RISOLUZIONE OIV-ECO 563-2016

PROGRAMMI DI FORMAZIONE PER ENOLOGI

L'ASSEMBLEA GENERALE,

Tenuto conto del lavoro del Gruppo di esperti “Formazione”,

CONSIDERATA la risoluzione OIV-ECO 492-2013, che fornisce la definizione di “enologo” e del suo ruolo all’intero del processo di produzione del vino,

CONSIDERATO che le università che offrono corsi di formazione nelle aree riguardanti la viticoltura e l'enologia hanno diversi ambiti di competenza,

CONSIDERATO il Piano strategico 2015-2019 dell'OIV,

DECIDE di revocare la risoluzione OENO 2/91,

DECIDE di adottare le seguenti linee guida per la creazione di programmi di formazione per enologi.

RACCOMANDAZIONI PER L’ELABORAZIONE DI PROGRAMMI DI FORMAZIONE PER ENOLOGI

Introduzione

Il programma di formazione per enologi deve assicurare che l'enologo sia in grado di operare efficientemente in qualunque dei cinque ambiti di lavoro definiti dalla risoluzione OIV-ECO 492-2013, che sia all’altezza di gestire gli incarichi ivi descritti e che abbia una conoscenza approfondita e sempre aggiornata di tutte le pratiche che devono svolgersi sotto la sua supervisione.

Quelle presentate di seguito costituiscono delle raccomandazioni per il programma di formazione per enologi.

Le diverse università e istituzioni che offrono corsi nelle aree della viticoltura e dell'enologia hanno ambiti di competenza differenti; alcune si concentrano maggiormente sulla viticoltura, mentre altre sulle biotecnologie o sull'enologia. La struttura dei corsi che conducono a una formazione idonea ad ottenere la qualifica di enologo deve essere decisa dall'università tenendo in considerazione il ruolo che questo professionista svolge durante il processo di produzione del vino, come definito dalla risoluzione OIV-ECO 492-2013.

Esemplare certificato conforme Bento Gonçalves, 28 ottobre 2016
Il Direttore Generale dell'OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2016

Livelli dei programmi di formazione

In base alla Classificazione internazionale standard dell'istruzione dell'UNESCO (ISCED-UNESCO 2011), i programmi di formazione per enologi rientrano nella formazione terziaria e possono essere svolti nei seguenti livelli:

- Programma di istruzione terziaria di ciclo breve o livello equivalente, con una durata teorica complessiva da tre a quattro anni: livello ISCED 665 2011 (ISCED 5A 1997). Questo livello richiede un minimo di 180 crediti.
- Programma di laurea di primo livello o livello equivalente con una durata teorica complessiva di oltre quattro anni: livello ISCED 666 2011 (ISCED 5B 1997). Questo livello richiede un minimo di 240 crediti.
- Programma di master o livello equivalente con una durata teorica complessiva di almeno cinque anni. Livello 766, 767 e 768 della ISCED 2011. Questo livello richiede un minimo di 300 crediti.

Un (1) credito equivale a 25-30 ore (lezione in aula + studio individuale ed esame).

Raccomandazioni fondamentali per un programma di formazione per enologi

Il programma di formazione per enologi deve iniziare con una formazione di base che consenta allo studente di acquisire il livello di conoscenza richiesto per una sufficiente comprensione dei temi e delle problematiche relativi alle competenze dell'enologo nelle seguenti materie:

i. matematica;
ii. fisica;
iii. chimica;
iv. biochimica;
v. biologia;
vi. microbiologia;
vii. tecnologia/ingegneria;

Esemplare certificato conforme Bento Gonçalves, 28 ottobre 2016
Il Direttore Generale dell'OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2016

viii. economia.

Di seguito una lista delle materie da includere nel programma di formazione e delle competenze da acquisire, conformemente alla definizione di “enologo” (risoluzione OIV-ECO 492-2013).

FORMAZIONE SPECIFICA

Per tutte le aree seguenti, si raccomanda di tenere in considerazione le evoluzioni del settore, come discusse e trattate presso l’OIV, in particolare quelle relative al cambiamento climatico e ai requisiti della produzione sostenibile.

