo di tecnici specializzati all'industria enologica.

Inoltre, non appare facile l'integrazione degli ordinamenti dell'Università e della Scuola superiore che rimane peraltro una condizione irrinunciabile. L'attuale configurazione biennale di queste scuole non è tra l'altro in armonia con la normativa europea che prevede almeno tre anni dopo il diploma di scuola superiore (bac) e limita notevolmente la possibilità di un approfondimento nell'insegnamento specialistico consentendo l'accesso a tutti i diplomati a prescindere dall'orientamento dei *curricula* di diploma o di maturità.

La soluzione ottimale è allora riposta nell'istituzione di una laurea breve, nell'ambito della legge di riforma degli ordinamenti didattici universitari.

Le Scuole Dirette a Fini Speciali in via di attivazione potrebbero quindi confluire in questa laurea breve in viticoltura ed enologia.

È quindi necessario che gli sforzi di tutti, al di là delle tentazioni corporativistiche o di un interessamento al problema solo di maniera, tendano alla conquista di questo traguardo che mai come ora appare raggiungibile.

Solo con questa preparazione il tecnico italiano della vite e del vino si porrebbe in sintonia con i tempi e con i suoi colleghi europei e diverrebbe quindi concreta la possibilità di un riconoscimento ufficiale del titolo.

prof. ALDO ONGARI
PRESIDENTE DEL CONSIGLIO
DI AMMINISTRAZIONE
DELL'ISTITUTO AGRARIO PROVINCIALE

LE MOTIVAZIONI E GLI APPROCCI PROGETTUALI PER L'ISTITUZIONE DI NUOVI PROFILI PROFESSIONALI NEL SETTORE VITICOLO-ENOLOGICO ITALIANO

ATTILIO SCIENZA

*Istituto di Coltivazioni Arboree - Università degli Studi di Milano -
Istituto Agrario Provinciale - San Michele all'Adige - Trento.*

Il punto di partenza di una seria riflessione sulle possibilità di istituire in Italia un ciclo di studi vitico-enoologici e di tecnologia delle bevande, di livello superiore non può che essere ottimistico. Ciò per la semplice constatazione che l'esperienza scolastica nel campo specifico del nostro Paese nel contesto europeo ed extraeuropeo è rimasta arretrata ed esige il rapido adeguamento dei nostri programmi formativi allo standard degli altri Stati.

Infatti mentre sembra che in Italia la caratteristica pervasiva dell'istruzione secondaria sia l'immobilismo, negli altri Paesi si assiste ad uno sforzo coronato da successo, di adeguare costantemente le esigenze del mondo del lavoro ad una scuola moderna e disponibile. Non vale la pena di andare alla ricerca della causa prima di tale arretratezza. La sua intensità e la sua durata inducono a ritenere che a determinarla sia tutto un complesso di fattori strettamente intrecciati tra loro, dalla cultura e dalla struttura sociale, fino alla mancanza di volontà politica ed alla inefficienza del-

la burocrazia. Di conseguenza è inutile definire delle «precondizioni» per una inversione di tendenza della scuola attuale; servirebbero soltanto ad enunciare uno schema totalmente utopico per cambiare tutto ciò che ha caratterizzato fino qui la realtà ed equivarrebbero soltanto ad auspicare la fuga da quella realtà.

Vi sono alcune possibilità di approccio però per riflettere su questi argomenti.

Potrebbe essere utile prendere in esame la possibilità di un collegamento tra Istruzione tecnica ed Università, che si consideravano fino ad ora indissolubilmente separate, attraverso i diplomi intermedi. Della necessità di creare nuovi corsi di laurea qualificati e di disporre di titoli intermedi tra diploma di scuola superiore e diploma di laurea tutti ne sono convinti, sia a livello di educatori che di aziende. Anche se innumerevoli documenti ufficiali del Governo parlano spesso della necessità della distinzione di diversi livelli dei titoli di studio, il processo in corso va esattamente nella direzione opposta, perché la laurea in Italia è un tabù, un bene intoccabile.

Questo si avverte nel comportamento sociale più diffuso ma anche nell'atteggiamento delle commissioni ministeriali o professionali che vogliono riformare i piani di studio dei *curricula*.

Bisogna invece creare un corso universitario breve (3 anni) unitamente a corsi di laurea culturalmente qualificati e preferibilmente ben individuati. Naturalmente i corsi post-diploma biennali o triennali avrebbero diritto all'accesso successivo alla laurea. Negli altri Paesi alla domanda sociale di accesso ai livelli più alti di istruzione, si è risposto sul piano quantitativo adeguando le strutture e su quello qualitativo offrendo un sistema di formazione, terziario, che prevede accanto all'Università, canali paralleli e nell'Università percorsi di diversa durata con una articolazione di titoli in più livelli (almeno tre, diploma-laurea-dottorato). Questo modello nelle sue diverse varianti da Paese a Paese ten-



de a realizzare un equilibrio tra la spinta di un sistema formativo equitativo e l'esigenza della sua utilizzazione in un sistema socio-economico differenziato. Nel nostro Paese invece la costruzione di nuove Università si va sviluppando di fatto solo ora. Inoltre il modello formativo durante gli anni 60-70 è rimasto rigido: non è stato istituito nessun canale parallelo all'Università ed è stato mantenuto un unico livello, la laurea. Solo nel 1980 sono stati introdotti i primi elementi di diversificazione prevedendo l'istituzione di scuole dirette a fini speciali per corsi brevi, professionalizzanti ed i dottorati di ricerca. Il sistema, costretto in strutture inadeguate e nelle maglie rigide di un unico percorso formativo, si è deformato e distorto sotto la pressione della domanda interna ed esterna. Tutti gli esperti che ne hanno analizzato l'evoluzione sono concordi nel rilevare che si è determinato un processo di differenziazione tra le Facoltà. Dalle indagini emerge infatti una significativa correlazione tra la scelta della Facoltà e l'origine sociale degli studenti, il tipo di scuola secondaria (liceo, Istituto Tecnico ecc.), il tipo di impegno (studente-lavoratore, studente-tradizionale) ecc. Oltre a questo fenomeno di «restrizione delle scelte» nelle fasi di accesso, intervengono durante il percorso, il fenomeno del «dropouts» («abbandono») e dei «ritardi», anch'essi correlati agli stessi fattori. Si sono in tal modo andate sempre più delineando marcate differenziazioni tra le Facoltà, al punto da poter distinguere Facoltà «rifugio per élité» (medicina, lettere, scienze), Facoltà «di promozione» (giurisprudenza, economia e commercio, ingegneria), Facoltà di «contenimento» (scienze politiche, sociologia, magistero). Nuovi processi di selezione sono andati così diffondendosi e la distanza tra principi ideali e concreto funzionamento del sistema è diventata grande.

Quali le terapie? Sembra abbastanza naturale, come si farebbe per qualsiasi malattia, guardare a quelle disponibili, sperimentate, scegliendo le più adatte alla nostra tradizione ed ai bisogni del Paese. Si tratta sul piano generale di modificare il sistema formativo secondario e terziario introducendo appunto tra le scuole superiori e l'Università una diversificazione dei percorsi e dei titoli e valutando l'opportunità di istituire canali paralleli a quello universitario.

Si potrebbe considerare l'ipotesi di spingersi oltre, in un modello nuovo per l'Italia. Dati i due obiettivi altamente desiderabili come l'elevazione dello standard qualitativo dell'insegnamento e della ricerca, sull'opportunità di istituire anche in Italia un corso di laurea in viticoltura, enologia e tecnologia delle bevande vi sono numerose e precise motivazioni di diversa natura (culturale, sociale, scientifica ed economica) che hanno rilevanza sia sul piano nazionale che su quello internazionale.

In sintesi le più importanti sono:

1. la mancata riforma della scuola media superiore che non consente un'adeguamento delle richieste

del mondo del lavoro con lo sviluppo dei programmi scolastici;

2. la riforma «strisciante», fatta cioè a piccoli passi, porterà verosimilmente ad un peggioramento del livello formativo delle scuole specializzate in quanto ridurrà all'interno del cammino didattico le ore destinate alle materie specialistiche sia con l'introduzione del biennio che eleva l'obbligo scolastico sia eliminando il sesto anno;
3. la sperimentazione didattica per l'indirizzo specializzato condotta dagli Istituti di Alba, Conegliano, Avellino e San Michele, già dal 1974, non si è conclusa con l'istituzione formalizzata di un nuovo corso di specializzazione nazionale. Il mancato recepimento dei risultati della sperimentazione e della conseguente generalizzazione risiedono forse, sia nell'intenzione del Ministro della Pubblica Istruzione di attuare una riforma globale, sia nel minore interesse dell'industria enologica ad un tecnico la cui preparazione è inadeguata alle reali esigenze;
4. l'esistenza per contro, all'estero (Francia, Germania, Svizzera, ecc.) di tecnici addetti all'industria enologica e delle bevande in genere, con un titolo di studio superiore a quello attualmente in vigore in Italia.

Del «gap» didattico a tutti i livelli (professionale, medio, superiore ed universitario) della scuola italiana a confronto con la scuola europea, ne parlava già Morpurgo in «L'istruzione tecnica in Italia», Roma 1875. Questo «gap» non solo si è colmato ma a più di 100 anni di distanza si è accentuato;

5. l'assenza di un riconoscimento giuridico (albo professionale) dell'enologo in Italia. L'enotecnico infatti viene rappresentato professionalmente dall'Associazione Enotecnici Italiani, la quale è una associazione privata e volontaristica;
6. lo sviluppo della tecnologia e della scienza in genere hanno creato la necessità di aumentare in modo considerevole il numero degli esperti nei settori della viticoltura, enologia e dell'industria delle bevande e di un sempre maggior approfondimento teorico in tale aree di ricerca. L'attivazione di un corso di laurea in viticoltura ed enologia consentirebbe all'Italia di tenere il passo in questo importante settore produttivo che all'estero ha invece una maggiore considerazione ed un maggiore supporto economico;
7. l'esigenza più volte sottolineata anche in congressi, mozioni, articoli, da parte dell'industria enologica italiana, della cooperazione, del Ministero dell'Agricoltura, degli Assessorati all'Agricoltura regionali e provinciali, di ditte che operano nel settore enologico e dall'Associazione Enotecnici Italiani, di disporre di un tecnico con una preparazione di base più profonda ed articolata dell'attuale enotecnico;
8. lo studio della viticoltura e dell'enologia nelle Università italiane è attualmente inadeguato alle reali

esigenze che manifestano la viticoltura e l'enologia italiana. È necessario disporre anche in Italia come in Francia, Germania, Stati Uniti d'America, di un'Università italiane è attualmente inadeguato alle reali esigenze che manifestano la viticoltura e l'enologia italiana. È necessario disporre anche in Italia come in Francia, Germania, Stati Uniti d'America, di un'Università della vite e del vino, dove, assieme alla didattica ed alla ricerca, si crei finalmente una cultura enologica in chi ha le sorti del vino italiano.

I precedenti storici alla situazione attuale

«Le carenze attuali degli Istituti Agrari si evidenziano meglio e più incisivamente, rifacendosi alle origini che risalgono alla seconda metà del secolo scorso quando la necessità dell'istruzione di tipo enologico si rivelò in tutta la sua pienezza e dalla convergente, illuminata ed operosa disponibilità di illustri studiosi, operatori e uomini politici sotto l'egida del Ministero dell'Agricoltura, sorsero le scuole enologiche di Conegliano Veneto (1876), Avellino (1878), Alba (1881) per ricordare solo quelli di più antica data. Analoga iniziativa era sorta a San Michele all'Adige nel 1874. Nate per il finanziamento dello Stato cui sostanzialmente si unirono contributi talvolta cospicui di Enti, Comuni ed Organizzazioni locali operando nell'ambito di Fondazioni e di Aziende da queste messe a disposizione, esse assolsero fin dall'inizio accanto alle funzioni di istruzione professionalizzante a livello minimo ed intermedio (cantinieri e viticoltori oltre che enotecnici), quelle altrettanto preziose di ricerca e di divulgazione, cioè di applicazione pratica nella viti-enologia dei rispettivi territori, di ciò che la scienza andava via via scoprendo negli specifici settori. Con tali istituzioni che ben presto si affermarono in tutta la loro utilità ed importanza, l'Italia si liberava dalla dipendenza straniera soprattutto francese, da ciò che concerneva i tecnici specializzati per la conduzione delle aziende viticole e soprattutto di quelle enologiche. La riforma Gentile del 1923 tolse a quelle Scuole lo smalto acquisito in precedenza riducendone e quasi annullandone attività e motivazioni. Essa infatti imponeva un assurdo livellamento delle scuole enologiche con qualsiasi scuola di agraria media togliendo ad esse, con l'antico prestigio, la più ambita e preziosa caratteristica. Ancora una volta l'esigenza di salvare il tipo di tecnico a questo fondamentale settore agricolo-industriale italiano venne propugnata da varie parti per cui, attorno al 1933, tali scuole vennero trasformate in Istituti Tecnici Agrari con specializzazione in viticoltura ed enologia con un corso di studio di cinque anni più uno. Cioè un quinquennio comune ai periti agrari più un anno di specializzazione. Nell'ultimo dopoguerra l'anno di specializzazione venne incorporato nel corso superiore talchè ancor oggi l'ordinamento per la prepa-

razione di tali tecnici è sessennale. La preparazione di questi diplomati ha per molti anni potuto avvalersi di personale docente e tecnico idoneo, grazie alla normativa sul relativo reclutamento ed agli organici di notevole rispondenza per i tempi in cui furono fissati nel secolo scorso. Esistevano in effetti 4 assistenti laureati, uno per ciascuna cattedra specializzata. Ciò consentiva la preparazione dei ricambi dei docenti. Inoltre vi erano tecnici diplomati con incarico della conduzione dell'azienda agraria e successivamente della cantina. Purtroppo dopo il 1950 tale situazione andò nuovamente deteriorandosi fino alla perdita degli assistenti laureati e dei tecnici suddetti, con grave intralcio per l'attività di queste scuole. Sembra in conclusione che la fortuna delle scuole enologiche sia dipesa da tre condizioni fondamentali: essere validamente e operativamente inserite nell'ambiente socio-economico e tecnico nel quale erano collocate; poggiare la propria influenza determinante per il progresso viti-enologico dei territori sottesi sul trinomio ricerca, sperimentazione e insegnamento; godere di vivacizzante autonomia (pur nel rispetto della normativa istituzionale e sotto la vigilanza della competente autorità) che si traduceva nella disponibilità di un certo spazio decisionale, sufficiente per adattare programmi e calendario scolastico alle esigenze ed alle caratteristiche delle rispettive zone, con inserimento ed iniziative di scuole alternata, tirocini pratici, frequenti contatti con operatori ed esperti esterni». (1)

Dopo questa premessa appare superfluo chiedere se l'insegnamento specializzato per la viticoltura e l'enologia abbia ancora ragione d'essere, in un momento nel quale la scuola italiana sta volgendo a riforme, che pur differenziandosi nei particolari sembrano tutte orientarsi verso la licealizzazione non professionalizzante degli studi medi superiori. Ma la necessità di conservare una precisa individualità dell'insegnamento specializzato per la viticoltura e l'enologia non si desume solamente dalla considerazione dei risultati raggiunti nel passato dalle scuole enologiche cui fa da contrapposto, non certo esaltante, l'attuale situazione. Essa deriva anche da almeno due ordini di considerazioni e confronti con la realtà attuale rappresentata da un lato dall'importanza economica sociale che il settore vitivinicolo riveste nell'ambito dell'assetto produttivo nazionale e dall'altro da ciò che si è realizzato (riforma del 1982) nei Paesi della CEE che sono all'avanguardia nell'insegnamento viticolo-enologico specializzato.

Le dimensioni quantitative e qualitative della domanda di istruzione superiore in campo viti-enologico

Numerose sono state in questi ultimi 25 anni le iniziative di legge e le proposte sia delle scuole specializzate in viticoltura ed enologia che della Associazione

Enotecnici Italiani tese a superare l'attuale ed inadeguato ordinamento scolastico che porta alla formazione dell'enotecnico. In convegni, articoli sulle riviste specializzate, nelle interviste, negli editoriali, negli ordini del giorno si parla ormai da troppo tempo della necessità di ristrutturare le «benemerite» scuole di enologia e di viticoltura che in 100 anni di vita hanno dato un grande contributo al progresso enologico del Paese, ma che da allora non sono più cambiate.

In occasione delle ricorrenti quanto numerose proposte di leggi per la riforma della scuola media superiore, le prese di posizione si fanno più frequenti ed appassionante in quanto nessuna di queste prevede la salvaguardia ed il potenziamento della figura professionale dell'enotecnico. In estrema sintesi le richieste che vengono formulate e che sono condivise sia dalle scuole specializzate che dalla Associazione Enotecnici Italiani, riguardano la creazione di due livelli di preparazione dopo la scuola superiore. Un primo livello della durata di due o tre anni, dovrebbe collocarsi nell'ambito delle «scuole dirette a fini speciali» previste dal nostro ordinamento scolastico e fornire un diploma a riconoscimento legale. Il secondo livello che potrebbe rappresentare la continuazione del primo, dovrebbe portare alla laurea in viticoltura ed enologia della durata complessiva di quattro-cinque anni.

Tirocini, corsi di specializzazione post-laurea e dottorati di ricerca dovrebbero completare il *curriculum* degli studi superiori. Le proposte formulate fino ad ora per giungere al conseguimento del titolo di enologo con il biennio post-diploma in sostituzione degli attuali Istituti Agrari Specializzati manifestano però due gravi carenze concettuali oltre che operative. La prima è costituita dal fatto che i corsi post-diploma possono essere gestiti nell'attuale ordinamento scolastico solo dall'Università e quindi il personale docente deve essere di estrazione universitaria. Il secondo è costituito dal fatto che nella scuola secondaria non vi è nessun esplicito o implicito riferimento al rapporto insegnamento-ricerca, presupposto fondamentale per garantire agli studenti nozioni di metodo oltre che di contenuto, di livello superiore. L'assenza di richiami a queste non trascurabili condizioni realizzative, nasconde alcune legittime preoccupazioni della scuola. Infatti l'ingresso dell'Università nelle scuole tecniche agrarie, oltre che essere poco ambito dal mondo accademico, può far perdere autonomia alle strutture scolastiche. Inoltre il livello attuale dei docenti nelle scuole tecniche non garantisce un reale miglioramento della qualità dei corsi impartiti e d'altra parte non sono disponibili altre forme di reclutamento del personale docente più qualificato, unitamente all'assoluta assenza di qualsiasi forma di ricerca istituzionalizzata o di raccordo reale con il mondo operativo. Alla luce di queste considerazioni se pare necessario da un lato l'apporto umano e scientifico dell'Università, deve essere mantenuta alle scuole di viticoltura ed enologia un'importante autonomia decisionale e finanziaria.

Mutamenti e tendenze della domanda sociale di formazione post-diploma ed universitaria specializzata in Italia ed in Europa

Ai fenomeni strutturali che erano all'origine dell'incremento della domanda dell'istruzione universitaria, (espansione della popolazione scolastica nella scuola secondaria, liberalizzazione degli accessi e crescente domanda di istruzione) hanno fatto seguito in questi anni altre cause socio-culturali, per le quali si assiste attualmente ad una riduzione delle immatricolazioni universitarie (circa il 5% in meno). Dall'altra parte si evidenzia un'espansione della domanda di lavoro qualificato, non soddisfatta dalla rigidità formativa dei corsi di laurea tradizionali. La tendenza è di differire l'ingresso all'università (dopo cioè corsi post-diploma), di consentire una maggiore articolazione della domanda di istruzione superiore (scuole dirette a fini speciali), di scelte «personali» di corsi di laurea. Nei rapporti tra università e mercato del lavoro solo tra alcuni tipi di laurea e di lavoro svolto vi è congruenza e, mentre alcuni settori come l'insegnamento e la pubblica amministrazione subiscono cali negli addetti, nei settori tecnologici, il problema occupazionale si pone solo in termini di specializzazione. In linea generale inoltre, nonostante il permanere di un fenomeno di inflazione dei titoli di studio e di scarsa corrispondenza tra tipo di formazione ed inserimento professionale, le possibilità occupazionali dei laureati sono in graduale miglioramento, mentre l'opposto avviene per i diplomati in cerca della prima occupazione. Attualmente in Italia l'unico settore dell'istruzione che manifesta un ampio processo di modificazione istituzionale atto a trasformare l'intero sistema formativo è quello universitario e quindi all'Università va rivolta la maggiore attenzione per procedere verso la creazione di proposte didattiche innovative. Infatti a causa della crescente complessità ed articolazione della società, il sistema formativo sta infatti configurandosi sempre più come *policentrico*, costituito cioè da una pluralità di iniziative e strutture. In questa prospettiva si andranno consolidando nel campo dell'istruzione, strutture para ed extra-universitarie. Se è vero che esiste un ampio consenso nel riconoscere nella didattica, nella ricerca e nella prestazione di servizi alla comunità, le funzioni principali dell'Università, si tratta di precisare come esse possano tradursi compiutamente all'interno di un processo di trasformazione policentrica del sistema formativo. La didattica si qualifica nella misura in cui è sorretta dalla ricerca. Le nuove strutture formative (corsi brevi) costituite nell'ambito degli Istituti enologici in collaborazione con l'Università devono ritornare a riassumere in sé didattica e ricerca, non ospitando solo fisicamente le due funzioni sotto lo stesso tetto ma integrandole in un unico

sistema *polifunzionale*. Ciò non significa la scomparsa dell'attuale scuola secondaria, ma da istituzione monofunzionale, la scuola d'enologia dovrà tradursi concretamente in una struttura policentrica del sistema formativo e plurifunzionale, per cui accanto al tradizionale diploma di perito enotecnico, essa dovrà attuare una pluralità diversificata di iniziative non solo rivolte ad utenze giovanili di varia durata, gestite anche in collaborazione con altri Enti, di natura sistematica oppure occasionale con docenti a contratto, cioè esterni all'Istituto. È prevedibile in questo modo una crescita delle attività di «educazione permanente», di ricerca applicata e di consulenza, richiesta dalle Regioni, dallo Stato, dalle Aziende, ecc. Da qui un'immagine di un Istituto non come istituzione chiusa, cioè autarchicamente ripiegata su se stessa, ma di istituzione aperta sull'esterno, flessibile ed articolata nel suo interno. Ne deriva quindi la necessità di molteplici forme di collaborazione purché nell'autonomia dell'istituzione di un Istituto superiore. Quanto più si persegue la strada della collaborazione, tanto più occorre sostenere l'autonomia perché la collaborazione non degeneri in più o meno surrettizie subordinazioni. La collaborazione ha luogo infatti solo tra uguali, cioè tra soggetti individuali e collettivi con rapporti simmetrici tra di loro. Da qui allora la necessità di assicurare dei corretti e rispettosi equilibri tra autonomia e collaborazione, tra orientamento introflesso (privilegiamento delle commesse). Accanto al rischio di subordinazione ed al limite di strumentalizzazione, vi è anche quello di cadere da parte degli Istituti di enologia, in una sorta di appiattimento culturale se le sue varie componenti non contribuiscono attivamente all'elaborazione critica della cultura, che è, e rimane uno dei compiti fondamentali di un Istituto superiore, che tagli trasversalmente le tre funzioni, ricerca, didattica e servizio alla comunità. A causa della crescente competitività di altre strutture, il futuro di questi Istituti, ancor più di quanto non sia avvenuto nel passato, dipende infatti dalla sua capacità di porsi soprattutto come elaboratore di sapere e non come è tutt'ora, ovvero un'agenzia preposta ad una mera certificazione del sapere consolidato.

È certo che in una società come quella contemporanea in cui i ruoli di lavoro-impiego e le rapide trasformazioni tecnologiche in atto sono in grandissima misura imprevedibili, l'educazione in termini di corrispondenza diretta non presenta più reali possibilità di risultare operante e si pone perciò la necessità di prevedere modelli di formazione aperta, vale a dire non finalizzata alla specificità ed al posto di lavoro, ma alla disponibilità di tutta una serie di riconversioni richieste dalla crescente domanda tecnologica.

«I programmi della scuola sono come il menù della mensa dei poveri», ha recentemente affermato il prof. Prodi, Presidente dell'I.R.I. «Il prodotto che oggi esce dalla scuola non basta più alle aziende. Serve più istruzione ed occorre dare ai giovani strumenti culturali nuovi. Tra questi la possibilità di un titolo intermedio post-diploma ed una migliore organizzazione delle

scuole universitarie a fini speciali».

