

RIVISTA

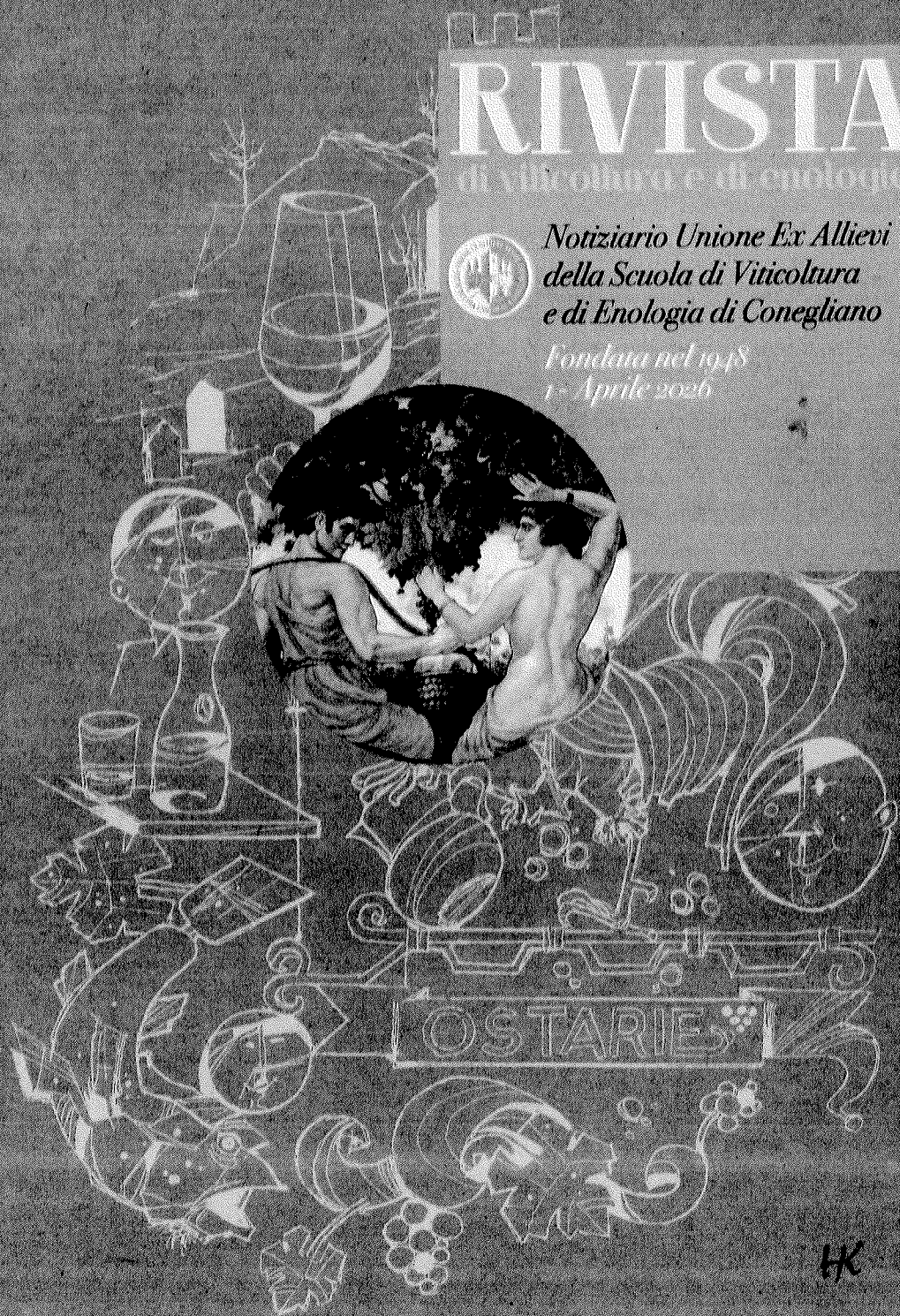
di viticoltura e di enologia

*Notiziario Unione Ex Allievi
della Scuola di Viticoltura
e di Enologia di Conegliano*

*Fondata nel 1948
1° Aprile 2026*



Spiritismo in alcune varietà passite. Anomalia in "Trabucchi di Tasso" e "Schiava". Il caso di numerosi recipienti di contenimento di materiale che potrebbe far rilevare tracce.



