

È il momento di essere resilienti

Emilio Celotti

Non mi ripeterò su quanto già scritto nel numero precedente in occasione del passaggio di consegne alla presidenza della nostra associazione, transizione all'insegna della continuità delle attività e della "mission" dell'Unione Ex-Allievi come indicato chiaramente nel nostro Statuto. Nello stesso numero l'editoriale di Enzo Michelet ripercorre ed esalta il valore delle attività svolte dall'Unione ex allievi senza dimenticare di citare tutte le persone che a vario titolo hanno contribuito e contribuiscono ancora a mantenere viva la nostra associazione. Nel suo editoriale Enzo Michelet offre spunti per guardare al futuro in un contesto molto dinamico dove le sfide da affrontare sono sempre in evoluzione. In questo scenario la nostra associazione dovrà trovare sempre nuovi stimoli per dare un senso della sua presenza nell'ambito delle associazioni e per rappresentare ai massimi livelli il ruolo degli ex allievi della scuola enologica di Conegliano e della città di Conegliano, in un mondo enologico ormai senza confini.

In continuità con l'editoriale dell'ultimo numero firmato da chi mi ha preceduto voglio concentrarmi sulla nostra "mission" nell'attuale contesto del settore che ci pone di fronte a innumerevoli sfide spesso molto ravvicinate nel tempo. Lo scenario in cui operiamo ci presenta fenomeni talvolta imprevedibili legati spesso a "mode" o al risultato di azioni invadenti di "influencer", quelli che una volta chiamavamo "opinion leader".

L'analisi critica dei fenomeni deve essere alla base delle nostre iniziative per affrontare con serietà e professionalità i problemi contingenti, è il momento di sfoderare la vera resilienza intesa come capacità di sopportare gli stress del momento ma anche capacità di prepararsi alle sfide future. Prima di fare riflessioni su alcuni fenomeni che ci riguardano vorrei entrare nelle attività che sono state intraprese da chi mi ha preceduto e che riguardano l'interazione con gli studenti maturandi del Cerletti. Tali interventi con seminari di ex allievi di breve e lungo corso hanno la finalità di trasmettere esperienze vissute sul campo, visioni critiche dei problemi, un dialogo diretto con gli studenti che non vuole invadere il campo dei docenti della scuola ma intende integrare la didattica in aula con la realtà operativa su tutti i livelli, dalla viticoltura all'enologia, dall'economia alle attività dell'OIV, dalla tradizione all'innovazione scientifica e tecnologica. Per il 2025 sono in programma una serie di seminari che hanno la finalità di interagire direttamente con gli studenti per fornire qualche linea guida su come affrontare le diverse problematiche del mondo operativo.

Abbiamo la fortuna di essere rappresentati come ex allievi in tutti gli scenari viticoli del mondo, di conseguenza questa interazione con gli studenti della Scuola Enologica sarà una bella opportunità per gli studenti stessi ma anche per noi per un confronto costruttivo.

Consentitemi alcune riflessioni su alcuni fenomeni del momento con i quali ci dobbiamo confrontare a diversi livelli per gestirli con ragionevolezza e professionalità. In primis l'effetto dei cosiddetti vini dealcolati, parziali o alcol free. Sicuramente un fenomeno importante che sta avendo un effetto importante sui consumi e sulle attività di chi deve produrre queste "bevande" che, come era prevedibile, sono state comunque definite vini in quanto fatte rientrare nella stessa classe merceologica. Sulla sostenibilità di queste produzioni ho molte perplessità, comunque il fenomeno va affrontato e di fatto diventerà una ulteriore opportunità di business per molte aziende. Staremo

a vedere come il consumatore affronterà il problema e se andrà ad acquistare il vino in base alle calorie indicate nella nuova etichetta dove troverà forse anche il valore nutrizionale di acidi grassi e proteine, dimenticandosi che il vino è tutt'altra cosa. Potrebbe anche succedere che qualcuno acquisterà il vino alcol free o dealcolato parziale per evitare di avere guai con la patente. Ritengo che sia stata fatta una azione fuori controllo di terrorismo psicologico visto che i limiti di alcol nel sangue non sono cambiati, purtroppo questo ha portato ad un calo dei vini alla mescita nei ristoranti. L'esagerazione sicuramente va sanzionata, tuttavia se uno consuma consapevolmente il vino a pasto e si mette alla guida nei tempi ragionevoli, nel 99 % dei casi il limite di 0,5 non viene superato.