A. VITICOLTURA

Questa parte del programma deve consentire all'enologo di partecipare alla progettazione, all’impianto e alla gestione agronomica del vigneto e di valutare la composizione del raccolto e la sua condizione sanitaria.

Tale parte deve prevedere almeno i seguenti insegnamenti:

1. ampelografia, materiale vegetale e varietà di vite;
2. biologia e fisiologia della vite;
3. propagazione della vite;
4. edafologia e climatologia, cambiamento climatico;
5. ecologia e terroir;
6. tecniche di coltura della vite;
7. ampelopatie e organismi nocivi, difesa della vite.

B. ENOLOGIA

Questa parte del programma deve consentire all'enologo di partecipare attivamente all’impianto dei siti, di valutare il grado di maturità dell’uva e di stabilire il momento ottimale per la vendemmia, di controllare tutte le operazioni di vinificazione, taglio e affinamento e quelle di trattamento e confezionamento e di eseguire tutti gli esami analitici, interpretarne i risultati e assicurare la tracciabilità per ottenere prodotti di

Esemplare certificato conforme Bento Gonçalves, 28 ottobre 2016
Il Direttore Generale dell'OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2016

qualità.
Tale parte deve prevedere i seguenti insegnamenti:

1. tecnologia:

   - composizione e maturazione dell'uva,
   - trattamenti e fenomeni pre-fermentativi,
   - microbiologia e biochimica delle fermentazioni,
   - vinificazione in rosso,
   - vinificazione in bianco,
   - vinificazione in rosato,
   - vini spumanti,
   - elaborazione di vini speciali;

2. composizione ed evoluzione del vino:

   - principali componenti del vino,
   - acidità e pH,
   - diossido di zolfo e prodotti alternativi,
   - fenomeni di ossidoriduzione,
   - macromolecole e fenomeni colloidali nei vini,
   - precipitazioni di origine fisico-chimica nei vini,
   - alterazioni microbiche;

3. invecchiamento, trattamento e imbottigliamento del vino:

   - affinamento del vino e influenza del legno,
   - chiarifica dei vini,
   - filtrazione dei vini,

Esemplare certificato conforme Bento Gonçalves, 28 ottobre 2016
Il Direttore Generale dell'OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2016

- trattamenti fisici,
- altri trattamenti,
- igiene delle installazioni, delle attrezzature e dei locali,
- confezionamento e imbottigliamento;

4. ingegneria enologica:

- fluidi e trasmissione del calore,
- energia, motori, pompe, tubazioni, valvole,
- diversi tipi di serbatoi e vasche utilizzati nell'industria enologica,
- materiali a contatto diretto con il vino utilizzati nelle aziende vinicole,
- eco-progettazione della cantina;

5. altri prodotti vitivinicoli:

(Questo capitolo è orientato principalmente verso le produzioni caratteristiche del paese in cui si svolge il corso).

- mosti muti, mosti concentrati, mosti concentrati rettificati e succo d'uva,
- vini aromatizzati e altre bevande a base di vino,
- prodotti ottenuti dalla distillazione del vino e dei suoi sottoprodotti,
- aceto di vino;

6. gestione dei sottoprodotti e dei residui vitivinicoli;
7. analisi e monitoraggio del mosto e del vino:

- analisi sensoriale,
- tecniche analitiche di separazione,
- tecniche analitiche che impiegano processi chimici,
- tecniche analitiche che impiegano processi fisici,

Esemplare certificato conforme Bento Gonçalves, 28 ottobre 2016
Il Direttore Generale dell'OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2016

- analisi enzimatica,
- analisi microbiologica,
- metodi di analisi dell'OIV,
- metodi di analisi automatizzati: spettroscopia NIR, analizzatori automatici, sensori,
- controllo qualità in laboratorio.