HK

Un dialogo lungo 150 anni tra la produzione del vino e la formazione del professionista.

di Emilio Cebga

La enologia di 150 anni è un bel esempio di evoluzione di un settore strategico e trainante per l'agricoltura italiana. Siamo assistendo ad un cambiamento epocale legato alla dinamicità di tutti i fattori che concorrono alla produzione del vino, in particolare il consumatore condiziona in modo significativo tutta la filiera produttiva, con non poche difficoltà legate ai tempi di risposta dei produttori alle mutevoli esigenze del consumatore. Se ai primi del '900 i consumi pro-capite di vino superavano i 100 litri, oggi il valore è intorno ai 35 litri ma con un trend in diminuzione. Il target del prodotto è significativamente cambiato, dal vino per esigenze caloriche si è passati al vino di qualità come bene voluttuario dove valgono l'aspetto emozionale e la trasparenza delle informazioni al consumatore sulla sostenibilità della filiera produttiva.

La tecnica enologica è passata da sistemi empirici di gestione della vinificazione a tecniche più raffinate gestite sulla base di conoscenze scientifiche dei diversi processi e fenomeni che regolano la trasformazione del mosto in un vino dalla qualità ben definita e riconoscibile. Nel XIX secolo gli studi di Pasteur hanno contribuito a dare una svolta alla gestione della vinificazione e sono stati introdotti i controlli di temperatura nelle fermentazioni, tuttavia la gestione delle condizioni di igiene in cantina non era considerata un fattore fondamentale per la vinificazione e la qualità finale del vino. Dai contenitori in legno si è passati gradualmente alle vasche in cemento vetrificato per arrivare alle moderne tecnologie in acciaio inox, passaggio significativo anche in termini di igiene in cantina e gestione dei lieviti selezionati a garanzia

di specifiche caratteristiche sensoriali dei prodotti. Dalla produzione di vini rossi e bianchi si è passati alla produzione di vini del territorio in grado di esprimere specifiche caratteristiche organolettiche. Da una vinificazione con molti rischi si è passati ad una vinificazione controllata con metodi rigorosi supportati da conoscenze scientifiche dei vari fenomeni chimici e microbiologici, dall'empirismo al controllo supportato da analisi chimiche, microbiologiche e soprattutto sensoriali a supporto di un prodotto di qualità. Gli ultimi decenni del secolo scorso hanno visto una rapida evoluzione del settore analitico e della tecnica enologica per poter gestire al meglio il potenziale enologico delle uve. Il concetto di stabilità dei vini viene associato alla durata nel tempo per i diversi mercati, si affinano le varie tecniche di stabilizzazione per evitare alterazioni del prodotto dopo l'immissione sul mercato. Vengono affinati i diversi processi di vinificazione, si introduce in modo importante la vendemmia meccanica anche se all'inizio era considerata sinonimo di bassa qualità, adesso garantisce prodotti di qualità se abbinata anche ad una corretta gestione del vigneto. Se per fare il vino l'unico ingrediente è l'uva, per gestire al meglio la vinificazione vengono introdotti coadiuvanti e additivi in grado di supportare il processo tecnologico e nel contempo in grado di ridurre sempre più l'impiego di solfiti. Tecnologie sottrattive e conservative vanno di pari passo e la loro applicazione sostanzialmente dipende dal target qualitativo del vino, oltre a queste tecnologie si sono aggiunte tecniche aggiuntive con additivi e coadiuvanti in grado di garantire qualità organolettica e stabilità al prodotto. In questo percorso vnanazionale, l'OIV che ha appena festeggiato i 100 anni in occasione del congresso mondiale di Digione del 2024. Questo organismo ha svolto e svolge un ruolo importante sulla tecnica enologica con le riso-