Questo esempio legato alle nuove tendenze o esigenze di bevande a basso alcol fatte con il vino è una delle sfide del momento, andrà valutata e gestita in modo ragionevole, ognuno potrà avere la sua opinione sul vino dealcolato, tuttavia dovremo essere resilienti, condividere tra noi e con gli allievi della scuola queste capacità di resilienza e perché no, contribuire a fare corretta informazione ai consumatori.

Altra questione del momento sono gli ingredienti e i vini naturali. Basta intendersi sui termini visto che il vino, fino a prova contraria, è mono ingrediente, si fa con l'uva. Tuttavia la normativa sugli ingredienti ad uso alimentare ha imposto di indicare gli additivi enologici (ingredienti) in etichetta, assimilando di fatto il vino ad un panettone. C'è sicuramente un aspetto positivo che riguarda il consumatore che potrà leggere tramite il QR code in etichetta gli additivi utilizzati per la vinificazione. Per quanto riguarda il "vino naturale" inteso senza nessun intervento antropico ribadisco la mia opinione, peraltro condivisa da tanti colleghi, che il naturale destino del succo d'uva è l'aceto, noi invece per fare un vino che piace ci fermiamo un po' prima, adottando con rigore e in modo ragionato le opportune tecniche di vinificazione e i prodotti coadiuvanti e additivi a minimo impatto, solo quando necessario. Ecco che il termine "vino naturale" è sicuramente di grande appeal commerciale, opinione che ho estesamente espresso in una recente intervista per un giornale online.

Altro fenomeno con cui ci confrontiamo ogni giorno sono le molteplici azioni di demonizzazione del consumo consapevole del vino, il vino è stato associato all'alcol, sono due cose diverse e come tali vanno trattate. La disinformazione alimentata anche da media televisivi mal informati danneggia sicuramente il settore e penso che di fronte a questo fenomeno dobbiamo fare la nostra parte mettendo in campo la resilienza per contrastare il fenomeno e per trasmettere alle future generazioni e ai consumatori l'unicità del prodotto vino e la serietà professionale di chi opera nel settore.

La nostra associazione non deve imporre opinioni sui temi del momento ma deve dare esempi di come si devono affrontare le sfide del momento in modo critico e costruttivo mantenendo una assoluta posizione di imparzialità.

La specificità della nostra associazione è unica nel suo genere e dovremo cercare di mantenere questa caratteristica distintiva anche per onorare chi ci ha preceduto nella scuola enologica e chi ha dato vita all'associazione che rappresentiamo. Serietà professionale, etica professionale, sono colonne portanti che come unione ex allievi dobbiamo mantenere e trasmettere alle future generazioni.

Certamente la storia serve per il progresso, i 150 anni della scuola enologica che ci apprestiamo a festeggiare il prossimo anno sono un traguardo importante e, come ex allievi, saremo impegnati assieme alla scuola enologica nella realizzazione di momenti commemorativi che coinvolgeranno gli ex allievi e tutte le istituzioni legate direttamente o indirettamente alla Scuola Enologica di Conegliano.

Invito tutti ad essere partecipi agli eventi che sono in programma anche per mantenere sempre vivo lo spirito di appartenenza che è una pietra miliare della nostra associazione, probabilmente è improprio azzardare una similitudine con l'associazione nazionale Alpini ma, dalle emozioni che si raccolgono durante i nostri eventi, siamo sulla buona strada. Sta a noi trasmettere questi valori agli allievi della scuola di Conegliano che a breve faranno parte della grande famiglia degli Ex Allievi della Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano.

Voglio ringraziare tutto il Consiglio Direttivo, tutti i colleghi che a vario titolo contribuiscono alle attività dell'Unione, l'elenco sarebbe lungo e rischierei di dimenticare qualcuno, consentitemi però di ringraziare Ornella Santantonio, Enzo Michelet e Sergio Tazzer. Un ringraziamento a chi ci sostiene oltre che per gli eventi culturali e convegni anche per la Rivista che rimane una unicità e specificità che raggiunge 6000 indirizzi di colleghi, professionisti ed enti di ricerca in tutto il mondo.

Un caro saluto a tutti.