

CONSIDERAZIONI SULL'ATTIVITA' DEL CORSO DI PERFEZIONAMENTO MASTER IN ENOLOGIA

www.viten.net
da VITENDA 2000

D. Marco De Faveri

Dagli anni '60 la meccanizzazione ha impresso alla tecnica enologica una profonda evoluzione. Sono state mutate macchine e processi biotecnologici da altri comparti del settore alimentare con l'intento di ottenere la riduzione dei costi di lavorazione e una migliore presentazione del prodotto vino.

Questo processo evolutivo, inizialmente sviluppatosi su basi empiriche senza il supporto di precise conoscenze scientifiche, si va sempre più nazionalizzando. Specialmente negli ultimi 10 - 15 anni la migliore conoscenza dei complessi fenomeni di natura chimica, chimico-fisica ed enzimatica, coinvolti nelle varie fasi della vinificazione allontana gli operatori vinicoli dall'applicazione fideistica di regole tradizionali. Questa concezione di lavorazione è del tutto innovativa per la struttura produttiva e organizzativa delle aziende vinicole: si vanno sempre più delineando settori specialistici inerenti le diverse aree disciplinari dell'enologia che possono enuclearsi in: viticoltura, biochimica, marketing, legislazione vinicola. Si tende sempre più alla gestione integrale della qualità che coinvolge la scelta della materia prima e delle tecniche nelle varie fasi della vinificazione. Nel passato un certo processo di lavorazione non teneva conto degli eventuali effetti negativi: questi erano considerati un prezzo necessario da pagare per conseguire i risultati voluti; oggi in ciascuna operazione si cerca di conseguire gli effetti desiderati minimizzando quelli negativi. Il passaggio dalla produzione tradizionale a quella tecnologica più avanzata richiede la riorganizzazione degli impianti ed una moderna formazione del tecnico enologico, poiché il trasferimento delle concezioni scientifiche nella pratica applicativa non può essere affidata solo alle attrezzature ma soprattutto al ragionamento dell'uomo. Si pone, pertanto, come indilazionabile il problema di disporre di personale con formazione interdisciplinare capace di affrontare i problemi che si presentano

nelle varie aree disciplinari dell'enologia. In questo contesto si inserisce il Corso di Perfezionamento-Master post-laurea in Enologia che l'Università Cattolica del Sacro Cuore ha attivato per la prima volta nell'anno accademico 1984/85 e che si svolge prevalentemente presso la Facoltà di Agraria, sede di Piacenza.

Gli obiettivi di questo Corso a cadenza annuale sono molteplici e possono essere così riepilogati:

✓ Indirizzare i giovani allo studio approfondito dell'enologia teorica in tutti i suoi settori (chimica, microbiologia, bioingegneria) per accrescerne ed elevarne

il livello culturale, in modo da prepararli ad una corretta interpretazione delle indicazioni fornite dalla ricerca di base.

✓ Fornire una conoscenza approfondita dei problemi economici e di marketing che costituiscono il vincolo cruciale di una moderna azienda vinicola.

Si tende così abituare i tecnici ad un attento esame delle strategie tecniche-aziendali per evitare delusioni derivanti da realizzazioni poco soddisfacenti dal punto di vista economico.

✓ Contribuire al rilancio dell'immagine del vino come coadiuvante alimentare con una corretta informazione del consumatore che spesso guarda con diffidenza la modernizzazione delle cantine. Le linee didattiche del Master sono

fondate su di un equilibrato rapporto tra gli insegnamenti teorici attinenti l'enologia generale e gli insegnamenti concernenti le tecnologie di preparazione dei vini e le attrezzature enologiche. Un ampio spazio è riservato alla tecnologia, al marketing ed alla legislazione vinicola.

Il corso è articolato in:

- lezioni teoriche ed esercitazioni in laboratorio
- lezioni teorico-pratiche presso industrie enologiche
- lezioni teorico-pratiche presso industrie produttrici di macchine enologiche.