La diversificazione del sistema educativo, intesa a soddisfare aspirazioni e bisogni mediante l'uso di categorie diverse di mezzi e metodologie, con nuove articolazioni formative e con l'introduzione di nuovi titoli di studio, si presenta come l'elemento essenziale per rispondere alla sfida degli anni '90. Oltretutto fornendo la possibilità di una formazione «su misura» si potrebbe contribuire all'eliminazione del sensibile tasso di abbandoni, una sorta di auto-selezione che caratterizza al giorno d'oggi il sistema universitario del nostro Paese» (2).

Il problema non consiste nel fare semplicemente il primo biennio di università ma nell'offrire invece un'alternativa a coloro, e sono tanti, che hanno una limitata vocazione per uno studio a forte base teorica e più facilmente pervengono alla conoscenza attraverso processi induttivi. Sono costoro che tendono ad abbandonare l'università nei primi anni. È importante spostare verso l'alto la formazione anche di quei giovani che tendono ad avere una vocazione più pragmatica ma occorrono programmi a diverso orientamento. E ben si sa che l'università non ha né vocazione storica né stimolo ad avviare simili programmi.

I docenti vivono più come una «diminutio», che come fatto innovativo l'invito ad occuparsi del livello di post-diploma e perciò ben si capisce e si spiega che anche le recenti proposte di suddividere strutturalmente i corsi di laurea con l'identificazione di un primo livello dopo il biennio, prevedano per lo stesso una caratterizzazione di cultura generale e non di forte professionalizzazione.

Considerando le leggi di riforma dei sistemi di istruzione superiore adottati nella maggior parte dei Paesi comunitari si evidenziano due tendenze:

1. nel nostro paese la liberalizzazione degli accessi all'istruzione universitaria è rimasta per così dire di tipo analitico;
2. nella maggior parte degli altri Paesi Europei vi sono strutture ampiamente diversificate sotto il profilo dell'utenza, delle finalità da raggiungere e dei mezzi a disposizione. Strutture che non a caso appaiono datate al periodo dell'aumentata espansione della popolazione universitaria:
 - in Francia la legge che istituisce gli I.U.T. («Instituts Universitaires de Technologie») è del gennaio 1966;
 - nel Regno Unito la nascita dei «Polytechnic» avviene nello stesso anno, il 1966;
 - nella Repubblica Federale di Germania l'accordo tra i *Länder* che sancisce la nascita delle «Fachhochschulen», è del 1968.

Considerando esclusivamente il segmento degli studi intermedi, compreso cioè tra la conclusione degli studi secondari e la fine del secondo ciclo degli studi superiori, è possibile, pur con le dovute precauzioni metodologiche, individuare alcune tipologie di diversificazioni che possono prestarsi ad una composizione dei diversi sistemi.

La prima importante constatazione è che in tutti i Paesi

considerati gli studi universitari si articolano in cicli successivi che consentono sempre la scelta alternativa tra la prosecuzione degli studi e l'entrata nel mondo del lavoro.

È possibile così utilizzare tutti i periodi di formazione seguiti anche se, per motivazioni diverse, si decide di fuoriuscire dal sistema educativo.

La seconda osservazione che emerge si riferisce alle modalità con le quali è stato organizzato un sistema distinto ma parallelo di istruzione post-secondaria. Da una parte le Università propriamente dette che rispettano le finalità e le metodologie didattiche istituzionali e dall'altra apposite istituzioni create all'interno (come nel caso delle IUT francesi) o all'esterno (come nel caso delle «Fachhochschulen» tedesche) delle Università, operanti generalmente sotto forma di cicli brevi e maggiormente miranti a privilegiare l'aspetto professionale con l'ausilio di una didattica applicata e più propriamente finalizzata agli sbocchi occupazionali.

Quasi sempre gli ordinamenti prevedono, subordinatamente ad un compimento di periodi integrativi di studio, il passaggio da una tipologia all'altra dell'insegnamento superiore con il risultato di favorire la promozione personale, per il completamento e l'ampliamento del periodo formativo, attribuendo a questa osmosi istituzionale una non trascurabile funzione anche per quanto concerne l'educazione permanente.

Il primo ciclo degli studi universitari, propriamente detto, consiste generalmente in un biennio di studi universitari, concluso da un diploma formale, ciclo propedeutico ad un secondo, più specializzante.

In Francia gli I.U.T., istituiti da più di un ventennio in risposta a precise istanze provenienti dai settori professionali territoriali, assicurano nell'ambito delle Università, ma distinte da esse, una formazione generale tecnologica, di durata biennale rivolta alla formazione di tecnici e di quadri intermedi nel settore industriale e terziario.

A partire dall'anno accademico 1984/85 la legge di riforma universitaria ha definito il nuovo regolamento nel quale deve articolarsi il primo ciclo universitario, sancito dai due diplomi finali D.E.U.G. («Diplôme d'Etudes Universitaires Générales») e D.E.U.S.T. («Diplôme d'Etude Universitaires Scientifiques et Techniques») la cui durata è triennale. Una legge del 1984 ha inoltre autorizzato la creazione di altri diplomi D.E.U.G. a carattere più specificatamente professionalizzante ed orientati verso gli sbocchi dell'economia locale.

Importanti sono le condizioni di ammissioni ai 68 I.U.T. nei quali vige il numero chiuso, previo esame del «dossier» del candidato, integrato da prove d'esame. Gli studi sono sanzionati dal diploma universitario di tecnologia (D.U.T.).

Nel 1985/86 sono stati rilasciati 22.759 diplomi finali. Malgrado la congiuntura economica sfavorevole, dalle rilevazioni statistiche effettuate è risultato che i diplomati degli I.U.T. hanno sinora trovato buone

possibilità d'impiego e per alcune specializzazioni attinenti al settore terziario appaiono in forte concorrenza con le preparazioni impartite dalle «Ecoles» ed Università. Completano l'articolato panorama francese in materia di corsi a ciclo breve i «Brevets de technicien supérieur» (BTS) conseguibili con un periodo biennale di studio presso i licei che preparano i quadri intermedi di alcune attività professionali. Si tratta di un corso di studi che comprende ben oltre 70 specialità.

L'esempio tedesco introduce nell'istruzione superiore il ruolo del *Land* e quindi per alcuni aspetti è più confrontabile alla articolazione regionale italiana. Circa vent'anni fa furono istituite le «Fachhochschulen» alle quali si accede con il diploma delle scuole di secondo grado. Vi sono anche le Università integrate (Gesamthochschulen) che con un ciclo breve di due-tre anni rappresentano la sintesi dei diversi tipi d'insegnamento superiore, quello a carattere scientifico con quello a carattere pratico-professionale.

Le «Fachhochschulen» rappresentano l'elemento più caratterizzante dell'istruzione superiore della Repubblica Federale con finalità eminentemente professionalizzanti ed offrono un ventaglio ampiamente diversificato delle discipline di studio tenendo nel dovuto conto le strutture economiche regionali. La finalità principale è di preparare gli studenti alle singole professioni con una formazione mirata alla pratica applicabilità delle conoscenze scientifiche. Hanno iniziato a funzionare nel 1970 e nel 1976 sono state disciplinate dalla medesima normativa che regola l'intero settore dell'istruzione superiore. La durata standard dei corsi è di sei semestri corrispondenti a tre anni di studio.

Questi si articolano in differenti forme: seminari, corsi, tirocini guidati, stages. L'esame preliminare che conclude la prima fase degli studi è condizione necessaria per il passaggio alla seconda fase. L'esame finale che consiste in una serie di prove su differenti discipline alle quali si aggiunge la presentazione di una tesi, conferisce la qualifica professionale abilitante l'esercizio della professione.

Le discipline studiate nelle «Fachhochschulen» corrispondono solo in parte a quelle universitarie. Infatti il corso di studio è di durata minore e molto più orientato verso la pratica professionale.

Sono circa 118 le qualifiche professionali offerte, raccolte in 16 aree disciplinari.

La fortuna incontrata dalle forme di istruzione superiore a ciclo breve hanno allontanato il timore che i titoli di studio da esse rilasciati non fossero ambiti e considerati una sorta di «ghetti sociali per categorie di studenti a rischio». Le esperienze realizzate hanno dimostrato che non si è trattato di una versione abbreviata dei corsi universitari, bensì di corsi nuovi ed originali, più flessibili e maggiormente legati alle professioni emergenti.

Particolarmente positivi sono risultati il tirocinio pro-

fessionale, i legami con le aziende e con la realtà socio-economica. Inoltre è apparso che con il passare del tempo tali istituzioni, spesso nate in contrapposizione alle Università, hanno saputo valorizzare le somiglianze culturali, ottenendo il miglioramento delle strutture didattiche e delle risorse in termini di laboratori e di materiali, nonché delle metodologie didattiche, specie in relazione al rapporto docenti/studenti ed all'utilizzo delle nuove tecnologie dell'informazione.

Confronto tra i percorsi formativi degli enologi nel mondo e in Italia

In occasione del 14° Congresso internazionale del O.I.V., tenutosi a Bolzano e a Trento nel 1974, la prof.ssa Brun tenne una relazione sulla formazione degli enologi nel mondo. Sulla base dei risultati di un'inchiesta condotta dal O.I.V. emerse che nel mondo ci sono due gruppi di Paesi in cui la formazione dell'enotecnico presenta due diversi cammini formativi.

1. Paesi nei quali l'insegnamento dell'enologia è impartito nel quadro degli studi secondari (che durano da 4 a 6 anni): Argentina, Austria, Romania, Italia.
2. Paesi nei quali l'insegnamento dell'enologia è impartito a candidati in possesso di diploma di scuola superiore (Baccalaureat) la cui durata è di due-quattro anni ed è offerto a livello universitario (Sud-Africa, Francia, Nuova Zelanda, Germania Federale e Svizzera). L'O.I.V. auspica che nei diversi Paesi viticoli, *l'enologo si formi in strutture universitarie in un biennio o in un quadriennio compreso il tirocinio, dopo gli studi secondari (Baccalaureat) con indirizzo agrario o in scienze fisiche o scienze naturali e che presenti e discuta con successo un lavoro sperimentale*. La formazione dovrebbe comprendere un anno propedeutico che permetta al diplomato della scuola secondaria di approfondire le nozioni che possiede in matematica, chimica, biologia, fisica e statistica, un periodo di tirocinio durante la campagna di vinificazione ed un secondo e terzo anno di studi specialistici. In caso di proseguimento degli studi è possibile l'iscrizione al terzo anno del corso di laurea in viticoltura e tecnologie delle bevande. Si portano in appresso alcuni cammini formativi che conducono alla formazione dell'enologo in alcuni dei più importanti paesi viticoli del mondo.

Ungheria: l'Università di orticoltura di Budapest e la scuola tecnica superiore agraria di Gyöngyös specializzano in tre anni gli ingegneri agricoli (periti agrari e tecnici dell'industria alimentare) a cui segue un semestre di tirocinio.

Australia: nel collegio agricolo di Roseworthy si rilascia il titolo di enologo dopo un biennio di studi al quale si è ammessi con il titolo di maturità o diploma «Baccalaureat» ed un anno di pratica presso l'industria vinicola.

Sud Africa: è l'Università di Stellenbosch che provvede alla formazione degli enotecnici. Per iscriversi il candidato deve possedere un titolo di studio di scuola secondaria. La durata dei corsi è di 4 anni: il primo anno è comune agli studenti di agraria, il secondo anno è di produzioni vegetali, il terzo ed il quarto anno affrontano la specializzazione in viticoltura ed enologia.

Nel secondo biennio (o di specializzazione) si possono scegliere tra 4 corsi di indirizzo: due corsi destinati a dirigenti di aziende viticole, cantine, assistenti tecnici, un corso per responsabili della ricerca e l'insegnamento della viticoltura.

Svizzera: la formazione dell'enologo è realizzata a Losanna dal «Technicum» ed a Wädensvil dalla scuola svizzera frutti-vinicola. Per accedere a queste scuole bisogna possedere il «Baccalaureat» e sostenere un esame di ammissione. La durata dei corsi è di tre anni e l'esame finale prevede la discussione di una tesi sperimentale.

Germania: la formazione dell'enologo viene effettuata dalla scuola tecnica superiore di Wiesbaden distaccata a Geisenheim, attraverso un dipartimento di viticoltura e tecnologie delle bevande che si articola in due sottosezioni: viticoltura ed economia vinicola, tecnologia delle bevande. L'ammissione a questi studi è condizionata dal possesso di un diploma universitario o di una scuola tecnica superiore con un anno di tirocinio pratico. Gli studi durano tre anni.

Francia: l'insegnamento specializzato viene fatto da cinque Università, che dipendono dal Ministero dell'Educazione Nazionale e dalla Scuola Nazionale Superiore di Agricoltura di Montpellier che dipende dal Ministero dell'Agricoltura. Il titolo nazionale di enologo è rilasciato dai due Ministeri congiuntamente. L'ammissione agli studi esige il livello di «Baccalaureat» e la durata è di quattro anni più un tirocinio pratico obbligatorio. Prevede un esame alla fine del periodo di studio e di fine tirocinio.

USA: di estremo interesse, sebbene non molto diversa dai più avanzati modelli europei, è la struttura formativa degli esperti in viticoltura ed enologia presso l'Università di Davis (California). Sulle competenze professionali di questi tecnici, non sussistono dubbi visti i risultati qualitativi conseguiti in questo ultimo ventennio dalla giovane industria enologica americana. Tra gli aspetti innovativi, quello dell'articolazione delle figure professionali nel campo viti-enologico e dell'approccio multidisciplinare con diversi gradi di approfondimento delle materie, non solo di indirizzo ma anche propedeutiche, vale la pena siano ricordati. Sono sanzionati infatti i titoli di *Plant Science Major*, con specializzazione in viticoltura, *Fermentative Science Major* con specializzazione in enologia, *Master of Science Degree in Horticulture*, specializzazione in viticoltura, *Master of Science Degree in Food Science*, con specializzazione in enologia.

Ciò che caratterizza questi *curricula* è il diverso li-

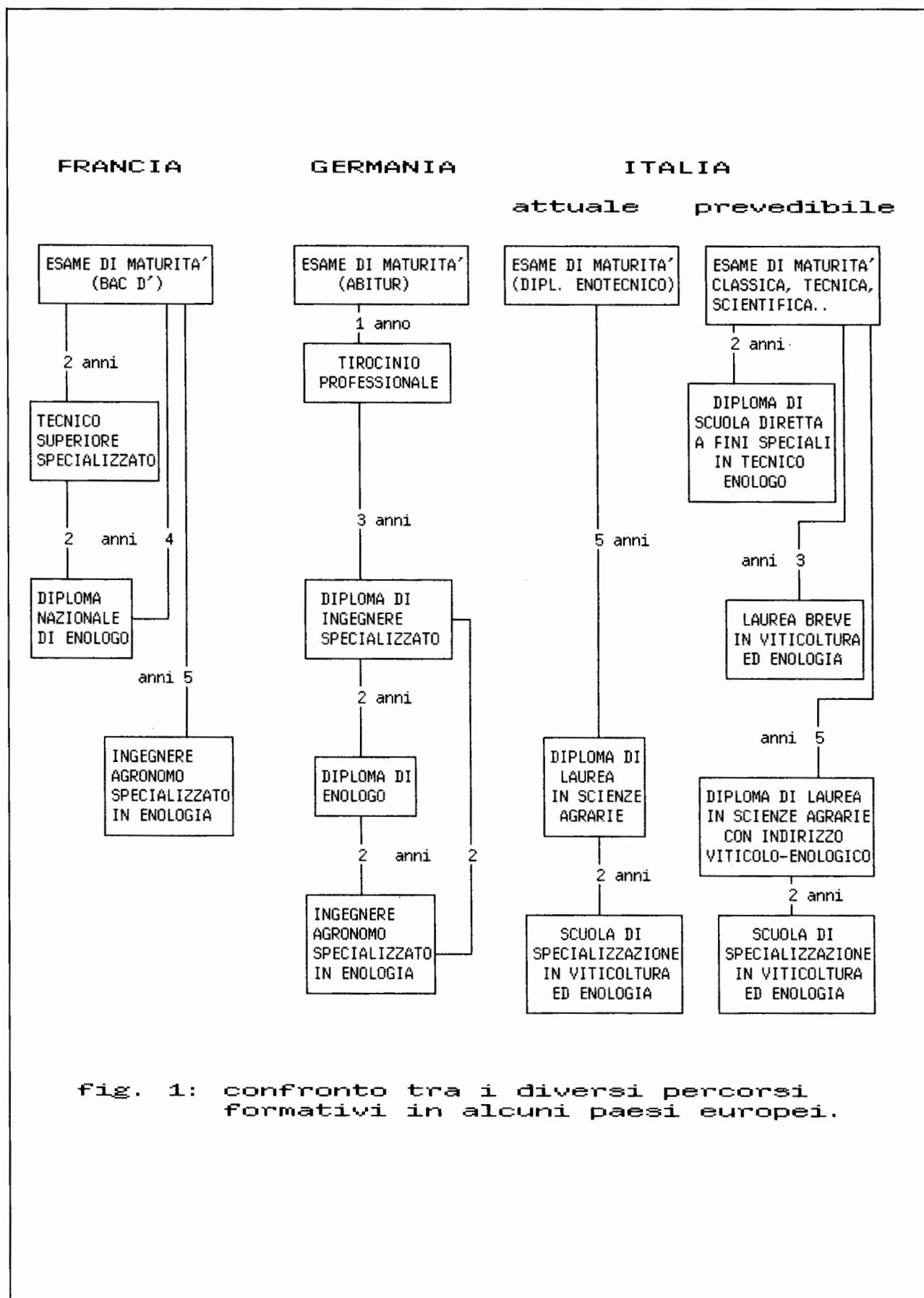


fig. 1: confronto tra i diversi percorsi formativi in alcuni paesi europei.

vello di approfondimento della materia, le condizioni di accesso (l'aver frequentato cioè prima alcuni corsi propedeutici in aree affini alla specializzazione) e la presenza lungo tutto il processo formativo di materie propedeutiche di base.

In dettaglio si riporta il curriculum degli studi che in Francia e Germania portano all'enologo, in raffronto a quelli che in Italia portano all'enotecnico (Fig. 1).

Nel 1983 in occasione della Tornata trentina dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, Manzoni, Ferrari e Spagnoli (3) avevano delineato quattro figure professionali corrispondenti ad altrettanti livelli di attività (viticoltore, tecnico intermedio, enotecnico, docente e ricercatore in enologia e viticoltura) quali destinatari di cammini educativi differenziati.

Per ricollocare l'enotecnico italiano al livello europeo dell'enologo francese o tedesco, gli Autori affermano che non sono adeguate né le attuali scuole di viticoltura ed enologia, né il trasferimento operativo dei risultati ottenuti dalla sperimentazione didattica per la formazione dell'enotecnico iniziata nel 1976 ma solamente l'istituzione di un triennio post-diploma. Fortemente auspicata, era inoltre la creazione di un livello di specializzazione, che però non deve essere post-universitario, ma universitario, attraverso la creazione di un corso di laurea in viticoltura, enologia e tecnologie delle bevande.

Sulla base delle considerazioni poste preliminarmente, appare evidente che in Italia, rispetto ad altri Paesi quali la Svizzera, la Francia, la Germania si consegue un titolo di enotecnico che presenta un cammino educativo più breve e meno approfondito. Manca completamente inoltre il livello di preparazione più elevato, presente sia in Germania che in Francia oltre che negli Stati Uniti e nel Sud-Africa, della laurea in viticoltura ed enologia. Un altro elemento comune a tutte le istituzioni scolastiche europee che preparano gli enologi è che la fase finale della filiera dell'insegnamento (quella superiore 2-4 anni) è svolta dall'Università. Anche in Italia con la recente legge (DPR 162/82) che istituisce le scuole dirette a fini speciali, la preparazione specialistica superiore con la concessione di un titolo riconosciuto, è affidata esclusivamente all'Università.

Qual'è il ruolo delle scuole di enologia o meglio degli Istituti Tecnici Agrari specializzati in enologia in questo scenario?

In particolare come si può configurare il rapporto con l'Università la quale ha il compito istituzionale ed esclusivo di dare vita a questi corsi di laurea brevi o alle scuole dirette a fini speciali?

Le forme di questa collaborazione, pur non essendo nessuna esperienza precedente, sono previste nell'ordinamento dell'Università (D.P.R. 382/80 art. 92) riprese e riaffermate in quello attualmente in discussione alla Camera, (proposta di legge di riforma degli ordinamenti didattici universitari) con le quali si definiscono le forme di collaborazione con gli Enti pub-

blici e privati da stabilire con convenzioni o consorzi per la sperimentazione di nuove attività didattiche.

Il problema non è semplice perché coinvolge le autonomie delle due istituzioni da sempre tenute lontane nelle loro reciproche funzioni. Quest'atteggiamento che cozza contro tutta l'esperienza europea, paradossalmente può essere sanato con la separazione delle competenze della Scuola Media Superiore e dell'Università in due Ministeri diversi. Lo sviluppo delle Scuole Dirette a Fini Speciali è però legato, almeno nel campo delle discipline agricole, ad uno stretto collegamento tra le Università e Scuole di agraria mancando alle prime le strutture didattico-dimostrative atte a consentire dignitosamente l'assolvimento delle funzioni d'insegnamento.

Inoltre in questo quadro normativo ed in presenza di un'Università con inadeguate disponibilità, soprattutto di docenti, è solo velleitario pensare che le Scuole Dirette a Fini Speciali così come sono formulate e proposte possano porsi al pari di analoghe strutture europee o comunque garantire una preparazione culturale e professionale adeguata alla domanda crescente.

I primi tentativi volontaristici che stanno nascendo tra mille difficoltà, rischierebbero inoltre di dare un'immagine così negativa ai diplomi intermedi, da inibire qualsiasi sviluppo futuro.

È invece necessario dotare le Facoltà di strutture permanenti, create solo per questo scopo, aperte verso l'esterno, che si avvalgono di un corpo docente «ad hoc» e che utilizza strutture didattiche e di ricerca appartenenti agli Enti pubblici o privati convenzionati. Attualmente i due processi di riforma che stanno investendo da una parte la Scuola Media Superiore e dall'altra l'Università negli orientamenti e programmi didattici, sono sempre purtroppo paralleli e separati, mentre potrebbe essere questa un'occasione storica per finalmente ridisegnare i programmi di studio dei corsi di laurea tenendo conto della possibilità di istituire i diplomi di primo livello con il principio della sequenzialità attraverso il quale sono possibili uscite intermedie, professionalizzanti o la possibilità di proseguire gli studi. Poche sono inoltre le speranze di dotare queste Scuole di una seria organizzazione didattica, che rappresenta peraltro la condizione fondamentale del risultato finale. Infatti per i docenti non ci sono incentivi sufficienti in quanto le distinzioni tra ordinari ed associati configurano l'insegnamento nei corsi di laurea, «più dignitoso».

Una soluzione può essere ricercata nella stipulazione di contratti di diritto privato ma ciò è possibile solo per i corsi degli insegnamenti tecnico-pratici di discipline professionali. Quando però i corsi previsti nelle Scuole Dirette a Fini Speciali sono non assimilabili a quelli esistenti nei corsi di laurea e quindi non esistono docenti in seno alle Facoltà non è possibile assumere contrattisti.

È peraltro possibile, ed è probabilmente l'unica strada praticabile, accedere all'autofinanziamento con con-

venzioni stipulate con Enti che abbiano interesse alle Scuole Dirette a Fini Speciali.

Determinante è inoltre la collocazione dell'enotecnico nel contesto europeo. Già al giorno d'oggi ogni cittadino di uno Stato membro della Comunità dispone di un diritto personale definito dai Trattati di Roma ad esercitare la sua attività professionale in qualità di lavoratore autonomo o dipendente in qualsiasi Paese membro, alle stesse condizioni dei cittadini del Paese ospitante e senza distinzione relativa alla nazionalità ed al luogo del domicilio professionale.

Tuttavia continuano ad esistere altri ostacoli provenienti dalle disposizioni nazionali applicabili ai cittadini come gli stranieri. Non si tratta più della nazionalità o del luogo di residenza delle persone, bensì di altri fattori, quali la natura ed il contenuto del diploma, il certificato ed il titolo di formazione, che consentono l'accesso ad una determinata professione, considerato che gli Stati membri per garantire la qualità di determinate prestazioni fornite sul proprio territorio, subordinano l'esercizio della professione in questione a determinate qualifiche, riferendosi ai diplomi rilasciati dal loro sistema d'insegnamento nazionale, senza tener conto delle qualifiche acquisite in un altro Stato membro e senza valutare se queste corrispondono agli ordinamenti nazionali.

