

# Come sarà il “Corso Superiore di Istruzione Tecnica per la Specializzazione in enotecnico”?

*Ex sesto anno del Diploma di Perito Agrario Specializzato in Viticoltura ed Enologia*



Massimo Bertamini  
Coordinatore Dipartimento Istruzione Post Secondaria e Universitaria

## Premessa

Con l'anno formativo 2015-2016 presso il CIF di San Michele nascerà una nuova proposta didattico/formativa: il Corso Superiore di Istruzione Tecnica per la Specializzazione di Enotecnico (CSSE), corso professionalizzante, della durata di un anno. La riforma dei cicli della scuola superiore, infatti, ha portato la durata di tutti i corsi tecnici a cinque anni, prevedendo però la possibilità di attivare un percorso aggiuntivo di un anno per la specializzazione di "Enotecnico".

Il corso, quindi, prosegue e valorizza l'esperienza della precedente e blasonata formazione di sei anni prevista nelle storiche scuole enologiche nazionali, tra cui quella di San Michele all'Adige e che si chiuderà con l'anno scolastico 2014/2015.

IL CENTRO ISTRUZIONE DELLA FORMAZIONE DELLA FONDAZIONE MACH CREDE FERMAMENTE NEL NUOVO PERCORSO DIDATTICO e investirà in risorse umane, spazi didattici e laboratori al fine di permettere, ai futuri frequentati il corso, l'acquisizione di conoscenze, competenze ed abilità all'altezza delle richieste del mondo operativo e della ultracentenaria storia dell'ente. Per fare e saper far fare ottimi vini!

Dove ha preso origine questo cambiamento? Come anticipato, tutto è nato con il Decreto<sup>1</sup> del marzo 2010 che ha definito il riordino degli istituti tecnici.

Questo decreto prevede, all'articolo 8 comma 1: *“Negli istituti tecnici agrari specializzati per la viticoltura ed enologia, confluiti negli istituti tecni-*

*ci del settore tecnologico ad indirizzo “Agraria, Agroalimentare e Agroindustria” come indicato nell’Allegato D), i percorsi si sviluppano in un ulteriore sesto anno, ai fini del conseguimento della specializzazione di “Enotecnico” già prevista dal previgente ordinamento. L’ulteriore sesto anno, definito con i decreti di cui al comma 2 lettera d), può essere attivato nei limiti delle dotazioni organiche del personale docente a tal fine previste per l’anno scolastico 2009/2010”.*

In Altre parole, le “storiche” undici scuole enologiche nazionali hanno visto riconosciuto le loro peculiarità e potranno proseguire l'esperienza dei corsi sessennali che, fino a quest'anno, rilasciavano il Diploma di Perito Agrario Specia-



lizzato in Viticoltura ed Enologia... ma ci sarà di più! Il titolo di Enotecnico sarà, per la prima volta, finalmente riconosciuto a livello nazionale e in termini legali.

<sup>1</sup> DECRETO del Presidente della Repubblica del 15 marzo 2010 n. 88, Gazzetta Ufficiale n.137 del 15 giugno 2010 - Supplemento Ordinario n. 128.

nella pagina a lato

13. Iniziare dal vigneto per fare un buon vino.

## Progettazione del percorso didattico

Per gestire questa fase di passaggio e, soprattutto, partire con il piede giusto con la nuova esperienza formativa, in questi ultimi anni sono state fatte numerose riunioni dei rappresentanti delle scuole enologiche nazionali. San Michele non è mai mancato a questi appuntamenti. L'obiettivo era quello di progettare il nuovo corso in maniera condivisa, ma soprattutto capace di valorizzare le esperienze dei corsi sessennali, magari potenziandole ancora. L'Associazione Enologi-Enotecnici Italiani (AEI) ha sempre appoggiato in maniera convinta queste proposte dando un contributo costruttivo ed un appoggio istituzionale. Era necessario, infatti, coprire un vuoto che si sarebbe venuto a creare se fosse scomparsa la figura dell'Enotecnico. Un ruolo importante nella piccola cantina come nella grande industria enologica.

Il Ministero, dal canto suo, ha recepito le proposte e ha emanato i decreti attinenti l'attivazione, in particolare:

- a) Il Decreto<sup>2</sup> del 24 aprile 2012 che definisce il profilo dell'Enotecnico e il quadro orario delle discipline del Corso Superiore. In sostanza disciplina gli ambiti, i criteri e le norme per l'ulteriore articolazione delle aree di indirizzo dei percorsi degli istituti tecnici negli spazi di flessibilità previsti dalla citata legge di riordino degli istituti tecnici agrari.
- b) La Direttiva<sup>3</sup> del 1° agosto 2012 recante le linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento e nello specifico le schede disciplinari, conoscenze e abilità dei singoli corsi, dell'anno di specializzazione Enotecnico.