Facoltà di Agraria di Piacenza



Gli insegnamenti basilari sono i seguenti:

- Nozioni di viticoltura
- Chimica enologica
- Microbiologia enologica
- Tecnologia enologica
- Operazioni unitarie
- Analisi sensoriale
- Sistemi qualità
- Economia dell'Azienda vinicola
- Legislazione vinicola nella CEE

L'attività didattica comprende 250 ore, di cui 70 dedicate ad esercitazioni pratiche e visite di studio, oltre l'impegno per lo svolgimento dell'elaborato finale di tesi, che può essere svolto, con periodo di stage, presso aziende del settore. Le lezioni sono svolte dai docenti della Facoltà di Agraria di Piacenza, integrate, per aspetti specifici, con docenti provenienti da altre Università. Vengono anche realizzati seminari con la partecipazione di esperti appartenenti alle maggiori industrie enologiche. Per collegare organicamente le nozioni di studio con la realtà produttiva sono effettuate visite di studio a impianti industriali italiani e stranieri. L'approfondimento critico delle singole discipline permette di facilitare il coordinamento di tutte le operazioni della vinificazione ed aiutare il produttore ad ottenere il miglior vino possibile da una determinata uva. In quest'ottica con maggiore rigore si sviluppa il controllo di qualità esteso a tutto il processo produttivo, in modo da spezzare quel vincolo tradizionale che induceva a valutare la qualità enologica solo su certi caratteri visivi (colore, limpidezza), olfattivi (finezza ed eleganza degli aromi) e gustativi (sapore equilibrato ed armonico).

L'ultima tappa riguarda, come è logico, il controllo del prodotto finito e coinvolge l'analisi chimica per avere un giudizio globale circa l'armonia di composizione (compresa la rispondenza alle norme igienico-legali) e l'esame organolettico per la valutazione delle percezioni olfattive e gustative. A questo proposito, oggi in enologia si vanno diffondendo le metodiche matematiche e statistiche della chemiometria per avvicinare il più possibile con un linguaggio appropriato i dati chimici ai dati sensoriali.

Sono ammessi al Corso i laureati in Scienze Agrarie, Chimica, Scienze e Tecnologie Alimentari, Scienze Biologiche, Chimica e Tecnologia Farmaceutiche, Farmacia, Ingegneria Chimica, Medicina, Veterinaria, Economia e Commercio. I posti disponibili sono 15, l'ammissione al Corso è subordinata ad un giudizio di idoneità per titoli emesso dal Consiglio del Corso.

L'iniziativa risponde alle esigenze di una enologia del 2000 indirizzata ad utilizzare al meglio il grande patrimonio di vini che il nostro Paese, così vario nelle sue condizioni ecopedologiche, può produrre.

D. Marco De Faveri

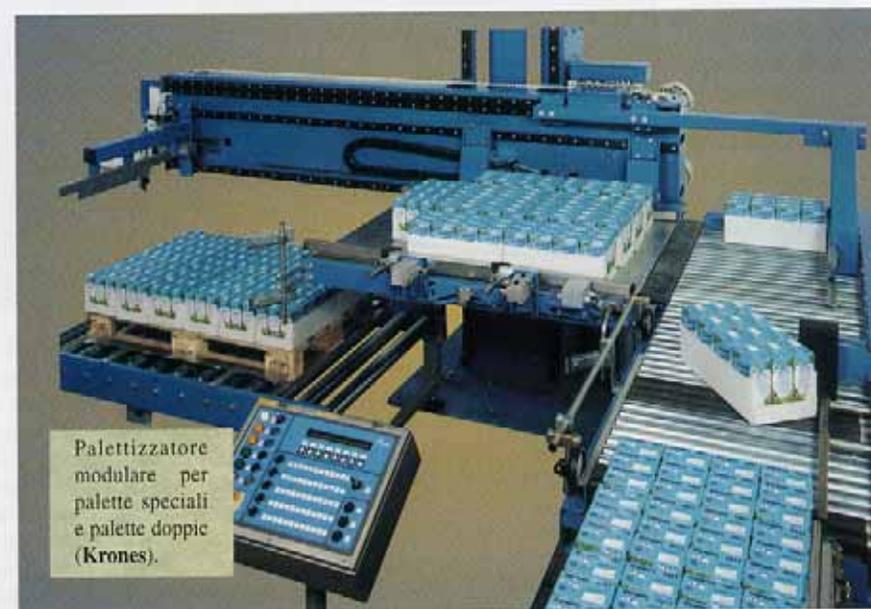
Istituto di Enologia e Ingegneria Alimentare
Università Cattolica del Sacro Cuore
Via Emilia Parmense, 84 29100 - Piacenza
E-mail : defaveri@pc.unicatt.it



Etichettatrice per autoadesive (Enos).



Etichettatrice a colla dotata di tre o quattro aggregati indipendenti (Krones).



Palettizzatore modulare per palette speciali e palette doppie (Krones).