

## ***Situazione complicata, ma ce la faremo***

### **Emilio Celotti**

Ogni vendemmia è diversa dalla precedente. Questa frase l'ho sempre sentita e penso che la sentiremo per sempre. Quest'anno però è particolarmente diversa dalle precedenti, epoche di raccolta fuori controllo, maturazioni a dir poco anomale, il tutto in un contesto globale molto complicato per il settore vino, molto vino invenduto della vendemmia precedente, continue azioni di demonizzazione del vino, fake news. Questi sono solo alcuni dei problemi che il settore si trova ad affrontare. Di sicuro non è compito dell'Unione ex-allievi risolvere queste problematiche, tuttavia possiamo essere portatori di idee e riflessioni in un sistema globalizzato che ci vede coinvolti direttamente o indirettamente a vari livelli.

Se la globalizzazione qualche decennio fa era un'opportunità di sviluppo, adesso forse ne stiamo pagando le conseguenze, non solo nel settore vino. Penso che dobbiamo fare un piccolo passo indietro e tornare in parte a valorizzare le tradizioni, le specificità dei nostri territori, va benissimo fare Chardonnay in tutto il mondo, la varietà si presta e si esprime con caratteri sensoriali diversi nei diversi areali di coltivazione, bisogna però fare anche il Picolit o il Raboso Piave vecchio stampo, il Verdiso e tantissimi altri in tutte le zone viticole italiane. Rirendere prodotti dei territori che devono valorizzare le specificità dei territori e che devono essere presenti nelle enoteche e nei ristoranti, a disposizione dei turisti. È spiacevole girare il mondo e vedere che negli USA, in enoteca si trova Tocai Friulano prodotto e imbottigliato nello stato di New York, sarebbe bello trovare anche il Tocai Friulano dalle nostre parti, purtroppo non è così e la storia la conoscete.

Altra questione riguarda la stretta sull'uso dei pesticidi di sintesi, la ovvia conseguenza sarà la diminuzione delle produzioni, la maggiore pressione di marciumi, questa sarà una realtà con cui convivere, ovviamente il contesto economico va valutato e rivisto, consapevoli che se vogliamo tornare in modo ragionato ad un'agricoltura meno invasiva e con meno pesticidi, dobbiamo rivedere le nostre priorità e soprattutto valutare la sostenibilità in modo da dare il giusto peso ai suoi tre componenti, ambientale, sociale ed economico.

Se entriamo poi nel merito dell'Unione Europea non sono incoraggianti per il settore le notizie di finanziamenti consistenti per lo sviluppo della viticoltura nell'emisfero sud e sulle notizie non incoraggianti sulla PAC, anche su questo argomento alcune riflessioni sono d'obbligo in un momento in cui il settore è in sofferenza in termini di consumi, mode fuori controllo che fanno cambiare dalla sera alla mattina le scelte dei consumatori con il risultato che nessuno vuole più bere vino rosso. La moda de dealcolati parziali o alcol free, altro fenomeno globale che sta condizionando le scelte produttive soprattutto dei grossi gruppi dove si ragiona su grandi masse critiche. Chi è del settore conosce la mia opinione sui "vini" dealcolati, quest'anno si è verificata una situazione particolare su alcune varietà precoci che si sono dovute raccogliere un po' in anticipo per problemi di marciume. Potrebbe essere stata l'occasione da pigliare al volo per fare vini "dealcolati" senza dealcolare e quindi con tecnica assolutamente più sostenibile di quella utilizzata attualmente partendo da vino al quale viene applicata successivamente la tecnica di dealcolazione.

Sulla capacità di analisi critica che dobbiamo avere per le nostre attività consentitemi una riflessione sulle azioni promozionali che tutte le aziende fanno e devono fare. Spesso le azioni sono anche molto attive sui social, a volte però anche eccessive e con tecniche di appeal commerciali spesso discutibili dal punto di vista tecnico. Le parole sono importanti e vanno utilizzate al meglio per promuovere i prodotti e le tecniche, sta all'enologo utilizzatore saper utilizzare e filtrare le informazioni per un utilizzo ragionato in cantina o in vigneto.

Nei numeri precedenti si è accennato a quella che viene chiamata Intelligenza Artificiale (IA), l'utilizzo di questa tecnologia avanzatissima è sempre più diffuso e tutti bene o male ne facciamo uso per le necessità più svariate al lavoro e non solo. La tecnologia dell'IA sicuramente è un ottimo strumento di lavoro in tutti gli ambiti, tuttavia non possiamo nascondere le controindicazioni del suo utilizzo o addirittura l'utilizzo di malintenzionati per attività fuori controllo. In questo numero si tratta dal punto di vista giuridico l'argomento e penso che, come tutti gli strumenti di lavoro, alla fine ci vuole l'intervento consapevole dell'uomo, un'azione di filtro e uso ragionato, per evitare di essere gestiti dall'IA fuori controllo piuttosto che farne un uso consapevole e corretto per le nostre attività lavorative e la vita quotidiana. Quando ero sui banchi del Cerletti questi non erano argomenti della didattica, anche se l'IA si è sviluppata dagli anni '50. Adesso non si parla d'altro, a scuola, al lavoro, in tutte le professionalità si fa uso delle tecniche di IA, dobbiamo essere in grado di andare oltre, superare i limiti e le controindicazioni dell'IA per mettere al centro di ogni decisione e di ogni attività la nostra capacità di ragionare per gestire al meglio le tecnologie più avanzate nella professione e la nostra vita quotidiana. Notizia di questi giorni che gli imprenditori dell'IA stanno avendo guadagni in borsa eccezionali, il business legato a questa tecnologia sta aumentando in maniera esponenziale, speriamo di farne un buon strumento di lavoro piuttosto che diventare a nostra insaputa vittime dell'IA.