IN CONFORMITÀ A QUESTE DECISIONI IL NUOVO CORSO si specializzazione prevede il seguente piano disciplinare:

- Enologia: 198 ore = 6 ore/sett.
- Chimica enologica e analisi chimiche: 198 ore = 6 ore/sett.
- Viticoltura: 132 ore = 4 ore/sett.
- Lingua inglese: 99 ore = 3 ore/sett.
- Economia Marketing legislazione: 99 h = 3 ore/sett.
- Microbiologia enologica: 99 ore = 3 ore/sett
- Meccanica e costruzioni enologiche: 99 ore = 3 ore/sett
- Storia della viticoltura e dei paesaggi viticoli: 66 ore = 2 ore/sett.
- Applicazioni informatiche: 66 ore = 2 ore/sett.

Come si può notare le discipline impartite saranno quelle dell'aria di indirizzo, ma non mancheranno anche la lingua inglese (inglese tecnico) e l'informatica (applicazioni per la viticoltura).

## Competenze professionali dell'Enotecnico

La direttiva ministeriale definisce che il Diplomato con specializzazione in Enotecnico consegue i risultati di apprendimento espressi dalle seguenti competenze:

- organizzare attività produttive vitivinicole ecocompatibili;
- gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza;
- interpretare e soddisfare le esigenze del settore della produzione vitivinicola con particolare riferimento alle problematiche del territorio;
- applicare le norme previste dalla legislazione vitivinicola nazionale e comunitaria anche in materia di sicurezza alimentare;
- utilizzare strumenti e metodologie appropriate per effettuare verifiche e controlli sul prodotto;
- monitorare e gestire il processo di vi-

<sup>2</sup> DECRETO del Presidente della Repubblica del 24 aprile 2012, pubblicato in Gazzetta Ufficiale - n. 270 del 23 luglio 2012.

<sup>3</sup> DIRETTIVA n° 69 del 1 agosto 2012. Supplemento ordinario n. 200 alla GAZZETTA UFFICIALE Serie generale - n. 253 del 29-10-2012.



nificazione in tutte le sue fasi con particolare riguardo all'introduzione di tecnologie innovative;

- elaborare valutazioni economiche dei processi di produzione e trasformazione;
- realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti della filiera vitivinicola collegate alle caratteristiche territoriali.

In buona sostanza si può dire che l'Enotecnico:

- cura tutte le operazioni di produzione, dalla coltivazione e raccolta dell'uva alla vinificazione ed imbottigliamento ed è il responsabile della qualità del vino;
- dirige, amministra e presta la propria consulenza ad aziende, enti e consorzi vitivinicoli per la scelta della varietà e della qualità dell'uva, degli impianti per il controllo degli aspetti fito-sanitari e per la produzione e la commercializzazione dei prodotti;
- si occupa degli aspetti di comunicazione, marketing e immagine ed è in grado di effettuare analisi microbiologiche, enochimiche e organolettiche sui vini.

## Aspetti didattici e organizzativi

Si riportano di seguito alcune informazioni generali relative agli aspetti didattici, accordate a livello nazionale; va premesso che queste potranno subire ancora qualche variazione poiché non sono, a tutt'oggi, ancora emanati i decreti applicativi, ma sarà soprattutto l'autonomia lasciata alle singole scuole a declinare in maniera specifica questa parte.

### A) AMMISSIONE AL CORSO

Accedono unicamente i diplomati nell'indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria" nella specifica articolazione di Viticoltura ed Enologia. Per quanto riguarda la realtà di San Michele sarà opportuno valutare la possibilità di attivare convenzioni con alcuni Istituti vicini (es. Ora, Verona, ...) per riservare alcuni posti ai loro diplomati.

### B) NUMERI MINIMO DI ISCRITTI PER ATTIVAZIONE DEL CORSO

Per garantire l'efficacia e l'efficienza del corso, che attiene alla formazione post-secondaria, il numero minimo di allievi per classe è stabilito in quindici, quello massimo di norma non oltre venticinque.