Finora soltanto per quanto concerne alcune professioni (medici, farmacisti, veterinari, infermieri professionali ed ostetriche) appartenenti quasi tutte al settore della sanità sono state emanate direttive comunitarie settoriali, offrendo così soltanto a quelle categorie il privilegio di esercitare l'attività professionale in uno Stato membro diverso da quello nel quale essi hanno ottenuto i diplomi necessari per svolgere la professione.

Da tale constatazione è emersa dai più recenti Consigli d'Europa (Fontainebleau 1984 e Milano 1985), la volontà politica di trovare una soluzione più globale per consentire l'esercizio di un'attività professionale regolamentata, sviluppando l'idea di un sistema generale di reciproco riconoscimento dei titoli o di altri attestati di esame senza preventiva armonizzazione dei corsi di formazione dei diplomi e delle norme di accesso alla professione. Si tratta in sostanza di un sistema basato sul principio della fiducia e della comparabilità dei livelli di formazione, abbinato ad una procedura di riconoscimento che prevede una forma di compensazione sotto forma di esperienze professionali di due-tre anni qualora si riscontrassero differenze strutturali notevoli tra i cicli di formazione. L'impostazione tradizionale che era stata sinora seguita prevedeva, per dare alle professioni una dimensione europea, l'instaurazione di condizioni armonizzate. La nuova impostazione orizzontale ha il diverso scopo di rispondere più rapidamente alle esigenze immediate di libera circolazione di tutti coloro i quali sono muniti di un diploma di istruzione superiore che sancisca una formazione di almeno tre anni dopo il «Bac».

Considerazioni conclusive

La situazione di inferiorità nella quale si trova il livello formativo dell'enotecnico in Italia nei confronti dei colleghi europei e l'esigenza di progresso del settore viticolo-enologico sono alla base della nuova inderogabile necessità di istituire anche nel nostro Paese delle nuove figure professionali ed accademiche nel campo della viticoltura e dell'enologia.

Determinante a questo scopo deve essere il principio della discontinuità con il passato al fine di creare finalmente delle nuove forme istituzionali di formazione e di ricerca, frutto della collaborazione tra Università e Scuole di enologia.

La creazione di un ciclo breve di studi collocato tra il diploma di Scuola Superiore e la laurea, attuabile con le Scuole Dirette a Fini Speciali (SDFS), se rappresenta da un lato una scelta coerente con analoghe istituzioni europee, appare di non facile realizzazione se non si risolvono prima alcuni problemi legati alla organizzazione didattica (professori), alle condizioni di accesso (titolo necessario) ed alle tipologie di collaborazione (in base alla reciprocità) con le Scuole di enologia.

Diviene essenziale, per garantire il buon funzionamento di queste scuole, disporre a monte di un corso di laurea in viticoltura ed enologia (o di una laurea breve) nell'ambito delle Facoltà di Agraria e di uno staff di docenti destinati esclusivamente a questo tipo di Scuole.

Il maggior ostacolo ad una rapida ed efficiente realizzazione delle SDFS è infatti costituito dalla riluttanza con la quale il personale docente dell'Università è disponibile a questo nuovo impegno d'insegnamento.

Il problema era sorto anche in Germania e Francia ed è stato risolto appunto attraverso il collegamento con i corsi di laurea in scienze del vino e della vite che garantiscono il reclutamento e la formazione specifica di docenti da destinare alle scuole a ciclo breve.

Questa figura di docente-ricercatore di estrazione accademica, ma operante nella struttura delle Scuole Dirette a Fini Speciali, potrebbe inoltre garantire l'inserimento della scuola nella realtà produttiva della zona dove essa opera sia con ricerche specifiche che con cicli di formazione permanente per l'aggiornamento degli operatori.

Va inoltre separata la figura professionale ed accademica dell'esperto viticolo da quella dell'esperto enologo, con programmi formativi differenziati anche se su alcuni aspetti sono necessarie delle forti connessioni interdisciplinari. L'offerta di figure professionali nelle discipline viticole ed enologiche non può comunque appiattirsi solo nell'esperto enologo ed esperto viticolo, ma deve prevedere in basso il mantenimento dell'attuale enotecnico ed in alto del laureato in viticoltura ed enologia.

Per questi motivi le SDFS non possono considerarsi un punto di arrivo ma solo di partenza.

Con estremo realismo, perché l'istituzione e l'attiva-

zione delle SDFS si limiterà solo ad alcuni esempi di collaborazioni tra Università e scuole di enologia italiane, il primo passo da compiere sulla via del miglioramento della preparazione dell'enotecnico è quella di estendere e generalizzare a tutte le scuole di enologia, l'esperienza positiva fatta in questi 14 anni del corso sperimentale per la formazione dell'enologo.

Appare inoltre indispensabile realizzare un collegamento istituzionalizzato scuola-impresa per il completamento della preparazione teorica del neo-diplomato attuato attraverso il tirocinio.

Questa esperienza condotta nel biennio 1987-1988 dall'Istituto Agrario Provinciale di San Michele all'Adige in collaborazione con l'Agenzia Provinciale del Lavoro, che si è assunta il maggior onere finanziario dell'iniziativa, prevede nei nove mesi di durata del tirocinio, l'attuazione di periodi di lavoro presso aziende, alternati con cicli di analisi ed approfondimenti teorici presso l'Istituto su tematiche di interesse aziendale, con l'assistenza continua del tutore che ha la responsabilità formativa del neo-diplomato.

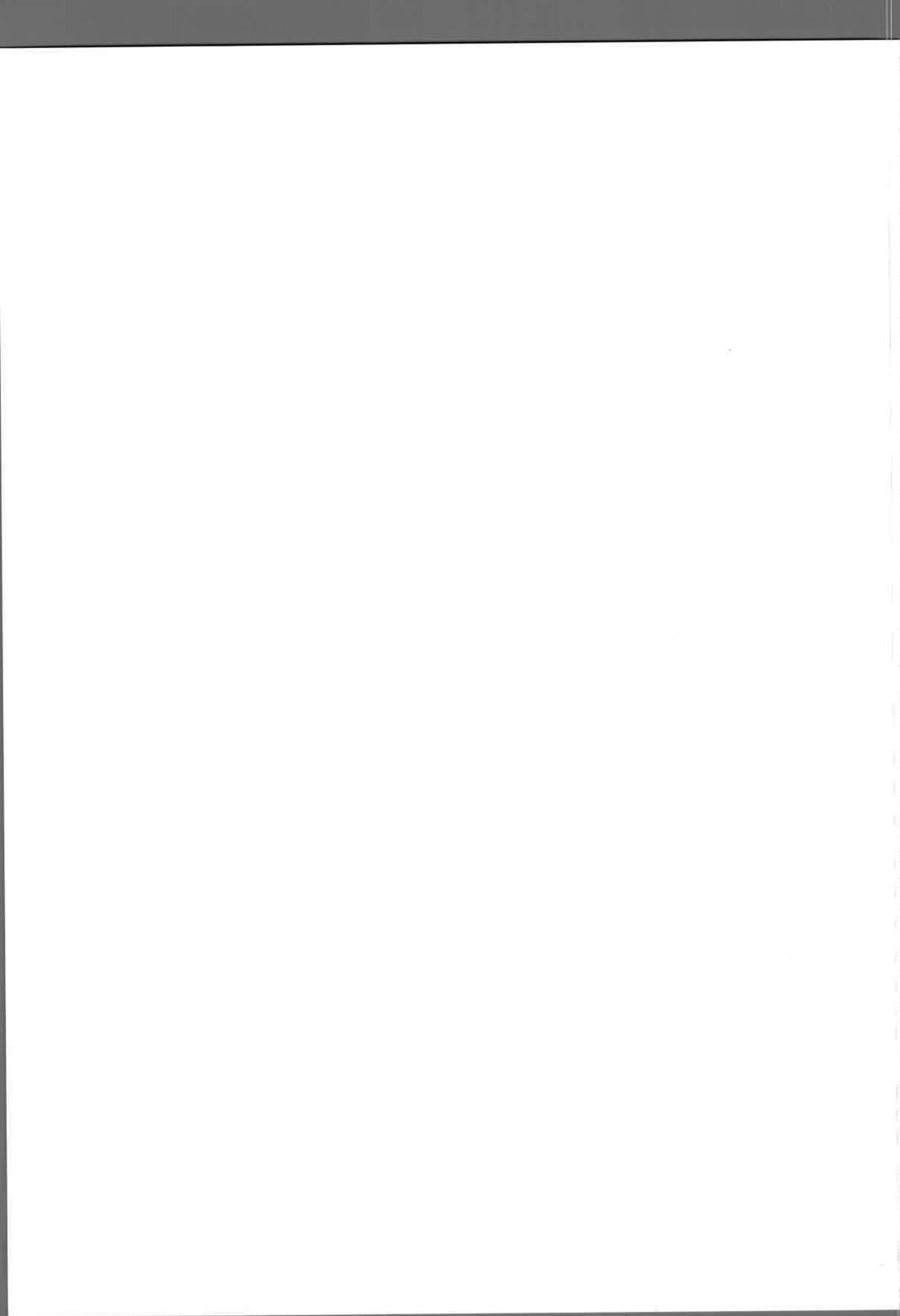
Infine l'Istituto di San Michele godendo di una larga autonomia gestionale in vista della applicazione delle norme di attuazione dell'Autonomia Provinciale e disponendo di strutture didattico-sperimentali molto avanzate, si propone di sviluppare un progetto sperimentale con la creazione, in collaborazione con l'Università, di un modello formativo e di ricerca di tipo innovativo rispetto a quelli ipotizzabili attualmente, sia nel ciclo breve che nel corso di laurea in viticoltura e tecnologia delle bevande.

Questa esperienza potrebbe essere poi trasferita alle altre realtà formative nazionali attraverso la formulazione di un nuovo progetto di collaborazione tra Scuole d'enologia ed Università.

(1) Da: «Ristrutturazione degli Istituti Tecnici Agrari specializzati in viticoltura ed enologia. Proposta di istituzione di un corso biennale post-maturità di specializzazione in viticoltura ed enologia». Allegato F, San Michele a/A, 24 settembre 1977.

(2) Convegno di studio: «La funzione delle Scuole dirette a fini speciali nell'ordinamento universitario italiano e nel mondo del lavoro», Bologna, 1987.

(3) Manzoni G., Ferrari S., Spagnoli F. 1983. Per una professionalità conforme alle attuali esigenze del settore vinicolo. «Atti Acc. Ist. Vite e Vino», Vol. 35, 67-77.



IL NUOVO PROCESSO FORMATIVO PER L'ENOTECNICO NELLA RIFORMA DELLA SCUOLA SUPERIORE

Gli ordinamenti ad indirizzo specializzato in Viticoltura ed Enologia oggi vigenti sono organizzati sulla base del D.P.R. 967 del 19/2/1956 ma l'essenza della loro struttura è assai più antica, potendo essere riferita a quella elaborata nell'ultimo ventennio del secolo scorso allorché le scuole enologiche si affermarono, quali Istituti di tipo professionale, in seno all'allora Ministero dell'Agricoltura, Industria e Commercio.

Si trattava di strutture non dissimili da quelle delle analoghe istituzioni dei più quotati Paesi europei, giacché i Cerletti, i Carpenè, i Cavazza, i Mach, i Carlucci che furono i primi direttori di quelle scuole avevano visitato e studiato gli ordinamenti della Germania, dell'Austria, della Francia.

Erano, in sostanza, dei corsi di studio che specializzavano in un definito settore, in un'epoca in cui esisteva, almeno di massima, un ragionevole rapporto fra la richiesta di tecnici e l'offerta di diplomati.

Le Scuole Enologiche si sono, da allora, all'incirca triplicate e se è vero che l'organizzazione della produzione vitivinicola è notevolmente aumentata, rimane evidente come l'offerta di diplomati superi, di gran lunga, le richieste.

Da tale constatazione può derivarsi una prima domanda, se cioè sia conveniente procedere unidirezionalmente verso una forma di specializzazione che necessariamente riduce la elasticità della valenza curricolare oppure privilegiare una formazione di base più ampia in grado di fornire potenzialità operative sul più vasto campo delle industrie agro-alimentari.

Una seconda domanda che impone una riflessione concerne la validità o meno di un curriculum che sfocia in un doppio diploma, quello di perito agrario e di perito agrario specializzato, e che deve quindi, necessariamente, interessare esperienze formative su contenuti disciplinari più vasti di quelli della specializzazione.

Premesse tali problematiche, che offriamo alla riflessione ed alla competenza dei tantissimi esperti presenti, cercheremo di sintetizzare le necessità di rinnovamento di una struttura formativa che deve offrire, ai giovani diplomati, l'inserimento in un settore su cui premono anche le richieste e le rivendicazioni di altre categorie a torto e a ragione interessate ai medesimi impegni professionali.

Le conoscenze di un enotecnico che dovrebbero essere soddisfatte o quanto meno abbozzate nel percorso curricolare sono numerose, ma possono essere sintetizzate, seppure grossolanamente, in quattro aspet-

GIUSEPPE MUROLO
*Ispettore tecnico del Ministero
Pubblica Istruzione - Roma.*



ti: fisici, chimici, biologici, economico-giuridici, da riunire ed interare in una visione tecnologica.

Senza analizzare i modi con cui i fondamenti disciplinari relativi vengono articolati in singoli capitoli o specifiche applicazioni, è fuor di dubbio che i problemi, le situazioni, le analisi e qualsivoglia intervento operativo richiedono possesso di conoscenze derivanti dagli aspetti indicati, raramente singoli, il più delle volte interconnessi in una rete logica che costituisce l'essenza teorica della specifica professionalità di base.

Questioni un tempo scarsamente rappresentate nel campo concreto degli interventi di routine, quali ad esempio quelle del risparmio di energia e delle forme di essa più indicate sotto svariati profili, così come quelle relative alle conseguenze ambientali degli esercizi produttivi e trasformativi, diventano di giorno in giorno più importanti e richiedono, per la loro soluzione, precise basi tecniche, così come la nuova biologia, le applicazioni dell'ingegneria genetica e di sofisticate tecnologie bio-chimiche impongono familiarità con concetti, ed ancor prima con linguaggi, da poco conosciuti ed applicati.

Si tratta di necessità che non possono essere soddisfatte con l'aggiunta di qualche capitolo o l'ampliamento di taluni paragrafi, ma impongono l'adozione di una trama concettuale che abbia come snodi obbli-

gati cognizioni di base complesse, valide non solo per le esigenze di un momento specifico, ma in grado di generare capacità ampie, atte alla gestione dell'innovazione.

Il discorso quindi del tradizionale dilemma sapere o saper fare, dilemma che ha sempre accompagnato il cammino dell'istruzione tecnica o professionale, è superabile mediante la identificazione di un iter formativo che conduca al saper capire, che fornisca quindi capacità ancor prima che conoscenze e che consenta perciò la formazione di un tecnico dotato di buona elasticità, fornitagli dal possesso di strumenti logici di generale uso quali sono quelli offerti, oltretutto dalle discipline umanistiche, dalla matematica e dalle sue moderne implicazioni applicative, dalla fisica, dalla chimica, dalla biologia, dalla economia.

Per superficialità e per legami con la tradizione sono in tanti che denunciano la prospettiva esposta come vagamente illuministica o licealizzante, ma una analisi spassionata dell'evoluzione delle richieste del mondo del lavoro impone giudizi meno avventati.

Innanzitutto sono in molti quelli che oggi seguitano gli studi presso istituzioni superiori e che quindi possono utilmente avvalersi di una più elastica formazione secondaria; per quelli che invece raggiungono anticipatamente gli impegni di lavoro l'appropriarsi di conoscenze particolari e di esperienze specifiche diventa semplice se l'approccio alle realtà concrete avviene con il sostegno di capacità aperte, critico-analitiche, frutto di una formazione plastica.

Le conoscenze, scriveva Ernest Mach, derivano sempre dall'osservazione, ma queste da esterne devono diventare interne, devono cioè allargarsi e generalizzarsi.

Occorre sempre collegare fatti singoli con regole generali, rapportare «cavallo con cavallinità», per fornire capacità e non semplici conoscenze; e non essere furbastri, secondo la feconda ironia di Silvio Ceccato, per assicurarsi non l'allievo che pensa, bensì quello che funziona, che «accetta come fede una scienza che esclude ogni controllo».

Si obietterà che si tratta di aspetti che riguardano il modo con cui affrontare certi temi, quindi il metodo, non la struttura.

Ma se è vero che il rapporto struttura-funzione è unico, diviso in fasi solo da necessità didattiche, è altrettanto vero, nell'analisi curricolare, che non si può illustrare una struttura senza sapere a cosa debba essere destinata.

Il sessennio, se tale deve rimanere il percorso formativo dell'enotecnico, andrebbe secondo noi strutturato in tre livelli biennali, il primo, destinato a completare conoscenza di base che oggi difficilmente vengono assicurate dalla scuola media; il secondo, formativo generale, il cui obiettivo consista nel raggiungimento di articolate cognizioni scientifiche, non limitate allo stadio descrittivo ma acquisite sotto forma problematica e sviscerate sotto il profilo numerico applicativo; il terzo destinato all'analisi delle tecniche produttive

e trasformative con approccio trasduttivo, cioè come applicazione e verifica di concetti scientifici già appresi, realizzabile anche attraverso fasi pratico-operative da esaminare ed affrontare come programma di integrazione di aspetti teoricamente sistematizzati.

L'articolazione programmatica nell'ambito del terzo biennio non ha bisogno di essere esaminata nei particolari.

Una «summa» delle tematiche può essere comodamente desunta dalla risoluzione n° 7 della 56ª Assemblea generale dell'OIV tenutasi a Lubiana nel 1976.

Qui vogliamo sottolineare come:

- l'analisi di problemi microbiologici, chimici e tecnologici deve essere affrontata con coeve conoscenze di viticoltura, non di tipo generico, unicamente agronomico, ma di livello specialistico, con buona conoscenza della fisiologia specifica e delle caratteristiche particolari delle più importanti varietà.
- gli aspetti biologici, microbiologici, biochimici dovranno essere recepiti non solo in una precisa forma conoscitiva ma anche con applicazioni operative, cioè con possibilità di ricerca ed approfondimento di elementi costitutivi dei principali problemi.
- l'integrazione economico-estimativa deve consentire al futuro enotecnico decisioni in ordine a situazioni di apparente incertezza, con capacità di discernere, nei problemi di scelta, vantaggi e svantaggi non solo immediati, ma anche a medio termine, con applicazioni di opportune tecniche di gestione.

È nostra convinzione che, purché certe condizioni un tempo operanti siano ripristinate, soprattutto quelle relative alla specificità delle cattedre di specializzazione, un curriculum sessennale ben strutturato sia in grado di formare adeguatamente un tecnico capace di operare con buona professionalità nel settore.

In un istituto ad ordinamento speciale, dove attrezzature, esperienze, strutture, caratterizzano in senso specifico impegni ed applicazioni, dove per almeno quattro anni l'allievo «convive» con realtà produttive e trasformative, attivando contatti sempre più approfonditi con tecniche viticole, risultati di attività sperimentali, procedimenti di trasformazione modificati a seconda dei vari obiettivi perseguiti, si finisce con l'assorbire quasi attraverso l'epidermide una mentalità critico-operativa e quindi una disponibilità a recepire la logica di processi mirati a scopi ripetutamente analizzati e discussi.

Naturalmente perché ciò possa essere realizzato occorrono impegni costanti e collaborazioni durature.

I presidi che recentemente si sono confrontati decidendo di attivare un progetto sperimentale comune garantiscono che dette condizioni possano essere prodotte, mentre l'amministrazione centrale è decisa a compiere ogni sforzo affinché un effettivo rilancio di queste specifiche istituzioni possa verificarsi.

Nelle impegnate discussioni che hanno accompagnato

la elaborazione del progetto sperimentale si è ritenuto che per adeguare la durata del curriculum alla scansione formativa di quelli dei principali paesi vitivinicoli, mediamente organizzati su sette anni di scuola secondaria di 2° grado, può essere previsto un anno di corso post-diploma, realizzabile con il concorso di Enti diversi sotto l'egida del Ministero della P.I., teso al completamento di esperienze operative, da attivare presso stabilimenti ed aziende in grado di offrire opportunità di verifica di tecnologie diverse.

Concludendo: per il futuro enologo — scrissero Ribereau-Gayon e Peynaud nell'introduzione del loro notissimo trattato — è certamente molto più importante apprendere ad analizzare i fenomeni in cui ci si imbatte ed effettuare la sintesi corretta degli elementi isolati, in modo da essere maggiormente in grado di adottare soluzioni convenienti.

Nella preparazione di tali tecnici la formazione scientifica, continuano gli AA., è di gran lunga la cosa più essenziale, poiché le operazioni tecniche e la pratica

possono rapidamente essere acquisite da chi conosca la teoria, mentre molto più difficile è l'acquisizione della teoria stessa.

Sono concetti già espressi da Le Chevalier che li aveva teorizzati con grande finezza e completezza. Su di essi riteniamo di poter tranquillamente concordare.

In un processo formativo mirato tali concetti possono venir esaltati valorizzando anche gli aspetti pratici, dalla cui analisi si genera la conoscenza critica, quella che può essere considerata la faccia didattica dell'esperienza.

La valenza pedagogica di un curriculum scolastico si esalta nella realizzazione di questo tipo di esperienza, rivolta a ricavare, dall'esame dei fatti pratici, la generalizzazione dei principi che li governano e quindi, tramite tale passaggio, l'essenza delle conoscenze scientifiche.

Ed in questa convinzione si ritiene che l'opera delle scuole enologiche nella formazione degli enotecnici sia insostituibile.



GLI ORDINAMENTI DIDATTICI UNIVERSITARI E LA FORMAZIONE DELL'ENOLOGO IN ITALIA

ARTURO ZAMORANI - CLAUDIO GIULIVO - SERGIO GALASSI
Facoltà di Agraria dell'Università di Padova.



Claudio Giulivo

1. L'enologo e la sua attuale formazione in Italia

Secondo la definizione internazionale stabilita dall'O.I.V., l'enologo è la persona che, per le sue conoscenze scientifiche e tecniche, è capace di svolgere correttamente le seguenti funzioni:

- a) applicare razionalmente gli insegnamenti ricevuti o appresi da lavori tecnici e scientifici, nonché eventualmente eseguire ricerche tecnologiche;
- b) collaborare alla realizzazione delle attrezzature di cantina;
- c) collaborare all'impianto e alla coltivazione dei vigneti;
- d) essere pienamente responsabile dell'elaborazione dei succhi d'uva, dei vini e dei prodotti derivati dall'uva e di assicurarne la buona conservazione;
- e) effettuare qualsiasi analisi su tali prodotti e interpretarne i risultati;
- f) essere in grado di approvare le relazioni esistenti fra economia, legislazione e tecnica viti-vinicola e organizzare la distribuzione del prodotto.

Tali obiettivi, pur nella loro vastità, sono altamente specifici, per cui la formazione dell'enologo dovrebbe essere conseguita con l'integrazione di discipline cul-

turali di base e corsi tecnico-professionali, nell'arco di due o tre anni, dopo il conseguimento del diploma di scuola secondaria o dopo la laurea.

Attualmente in Italia l'istruzione di tipo enologico è effettuata nella scuola media superiore, in alcuni Istituti Tecnici Agrari, ove al corso degli studi per il conseguimento del diploma di perito agrario si aggiunge la frequenza di un anno specialistico con l'ottenimento del titolo di «enotecnico».

Tale titolo non consente l'iscrizione in uno specifico albo professionale previsto dallo Stato italiano, e non è riconosciuto negli altri paesi europei.

Nelle Università non vi sono ordinamenti specifici, se si esclude la Scuola di Specializzazione in Viticoltura ed Enologia di Torino e il corso di Master in Enologia di Piacenza, entrambi post-laurea.

I due corsi di laurea che per contenuti e metodologie maggiormente avvicinano il laureato alle problematiche enologiche sono «Scienze agrarie» e «Scienze delle preparazioni alimentari». Infatti in tali corsi, oltre a una formazione di carattere più generale, è possibile con la scelta di opportune discipline opzionali (Microbiologia enologica, Viticoltura, Enologia, ecc.), con l'effettuazione del tirocinio applicativo e con lo svolgimento della tesi di laurea, orientare in senso enologico la preparazione dei laureati. Anche in questo caso, però non vi è alcun riconoscimento di un titolo specifico.