C. ECONOMIA, GESTIONE, DIRITTO, MARKETING E COMUNICAZIONE

Questa parte del programma deve consentire all'enologo la realizzazione di interventi e di processi coerenti ed efficaci in termini di costi, di formulare raccomandazioni nel campo del marketing e della commercializzazione dei prodotti e di essere aggiornato sulle normative del settore vinicolo da rispettare per l'elaborazione del vino.
Tale parte deve prevedere i seguenti insegnamenti:

1. Prodotti della vitivinicoltura nell'ambente antropico:

   - geografia viticola e storia della vite e del vino,
   - vini e prodotti vitivinicoli nel mondo,
   - mercato vinicolo mondiale (offerta, domanda, commercio internazionale),
   - vino e salute,
   - enoturismo;

2. legislazione vinicola e vitivinicola:

   - organizzazioni internazionali di riferimento per il settore vitivinicolo,
   - definizione delle categorie di prodotti,
   - legislazione in materia di viticoltura,
   - legislazione in materia di pratiche enologiche, requisiti dei prodotti vitivinicoli, conservazione e commercializzazione di vino e prodotti vitivinicoli,

Esemplare certificato conforme Bento Gonçalves, 28 ottobre 2016
Il Direttore Generale dell'OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
Jean-Marie AURAND
© OIV 2016

- legislazione in materia di indicazioni geografiche e denominazioni di origine,
- legislazione in materia di etichettatura dei vini,
- normative del commercio internazionale in materia di aspetti tecnici e di sicurezza;

3. nozioni di gestione:

- elementi fondamentali della gestione,
- contabilità,
- controllo e analisi dei costi,
- gestione finanziaria;

4. marketing:

- definizione e funzioni,
- comportamento dei consumatori,
- indagini di mercato,
- marketing strategico: pianificazione, segmentazione del mercato, posizionamento, gestione delle risorse,
- marketing mix: prezzo, prodotto, promozione e canali di distribuzione;

5. attività di comunicazione:

- la comunicazione in ambito vitivinicolo: struttura e attori principali,
- attività di public relations,
- interazioni via internet e social network,
- stampa vitivinicola,
- oratoria e discorsi in pubblico,
- comunicazione commerciale responsabile;

Esemplare certificato conforme Bento Gonçalves, 28 ottobre 2016
Il Direttore Generale dell'OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2016

6. tecnologie dell'informazione:

- sistemi informativi aziendali,
- software e procedure per la gestione della catena logistica,
- creazione e analisi di database.

A. QUALITÀ, SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E TUTELA DELL'AMBIENTE

Questa parte del programma di formazione è volta a consentire all'enologo di acquisire le capacità per essere responsabile della qualità, garantire la tracciabilità e la sicurezza sanitaria degli alimenti e per essere in grado di gestire le strategie per il rispetto dell'ambiente.

Tale parte deve prevedere i seguenti insegnamenti:

- gestione e comunicazione della qualità:
- procedure e programmi per la certificazione della qualità: norme pubbliche e private,
- informazione del pubblico ed etichettatura;
- gestione della sicurezza degli alimenti:
- procedure e norme di tracciabilità,
- procedure e norme per la gestione dei rischi (HACCP),
- tutela alimentare;
- sostenibilità e gestione ambientale:
- norme e programmi ambientali (ad esempio: ISO 14001, EMAS),
- norme in materia di sistemi di produzione specifici (biologico, integrato, biodinamico),
- norme in materia di responsabilità sociale d'impresa,
- indicatori di performance ambientali (analisi del ciclo di vita e metodi di calcolo unidimensionali),

Esemplare certificato conforme Bento Gonçalves, 28 ottobre 2016
Il Direttore Generale dell'OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2016

- norme e programmi di sostenibilità.

STAGE

Si raccomanda l'offerta di stage pratici che forniscano agli studenti l'opportunità di seguire, almeno in parte, la maturazione dell'uva, l'elaborazione del vino, la sua analisi e le diverse fasi che ne precedono la commercializzazione. Lo stage prevede l'elaborazione di una relazione scritta la cui esposizione è a discrezione delle università.

Le stage sono parte integrante del corso ed sono inclusi nel conteggio delle ore.

Le modalità di organizzazione dello stage sono a discrezione delle università.

Esemplare certificato conforme Bento Gonçalves, 28 ottobre 2016
Il Direttore Generale dell'OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2016