### C) TIROCINIO FORMATIVO

L'attività di tirocinio si configura come una forma di didattica in ambiente operativo, viene realizzata presso aziende del settore, potrà svolgersi in periodo scolastico ed extra-scolastico in funzione delle esigenze di specializzazione. Il monte ore minimo di tirocinio/stage dovrà permettere il riconoscimento del livello EQF 5 (European Qualifications Framework). Si ritiene opportuno per la proposta formativa di San Michele prevedere più periodi di tirocinio in alternanza con periodi di attività di aula.

### D) ORGANIZZAZIONE DIDATTICA

Nell'ambito dell'autonomia organizzativa delle singole istituzioni scolastiche le attività didattiche si sviluppano in un unico periodo al termine del quale si svolge una prova finale per il conseguimento della specializzazione di Enotecnico.

**E) VALUTAZIONI DISCIPLINARI**

Per ogni singola disciplina, durante il percorso didattico annuale, è previsto un monitoraggio dell'apprendimento in itinere, al quale farà seguito una valutazione conclusiva effettuata ai sensi dell'articolo 4, comma 1, del DPR 122/2009, espressa in decimi con il livello della sufficienza corrispondente a sei decimi. L'ammissione all'esame finale richiede che tutte le valutazioni conclusive delle singole discipline siano positive.

**F) FREQUENZA**

La frequenza alle lezioni, esercitazioni e tirocinio è obbligatoria con un minimo dell'80% delle attività programmate.

**G) PROVA FINALE**

La prova finale prevede un colloquio pluridisciplinare a partire dalla discussione di un elaborato tecnico-pratico predisposto con un docente relatore. La prova finale si svolgerà, di norma, prima dell'inizio della sessione degli Esami di Stato. I dettagli attendono ancora l'approvazione ministeriale.

nella pagina a lato

14. Sporcarsi le mani per imparare a fare il vino.

15. Ascoltare chi sa fare per capire.

**I) COMMISSIONE PROVA FINALE**

La prova finale si terrà di fronte ad una commissione così composta:

- Dirigente scolastico con la funzione di Presidente
- Tutti i docenti titolari dei corsi
- Un rappresentante del mondo del lavoro proposto da Asso Enologi (AEI), di norma il Presidente della Sezione AEI territoriale o suo delegato

**II) Ammissione alla prova finale**

Sono ammessi alla prova finale gli allievi la cui media aritmetica dei voti di tutte le discipline non sia inferiore ai sei decimi.

**III) Votazione finale**

La votazione concernente la prova finale è espressa in centesimi (massimo 100/100) con possibilità di lode, la prova finale è superata positivamente con una votazione complessiva di 60/100. La votazione finale è ottenuta dalla somma dei seguenti contributi:

- fino ad un massimo di 60 punti ottenuti in proporzione alla media ponderata, ricavata sulla base del peso orario, delle valutazioni disciplinari;
- fino ad un massimo di 20 punti per l'elaborato tecnico-pratico;
- fino ad un massimo di 20 punti per il colloquio pluridisciplinare.

La commissione può, motivatamente, integrare la votazione con un massimo di 10 punti se il punteggio raggiunto sia superiore a 80/100. La lode può essere conferita ai candidati che siano stati ammessi con una media aritmetica superiore a 9/10 e nessun voto inferiore a 8 e, nella prova finale, abbiano ottenuto, anche con l'integrazione di cui al precedente capoverso, un punteggio complessivo di 100/100 e il massimo punteggio previsto per l'elaborato tecnico-pratico e il colloquio.

**H) TITOLO RILASCIATO**

Al candidato che supera l'esame finale è conferito il diploma di Tecnico Agricolo Superiore con specializzazione di "Enotecnico" (DPR 15 marzo 2010 n. 88, all'articolo 8 comma 1), con equipollenza dell'European Qualification Framework EQF livello 5. Questa equipollenza è stata richiesta al Ministero al fine di riconoscere al percorso didattico una valenza pari ai corsi di Istruzione Tecnica Superiore (Alta Formazione Professionale per il Trentino), come già succede in Francia.



in basso

16. Assaggiare i vini dei grandi enologi per diventare enologi grandi.

17. Viaggiare per conoscere nuove realtà.

nella pagina a lato

18. La Cantina Didattica: uno strumento indispensabile per declinare correttamente il saper fare.

## Certificazione “Cinque bicchieri AEI”

Al fine di garantire un alto livello di qualità dell'intero percorso didattico e permettere così agli studenti ed alle famiglie di poter eseguire questa scelta in piena sicurezza e certezza che l'offerta formativa sarà capace di mantenere le promesse, l'Asso Enologi-Enotecnici italiani eseguirà, in piena autonomia, una valutazione di cinque requisiti di qualità che i vari istituti (scuole enologiche) attivatori del corso devono avere (Certificazione “Cinque bicchieri” AEI):