2. Le Scuole professionali post-diploma di Scuola media secondaria e post-laurea

L'inadeguatezza della situazione sopra descritta ha fatto spesso sorgere la tentazione di istituire anche in Italia un corso di laurea ad hoc, in analogia a quanto si è verificato in altri Paesi.

Non si deve però dimenticare che l'Università italiana, per ragioni storiche, scelte politiche e sociali, continuerà a mantenere l'impostazione culturale di base dell'ordinamento degli studi senza in alcun caso pro-

porsi, con la laurea, il raggiungimento di una completa professionalità quale potrebbe essere, appunto, quella enologica.

In effetti gli strumenti didattici che in modo più opportuno sembrano dare una risposta alle esigenze attuali e future, sono da ricercarsi nel D.P.R. n. 162 del 10 marzo 1982, che vuole realizzare la formazione professionale a livello universitario.

Il decreto in particolare detta i criteri e le norme sull'assetto dell'ordinamento universitario consentendo l'istituzione di:

- a) «scuole dirette a fini speciali», per il conseguimento di diplomi post-secondari per l'esercizio di uffici o professioni, per i quali non sia necessaria la laurea, ma sia richiesta egualmente una formazione culturale e professionale adeguata;
- b) «scuole di specializzazione» per il conseguimento, successivamente alla laurea, di diplomi che legittimino, nei rami di esercizio professionale, l'assunzione della qualifica di specialista;
- c) «corsi di perfezionamento» riservati ai possessori di titolo di studio a livello universitario, per rispondere a esigenze di approfondimento in determinati settori di studio, di aggiornamento professionale e di educazione permanente. Al termine del corso, di durata non superiore all'anno, viene rilasciato un attestato di frequenza, non valutabile nell'esercizio degli uffici e delle professioni, né nella ricerca scientifica.

Il numero complessivo degli studenti da ammettere a tali scuole è determinato nello statuto delle Università in relazione alla disponibilità, acquisita anche a seguito di convenzioni stipulate con enti pubblici o privati, di idonee strutture e attrezzature e di personale docente e non docente necessari. Tale numero può essere modificato ciascun anno con decreto ministeriale, anche nell'ambito di una programmazione nazionale; inoltre si può tenere conto della possibilità di aumentare fino al 30% il numero dei posti ordinari riservandoli al personale degli Enti pubblici convenzionati.

Il M.P.I. sentito il parere del Consiglio Universitario Nazionale, provvede con propri decreti a stabilire per i singoli tipi di diploma, la denominazione, i requisiti d'ammissione, la durata, il numero di esami, le discipline obbligatorie e le modalità d'esame e di tirocinio pratico, per i diplomi da adeguare alle direttive comunitarie in materia o per quelli con valore abilitante all'esercizio della professione.

A quest'ultimo riguardo con Decreto del Presidente della Repubblica possono essere previsti e agevolati corsi di diploma di scuole la cui attività emerga in relazione a piani di sviluppo economico e sociale di rilevanza nazionale, per i quali nell'ordinamento universitario non siano ancora previste le corrispondenti qualificazioni professionali.

L'attività didattica viene svolta dai professori universitari Straordinari, Ordinari e Associati, nonché, li-

mitatamente a compiti integrativi, dai Ricercatori. È inoltre previsto che, per attività didattiche a prevalente carattere tecnico-pratico specifici insegnamenti professionali possano essere conferiti per contratto a tempo determinato a esperti non universitari.

3. Le scuole dirette a fini speciali di tipo enologico

Ai fini di realizzare in Italia ordinamenti degli studi per l'istruzione di tipo enologico, l'interesse maggiore sembra orientarsi verso le scuole dirette a fini speciali e le scuole di specializzazione che possono aggiungersi a integrazione rispettivamente dell'attività didattica della scuola secondaria o di quella dell'Università.

Le Facoltà di Agraria dell'Università italiana intendono attivare nei prossimi anni, tra le altre, scuole dirette a fini speciali con corsi distinti in Enologia e in Viticoltura e scuole di specializzazione in Viticoltura ed Enologia, le cui tipologie sono state già approvate dal C.U.N..

Per le scuole dirette a fini speciali il piano di studio rientra nell'ambito dei corsi ufficiali universitari e attualmente è previsto con durata biennale (anche se si sta valutando l'opportunità di farlo divenire triennale per uniformarsi a una recente direttiva CEE) e si conclude con il rilascio di un diploma previo superamento di un esame, con presentazione e discussione di un elaborato scritto (testi di diploma).

L'ordinamento degli studi comprende attività didattica e scientifica (per almeno 500 ore/anno) e un tirocinio obbligatorio (per almeno 80 ore); le ore destinate alle attività pratiche sono non meno del 50% del totale. La frequenza alle lezioni teoriche e pratiche, alle esercitazioni ed al tirocinio è obbligatoria.

Gli insegnamenti impartiti sono i seguenti (annuali o semestrali come per ciascuno indicato);

CORSO DI ENOLOGIA

I anno

Elementi di Chimica generale e di Chimica organica (S)

Chimica enologica (A)

Microbiologia enologica (A)

Enzimologia (S)

4 insegnamenti opzionali

II anno

Tecnologia enologica (A)

Macchine e impianti per l'industria enologica (S)

Controllo di qualità: analisi strumentale e analisi sensoriale (S)

Legislazione vitivinicola (S)

2 insegnamenti opzionali e tirocinio

CORSI OPZIONALI (tutti semestrali)

Elementi di viticoltura

Automazione del ciclo produttivo

Organizzazione aziendale e marketing

Materiali enologici

Altri

CORSO DI VITICOLTURA

I anno

Complementi di viticoltura generale
Ampelografia e metodi ampelografici
Miglioramento genetico in viticoltura
Propagazione e tecnica vivaistica viticola
Entomologia e zoologia viticola
Patologia e virologia viticola
Insegnamento opzionale

II anno

Ecologia e agrometeorologia viticola
Tecnica colturale della vite
Meccanizzazione in viticoltura
Merceologia viticola
Tecnologia dell'industria enologica
Legislazione vitivinicola
Insegnamento opzionale
Insegnamento opzionale
Materie opzionali (tutte semestrali)
Tecniche di allevamento e di produzione della vite
Coltivazione delle uve da tavola e da industria
Tecniche di forzatura, raccolta, conservazione e commercializzazione delle uve da tavola
Aspetti alimentari dell'uva e del vino
Commercializzazione dei prodotti vitivinicoli
Metodologia sperimentale in viticoltura

Si ritiene inoltre necessario dare l'opportunità ai frequentatori dei corsi di apprendere, quali strumenti da utilizzare nell'attività professionale, gli elementi informatici e linguistici che consentano di impostare e di risolvere in termini moderni a livello europeo le problematiche enologiche.

Sono ammessi alla scuola diretta a fini speciali i diplomati degli Istituti di istruzione secondaria di secondo grado, secondo le disposizioni previste per l'ammissione ai corsi di laurea. Qualora il numero degli aspiranti sia superiore a quello dei posti disponibili, l'accesso è subordinato al superamento di un esame con prova scritta, colloquio e valutazione del titolo di studio, che sarà preferenziale per i periti agrari con anno di specializzazione in Viticoltura ed Enologia.

Agli studenti si applicano le disposizioni di legge e regolamenti riguardanti gli studenti universitari, comprese quelle relative alle tasse e contributi, partecipazione agli organi universitari, alle norme disciplinari, alla fruizione dell'assistenza e degli altri servizi.

Ai diplomati delle scuole che si iscrivono ai corsi di laurea si applicano le disposizioni usuali per i già laureati, con il limite di abbreviazione del corso non superiore a un anno.

Sono organi della Scuola il Direttore, carica elettiva triennale, che ne ha la responsabilità, e il Consiglio della Scuola, composto dall'intero corpo docente e da rappresentanze degli studenti, dei ricercatori e delle altre componenti istituzionali.

La scuola ha sede presso le strutture universitarie nelle quali ha sede il Direttore della Scuola. Le attività di-

dattiche tecniche e pratiche possono essere svolte anche in aule, laboratori e impianti degli Enti, Istituti o Imprese all'uopo convenzionati.

In effetti, per una reale impostazione professionale e per una adeguata efficienza è indispensabile che dette scuole sorgano nell'ambito di convenzioni con Enti e Istituti extra universitari che possano fornire mezzi, strutture e competenze tecnologiche per le quali le Università non sarebbero autosufficienti.

4. Una proposta per le Regioni Venete

In particolare presso l'Università di Padova si intende mettere a statuto l'istituzione di scuole dirette a fini speciali e di scuole di specializzazione di tipo enologico e viticolo, secondo le tipologie precedentemente esposte, mentre solo dopo un adeguato periodo di consolidamento e di naturale acquisizione di esperienza si potrà attivare la scuola di specializzazione per laureati.

Dato che la istituenda Scuola diretta a fini speciali in Enologia dell'Università di Padova dovrà integrarsi in una realtà territoriale abbastanza omogenea quale il Triveneto, è altamente auspicabile il perfezionamento di convenzioni con l'Università degli Studi di Udine, con gli Istituti Agrari con specializzazione in Viticoltura ed Enologia di Conegliano (TV), San Michele all'Adige (TN), Cividale del Friuli (UD), per il rafforzamento delle strutture didattiche, nonché con Istituzioni amministrative quali Regione Veneto, Enti di Sviluppo Agricolo, Province, ecc.

D'altra parte l'organizzazione dei corsi può essere costituita sia con insegnamenti precipi tenuti da singoli docenti, sia con opportuni raggruppamenti e coordinamenti di discipline anche in funzione delle singole specializzazioni dei docenti.

Le attività tecnico-pratiche potrebbero inoltre essere svolte laddove esistono competenze ed esperienze già acquisite in un contesto moderno e razionale.

Si vuole sottolineare per la proposta qui avanzata la necessità di realizzare sulla matrice della tipologia nazionale, uno schema didattico sufficientemente elastico da potersi adattare alle realtà territoriali e ai rapidi cambiamenti apportati dallo sviluppo tecnologico. Ciò sarà possibile solo nell'ambito dell'autonomia universitaria, della quale a breve termine dovrebbe completarsi l'iter parlamentare.

La necessità di una sufficiente elasticità è viva anche ora nel momento in cui ci accingiamo a istituire la prima scuola diretta a fini speciali di tipo enologico in Italia. Infatti nel luglio scorso, dopo che era avvenuta l'approvazione da parte del C.U.N. della tipologia nazionale, la CEE ha emanato una normativa in base alla quale i diplomi intermedi devono essere triennali per avere riconoscimento a livello Europeo. Con una tale prospettiva sarebbe opportuno avviare già nella fase di istituzione una scuola diretta a fini speciali di «Viticoltura ed enologia» triennale.

«L'ENOLOGO IN ITALIA SI CHIAMA ENOTECNICO, LE TESI DELLA CATEGORIA PER UNA SEMPRE PIÙ ADEGUATA PREPARAZIONE E PER L'UNIFORMAZIONE DEL TITOLO A LIVELLO EUROPEO»

PIETRO PITTARO - GIUSEPPE MARTELLI
Associazione Enotecnici Italiani.

Premessa

Con il 1992 la C.E.E. aprirà le frontiere ai titoli di studio riconoscendoli ed uniformandoli a livello comunitario. Per quelli classici: ragioniere, veterinario, ingegnere, geometra, medico, ecc. non ci sono problemi; per quelli ibridi (e quello di enotecnico è certamente il più strano di tutti) le cose sono un pochino più complesse. Visto che la Comunità non intende istituire un nuovo titolo di studio, bensì armonizzare ed uniformare chi già opera nei diversi Paesi e visto che il riconoscimento di questo titolo nulla ha a che vedere con un altro problema, quello di come in futuro l'enologo dovrà essere formato, articoleremo questo nostro intervento in tre punti: i primi due riferiti al passato e al presente, il terzo al futuro.



Giuseppe Martelli

Il primo riguarda l'individuazione di chi, oggi è il tecnico del vino.

Il secondo concerne il titolo europeo di Enologo.

Il terzo attiene alla futura formazione dell'Enotecnico o dell'enologo che dir si voglia, cioè di come questo professionista dovrà essere preparato negli anni a venire.

Puntualizziamo questi concetti per sgombrare il campo dalla confusione che sta nascendo in questi ultimi tempi fra «titolo comunitario» e «futura formazione dell'Enologo». Ci sembra infatti di capire che si stia cercando di far intendere che gli argomenti siano strettamente connessi e accomunati da un'antica scadenza: il 1992.

Invece non è assolutamente vero, sono due problemi diversi che investono problematiche differenti e hanno scadenze distinte: lo ha affermato anche il Presidente della Commissione O.I.V. «Formation des Oenologues», lo svizzero Schopfer in occasione dell'ultima riunione sull'argomento, recentemente svolta a Parigi.

1. Chi è oggi il tecnico del vino in Italia

Secondo noi, la risposta è scontata: l'Enotecnico; cioè il Perito Agrario specializzato in Viticoltura ed Enologia, ovvero il professionista abilitato in uno degli Istituti Statali con ordinamento speciale, dopo aver frequentato sei anni di corso, effettuato un tirocinio tecnico pratico e superato il relativo esame di Stato.

E a tale proposito, non per spezzare una lancia a favore del sistema italiano, ma ad onore del vero, rifiu-

tiamo l'affermazione che nei Paesi della C.E.E., ad eccezione dell'Italia, gli Enologi vengono formati dall'Università. Forse questo è l'intendimento futuro, ma non certamente la realtà attuale visto che da quanto ci risulta, solo Francia, Germania Federale ed Italia hanno, sia pur a livelli differenti, ordinamenti di specializzazione, mentre gli altri Paesi addirittura non hanno neppure né corsi intermedi, né Istituti superiori specifici in viticoltura ed enologia: vengono definiti per antonomasia enologi coloro che operano nel settore.

Con questo non vogliamo assolutamente dire che il livello di preparazione attuale del tecnico italiano non debba essere migliorato. Meglio dire che esistono due tendenze: la scuola italiana e quella francese.

La Francia prepara i suoi Enologi (dal 1966) con corsi universitari (non Laurea), l'Italia (dal 1877) attraverso gli Istituti statali con ordinamento speciale per la viticoltura e l'enologia.

E a proposito dell'«Enologo» è bene precisare che in Italia, come del resto negli altri Paesi ad eccezione della Francia, la qualifica di enologo attualmente non individua alcuna professione e tanto meno un titolo di studio.

Qualsiasi persona che si interessa di vino si può qualificare come tale: dall'amatore allo studioso, dal tecnico al giornalista.

Quanti Enotecnici operano

Enotecnico quindi, ed in effetti gli Enotecnici costituiscono circa l'80%-85% dei tecnici enologi attivi sul nostro territorio nazionale.

Dei quasi 4.000 operanti l'Associazione Enotecnici Italiani ne rappresenta oltre l'80%, di cui il 65% è inquadrato con mansioni direttive in aziende piccole e grandi, cooperative e private, il 10% svolge la libera professione, mentre la rimanente percentuale è impegnata con incarichi diversi.

Ecco perché ci permettiamo di dire che il tecnico del vino in Italia, attualmente, è l'Enotecnico. Non siamo noi che lo affermiamo, bensì i risultati raggiunti dai nostri colleghi.

Non sono parole, sono fatti veritieri e documentabili. Basta prendere il nostro Annuario o un elenco delle principali aziende italiane per rendersi conto della fondatezza di queste affermazioni, per rendersi conto che dalla «Cavit» alla «Spumante Ferrari», visto che siamo in Trentino, ma anche dalla «Cantina Sociale di Casarsa» in Friuli, alla «Sella & Mosca» in Sardegna, da «Fontanafredda» in Piemonte, alla «Corvo» in Sicilia, dalle «Riunite» in Emilia, alla «Santa Margherita» in Veneto, dall'«Antinori» in Toscana, a «La Versa» in Lombardia, dalla «Zonin» a «Villa Banfi», dalla «Cantina Sociale di Locorotondo» a quella di «Settesoli», dalla «Gotto d'Oro» alle «Terre del Barolo», da «Rocca delle Macie» a «Ricasoli», dalla «Bolla» alla «Carpené Malvolti», dalla «Riccadonna»

alla «Cinzano», da «Prunotto» a «Fiorina», da «Mangilli» a «Felluga», e potrei continuare per pagine e pagine, il direttore, il tecnico di produzione è un Enotecnico.

L'Enotecnico e il progresso del settore

E se l'Enotecnico occupa posti di così alto livello, nonostante non abbia un titolo riconosciuto, vuol dire che la sua professionalità e la sua competenza sono state nel tempo riconosciute e consolidate non dalle parole ma dai fatti: dal miglioramento qualitativo che grazie alla sua opera la viticoltura italiana ha avuto.

Per dimostrare il ruolo attivo che l'Enotecnico ha avuto per il progresso del settore basta ripercorrere le tappe che hanno caratterizzato il nostro comparto.

Come voi ben sapete, tra la metà e la fine dell'800, la vite, e quindi il vino, rischiò di scomparire dall'Europa a causa dell'avvento dall'America di tre grandi parassiti: l'Oidio, la Fillossera e la Peronospora.

La viticoltura europea uscì da questa lotta profondamente turbata, ma consapevole che il suo futuro era legato non solo alla ricerca, ma anche alle conoscenze e alla professionalità di chi, nelle singole aziende, doveva utilizzare le tecnologie e mettere in pratica i risultati delle sperimentazioni.

Si capì che la tradizione non indirizzava i vitivinicoltori, non combatteva le calamità.

Nel 1877 nasce così a Conegliano Veneto la prima scuola di Enologia d'Italia, con lo scopo di assicurare uomini specializzati, preparati, in grado di seguire e far proseguire, su basi scientifiche, il settore vitivinicolo nazionale. Da questo momento l'Enotecnico viene a costituire il fattore determinante su cui si baserà tutta la viticoltura.

Nacquero le prime cantine sociali, dirette da Enotecnici. Grazie alla preparazione e alla disponibilità innovativa degli Enotecnici, nelle cantine entrarono tecnologie nuove come la fermentazione in bianco, quella a temperatura controllata e nelle aziende si diede sempre più importanza alle analisi enochimiche, ai controlli microbiologici, all'igiene della cantina.

Anche il modo di vendere e di acquistare cambia, per praticità, igiene, razionalità; alla damigiana va sempre più sostituendosi la bottiglia anche per i vini comuni, quelli «di tutti i giorni». In cantina una metamorfosi di questo genere implica l'aggiunta di tecnologie più avanzate nella difficile pratica dell'imbottigliamento. Ezio Rivella, Enotecnico, mise a punto una tecnologia di imbottigliamento che garantisce e garantisce stabilità al vino consentendogli a tutto oggi di attraversare l'oceano senza particolari problemi biologici.

Questa profonda metamorfosi che costituisce poi la storia dei cento ultimi anni della nostra enologia, ha avuto ed ha, a livello tecnico operativo un protagonista principale: l'Enotecnico. Non a caso oggi oltre

l'80% delle cantine italiane di una certa importanza ha direttamente o indirettamente l'Enotecnico. Non a caso, nonostante diversi corsi di laurea attinenti all'enologia l'Enotecnico continua ad essere richiesto dalle cantine e continua a costituire il professionista del settore.

2. Titolo europeo di Enologo

Incorniciato chi, in Italia, è il tecnico del vino passiamo ora al secondo punto, cioè quello riguardante l'armonizzazione della professione a livello comunitario con scadenza 1992.

Visto e considerato che, come detto prima, la C.E.E. non intende istituire una nuova qualifica, bensì uniformare e formalizzare un titolo a livello comunitario da rilasciare a chi già opera, per le ragioni prima illustrate, l'«Enologo europeo», per l'Italia, è e non può essere altro che l'Enotecnico.

Secondo noi quindi, con il 1992 i tecnici in generale e gli Enotecnici in particolare che operano direttamente o indirettamente nel settore vitivinicolo italiano devono assumere la qualifica di Enologo europeo.

Questo, ovviamente, fino a quando non verrà, in Italia, ufficialmente formalizzata ed attuata la preparazione del tecnico del vino con tipi di studi ed orientamenti eventualmente diversi da quelli attuali.

E questa qualifica dovrà essere assunta per «titoli» e non per esami. È questo un aspetto su cui non vogliamo transigere.

Siamo d'accordo con chi dice di stabilire dei criteri, anzi vogliamo che essi siano chiari e per tutti uguali, ma siamo nettamente contrari a chi ipotizza di far fare un corso di aggiornamento ai tecnici attualmente impegnati nel settore sottoponendoli poi ad un esame finale.

Del resto la Francia nel 1966 ha sanato un'analogha situazione emettendo una legge la n° 55308 del 19 marzo 1955 il cui art. 4 testualmente recita «A titolo transitorio, durante un periodo di cinque anni, ad andare dalla data di promulgazione della presente legge, il titolo di enologo è attribuito definitivamente a tutti i possessori di un diploma di... (cita i vari aventi diritto), in grado di certificare un tirocinio e un esercizio onorato della professione, per un periodo di tre anni».

Lo stesso sistema è stato recentemente adottato in Germania.

3. Futura formazione dell'enologo

E passiamo ora all'ultimo segmento, quello che riguarda il futuro e cioè come l'Enotecnico o Enologo dovrà essere formato negli anni a venire.

La nostra categoria è pienamente d'accordo che si debba migliorare la preparazione. Da sempre diciamo che l'enologia in questi anni ha fatto passi da gigante (molto meno la viticoltura) e che quindi non solo è au-

spicabile, bensì indispensabile un continuo ed attento aggiornamento delle strutture, degli insegnanti e dei programmi.

I concetti che determinano la necessità di un ordinamento di studi diverso dall'attuale, possono essere così riassunti:

- a) uniformare la preparazione italiana a quella francese,
- b) meglio preparare i tecnici enologi,
- c) determinare sul territorio nazionale pochi e validi punti di formazione,
- d) creare due livelli di preparazione, uno universitario e l'altro, inferiore, a livello di scuola media superiore.

Aspetti che trovano l'Associazione Enotecnici Italiani pienamente d'accordo.

Quali le proposte

A tale proposito riteniamo che una laurea specifica conseguibile solo in poche Università realmente attrezzate e con un corpo docente adeguato sia la soluzione migliore. Finalmente avremmo il tecnico di cantina e il laureato corrispondente, non diversamente da ciò che abbiamo in altri campi (Agronomo, Perito Agrario, Geometra, Ingegnere ecc.). In questo modo creeremmo veramente due livelli separati e con mansioni diverse e diversificate, eliminando qualsiasi situazione ibrida e confusa.

Sembra però che questa proposta sia già stata scartata proprio dall'Università e questo sinceramente ci dispiace anche perché non ne vediamo i motivi, dopo tante parole spese per portare ai massimi livelli la preparazione del futuro Enologo.

L'Università sembra invece orientata a preparare questo professionista con un corso di due anni (600 ore di cui 300 di teoria e 300 di pratica, queste ultime da coprire anche presso aziende) istituibile attraverso le cosiddette «Scuole dirette a fini speciali».

La nostra Associazione di categoria nutre molte perplessità sul fatto che questi corsi possano garantire una preparazione ad alto livello operativo. Anzi riteniamo che così come impostati non migliorino assolutamente la preparazione e non diano alcuna risposta ai quattro punti prima elencati e per i quali viene, giustamente, richiesto un aggiornamento della preparazione.

Le nostre perplessità

Infatti:

- 1) le «Scuole dirette a fini speciali» sono un qualcosa di ben diverso rispetto all'ordinamento francese e a quanto stanno attuando i tedeschi.

E questo principalmente perché esse non si basano sul corpo docente e sulle strutture dell'Università visto che parte dei finanziamenti deve essere trovata all'esterno, si devono fare convenzioni con

chi ha cantine e vigneti per organizzare parte dell'attività e visto che i docenti di specifici insegnamenti possono essere reclutati anche al di fuori degli organici degli Atenei.

Ci dicono che questi corsi sono molto usati per preparare il personale paramedico, ma la preparazione di questi professionisti implica una problematica assai diversa dalla preparazione di chi, ai massimi livelli, dovrà essere domani il manager del settore vitivinicolo.