Nell'era digitale rimaniamo ancora fedeli alla carta, le 6000 copie della rivista spedite in Italia e nel mondo sono un esempio tangibile che il volume sulla scrivania è ancora gradito, è vero che i tempi moderni viaggiano sul WEB, ma spesso il contatto fisico e lo sfogliare le pagine diventano un rito insostituibile e piacevole. L'impegno economico per la rivista è importante ma confidiamo sul supporto di numerose aziende per mantenere questa tradizione che, nelle nostre intenzioni non tramonterà mai, anche se è già operativa una attività di digitalizzazione che agevolerà gli ex allievi e non solo alla lettura e visualizzazione della rivista fin dalle sue origini oltre che a foto storiche e altro materiale.

Nel 2025 abbiamo realizzato interessanti interventi specialistici alla scuola enologia di Conegliano, destinatari gli allievi che hanno potuto ascoltare esperienze diverse di ex allievi, queste attività continueranno con l'intenzione di trasmettere esperienze vissute ai giovani che saranno i prossimi professionisti del settore e rappresenteranno nel mondo la nostra Unione e la Scuola Enologica di Conegliano. Oltre all'aspetto puramente tecnico di un argomento, l'esperienza di ex allievi navigati serve a trasmettere senso critico, capacità di ragionamento in un mondo dove spesso le scelte sono imposizioni dall'alto e le fake news la fanno da padrona. Anche l'assemblea di maggio è stato un momento significativo con momenti solenni che hanno visto la consegna della prestigiosa medaglia Ronchi all'ex allievo commendator Narciso Zanchetta e la Presidenza Onoraria dell'Unione ex-allievi a Enzo Michelet. Il convegno sul clima che si è svolto è stata poi l'occasione per riflettere sulla situazione climatica in evoluzione con la quale dobbiamo imparare a convivere, illuminanti sono state le relazioni del prof. Giorgio Milani e del documentarista e divulgatore scientifico Marco Virgilio. Sono in fase di organizzazione alcune attività culturali "sorsi di storia" che si cercherà di

realizzare entro il 2025, saremo impegnati inoltre per il 150° anniversario della Scuola che nel 2026 sarà celebrato con eventi dedicati a tale ricorrenza, in particolare il consueto convegno dell'Unione ex allievi vedrà relatori solo ex allievi che operano in Italia e all'estero, che porteranno le loro esperienze professionali ma soprattutto esperienze di vita di ex allievi nel mondo. Si farà il possibile per riprendere assieme alla Scuola Enologia, il concorso Manzoni, altra eccellenza del territorio e della scuola da valorizzare.

Non torno sull'unicità della nostra associazione caratterizzata da nobili obiettivi statutari, colonne portanti dell'attività ormai presente in tutto il mondo con i nostri associati che rappresentano e danno continuità alla storia della Scuola Enologica e di Conegliano.

La speranza è che ci sia sempre più ampia partecipazione agli eventi organizzati dalla nostra Unione, in particolare per il 150° anniversario che ci apprestiamo a festeggiare il prossimo anno. Un'occasione per onorare gli illustri fondatori della Scuola, personaggi con acume, saggezza e lungimiranza e che meritano il giusto riconoscimento per aver dato lustro alla Scuola e a Conegliano, un'eccellenza del territorio che dobbiamo preservare nel tempo.

Ringrazio il Consiglio Direttivo, i numerosi collaboratori e volontari, i sostenitori dell'Unione, che a vario titolo e spesso dietro le quinte, svolgono un lavoro importante per garantire il successo di tutte le iniziative della nostra associazione.

Come ex allievi della scuola enologica di Conegliano dobbiamo essere fieri di rappresentare un settore e una bevanda, il vino, che da sempre ha accompagnato tutti i momenti di socialità dell'uomo. La nostra associazione è rappresentata da professionisti che operano in Italia e nel resto del mondo, per questo sognare non costa nulla, auspichiamo che il vino possa essere sempre più utilizzato per brindisi in meeting in cui si parli di pace e fratellanza, facciamolo diventare un vero ambasciatore di pace, ne abbiamo veramente bisogno.

*Un caro saluto a tutti*