Emilio Cebga

svolto e svolge un ruolo importante sulla tecnica enologica con le riso-

luzioni che riguardano i processi e i coadiuvanti e additivi per una enologia sempre più sostenibile e moderna, di riferimento per i 50 paesi del Mondo che vi aderiscono. Le risoluzioni, unitamente alla gestione ragionata dei vari processi di trasformazione dall'uva al vino, consentono ora di elaborare vini con estrema precisione e con il rispetto delle caratteristiche organolettiche specifiche di ogni prodotto. Negli ultimi anni la tecnica enologica è stata affiancata da sistemi di controllo che sono in grado di supportare le decisioni dell'enologo in cantina, tutti i fattori di un processo devono essere controllati per garantire la qualità del prodotto finale ma soprattutto per poter vinificare al meglio ogni partita di uva dalle caratteristiche note. Grazie alla ricerca e all'innovazione tecnologica che inevitabilmente vanno di pari passo, i processi di vinificazione possono essere gestiti con precisione nel rispetto della qualità e con il minimo impiego di coadiuvanti esogeni e additivi chimici. Il concetto di sostenibilità in cantina può essere gestito al meglio con le moderne tecnologie e i moderni e raffinati controlli analitici di processo, si può in sostanza realizzare una enologia di precisione, ricordandoci però che la precisione non la fa il sensore o il vinificatore di ultima generazione, la fa l'enologo combinando al meglio le conoscenze e le tecnologie a disposizione. Le possibilità offerte dalle più recenti innovazioni e dai risultati della ricerca scientifica ci consentono di fare un'enologia che esprima il territorio inteso come potenzialità enologica delle uve che esprimono caratteri distinguibili e specifici in ogni specifica zona viticola. La ricerca scientifica e la tecnologia enologica consentono nell'attuale contesto di applicare una vera sostenibilità in cantina, trovando un giusto compromesso tra gli aspetti ambientale, economico e sociale. Il percorso centenario ci porta anche all'enologia del recupero dei sottoprodotti della vinificazione, non solo grappa ma anche anidride carbonica e antiossidanti, solo per citarne alcuni, disponiamo di moderne tecnologie che consentono di applicare un sistema di economia circolare. L'aspetto energetico è sempre più attenzionato, le tecnologie di cantina consentono di ottimizzare i consumi energetici e la gestione dell'acqua. Recentissima anche l'introduzione

dell'intelligenza artificiale di cui abbiamo già parlato nei numeri precedenti, ricordiamoci solo che è un potentissimo strumento della tecnologia che dobbiamo gestire al meglio come supporto alle nostre attività e far sì che alla fine il vino sia fatto con l'intelligenza naturale dell'enologo che a volte può avvalersi dello strumento chiamato "intelligenza artificiale".

Non mettiamo limiti all'innovazione nella tecnica enologica e ai risultati della ricerca scientifica, tutto deve proseguire in un'ottica di sviluppo veramente sostenibile ricordandoci che sostenibilità vuol dire durabilità (dalla traduzione francese) cioè qualcosa che deve durare per le future generazioni. Abbiamo a disposizione tutti gli strumenti per una enologia a basso impatto, questo sarà possibile solo conoscendo a fondo vantaggi e limiti di ogni tecnica e di ogni prodotto esogeno al fine di utilizzarli il meno possibile, solo al bisogno.

Analizziamo adesso il consumo di vino e il consumatore moderno, tutto sta cambiando a ritmi forsennati, è difficile rispondere in tempi rapidi alle esigenze del consumatore, però vanno considerate e vanno gestite a livello globale visto che ormai in tutto il mondo si consuma vino e si assiste a consumi di prodotti legati a mode più o meno fondante, un esempio sotto gli occhi di tutti il "vino dealcolato".

Questo cambiamento epocale, purtroppo condito da situazioni geopolitiche imprevedibili e incontrollabili, sta diventando la sfida più impegnativa che deve saper affrontare il settore enologico.

In questo contesto non escluderei che a breve qualcuno proponga di cambiare il significato di vino e di enologia, spero che ciò non succeda. La Scuola Enologica di Conegliano, fondata nel 1876, ha vissuto trasformazioni decisive soprattutto nell'ultimo secolo, cambiamenti strutturali, ampliamento delle attività didattiche, innovazioni nella didattica e sperimentazione, e un ruolo crescente nel panorama vitivinicolo nazionale e internazionale. Buona parte dei professionisti del settore vitivinicolo operanti in Italia e nel Mondo provengono dalla scuola enologica di Conegliano.