- 2) Le «Scuole dirette a fini speciali» potrebbero essere aperte a tutti coloro in possesso di un titolo di studio di scuola media superiore; se questo avvenisse è assurdo pensare che in due anni (non pieni) si possa preparare uno specialista in un settore così particolare e complesso come quello vitivinicolo.
- 3) A differenza di quanto successe in Francia (esistono 5 Istituti di cui 2 sono famosi) e in Germania (esiste un solo Istituto) non solo pochi e qualificati Istituti potrebbero preparare gli enologi, ma teoricamente tutte le Università con facoltà di agraria potrebbero istituire «Scuole dirette a fini speciali».
- 4) Se questo accadesse, come certamente accadrà, per ovvi motivi, almeno nei primi anni, si avrebbero non pochissimi e assai qualificati centri di formazione, bensì una miriade di corsi che porterebbero ad un'inflazione di professionisti, con una preparazione alquanto mediocre visto che non riteniamo ci siano docenti in così alto numero veramente preparati nelle specifiche discipline.

Principalmente per questi motivi la nostra Associazione di categoria non ritiene utile appoggiare tout court l'istituzione di questi nuovi ordinamenti di studio per la preparazione dell'Enologo del futuro.

Le nostre proposte

Riteniamo quindi che la formula debba essere rivista per almeno garantire le seguenti condizioni:

- a) potranno accedere alle «Scuole dirette a fini speciali» solo coloro che saranno in possesso dell'attuale titolo di Enotecnico e non tutti coloro in possesso di un diploma di scuola media superiore, anche se parzialmente attinente al settore.

In questo modo, infatti, si garantirebbe una maggiore preparazione rispetto all'attuale, visto che si accrescerebbe ulteriormente una già valida base di specializzazione. Non solo, ma si creerebbero veramente due livelli nettamente diversificati.

- b) si adottino a livello nazionale sistemi tali che limitino il sorgere di dette «Scuole» in modo da creare effettivi centri di formazione e non fucine di disoccupati impreparati che andrebbero ad inquinare il settore.

Due filtri, a tale proposta, potrebbero essere costituiti:

- 1) dal fatto di aprire detti corsi solo ad Enotecnici;

- 2) di posizionare questi corsi solo nelle più qualificate, attuali Scuole Statali con ordinamento speciale per la Viticoltura e l'Enologia.

In questo modo si utilizzerebbero le strutture didattiche specifiche (vigneti, cantina, ecc.) che le Università non hanno, si stabilirebbe una continuità di preparazione sia pure a livelli assai diversi, si concentrerebbero in unici centri e per un unico scopo, la preparazione dei due livelli italiani dei tecnici del vino: sovvenzioni, attrezzature, immagine, a cui si sommerebbero una miriade di altri vantaggi.

Circa il numero limitato di corsi, riteniamo che debba essere tenuto in seria considerazione il fatto che stando alle previsioni elaborate dalla nostra Associazione il settore, nei prossimi anni, non assorbirà più di 200 professionisti all'anno.

La terza possibilità

Riteniamo poi che per formare l'Enotecnico del futuro ci sia anche una terza possibilità, cioè quella che gli attuali Istituti Statali con ordinamento speciale per la Viticoltura e l'Enologia avochino a sé l'intera preparazione potenziando sensibilmente le loro attuali strutture ed aumentando il periodo di specializzazione.

Non va dimenticato che le più famose Scuole di Enologia hanno una tradizione ultra centenaria e sono conosciute in tutto il mondo.

Conclusioni

Quindi per quanto concerne la questione di come dovrà essere preparato negli anni a venire il tecnico del vino italiano, siamo aperti a qualsiasi forma di trasformazione e innovazione che caldeggiamo e auspichiamo in tempi brevi; il progresso non si deve mai ostacolare.

Siamo e saremo però sempre contrari alle cose poco chiare e alle proposte che mirano a «dare una cornice a chi non ha il quadro» o a scardinare l'esistenza senza sapere dove, come e con chi costruire una più rispondente alternativa.

Non dimentichiamo che stiamo parlando di un'impostazione che non solo sanerà, dopo il 1992, il titolo di Enologo, ma su cui dovrà necessariamente basarsi per i prossimi decenni la preparazione dei tecnici di un settore primario e fondamentale della nostra agricoltura.

Non ci sembrano discorsi di parte, ma atteggiamenti seri e concreti.

Grazie per la vostra attenzione.

LA FORMAZIONE VITIVINICOLA ED ENOLOGICA NELLA REPUBBLICA FEDERALE TEDESCA

KLAUS SCHALLER

*Forschungsanstalt für Wein u.
Gartenbau - Geisenheim/Rhein
(Germania).*

1. Sviluppo storico

Fin dalla fondazione dell'Istituto di Geisenheim, avvenuto nell'anno 1872, venne perseguito l'obiettivo di trasferire i risultati ottenuti nella ricerca alla pratica.

Con una appropriata formazione scolastica furono istituiti i cosiddetti ispettori per la viticoltura. Corrispondevano fondamentalmente alle esigenze di allora, volte a preparare dirigenti per la conduzione delle diverse realtà aziendali vitivinicole.

Il collegamento stretto tra ricerca ed insegnamento a Geisenheim è stato determinante per la preparazione e per la fama dei suoi diplomati: in tutto il mondo da molto tempo sono persone capaci e ben istruite, ciò ha aumentato negli anni anche la considerazione per la scuola.

A questo principio della formazione, Geisenheim è rimasto tutt'ora fedele: attualmente circa 40 ricercatori dell'Istituto insegnano nei corsi di formazione tenuti a Geisenheim.

2. Sviluppo della nuova legge quadro della Rep. Fed. Tedesca

Dopo l'entrata in vigore della legge quadro dell'01.08.1971, le vecchie scuole d'ingegneria, divennero istituti tecnici superiori e le competenze passarono ai ministeri della pubblica istruzione dei Länder. Per Geisenheim questo significò un passaggio di competenze al Ministero dell'Agricoltura, a cui l'Istituto era subordinato amministrativamente. Ciò portò alla fondazione del nuovo Istituto Superiore di Wiesbaden a Geisenheim con due settori, quello viticolo e di tecnologia delle bevande e quello orticolo e di tutela del paesaggio.

L'attività amministrativa, inerente ai problemi degli studenti viene ora svolta da una segreteria distaccata che dipende dall'amministrazione centrale dell'Istituto tecnico superiore di Wiesbaden.



L'Istituto di ricerca è passato analogamente all'attuale Ministero per la ricerca e l'arte, dal quale dipendono le altre università ed i settori di ricerca. Il controllo tecnico sulle ricerche viene comunque svolto ancora dal Ministero dell'Agricoltura.

Nella legge sulle Scuole Tecniche Superiori del Land Hessen, all'articolo 33 viene regolamentata la posizione dei ricercatori insegnanti dell'Istituto Tecnico di Ricerca. Questo significa che, come una volta, l'identità tra ricerca e insegnamento continua ad esistere da più di 100 anni.

3. Le possibilità formative

La scuola offre un «curriculum» viticolo/enologico e di tecnologia delle bevande.

Inoltre l'Istituto in collaborazione con l'Università di Gießen, ha istituito un corso di studi quadrimestrale per diplomati di entrambi i settori.

In base alle norme di accessibilità alle Scuole Tecniche Superiori tedesche, gli studenti devono avere le seguenti caratteristiche.

3.1. La formazione pratica

Se l'aspirante è in possesso del diploma di maturità della scuola superiore deve compiere, prima dell'ammissione allo studio, un tirocinio di 12 mesi. Il tirocinio può essere fatto solo in aziende appositamente scelte. Le materie del tirocinio e del regolamento d'esame sono ben definiti dal 30 maggio 1988 (Fig. 1).

Nel corso del tirocinio deve essere compilato un quaderno contenente la relazione, che deve essere sottoscritta dal tutore. Il quaderno contenente la relazione deve essere allegato, con altre documentazioni, all'iscrizione. La verifica viene fatta dal settore di qualifica.

Alternativamente può essere fatto anche un tirocinio che dura da 18 a 24 mesi. In questo periodo nel nostro settore abbiamo circa il 60-70% di studenti della maturità e di questi nuovamente circa il 60-70% in periodo di tirocinio. È così possibile verificare il livello culturale ed il livello di formazione professionale dei principianti.

Inoltre è possibile iscriversi alle scuole tecniche con un diploma di una scuola tecnica superiore, ossia con una formazione specializzata, dove la preparazione pratica corrisponda ad un tirocinio. Questa struttura è abbastanza simile alla formazione del perito agrario in Italia. In questo caso non occorre un tirocinio prima dell'ammissione alla scuola superiore.

3.2. La formazione para-universitaria

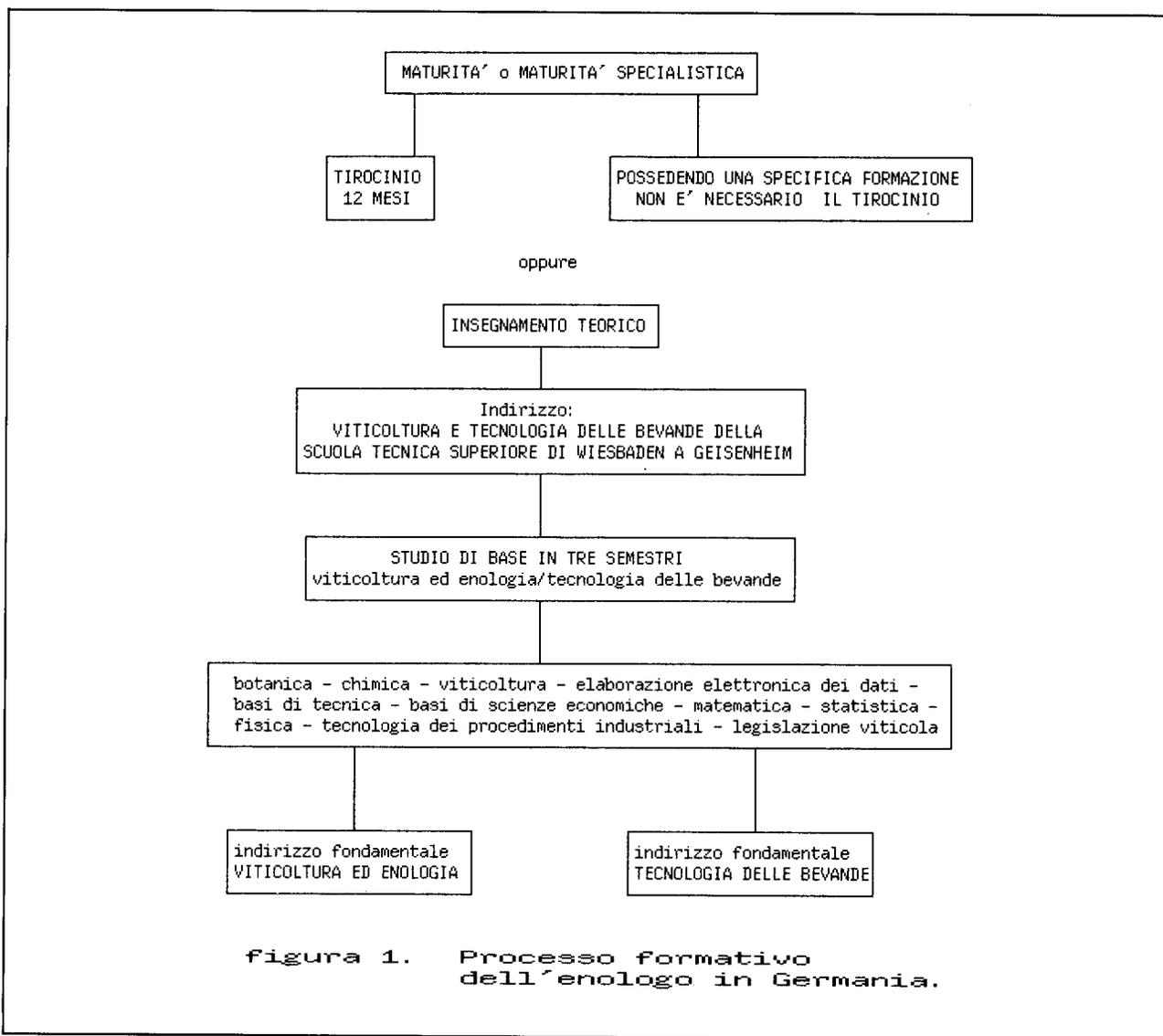
La formazione è articolata in due fasi, la parte preparatoria e la parte principale con una successiva fase di specializzazione.

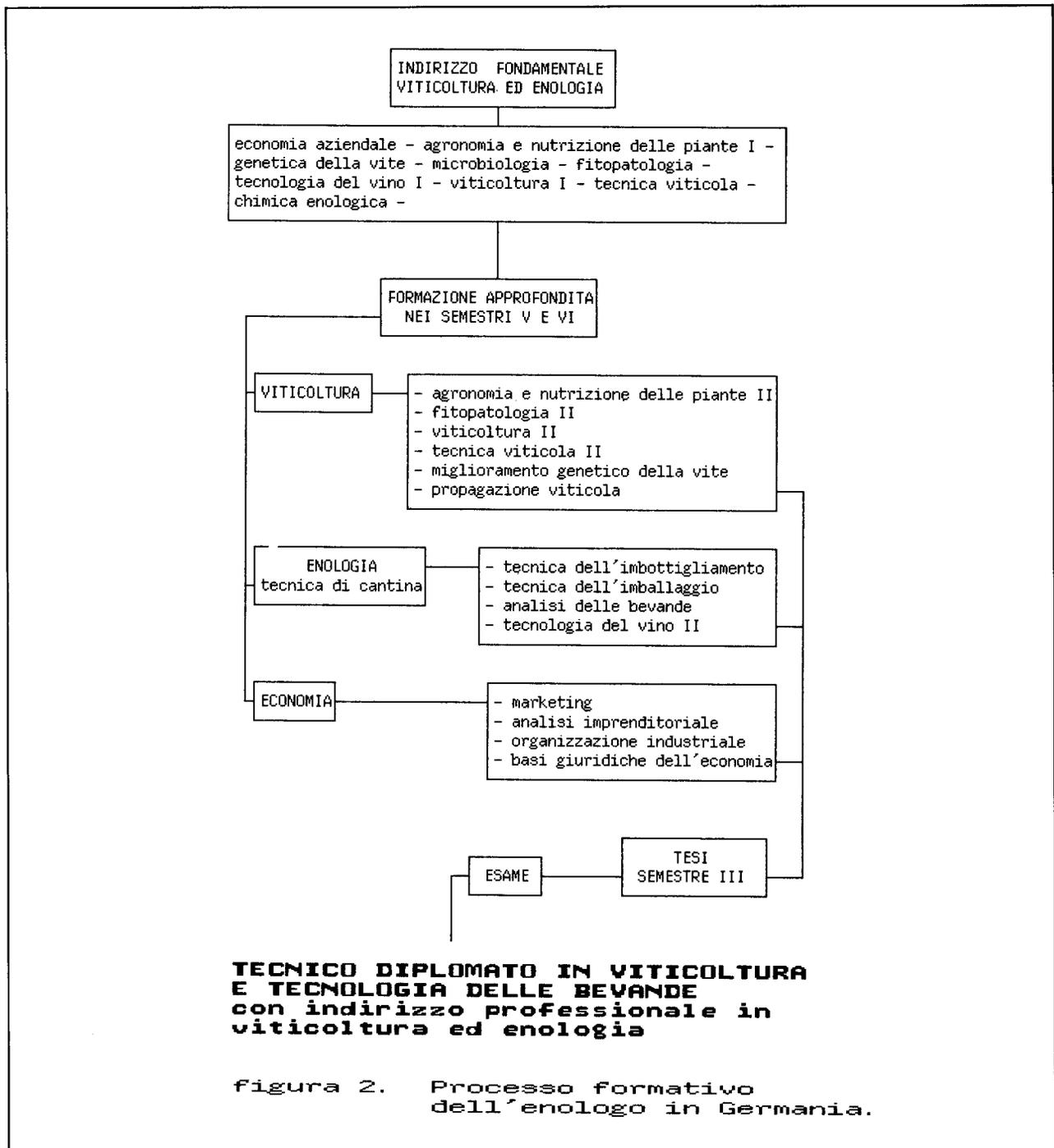
La parte preparatoria viene svolta in tre semestri. Sostanzialmente vengono fornite le basi generiche delle scienze naturali, che sono essenziali per lo studio della viticoltura e dell'enologia.

Una sintesi delle materie impartite è offerta dalla fig. 1.

Và messo in rilievo che, nella fase preparatoria, la viticoltura, l'enologia e la tecnologia delle bevande vengono insegnate contemporaneamente. In totale questa formazione comporta 84 ore settimanali al semestre. Dopo la fase preparatoria si ha la divisione della fase principale di due indirizzi (Fig. 2).

Nella formazione principale di viticoltura ed enolo-





gia nel 4° semestre vengono fornite le basi viticole ed enologiche che comprendono 28 ore settimanali al semestre.

Nei semestri 5° e 6° viene invece data la possibilità di una specializzazione con tre orientamenti specifici dove due di questi devono sempre essere collegati tra loro. I singoli orientamenti professionali sono viticoltura, enologia ed economia. Il corso comporta complessivamente 56 ore settimanali al semestre. Nel 7° semestre viene sostenuta la tesi. Con essa il candidato deve dimostrare di essere in grado di elaborare il tema

scientifico prescelto. Il lavoro deve essere sostenuto nell'ambito dell'esame finale davanti alla commissione.

La formazione del tecnico delle bevande avrà luogo, come dalla Fig. 3 dopo il 4° semestre.

I principali elementi di distinzione nei confronti della specializzazione in viticoltura ed enologia consistono nell'approfondimento della produzione delle bevande non alcoliche ed in un orientamento nel settore della gestione aziendale. Nel 5° e 6° semestre viene data la possibilità di specializzazione. Le possibili direzioni professionali sono tecnologia, enologia ed economia.

Le ore comportano 56 ore settimanali al semestre. Come nella formazione viticola ed enologica devono sempre essere collegati fra loro i due settori di specializzazione.

La consegna della tesi nel 7° semestre è altrettanto obbligatoria. Il 7° semestre è altresì il semestre d'esame. La durata complessiva della formazione comporta 168 ore al semestre, 6100 ore complessive.

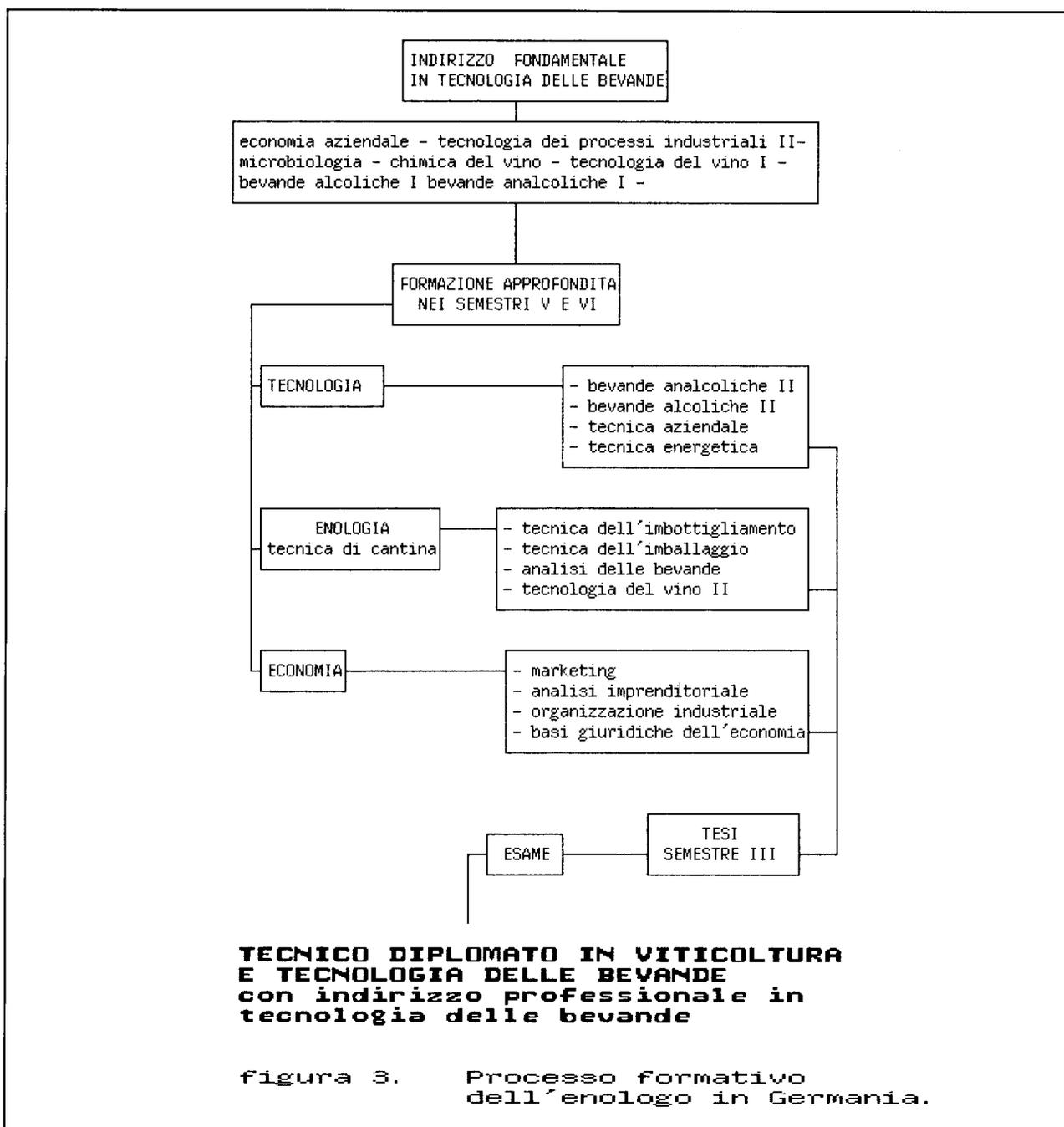
La preparazione termina con un esame diviso in tre parti; il lavoro di tesi comporta una parte dell'esame. Dopo aver superato un esame finale si ottiene il titolo di «Ingegnere diplomato in viticoltura e tecnologia del-

le bevande».

Le rispettive indicazioni delle specializzazioni in viticoltura ed enologia, oppure tecnologia delle bevande appaiono nel diploma rilasciato.

3.3. Formazione universitaria

La viticoltura e l'enologia sono uno dei pochi corsi formativi in Europa che non dispongono di uno studio superiore regolare. Nella maggior parte dei casi, per quanto riguardano i corsi di agricoltura e/o di chimi-



ca e di farmaceutica, si hanno poche prospettive per specializzarsi. Nella maggior parte dei casi le possibilità di studio dipendono dai temi di ricerca attuati nei diversi istituti universitari.

D'altra parte la viticoltura ha bisogno di dirigenti con una formazione accademica. Questi dirigenti devono risolvere problemi della produzione delle bevande sempre maggiori in un mercato che si sta internazionalizzando.

Per questi motivi l'Istituto di Geisenheim ha creato assieme all'Università di Gießen un percorso di studio, il quale offre ai diplomati della scuola superiore la possibilità di un esame finale accademico che copre il fabbisogno urgente di dirigenti.

Il programma di studio è stato istituito nel 1981. Obiettivi e contenuti dello studio sono stati così definiti:

«L'enologo diplomato deve comprendere i problemi della viticoltura e contribuire alla loro soluzione, così come deve utilizzare i risultati della ricerca enologica in tutti i settori. Lo studio della viticoltura e dell'eno-

logia deve dare allo studente, attraverso un programma di formazione sistematico, le conoscenze tecniche necessarie e fondamentali ed indurlo a lavorare ed a pensare indipendentemente e scientificamente. Ciò comporta, nel medesimo tempo, la premessa per una ulteriore formazione continua e professionale».

A questo tipo di studio sono ammessi soltanto coloro i quali sono riusciti a terminare gli studi in «viticoltura ed enologia» e «tecnologia delle bevande» con successo a Geisenheim. Sono attualmente a disposizione 10-12 posti. Se il numero dei candidati dovesse superare il numero stabilito, viene fatta una scelta, dove i migliori voti ottenuti nel diploma della scuola di Wiesbaden sono determinanti.

Con ciò si vuole attribuire grande importanza, alla vera qualificazione di questo settore ed i posti disponibili devono essere solo per i più diligenti.

La struttura formativa viene schematizzata nella fig. 4.