- I. presenza di laboratori chimici, microbiologici e di analisi sensoriale attrezzati;
- II. presenza di una Cantina didattica a disposizione degli studenti;
- III. dotazione di vigneti a disposizione degli studenti;
- IV. alternanza scuola-lavoro certificata (anche presso le strutture al punto II e III) di almeno 300 ore. Partnership con aziende qualificate, con stage minimo degli studenti di otto settimane;
- V. esperienza, dell'ente attuatore (scuola enologica), di almeno 20 anni di formazione in campo vitivinicolo (presenza del corso di specializzazione sessennale).

Alla presenza di tutti questi requisiti Assoenologi rilascia il proprio “Patrocinio” e la possibilità di utilizzo, da parte della scuola, del Logo AEI e della scritta “Corso Certificato Cinque bicchieri AEI”. Si tratterà di una sezione in positivo, non una limitazione delle scuole che possono attivare il Corso di specializzazione per Enotecnico, ma un elenco positivo delle scuole con i requisiti di qualità stabiliti da AEI.



## La valorizzazione del patrimonio di esperienza

Il 2014 è stato l'anno dei festeggiamenti del 140° dalla fondazione della scuola di San Michele, ma anche dei cinquant'anni dai primi diplomati Enotecnici. Un'esperienza che, anno dopo anno, ha permesso di accumulare elevato prestigio, conquistato soprattutto con le competenze e conoscenze che gli Enotecnici di San Michele hanno saputo dimostrare sul campo e in cantina.

Dal 1964, anno dei primi diplomati, al 2014 alla scuola di San Michele si sono diplomati settecentotrentacinque Periti Agrari Specializzati in Viticoltura ed Enologia. Tra essi cinquantasei studentesse. A questi numeri mancano ancora gli attuali diciassette studenti (quattro studentesse) dell'ultima classe sesta, anno scolastico 2014-2015 che si diplomeranno a luglio.

Nel tempo la scuola enologica ha saputo rinnovarsi e tenersi al passo con i tempi grazie soprattutto alla Sperimentazione Didattica nata nel 1979 e giunta quest'anno alla 35° edizione. Un'iniziativa che ha fornito agli studenti un patrimonio di esperienze unico a livello formativo per quanto concerne la viticoltura e l'enologia.

Il tutto è stato possibile attraverso: incontri con esperti, degustazioni guidate, viaggi di studio con visite alle più importanti realtà enologiche nazionali e internazionali, presentazioni di nuove tecnologie, l'utilizzo di nuovi coadiuvanti enologici, due mesi stage all'estero presso la scuola partner di Wiensberg (D) e una tesina sperimentale. Queste conoscenze e competenze troveranno nuova valorizzazione nel nuovo Corso per Enotecnico che inizierà a partire da settembre 2015.

## La Cantina Didattica di San Michele

L'apprendimento di specifiche competenze professionali passa solo attraverso l'esperienza diretta dello studente volta alla soluzione di problematiche operative. Il sapere deve essere innanzitutto declinato nel "saper fare" e nel "saper far fare".

A questo fine appare determinate la necessità di avere a disposizione delle strutture didattiche adibite a cantina, dove gli studenti possano settimanalmente gestire tutte le operazioni della filiera enologica. In tale cantina didattica gli studenti potranno realmente provare ad applicare le competenze acquisite in ambito teorico sia nell'articolazione di accesso (triennio VE) sia nelle ore di didattica del corso per Enotecnico. I corsisti di fatto po-

tranno seguire direttamente molte delle operazioni pratiche quali: trasformazione dell'uva in vino, gestione del processo di affinamento in legno e acciaio, la stabilizzazione, la filtrazione e l'imbottigliamento dei vini prodotti.

Parallelamente prenderanno dimestichezza con: tenuta dei registri di cantina, riconoscimento delle denominazioni di origine, gestione dei magazzini prodotti e coadiuvanti, packaging del vino nonché le pulizie di macchine, impianti e strutture.

Per realizzare tutto questo è necessaria la piena disponibilità di una cantina didattica a disposizione degli studenti. Per l'inizio del Corso Superiore di Istruzione Tecnica per la Specializzazione di Enotecnico (CSSE), nel settembre 2015, anche questo sarà realtà. ■