Il ruolo formativo di questa istituzione è significativo e supportato dai

fatti, fin dalle origini illustri personaggi hanno contribuito alle attività di ricerca che sono servite alla didattica e all'evoluzione del settore vitivinicolo, solo a titolo di esempio possiamo citare Luigi Manzoni, ricercatore e genecista che ci ha lasciato in eredità importanti incroci attualmente coltivati con successo. A conferma che la Scuola Enologica di Conegliano non è solo didattica e formazione ma anche ricerca e sperimentazione lo sono tutte le attività svolte fin dalle origini da personaggi di spessore che si sono succeduti nel tempo e che sono citati nel libro magistralmente scritto dal professor Mario Ulliana, *La Scuola Enologica di Conegliano*, pubblicato nel 1992 con la preziosa collaborazione dell'allora Presidente dell'Unione ex allievi, il prof. Carlo Miccomi. La cantina sperimentale della scuola e i vigneti sono stati per tutti l'aula delle attività didattiche "sul campo", senza l'applicazione pratica delle nozioni teoriche non avrà successo l'attività formativa, su questo aspetto la scuola ha sempre impostato tutte le attività formative. Strettissima la collaborazione con l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura che fin dalle origini ha supportato le attività didattiche dei docenti della scuola enologica. Nel tempo sono state rafforzate le collaborazioni con il CREA (ex Istituto Sperimentale per la Viticoltura) e realizzate intese con l'Università. La Scuola Diretta a Fim Speciali in Tecnica Enologica, istituita nei primi anni 90, è stato il primo passo per la collaborazione con l'Università con una formula didattica molto interessante ed efficace che consentiva di acquisire il titolo europeo di Enologo ai diplomati enotecnici sessennali con un biennio universitario post diploma. Purtroppo questa formula è tramontata brevemente con il risultato che si è mantenuta la formula di sei anni per l'enotecnico che purtroppo dovrà fare altri tre anni in Università per avere il titolo di enologo. Risultato finale un anno perso per avere lo stesso titolo di enologo di un diplomato presso una qualsiasi scuola superiore. Dispiace aver vissuto in prima persona questi periodi di trasformazione e vedere questi risultati che penalizzano solo lo studente della scuola superiore evidentemente non ben informato.

Torniamo al contesto generale del settore, l'impatto della vitivinicola-

tura mondiale ha contribuito allo sviluppo della ricerca nel settore e all'evoluzione della formazione dell'enologo. Sono nati nel panorama nazionale tanti corsi di laurea universitaria triennale, e alcuni corsi di laurea magistrale che consentono di avere diverse opzioni per gli studenti diplomati, recentemente la formula degli ITS ha contribuito ad ampliare la gamma delle opzioni e sostanzialmente la formazione offre tanti livelli di formazione in grado di garantire laureati e diplomati per tutte le professionalità coinvolte nella filiera vitivinicola. Direi che ne abbiamo a sufficienza, tuttavia sono in corso d'opera altre formule di didattica (ad esempio la formula 4+2) che speriamo contribuiscano a migliorare la qualità del diplomato e del laureato, lo sapremo solo fra qualche anno.

Riprendiamo il discorso sulla scuola enologica e su Conegliano per arrivare ad oggi ad un Campus dove didattica, ricerca e innovazione trovano lo spazio giusto in collaborazione con un territorio molto aperto alla collaborazione con il mondo della formazione e della ricerca. Più recentemente con l'istituzione degli ITS si è creata una stretta collaborazione anche con le imprese del territorio per guardare avanti e alla formazione di professionisti in grado di soddisfare tutte le figure professionali richieste dal settore. Questa collaborazione tra Scuola Enologica e Università ha consentito inoltre di aprire una finestra sull'internazionalizzazione che vede la presenza a Conegliano di studenti da diverse parti del Mondo, segno tangibile che il Cerletti è ancora un punto di riferimento per il settore enologico mondiale. Non dimentichiamo comunque che l'Istituto ha coltivato da tempo importanti collaborazioni con istituzioni straniere, con Australia, Nuova Zelanda e Brasile.

Questo ruolo centrale ovviamente va mantenuto e questo compito spetta alle attuali generazioni all'attuale governance della scuola e dell'Università, ci sono tutti gli elementi per garantire questa continuità e questa visibilità nel mondo.

Confidiamo infine nel supporto del territorio, della politica, dei consorzi e di tutte le istituzioni direttamente o indirettamente collegate

alla scuola enologica di Conegliano e a Conegliano per garantire la linfa necessaria per mantenere un ruolo centrale e di primo piano nel settore vitivinicolo nazionale e internazionale.

Il percorso di 150 anni ha lasciato il segno con il risultato che Conegliano e la sua Scuola Enologica integrata in un importante e moderno Campus rappresentiamo un importante riferimento per la ricerca e l'innovazione per il settore vitivinicolo. I festeggiamenti della ricorrenza di quest'anno non devono essere un punto di arrivo ma semplicemente un momento per ricordare che siamo nel mezzo del guado di un percorso importante per un settore in continua evoluzione che ha bisogno di professionisti in grado di affrontare con competenza e passione le sfide dei prossimi anni.



Der Zaungesetz (Arthur Kampf, 1884-1890)