Il primo periodo di studio viene portato a termine all'Università di Gießen. Durante i due semestri si ha

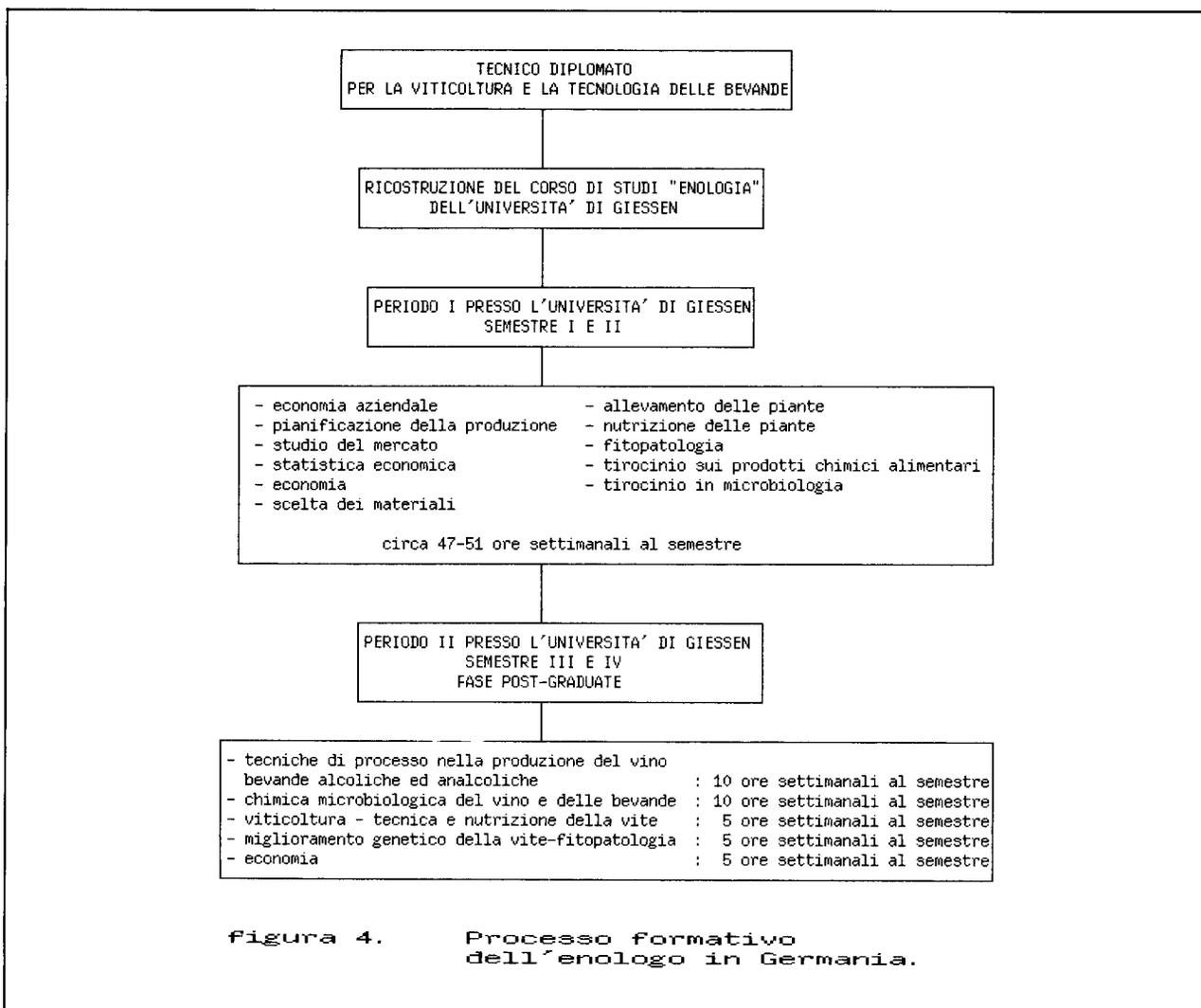


figura 4. Processo formativo dell'enologo in Germania.

un notevole approfondimento in tutte le discipline economiche.

Contemporaneamente si studiano anche le materie inerenti al settore vegetale.

La partecipazione al tirocinio alimentare chimico e microbiologico è obbligatoria ed ha come scopo l'approfondimento delle diverse tecniche in questi due settori.

Il numero complessivo di ore nei primi due semestri è di circa 47-51 ore settimanale semestre.

Dopo i due semestri di approfondimento all'Università di Gießen, gli studenti tornano a Geisenheim e portano a termine presso l'Istituto di Ricerca un approfondimento di due semestri, che può essere definito come fase «post-graduate». Gli studenti, oltre alla frequenza obbligatoria delle lezioni, svolgono un'attività lavorativa: in parte negli Istituti, dedicandosi alla ricerca, e in parte occupandosi di attività proprie.

In questa fase intensiva di preparazione gli studenti vengono messi a confronto con tutti i problemi della viticoltura ed imparano, in collaborazione con i ricercatori, a trovare la soluzione dei problemi.

Lo studio termina con la presentazione di una tesi e con il successivo esame. I diplomati ricevono il titolo accademico di enologo.

Successivamente vi può essere un'ulteriore approfondimento.

Osservazione finale

In un'Europa che mira sempre più ad essere unita appare sempre più necessaria, anche in base alla descrizione appena fornita sulla formazione in viticoltura ed enologia, una standardizzazione ed una certa confrontabilità.

In base allo sviluppo storico di questi settori, che hanno trovato prima la loro fondazione ed il loro sviluppo all'esterno delle università, era logico che le istituzioni di ricerca assumessero il compito di formare la nuova figura dell'enologo. Anche le università attuali, con le loro strutture di formazione specifica, non sono in grado di disporre di una valida formazione vitivinicola ed enologica.

È però necessario collaborare con l'Università per svolgere questo ruolo formativo che permetta di collegare le conoscenze specifiche dell'Università con le Istituzioni di ricerca enologica per creare in simbiosi l'enologo futuro.

A nostro parere il modello sviluppatosi a Geisenheim è in grado di coprire tutte le future esigenze e sviluppi in questa direzione.

FORMAZIONE DELL'ENOLOGO IN SPAGNA

VICENTE SOTES RUIZ

*Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos - Madrid
(Spagna).*

La prima difficoltà sorge quando si intende definire il concetto di enologo, che in Spagna è interpretato in modi diversi.

Il Dizionario della Reale Accademia della lingua spagnola definisce ENOLOGO come: «intenditore di enologia» ed ENOLOGIA «scienza che tratta l'analisi dei vini, acquaviti e liquori e la loro elaborazione, conservazione e correzione»; egualmente vi è segnalato che «nelle stazioni di enologia si studiano le malattie della vite e del vino e si divulgano le conoscenze che possano interessare viticoltori e cantinieri».

Negli ultimi anni in Spagna si è risvegliato un alto interesse per la cultura del vino ed è stato usato con molta leggerezza il termine di enologo da persone che non sono dei veri tecnici del vino, nel senso più ampio, bensì divulgatori di alcuni aspetti di esso: storici, gastronomi, medici, ecc. Il loro contributo alla vitivinicoltura è molto positivo, ma non da enologi.

Grosso modo è accettato che l'enologo compia alcune funzioni definite dalla risoluzione 7/76 dell'O.I.V.:

- a) applicare razionalmente gli insegnamenti ricevuti e procedere eventualmente ad effettuare ricerche tecnologiche;
- b) collaborare nella progettazione del materiale utilizzato quale attrezzatura di cantina;
- c) collaborare nell'impianto e nella coltivazione dei vigneti;
- d) assumere piena responsabilità nell'elaborazione del mosto, del vino e dei prodotti derivati dall'uva e garantire la loro buona conservazione;
- e) procedere alle analisi (fisiche, chimiche, microbiologiche ed organolettiche) dei sopraccitati prodotti ed interpretarne i risultati;
- f) essere preparato a valutare i rapporti che esistono fra economia, legislazione vitivinicola, tecnica enologica ed organizzare la distribuzione dei prodotti.



Non esiste alcun titolo ufficiale per l'enologo, dato che si arriva alla conoscenza del vino, delle tecniche relative, alla sua produzione e conservazione da diversi punti di partenza. In alcuni «curricula» universitari superiori come ad esempio le lauree in scienze chimiche, biologiche, farmacia e specialmente in ingegneria agraria si impartiscono delle materie legate alla viticoltura ed all'enologia, ma nessuno riceve una formazione adeguata sulle tematiche specifiche.

Anche a livello universitario la situazione è simile, poiché solo gli Ingegneri Tecnici Agrari con determinate specializzazioni sono tenuti a seguire alcuni corsi in viticoltura ed enologia.

L'insegnamento non universitario corrisponde alla formazione professionale, che può essere sviluppata a due livelli: la FP-1 che porta al titolo di Capotecnico Agricolo nella specializzazione di cantiniere e viticoltore e la FP-2 che assegna il titolo di tecnico specializzato in viticoltura ed enologia.

Corso di Master e Specializzazione in Viticoltura ed Enologia.

La riuscita di questi corsi è stata voluta per completare la formazione dei professionisti nei diversi rami della viticoltura, enologia e legislazione vitivinicola.

A causa delle diverse impostazioni, del livello di studi richiesto e della professionalità, ecc. si sono originate numerose situazioni delle quali si riportano alcune considerazioni.

Il corso più datato, organizzato annualmente, a partire dal 1969, dalla Scuola Tecnica Superiore degli Ingegneri Agronomi di Madrid e l'Istituto Nazionale di Ricerche Agronomiche era riconosciuto ufficialmente dal Ministero dell'Educazione e la Scienza e concedeva il diploma di «Specialista Superiore in Viticoltura ed Enologia» rilasciato dal Ministero. Nel 1983 è entrata in vigore la legge sulla riforma universitaria, che stabilisce nuove regole sull'insegnamento universitario ed il corso sviluppato con un programma e durata analoghi (un anno, equivalente a 800 ore di lezioni) si è trasformato nel corso Master con titolo rilasciato dall'Università Politecnica di Madrid.

In Spagna, secondo la costituzione del 1978, esistono 17 Comunità Autonome le quali hanno un livello variabile di competenze sull'educazione e sull'agricoltura. In maniera sporadica sono stati organizzati dei corsi di breve durata, che hanno portato alla consegna di un diploma o certificato avallato dalla firma di un responsabile ufficiale.

Il livello di preparazione degli alunni ammessi è diverso, essendo frequente l'inclusione di laureati assieme a Ingegneri Tecnici e Tecnici Specialisti di Formazione Professionale.

Anche i titoli di studio del corpo docente che svolge i corsi di formazione sono assai variabili: in alcuni casi la maggior parte sono professori universitari, complementati, da professionisti dell'amministrazione o del settore privato con seminari, tavole rotonde, ecc. Altri corsi organizzati fuori dall'ambiente universitario vengono invece svolti da professori non appartenenti a questo corpo docente.

Data la variabilità delle situazioni vitivinicole e la peculiarità della produzione, in certe zone talvolta vengono organizzati dei corsi formativi di livello più basso.

Tutte queste considerazioni aiutano a spiegare che la parola Enologo viene applicata a persone di livello tecnico e formazione molto differente.

Ufficialmente il titolo di Enologo non è riconosciuto dallo Stato Spagnolo, però le certificazioni sono utili in campo professionale. Si constata un certo interesse nell'armonizzazione della formazione dei tecnici, però ciò è molto difficile data l'eterogeneità delle situazioni esistenti, legata soprattutto al diverso livello di studi.

Esiste una Associazione Nazionale degli Enologi che conta 900 associati, ai quali si richiede un titolo in viticoltura ed enologia, quale il livello di FP-2 ma circa

il 35% hanno titoli universitari di livello medio o superiore.

Vi è anche una Associazione di Diplomatici Superiori in viticoltura ed enologia che è praticamente ridotta ai vecchi alunni del Corso della Scuola Tecnica Superiore di Ingegneri Agronomi di Madrid.

Gli enologi svolgono un ruolo importante nello sviluppo di un settore che dà lavoro a molte persone ed occupano un ruolo importante nell'economia agricola spagnola. Però, tranne eccezioni fortunatamente sempre più numerose, i tecnici non vengono trattati con la dovuta considerazione, sia per la struttura delle ditte (grandi cooperative ed aziende familiari tradizionali) sia per l'eterogeneità della formazione, qualificata e capacità dei tecnici.

In ogni caso lo sviluppo tecnologico del settore vitivinicolo si trova ad un livello più basso che negli altri paesi Europei, come dimostra la modesta impostazione della ricerca in viticoltura ed enologia che si manifesta:

- nella mancanza di lavori di ricerca e sperimentazione in molti Centri;
- nei gruppi di lavoro di dimensioni ridotte;
- nella mancanza di collegamento fra i progetti di ricerca ed i problemi del settore;
- nella scarsa presenza di riviste tecniche specializzate.

In genere vi è una carenza di rapporti fra il settore privato ed i centri di ricerca e formazione professionale e ciò spiega la scarsità di preparazione pratica nella formazione degli enologi.

I corsi di formazione sono impostati sulla viticoltura ed enologia però circa l'80-90% degli alunni hanno soprattutto un interesse per l'enologia.

Poiché il settore offre buone prospettive di lavoro, e il vino è un prodotto di moda in Spagna, i corsi di specializzazione sono proliferati con la conseguenza che attualmente ci sono un numero eccessivo di centri di formazione isolati tra loro con risorse umane e materiali insufficienti. Si fanno costanti riferimenti al programma dell'O.I.V., del livello minimo di formazione dell'enologo, però esso non viene applicato correttamente.

Si considera imprescindibile l'istituzione di un titolo europeo che possa garantire in futuro la libera circolazione dell'enotecnico secondo i principi del dettato della C.E.E..

Si dovrebbe costituire, nell'associazione spagnola degli enotecnici, una classificazione a seconda del livello di formazione e dei posti di lavoro.

A livello universitario, secondo la legge di riforma universitaria e nella nuova ristrutturazione degli studi che ne consegue, bisogna affrontare lo sviluppo di nuove specializzazioni in viticoltura ed enologia.

È importante incidere sulla formazione umanistica, dato che il vino è qualcosa di più che un prodotto della tecnica e dell'economia.

È ugualmente importante stimolare lo scambio fra studenti dello stesso livello, per esempio all'interno del programma ERASMUS.

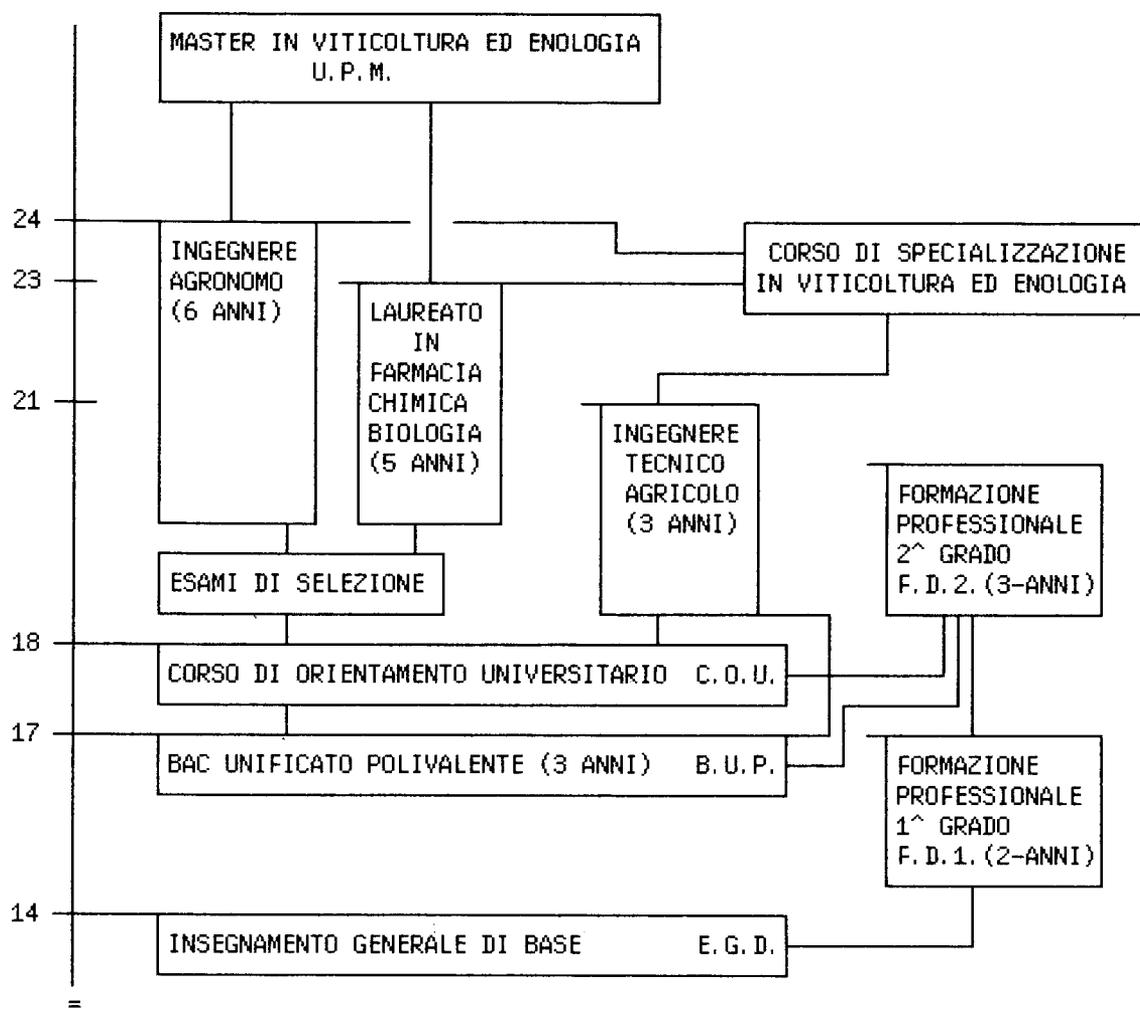


figura n. 1. Processo formativo dell'enologo in Spagna.



LA FORMAZIONE DELL'ENOLOGO IN SVIZZERA



ROLF GRABHERR *Ingenieurschule für Obst - Wein - und Gartenbau - Wädenswil (Svizzera).*

In Svizzera esistono due Istituti tecnici superiori per la formazione dell'enologo e precisamente:

- «l'Ecole supérieure de viticulture, d'oenologie ed d'arboriculture et Technicum supérieur des branches agricoles spéciales» de Changins, 1260 Nyon e
- «l'Ingenieurschule Wädenswil für Obst-, Wein- u. Gartenbau» (ISW), Grüntal, 8820 Wädenswil.

Queste due scuole sono paragonabili soprattutto alle scuole superiori della Germania Federale e non corrispondono al livello delle «scuole medie superiori» in Italia.

La formazione dell'enologo nell'Istituto tecnico superiore di Wädenswil ha come obiettivo la preparazione di tecnici in scienze naturali con ampia esperienza PRATICA ad un livello medio/alto.

Per accedere alla Scuola vengono richiesti come premessa:

- tre anni di tirocinio pratico quale cantiniere oppure
- altri insegnamenti professionali;
- maturità di due anni di pratica nella preparazione del vino (Figura 1).

Le conoscenze pratiche che vengono richieste per l'ammissione, permettono di iniziare le lezioni ad un livello approfondito ed arrivare al termine degli studi con una conoscenza specifica adeguata.

Esame d'ammissione:

al termine di un corso preparatorio di 12 settimane si deve sostenere un esame d'ammissione. Il genere ed il numero delle materie richieste dipende dalla preparazione.

Età minima:

l'età minima per l'ammissione è di 19 anni, però gli studenti all'inizio hanno in media 22 anni.

Svolgimento degli studi:

durata: sei semestri per un totale di 4.400 ore;
programma di studio: i primi tre semestri comprendono soprattutto materie di cultura generale e materie di scienze naturali, mentre nei rimanenti semestri prevalgono le esercitazioni pratiche.

Lavoro semestrale: nel 4° e 5° semestre vengono effettuati lavori semestrali privilegiando argomenti con contenuto sperimentale.

- Esami: — prediploma alla fine del 3° semestre;
— diploma alla fine del 6° semestre.

Tesi di diploma: viene condotto nel corso del 6° semestre e fa parte dell'esame di diploma.

Titolo: Ingegnere (HTL) esperto nella lavorazione della frutta/vinificazione.

Numero dei diplomati dal 1973:

Vinificazione: 71 diplomati
Frutticoltura/viticultura: 57 diplomati

Particolarità:

- La ISW forma in altri rami i seguenti ingegneri:
— ingegnere (HTL) frutticoltura/viticultura
— ingegnere alimentare (HTL)
— ingegnere giardinaggio (HTL)

Attualmente è in discussione se e quando debba essere introdotto alla ISW un orientamento in viticoltura/vinificazione.

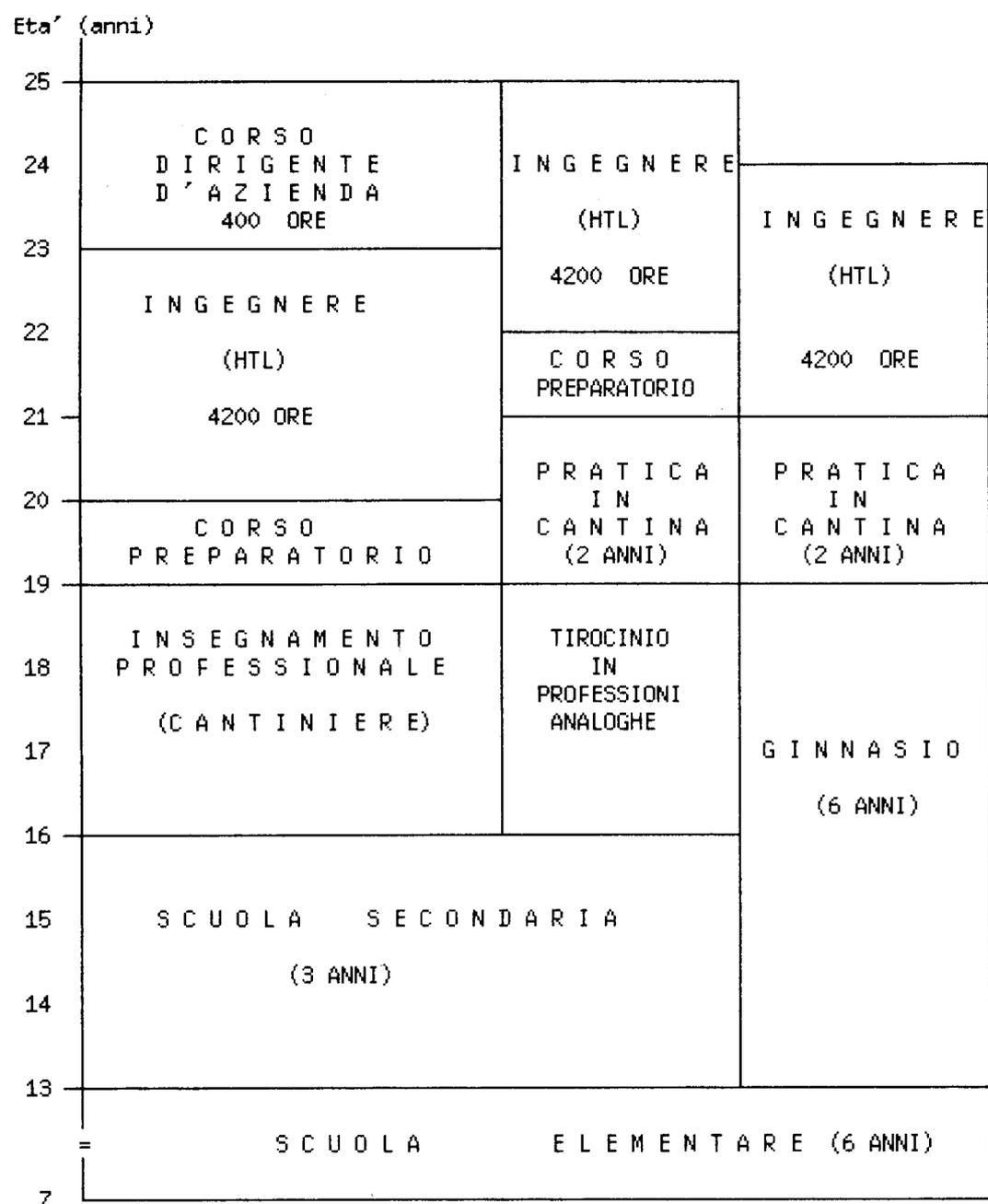


figura 1.
La formazione dell'ingegnere (HTL) settore vinificazione alla scuola di Wadenswil (Svizzera).

LA FORMAZIONE DEGLI ENOLOGI IN AUSTRIA

JOSEF WEISS

*Höhere Bundeslehr-und Versuchsanstalt für Wein-und Obstbau -
Klosterneuburg (Austria).*



In Austria la scuola dell'obbligo dura nove anni: questo significa che a 15 anni di età il giovane deve decidere se apprendere una professione, o proseguire gli studi in un istituto superiore di formazione generale, tecnica, o commerciale. Per l'aspirante enologo si offrono le seguenti possibilità formative:

1) *Corso professionale per aiuto viticoltore e aiuto cantina:*

la formazione dell'aiutante cantiniere è regolata con leggi regionali e dura tre anni. Dopo gli esami con esito positivo e dopo un periodo di pratica, di durata variabile da regione a regione, che può in parte essere sostituita con la frequenza presso apposite scuole specializzate, vi è la possibilità di sostenere gli esami di «maestro». Per gli aiutanti cantinieri — oltre all'attività nella propria azienda familiare — si offrono possibilità di occupazione anche nelle grosse cantine.

2) *Scuola tecnica (Istituto tecnico-medio):*

esistono nell'Austria inferiore a Kiems, Tetz, Hollabrun e Gumpotskirchen, nel Burgenland ad Eisenstein e nella Stiria a Silberberg, scuole con prevalente indirizzo viti-vinicolo. Poiché la formazione tecnica è regolata da leggi regionali, la durata è di tre o quattro anni e termina con gli esami di idoneità professionale, oppure prima di essi si richiede in più un tirocinio di un anno.

3) *Istituto superiore:*

in Austria ne esiste uno solo — l'Istituto superiore statale e Istituto sperimentale per la viticoltura e la frutticoltura con la sezione per l'apicoltura di Klosterneuburg — fondato nell'anno 1860.

L'obiettivo è quello di dare una formazione superiore sul piano generale e specializzato che conduca ad una attività professionale di rango più elevato, come anche di accesso allo studio universitario. Prima dell'iscrizione all'Istituto i candidati (1988/86) devono sottoporsi ad un test; quelli che con questo esame raggiungono i migliori risultati, circa 30 candidati, vengono accolti.

Dopo un corso di durata quinquennale (inizio annuale delle lezioni la prima settimana di settembre, termine nell'ultima settimana di giugno; ogni settimana 38 ore di lezioni teoriche e pratiche) ha luogo la conclusione del curriculum con un esame di maturità. Durante i cinque anni di scuola, nel periodo delle ferie, bisogna prestare 22 settimane di tirocinio pratico.

Circa il 35% dei diplomati torna all'azienda paterna, il 20% trova posto come impiegato statale, regionale o comunale ed il 45% si occupa nel commercio o nell'industria.

Dopo tre anni di attività pratica il diplomato consegue il titolo di Ingegnere.

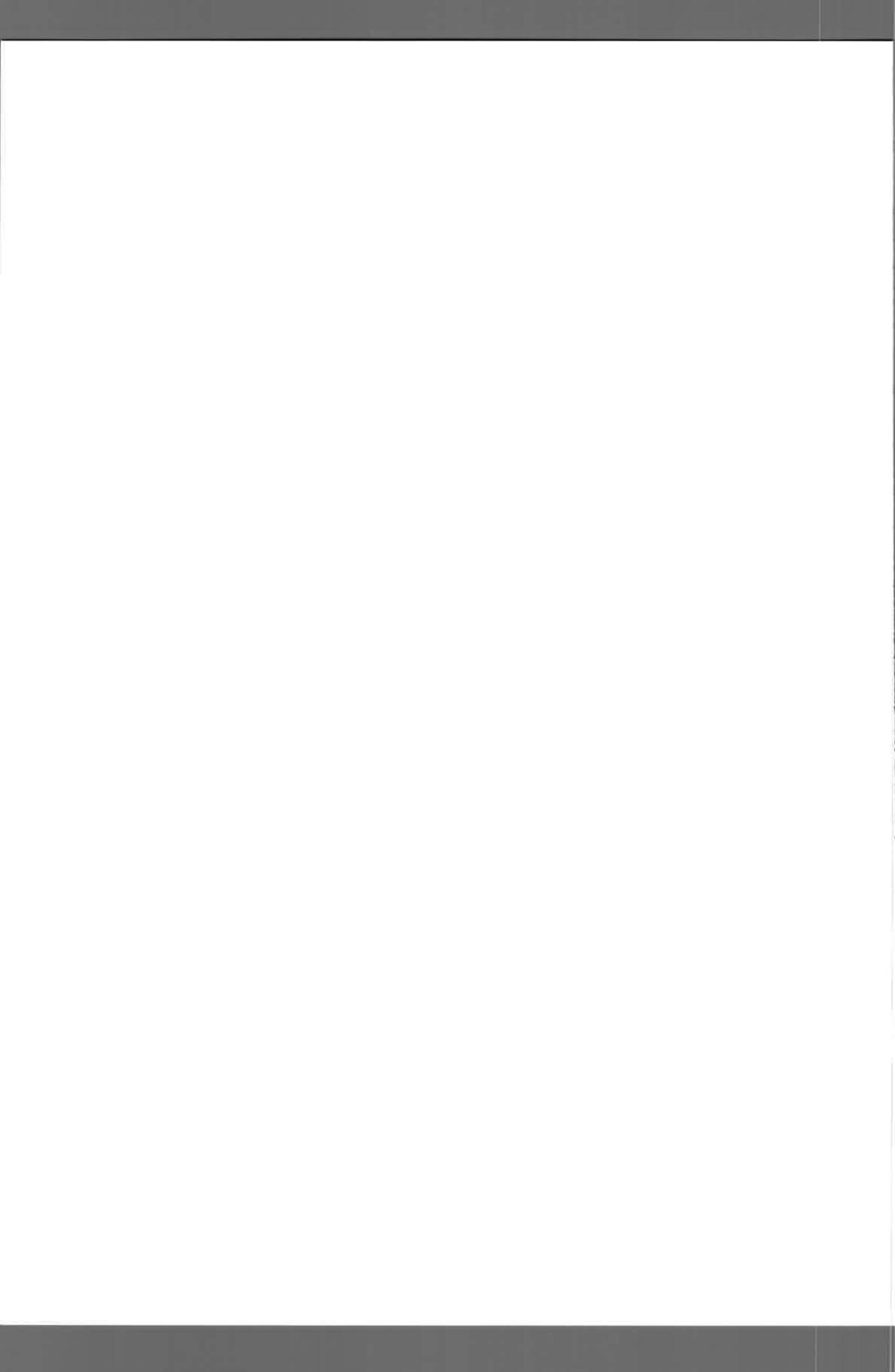
Poiché Klosterneuburg è tanto un Istituto scolastico, come una Stazione sperimentale, l'istruzione teorica nelle materie tecniche viene impartita dai responsabili delle sezioni specializzate (viticoltura, enologia, frutticoltura, trasformazione e valorizzazione della frutta). Con ciò viene fornita un'accurata formazione teorica ma d'altra parte anche una formazione ben collegata all'attività pratica.

L'Istituto statale di Klosterneuburg possiede circa 75 Ha di superficie sperimentale, 160 collaboratori e 160 alunni (di cui 18 ragazze).

4) *Formazione universitaria:*

nell'unica università per l'agricoltura in Austria — Università d'Agraria di Vienna — non c'è un proprio piano di studi per la viti-enologia. Però esiste la possibilità di iscriversi alle materie opzionali viti-enologia e rispettivamente tecnologie del vino.

L'obbligatoria tesi di laurea e rispettivamente la «dissertazione» può essere fatta su queste materie.



L'ENOLOGO NELLA C.E.E. PROSPETTIVE PER IL 1993

PIERRE BEDOT

Vice Presidente dell'Union Française des Oenologues.

Introduzione

Le responsabilità che abbiamo accettato, e talvolta anche rivendicato, presso le diverse associazioni nazionali degli enologi, ci impongono due obblighi.

Il primo è quello di consacrarci al vino. Per ciò che rappresenta d'essenziale per la nostra civiltà, per la gioia e la salute dei nostri concittadini, contemporanei e futuri ed infine per l'importanza sociale ed economica che riveste, dalla produzione al consumatore, direttamente o per i prodotti ed i servizi che la sua elaborazione, il suo condizionamento e la sua commercializzazione esigono.

Vi è poi un aspetto altruista del nostro ruolo, benché primordiale, che non può non tenere conto della difesa degli interessi legittimi di coloro che ci hanno affidato la fiducia per rappresentargli. Il mestiere di Enologo non è, non può essere fatto gratuitamente. E noi, per quanto possibile, dobbiamo promuovere questa professione.

Si nota tuttavia che questa preoccupazione è favorevole sia alla difesa del prodotto che a quella del consumatore. Noi viviamo in un'epoca in cui quest'ultimo è divenuto più esigente sulle condizioni di elaborazione degli alimenti: in materia di vino, particolarmente, questa bevanda quasi consacrata dai popoli di cultura greco-latina, è oggetto di una notevole attenzione delle frodi e delle sofisticazioni. I media, che non perdono occasione per consolidare le proprie tirature trattando questo genere di scandali, lo sanno bene mentre altri, più gravi, passano in silenzio. Noi pensiamo che non ci sia un mezzo più sicuro e credibile per assicurare l'amatore che di proteggere il vino collocandolo, dalla sua nascita fino al consumo, sotto la protezione di un uomo saggio, accorto e competente. È inteso che si tratta dell'enologo.

1. Considerazioni di carattere storico

I primi vini che l'uomo ha consumato sul nostro pianeta non hanno certo beneficiato delle cure degli specialisti. La sperimentazione si trasmetteva oralmente, e ciascuno attingeva la sua conoscenza nelle proprie ricerche ed in quelle del suo prossimo. I primi documenti conosciuti sull'arte di produrre e conservare il

vino sono le riproduzioni di scene di vendemmia, in cui la tecnica è già evidente nel secondo millennio avanti Cristo: pigiatura, pressatura, svinatura, filtrazione e forse anche la solfitazione vengono regolarmente evocate negli affreschi delle tombe egiziane. Ma non sembra esserci stata letteratura in proposito. La stessa bibbia, benché faccia numerosi riferimenti alla vite ed al vino, non dà quasi mai notizie sulla tecnica.

È a partire dal IV secolo avanti Cristo che si trovano tracce di opere dedicate all'agronomia, alla vite ed al vino, ma solamente grazie alle citazioni fatte da autori più recenti, essendo scomparsi gli originali: i greci Attico, Celso, Grecino, Democrito, il cartaginese Magone. Questi trattati mostrano già un insieme di osservazioni pertinenti e spiegazioni superstiziose, come ce ne sono state altre in seguito, sino ai giorni nostri.

Gli autori latini sono sfuggiti in gran parte a questo naufragio della letteratura tecnica greca: Catone (III secolo a.C.), in seguito gli autori del I secolo, Columella, Plinio, Varrone, danno preziosi consigli ai viticoltori. I poeti, come Virgilio ed Ovidio ci informano sulle pratiche in uso e sulle malattie della vite e del vino.

Bisognerà attendere il XVI secolo per vedere di nuovo degli autori dedicarsi alla vite ed al vino, con maggiore o minore impegno nei loro consigli e spiegazioni, in Italia, in Spagna ed in Francia. È finalmente con Pasteur, a metà del XIX secolo, che si potrà realmente parlare di scienza enologica.

Ma l'enologo, così come è concepito oggi, cioè il professionista specializzato, legato ad una impresa con un'attività in relazione al vino, o esercitante la libera professione, è apparso assai più tardi, e cioè alla fine del secolo scorso, dopo che sviluppatasi la conoscenza scientifica, è stato possibile curare e prevenire le malattie ed i difetti del vino, e ottenere il massimo da una data materia prima, con la preoccupazione della qualità igienica ed edonistica del prodotto. I negozianti, i mediatori, ma soprattutto i farmacisti hanno dapprima svolto questa funzione. In seguito, quando lo sviluppo della scienza enologica ha reso necessaria una specializzazione ancor più spinta, è toccato all'Enologo o enotecnico appositamente formato. Questo movimento prosegue tuttora. Esigerà sempre la qualificazione professionale, e quindi una continua evoluzione nell'insegnamento. È una delle ragioni della nostra preoccupazione.

2. Livello di competenza per la prescrizione ed il controllo di alcune pratiche enologiche

Le imprese di tutte le dimensioni che hanno un'attività legata al vino fanno spesso affidamento sugli Enologi per dirigere i loro lavori. Sono tuttavia operazioni enologiche dove la tecnica fa difetto. È la ragione per cui l'Unione Internazionale degli Enologi ha presentato una comunicazione al Congresso di Roma dell'Office International de la Vigne et du Vin, al fine di suggerire a questo organismo di raccomandare che le pratiche che modificano nelle caratteristiche fisico-chimiche i prodotti della vite siano affidate ai soli enologi. Si tratta essenzialmente dell'arricchimento in zucchero o in alcool, della correzione dell'acidità, della demetallizzazione, della produzione di concentrati, e dell'impiego di carboni decoloranti.

Ricordiamo che queste pratiche sono oggetto di procedure amministrative pignole e praticamente impossibili da rispettare totalmente. Pensiamo che se la prescrizione ed il controllo dell'esecuzione fossero riservate ad un enologo che vi implica la propria responsabilità penale, le azioni fraudolente sarebbero notevolmente ridotte. Il nostro impegno prosegue in questo senso, accanto all'O.I.V. ed accanto alla C.E.E.. Bisognerà sensibilizzare le nostre autorità nazionali.

3. Per una definizione dell'enologo

Ciò che precede implica evidentemente, poiché si tratterà di una regolamentazione comunitaria, che il titolo di Enologo sia omogeneo nei paesi della Comunità.

Si potrebbe pensare che ciò avvenga autonomamente, col tempo, conducendo l'interpenetrazione delle economie vinicole della CEE poco a poco a questa omogeneità. In realtà il tempo stringe, poiché l'Atto Unico recentemente promulgato prevede la libera circolazione e la libera sistemazione professionale all'interno della Comunità a partire dal 1 gennaio 1993. Ciò implica evidentemente un riconoscimento europeo.

Molti diplomi sono già oggetto di tale riconoscimento, ad esempio nel settore della sanità (medici, levatrici, etc...). Più recentemente, è stata anche pubblicata con il numero 87/540 (G.U. della Comunità L. 322 del 12 nov. 1987) una «Direttiva» relativa all'accesso alla «professione di trasportatore di merci per via navigabile».

Nel mese di giugno un progetto di Direttiva generale è stato approvato all'unanimità dai 12 governi della Comunità Europea. Direttiva che considera le condizioni di equivalenza, in seno alla Comunità, dei diplomi ottenuti con almeno tre anni di studio dopo l'esame di maturità, e che concerne quindi il diploma di Enologo, quale esiste oggi in Francia.

Ora la recente indagine dell'OIV evidenzia una grande disparità nei diversi paesi. È evidente che questa eterogeneità deve essere cancellata, se vogliamo che i nostri colleghi, e specialmente quelli più giovani o quelli che sono ancora in formazione, siano in regola

per vivere correttamente la propria professione nella Comunità.

4. Gli ostacoli

La realizzazione di questo obiettivo non è semplice, e numerose difficoltà dovranno essere superate. Siccome questo obiettivo deve essere necessariamente raggiunto, è nostro dovere proporre alle autorità competenti, nazionali od europee, mezzi per pervenirvi e che non ledano le situazioni acquisite. Se non lo facciamo, queste stesse autorità prenderanno decisioni arbitrarie, che possono rivelarsi dannose per molti nostri colleghi. Senza la pretesa di farne una lista esaustiva, io avverto due difficoltà immediate.

La prima è di ordine psicologico, nel caso di passaggio del diploma dal livello tecnico al livello universitario. In quale modo gli istituti di insegnamento, i loro corpi docenti ed i loro vecchi studenti, attaccati sentimentalmente alle loro strutture, ed orgogliosi d'appartenervi, accetteranno di vedersi in posizione inferiore? Per quanto sappia io, questo aspetto non è stato ancora evocato, e temo tuttavia che sia importante. Ignorando le abitudini universitarie degli altri paesi, non so se la soluzione che proporrò in seguito sia possibile. Bisognerà comunque rifletterci, con i direttori dei vari centri di insegnamento.

5. Situazione presente

Secondo i risultati della recente inchiesta dell'OIV, e parlando solo dei paesi produttori della Comunità, la situazione è la seguente:

5.1 Repubblica Federale di Germania.

Una sezione specializzata della «Fachhochschule» di Weisbaden (Geisenheim) rilascia un diploma di «Ingenieur fuer Weinbau und Kellerwirtschaft» (Viticoltura e tecnologia delle bevande).

Il reclutamento è fatto tra i titolari del «Grado Universitario Generale» (Maturità) dopo uno stage professionale obbligatorio di 12 mesi. Gli studi si svolgono in 3 anni (6 semestri) di cui 4 in una delle opzioni specializzate, ad esempio «Viticoltura ed Enologia». Questa opzione comprende tre moduli: viticoltura, enologia ed economia, di cui due sono obbligatori. (Sembra dunque che il titolo di Enologo europeo dovrà essere eventualmente riservato ai soli studenti che abbiano optato per il modulo enologia).

Un insegnamento complementare è fornito in collaborazione con l'Università di Giessen, (un anno presso questa università ed un anno a Geisenheim) e sfocia nel diploma di Enologo.

La questione sarà di sapere a quale livello di questi insegnamenti verrà attribuito il titolo di Enologo.

5.2. Spagna

Il termine «Endologo» sembra essere banalizzato: giornalisti di gastronomia, amatori del vino più o meno

illuminati, cantinieri e tecnici di ogni livello possono pretendersi enologi.

Il livello superiore è quello di «TITULADO EN VITICULTURA Y ENOLOGIA» (il «Titulo» spagnolo ha un significato più elevato rispetto ai termini di «Diploma» o «Certificato»). È rilasciato dalle Università di Madrid, di Valencia, di Saragozza e di Rioja, agli Ingegneri Agronomi o Agricoli, ai diplomati in Scienze Chimiche e Biologiche, e in Farmacia, dopo un anno di studi specializzati.

Il secondo livello, che corrisponde alle norme definite dalla risoluzione di Ljubljana, ma forse non a quelle dell'equivalenza dei diplomi nella CEE, è il «TITULO DE TECNICO ESPECIALISTA EN VITICULTURA Y ENOLOGIA»; si tratta di un diploma di studi professionali di secondo livello. Gli istituti che lo rilasciano sono Requena (Valencia), Tomelloso (Ciudad Real), e la «Escuela de la Vid e del Vino de Madrid». I corsi durano due anni per i titolari della maturità (BUP) e tre anni per taluni studenti del corso tecnico corto (diploma di capomastro agricolo).

Infine molte scuole preparano a certificati o diplomi di minor valore.

La Scuola di Enologia della Facoltà di Scienze Chimiche di Tarragona è stata aperta da poco e non ha ancora l'omologazione ufficiale del Ministero della Pubblica Istruzione Spagnolo.

5.3 Francia

Il diploma di Enologo, protetto da una legge apposita, è ottenuto in due modi.

Come specializzazione del diploma di Ingegnere Agronomo (maturità, due anni di preparazione al concorso di ammissione, tre anni di insegnamento agronomico, sei mesi di stage pratico).

In Università, Istituti specializzati delle Facoltà di Farmacia (Montpellier) o di Scienze (Bordeaux, Digione, Reims e Tolosa). L'ammissione è aperta ai titolari di un Diploma di Studi Universitari Generali (DEUG) in una disciplina biologica, (maturità + 2 anni minimo) ed ai titolari del Brevetto di Tecnico Superiore in Viticoltura ed Enologia (ugualmente maturità + 2). Gli studi sono di 2 anni più uno stage di 6 mesi.

L'Unione francese degli Enologi studia l'eventualità di gradi supplementari specializzati (enologo, informatico, commerciale, diritto del vino etc...).

5.4 Grecia

Fino a questi ultimi anni la pratica enologica si faceva sotto la direzione d'Ingegneri Agronomi o di diplomati di altri paesi (Francia o Italia) con qualche difficoltà di coesistenza.

Da quest'anno, e su proposta del nostro collega il Presidente GLINAVOS, deputato al parlamento greco, dopo lo studio e l'approvazione dell'Associazione degli Enologi Greci, è stato promulgato un testo che

istituisce un diploma di Enologo che sembra essere a livello universitario.

5.5 Italia

Secondo il signor Salati, il termine Enologo corrispondeva in Italia, negli anni 1925-30, al semplice cantiniere. È il motivo per il quale è stato creato il termine di Enotecnico, per differenziare i diplomati dai semplici esecutori delle operazioni di cantina.

Il tecnico del vino, in Italia, è essenzialmente ed al 90%, l'Enotecnico, titolo ottenuto dopo un corso di studi lungo (6 anni dopo la scuola dell'obbligo, di cui due di specializzazione in viticoltura ed enologia). Salvo errori, 8 scuole specializzate preparano a questo diploma (Alba, Ascoli Piceno, Avellino, Catania, Cologniano, Locorotondo, Marsala e San Michele all'Adige). Gli altri tecnici posseggono generalmente il titolo di «Perito Agrario» (Ingenieur technique d'Agriculture?).

D'altronde l'Università di Torino rilascia un diploma di specializzazione in Viticoltura ed Enologia (durata degli studi 2 anni in università) ed altre università, ad esempio Piacenza, formano dei laureati (licenciers? o ingenieurs?), in agronomia, eventualmente con una specializzazione in Viticoltura ed Enologia.

I contenuti dei corsi che sboccano nel diploma di Enotecnico sono conformi alla risoluzione dell'INAO. Tuttavia, e malgrado la professionalità riconosciuta ed i successi ottenuti dagli Enotecnici in Italia ed all'Estero, questo diploma non rientra nella categoria di quelli per i quali si prospetta la definizione di equivalenza a livello europeo (maturità + 3 anni almeno).

5.6 Portogallo

Non esiste un diploma di Enologo propriamente detto in Portogallo, benché la legislazione di questo paese obblighi i negozianti ad affiancarsi ad uno specialista responsabile della legalità delle pratiche e dei prodotti venduti.

L'Istituto Superiore d'Agronomia ha una cattedra di viticoltura ed una di tecnologia agraria, una parte considerevole di quest'ultima è dedicata al vino. La specializzazione raccomandata dall'OIV non è ancora attivata.

Le Università di Tras-los-Montes e di Alto-Douro hanno un corso specializzato corrispondente al programma dell'OIV. Non conferisce nessun diploma universitario, ma semplicemente un brevetto di studio.

6. Prospettive di armonizzazione

Non è mia intenzione pretendere d'imporre le modalità di attribuzione del titolo e del diploma che vengono adottati in Francia.

Devo solamente far notare:

1) che lo sviluppo della scienza enologica permette praticamente di garantirne una qualità ottimale del vino in funzione della materia prima utilizzata;

- 2) che la messa in pratica di questi dati scientifici esige una qualifica professionale in più e più elevata, associata ad uno stato concettuale, piuttosto che di semplice applicazione;
- 3) che il consumatore ha il diritto di beneficiare di queste scoperte, garantendosi contro le sofisticazioni che questo sapere può indurre;
- 4) che è dunque necessario affidare la responsabilità della prescrizione e dell'eventuale controllo delle pratiche enologiche a persone nominalmente designate, competenti, e titolari di un diploma di alto livello, ossia prestigioso;
- 5) che questo livello non potrà senza dubbio essere inferiore a tre anni di studio dopo la maturità o un grado equivalente.

E che, di conseguenza, prima del 31 dicembre 1992 i paesi produttori della Comunità Europea devono:

- istituire un programma di studi d'Enologo conforme alle Risoluzioni dell'OIV, accessibile dopo l'esame di maturità o titolo equivalente, e che richieda almeno tre anni di studio;
- creare il titolo di Enologo, vietarne l'usurpazione e definire le condizioni della sua attribuzione con un testo di legge.

Tuttavia è indispensabile che negli stessi termini, alla domanda unanime dei paesi produttori della Comunità, le autorità europee promulgino un regolamento che imponga che le pratiche enologiche delicate, e quelle che convenga non banalizzare, siano sottoposte alla responsabilità ed all'eventuale controllo di un Enologo designato nominalmente.

7. Sormontare le difficoltà

L'amor proprio ben comprensibile degli istituti di insegnamento, ormai privati dell'attribuzione di un diploma di studi completo, può senza dubbio essere gestito con una convenzione di insegnamento stipulata con l'Università o la Scuola Superiore responsabile. Ciò è stato fatto in Francia in altre discipline. Ciò si fa in Germania (Fachhochschule di Geisenheim e Università di Giessen).

Infine la salvaguardia degli interessi e della reputazione professionale di chi esercita può essere garantita accordando loro, su loro domanda e sotto il controllo del proprio dossier da una apposita commissione, non il diploma, ma il titolo che permetterà loro di proseguire la loro carriera.

8. Tendenze attuali

Sembra giustamente che i paesi produttori si orientano verso tipi di insegnamento corrispondenti ai suggerimenti esposti qui sotto.

8.1 Repubblica Federale di Germania

Deve essere aggiunto un settimo semestre di studi a Geisenheim.

8.2 Spagna

L'Istituto universitario di Tarragona, ha inaugurato un corso di enologia, con il concorso dell'Istituto di Enologia della Facoltà di Farmacia di Montpellier.

8.3 Francia

Le condizioni di attribuzione del diploma non vengono chiamate in causa. Non è stata prospettata la possibilità di attivare specializzazioni complementari.

8.4. Grecia

Salvo errori, il nuovo corso di studi sfocerà nel diploma di Enologo caratterizzato al massimo livello.

8.5 Italia

Malgrado la loro solida reputazione ed il successo degli istituti prestigiosi, talvolta più che centenari, che rilasciano il diploma non meno celebre di Enotecnico, l'associazione dei nostri colleghi italiani, rivendicando giustamente l'attribuzione della qualifica europea di Enologo per gli «enotecnici» attuali, prospetta, per l'avvenire, sia il prolungamento della durata degli studi, sia un corso universitario accessibile agli studenti possessori del titolo di enotecnico, tale qual'è attribuito attualmente.

9. Conclusioni

I numerosi contatti amichevoli che abbiamo insieme, da una decina d'anni, hanno permesso di prepararci ad affrontare insieme una prova che, senza questi, avrebbe sviato senza dubbio dal confronto. Tutto non è ancora stato chiarito, ma penso che questa sia la buona via.

Poiché l'Europa è là, dobbiamo giocare il ruolo dell'enologia europea, per non correre il rischio di vedere questa scienza e questo approccio tecnico al prodotto, ereditati dalla cultura greco-latina e cristiana, colonizzata, assorbita o sviata da altre parti del mondo.

L'armonizzazione delle nostre formazioni professionali e delle nostre responsabilità legalmente riconosciute è una condizione necessaria alla salvaguardia della nostra concezione dell'enologia e del ruolo del vino nell'alimentazione umana. Sono persuaso che, se sapremo essere solidali, ci arriveremo.

(Comunicazione presentata alla riunione dei delegati nazionali dell'Unione Internazionale degli Enologi di Lisbona, 11 novembre 1988).

Traduzione di Mario FALCETTI - Istituto Agrario Provinciale S. Michele all'Adige (TN).

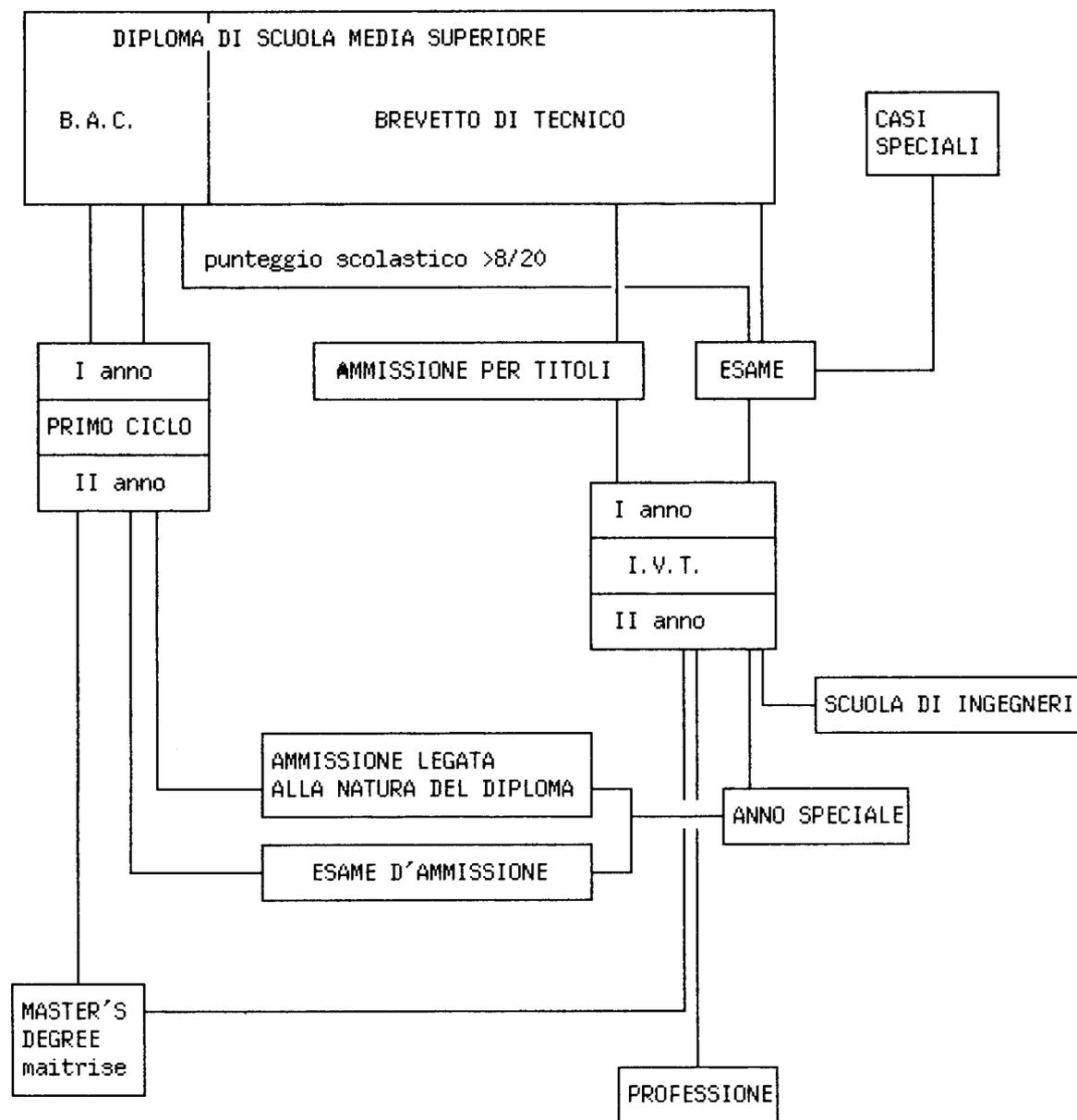
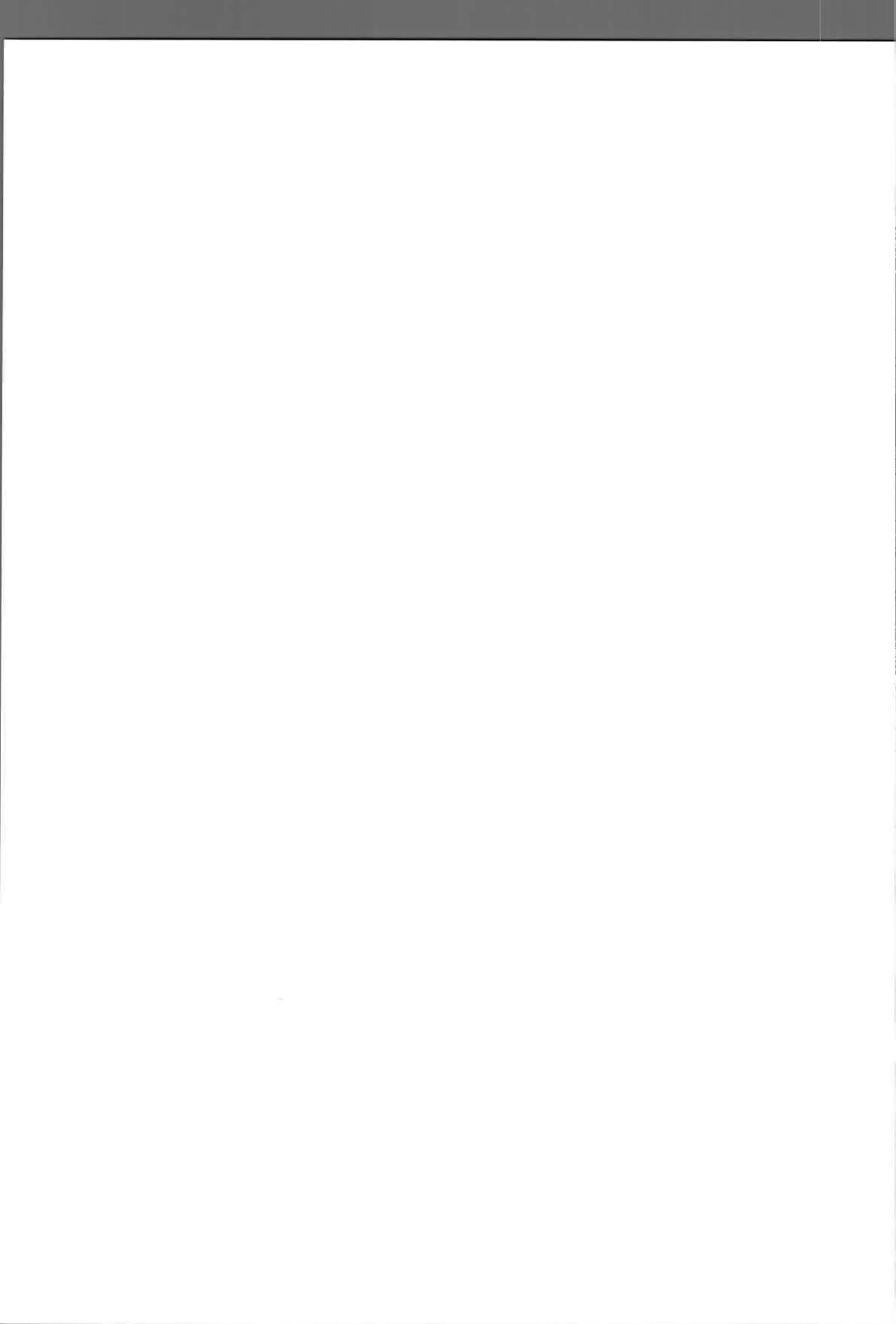


figura 1. Processo formativo dell'enologo in Francia.



CONCORSO ENOLOGICO APERTURA DEI LAVORI

NINO MANCUSO

Ispettore Centrale del Ministero della Pubblica Istruzione - Roma.



L'idea di un Concorso enologico nazionale, anche se non priva di una componente utopica, si è andata affermando in questi anni come realizzazione programmatica in fieri che ha prodotto soddisfazione di antiche esigenze ed individuazione di esigenze nuove.

Anche ora, come in altrettante occasioni di concorsi analoghi, insisto però nell'assegnare un posto secondario all'aspetto ludico-agonistico della manifestazione (pur in sé affascinante) e piuttosto vorrei privilegiare un'analisi breve che metta in luce i vari elementi che sono causa e conseguenza della iniziativa: innanzitutto il bisogno degli Istituti Agrari d'Italia di misurare ed estrinsecare le proprie capacità ideative e creative e la cultura specialistica che essi producono dinanzi ai progressi tecnologici, alle situazioni di mercato, alle crisi ricorrenti, alla concorrenza straniera ed ai mutamenti dei gusti e del costume; ed ancora, il carattere collaborativo e partecipativo della ricerca, il continuo confronto, l'aver contribuito, queste manifestazioni, a ridurre gli isolamenti e le emarginazioni, non infrequenti; infine, la funzionalità della programmazione curricolare che esse agevolano, cioè l'organizzazione razionale delle occasioni di apprendimento, non intese come svolgimento di un astratto programma, bensì come soluzione di problemi imposti dalla ricerca sul campo.

Anche da queste iniziative trae ragion d'essere il carattere sperimentale del progetto educativo attuato negli Istituti Tecnici Agrari che investe tutta l'attività didattica, dalle ipotesi alle verifiche, e favorisce la pro-

spettiva di flessibilità, che non è solo apertura alle innovazioni e capacità di adattamento agli imprevisti sfuggiti alle analisi prospettiche, ma è anche volontà di dominare, entro i limiti del possibile, il cambiamento, inserendosi nella corallità della scienza contemporanea.

Per queste considerazioni il concorso enologico ci appare una intelligente operazione didattica; ed è questo aspetto che ci proponiamo di mettere rapidamente a fuoco.

John Dewey nell'opera intitolata «Credo pedagogico» sostiene che il centro dell'educazione non è nelle discipline in quanto organismi autonomi, ma nelle attività degli allievi, ed insiste sul carattere interpersonale e sociale di tali attività: egli privilegia dunque la dimensione dell'azione costruttiva nel processo di apprendimento, da cui deriva l'intendimento del sapere come conquista motivata che non si discosta mai dal fare.

Peraltro, il fare didattico è per sua natura un progetto che si attua in un contesto reale ed i cui momenti, dalla prima ideazione del curricolo e della programmazione alla fase della verifica e della valutazione, sono fondati sulla ricerca, che è quanto dire sull'esperienza e sulla sperimentazione, oltre che sul possesso imprescindibile delle teorie e dei generali supporti culturali.

È nella ricerca, sostenuta dall'interesse e dalla motivazione, che la didattica si incontra con le scienze, non con i risultati di volta in volta conseguiti, ma con la ricerca in progresso.

Tali scelte didattiche, che comprendono e sintetizzano il momento speculativo e quello operativo, si collocano in un terreno di estrema concretezza che coinvolge docenti e discenti; in esso al rifiuto delle astrattezze, che sono la causa di molti fallimenti didattici, corrisponde l'attenzione a ciò che i pedagogisti chiamano il *centro* dell'attività didattica, ossia il nucleo progettuale e motivazionale in cui convengono la coscienza dei fini, la professionalità sempre più consapevole, la costruttività e l'agonismo, che anticipa quello che nella vita sarà il quotidiano confronto.

Quando la didassi così intensa diviene pratica operativa, allora si può parlare di un corretto processo di apprendimento vissuto dai discenti, perché agevola lo sviluppo delle singole personalità in quello che han-

no di creativo e di problematico, e le allena ad un metodo che ripropone la progettualità e la costruttività della ricerca scientifica. Tale processo potrà essere verificato e valutato solo attraverso un momento che coinvolge discenti e docenti e che tenga conto non solo del possesso acquisito di conoscenze e capacità, ma di tutto l'itinerario in cui docente e discente hanno cooperato: dalla scelta e definizione degli obiettivi emergenti da situazioni concrete, alla messa in opera delle strategie, dei metodi e delle tecniche (da rettificare in itinere con gli obiettivi stessi), al giudizio finale sulla realizzazione del progetto.

Ma per trasferire i problemi didattici nell'ambito specifico dell'attività che motiva l'iniziativa del concorso, bisogna dire che, nella fattispecie, il fine delle operazioni didattiche non è produrre un vino, bensì produrre il miglior vino. È un cimento quello a cui bisogna andare incontro, sostenuti dall'imperativo di sfruttare al massimo le capacità finalizzate ad un impegnativo confronto e ad un giudizio esterno che, se può generare qualche ansia (l'incerto, l'imprevedibile di ogni agone) soddisferà un'esigenza comune a chi si impegna in un'opera: meritare di fronte a qualcuno, essere gratificati da un consenso.

Fin qui nelle nostre considerazioni è dovuta prevalere la razionalità, poiché nella ricerca sono determinanti le dimensioni concettuali, le metodologie e le tecniche; ma questi elementi, per quanto necessari, non sono esaustivi dell'attività scientifica, e nel dire ciò ci collochiamo sulla linea indicata da molti epistemologi contemporanei che hanno rivalutato l'importanza di elementi diversi, e sotto certi aspetti opposti, come la fantasia, il senso estetico, l'intuizione, normalmente ritenuti estranei al clima della scienza. Il Medwar, ad esempio, ha intitolato uno dei suoi saggi più perspicui «Induzione ed intuizione», ed i termini sono una chiara indicazione della valutazione che lo studioso dà dell'attività dell'uomo.

Ed è su questo terreno che avviene una sorta di incontro tra l'entusiasmo dei ricercatori (alunni e insegnanti) ed il prodotto della loro operatività, cioè il VINO.

Questo, oltre che oggetto della ricerca, ci appare quasi come soggetto dell'operare, perché ha temperamento, carattere, si potrebbe dire personalità; tutti elementi che hanno un nesso simpatetico con l'ideazione e con la lucidità del pensiero, e si esprimono come interazione fra la ricerca ed i risultati.

D'altra parte, la considerazione di cui ha goduto il vino nella storia degli uomini potrebbe essere variamente testimoniata: ricordiamo, ad esempio, che Socrate era solito tutte le mattine fare colazione con pane inzuppato nel vino; dopo di che si recava nell'agorà a discutere sull'eterno tema dei fondamenti del conoscere e del sapere.

Ed ancora, sappiamo bene come il vino, fin dai secoli più lontani, sin dove la nostra memoria storica può giungere, è stato emblema di letizia, di gioia, di

freschezza di pensieri, tripudio dell'immaginazione e dell'intelligenza.

E la prospettiva ludica ed edonistica del vino, così celebrata, dal culto di Bacco alla poesia ditirambica di tutti i tempi, da Archiloco alla Pleiade, da Lorenzo il Magnifico al Redi e al D'Annunzio di Alcyone, si spiega se si fa riferimento all'aspirazione dell'uomo ad una possibile consonanza con il ritmo dell'universo, che lo proietti oltre il transitorio e la labilità e gli faccia sconfiggere il tarlo del tempo rimuovendo il presentimento della fine.

Ma tutto ciò è anche l'espressione di un vitalismo che si giustifica con l'affermazione del valore in sé della vita, come energia e come piacere: essere felici solo per il fatto di esistere.

E sappiamo il trattamento che le Baccanti (che vivono pienamente l'ebbrezza concessa loro dal dio) riservano ad Orfeo, quando questi ricorda loro che la vita è anche consumo, fatica, irreversibilità e, in ultimo, morte. Per le sacerdotesse di Dionisio ciò non deve essere neppure ricordato, ed Orfeo viene fatto a pezzi.

Ma ancora il vino è testimone nelle trasformazioni della storia e nel verificarsi di fausti eventi. Del resto anche Orazio, quando apprende che è morta Cleopatra, secondo lui pericolo mortale per Roma, sente che è cambiato qualcosa, che comincia una nuova vita, e allora canta:

*Nunc est bibendum
Nunc pede libero pulsanda tellus*

Ora dobbiamo bere! Ora dobbiamo ballare! E aveva ragione: cominciava l'età serena di Augusto.

Noi, uomini che viviamo in tempi prossimi al Duemila, smagati come siamo, non crediamo più agli incanti dei miti (ma sarà poi vero?) e cerchiamo piuttosto, specie quando abbiamo coscienza di costruire il futuro, di superare il negativo della vita in quel tanto di entusiasmo (che in fondo è una forma di ebbrezza) che ci proviene dal senso della conquista e dell'azione.

Celebriamo il vino e lo apprezziamo perché alimento, medicina, elisir di lunga vita, ma senza mai dimenticare che il vino contiene l'alcool che, solo se assunto cum grano salis, anch'esso aggiunge virtù al vino, agendo sui centri inibitori e disponendo quindi all'euforia, al dialogo ed alla socializzazione.

In questa prospettiva, del cogliere e del valutare gli aspetti positivi dell'esistere, quando essi siano prodotto dell'attività intellettuale ed operativa dell'uomo, bisogna considerare il vino, ed è questa la prospettiva del nostro concorso che, nell'essenza, trascende i limiti del suo espletarsi e si proietta verso sempre più vasti e diffusi rinnovamenti e potenziamenti delle attività didattiche, della ricerca e delle strutture che lo hanno prodotto.

TERZO CONCORSO ENOLOGICO FRA ISTITUTI AGRARI

L'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige ha ospitato dal 23 al 25 novembre 1988 la terza edizione del Concorso enologico nazionale fra Istituti agrari, indetto dal Ministero Pubblica Istruzione, un concorso che mira a selezionare, riconoscere e valutare le caratteristiche qualitative dei vini prodotti dagli Istituti agrari italiani.

La manifestazione a carattere biennale, dopo l'edizione leccese del 1984 e quella di Locorotondo del 1986, ha visto presenti a San Michele ben 21 Istituti tecnici agrari e 2 istituti professionali per l'agricoltura, istituti che dispongono di azienda agricola con vigneto e cantina.

Non potevano ovviamente mancare le 10 scuole enologiche tra cui quelle più antiche e rappresentative di Conegliano, Alba, Catania e San Michele, tutte nate nella seconda metà dell'Ottocento.

In concorso figuravano 78 vini, 3 grappe (1 di Conegliano e 2 di San Michele) ed 1 brandy di Avellino. Considerando la provenienza geografica delle scuole in gara, i vini presentati in concorso hanno offerto un campionario molto rappresentativo della produzione vinicola italiana. Due le Commissioni di assaggio presiedute dagli Ispettori ministeriali Murolo e Mancuso e composte da docenti di enologia e viticoltura, giornalisti specializzati ed esperti di settore. Le prime due giornate sono state dedicate agli assaggi ufficiali che hanno poi consentito di delineare le graduatorie finali.

A conclusione della manifestazione, si è svolta nella terza giornata una gara di abilità tra studenti designati dai singoli istituti e che ha riguardato l'analisi chimica di alcuni campioni di vino. Viene di seguito riportato l'elenco dei vini proclamati vincitori nelle varie categorie merceologiche unitamente agli Istituti che li hanno prodotti e la loro provenienza.

- CLASSE A/1 Vini rossi da minestre saporite o pietanze comuni
1° premio: Istituto Agrario S. Michele, per il vino REBO 1987
- CLASSE A/2 Vini rossi da arrosti e carni elaborate
1° premio: Istituto Agrario di Siena, per il vino CHIANTI 1982
- CLASSE A/3 Vini rossi frizzanti a fermentazione naturale
1° premio: Istituto Agrario «P. Bonsignori» Remedello, per il vino BONARDA dell'Oltrepo' Pavese.

- CLASSE B/1 Vini bianchi da antipasto, pesce e molluschi
1° premio: Istituto Agrario San Michele, per il vino SAUVIGNON 1987
- CLASSE B/2 Vini rosati da antipasto e da pasto
1° premio: Istituto Agrario «C. Ridolfi» Scerni, per il vino ROSATO 1987
- CLASSE B/3 Vini bianchi frizzanti a fermentazione naturale
Premio: Istituto Agrario «G. Scarbelli» Imola, per il vino RONCASTELLO
- CLASSE C/1 Vini bianchi, rosati e rossi alcoolici e dolci
Premio: Istituto Agrario «P. d'Aquileia» Cividale del Friuli, per il vino VERDUZZO
- CLASSE C/2 Vini liquorosi secchi
Premio: Istituto Agrario «Basile-Caramia» Locorotondo, per il vino ALEATICO DI PUGLIA
- CLASSE C/3 Vini liquorosi dolci
Premio: Istituto Agrario «A. Damiani» Marsala, per il vino MARSALA VERGINE
- CLASSE D/1a Vini spumanti metodo Champenois
Premio: Istituto Agrario «Umberto I» Alba, per il vino GRAN SPUMANTE
- CLASSE D/1b Vini spumanti metodo Charmat
Premio: Istituto Agrario «G.B. Cerletti» Conegliano, per il vino PROSECCO SPUMANTE
- CLASSE D/2 Vini spumanti dolci
Premio: Istituto Agrario «Basile-Caramia» Locorotondo, per il vino FIANO SPUMANTE
- CLASSE E/1 Distillati di vino (Brandy)
Premio: Istituto Agrario «F. De Sanctis» Avellino, per il BRANDY
- CLASSE E/2 Acquaviti di vinaccia
Premio: Istituto Agrario San Michele per la GRAPPA DI VINACCIA DI TRAMINER



Il prof. Aldo Ongari dà il benvenuto ai convenuti.



Il preside vicario dell'Istituto Agrario S. Michele a/A, prof. Tarcisio Corradini (a destra) riceve il riconoscimento per i vini presentati al Terzo Concorso Enologico Nazionale fra Istituti Agrari.



Il dott. Pierluigi Angeli, all'epoca Presidente della Giunta Provinciale di Trento, inaugura la nuova cantina spumanti dell'Istituto.

