



L'ENOLOGO O ENOTECNICO

La figura dell'Enologo o Enotecnico.

L'Enologo e l'Enotecnico sono i professionisti della produzione del vino e dei prodotti derivanti dalla vite.

Un **Enologo o Enotecnico** è uno specialista nella scienza della vinificazione, che ha una esperienza nel settore della enologia.

L'Enologo e l'Enotecnico è un esperto che analizza ogni fase che porta l'uva verso la sua trasformazione in vino. Si parte ovviamente dal raccolto, vendemmia, fino ad arrivare alla realizzazione del mosto, e alla sua seguente fermentazione con il lievito.

L'Enologo e l'Enotecnico applica le corrette procedure igienico-sanitarie come da HACCP. Durante la fase di vinificazione e fermentazione ha il compito di gestirla con puntiglio, cosa che richiede anche il rispetto di una serie di norme igieniche oltre alla cura dei processi di produzione.

La loro attività va dalla produzione dell'uva (ad esempio, seguendo la progettazione dell'impianto o la gestione del vigneto), alla vera e propria produzione di vino (ad esempio, scegliendo i processi e le attrezzature tecnologiche, il taglio, i trattamenti, l'affinamento, il condizionamento e lo stoccaggio), al controllo della produzione tramite controlli analitici (chimici, fisici, microbiologici e sensoriali), alla commercializzazione al mercato (valutando con il produttore gli aspetti di comunicazione, di marketing e d'immagine).

L'Enologo e l'Enotecnico sono professionisti importanti nel settore agroalimentare, sono loro che seguono tutta la produzione del Vino fino alla commercializzazione.

La produzione e valutazione della qualità dell'uva, la definizione del protocollo di lavorazione, l'imbottigliamento e la commercializzazione del prodotto finito sono sotto la loro supervisione.

Il compito principale dell'**Enologo e l'Enotecnico** è quello di produrre un vino sicuro, gradevole dal punto di vista organolettico, e corretto eticamente.

Le Origini.

Radici storiche della professione della Enologia

Si dice che la vite compaia per la prima volta oltre 200 milioni di anni fa in varie zone del pianeta. I fossili più antichi del genere delle "Ampelidee" sono infatti stati ritrovati nel Caucaso ed hanno una datazione compatibile con questa teoria. In ogni caso, vari fossili testimoniano la presenza della vite nelle zone europee dov'è attualmente coltivata da almeno un milione di anni.

Circa 5.000 anni fa, nell'era conosciuta come Neolitico l'uomo diviene stanziale ed inizia a lavorare il terreno e a selezionare le varie specie atte alla coltivazione, tra cui la *Vitis Vinifera Silvestris*.

ASSOIP

Sede legale e amministrativa via Ponzano n°24

50053, Empoli, Firenze

segreteria@assoip.it - www.assoip.it

Tracce di coltivazione della vite e di anfore contenenti bevande che si suppone derivino da succhi d'uva e risalenti a varie epoche comprese tra il 5000 ed il 1000 a.C. sono state recentemente scoperte in vari siti, soprattutto in regioni dell'Asia minore (Caucaso, Mesopotamia), dove sembra nasca anche la vinificazione, databile al 4100 a.C. La *Vitis Vinifera Sativa*, ossia la forma addomesticata della *Silvestris* è comunque presente in quest'epoca in tutti i territori che si affacciano sul Mediterraneo.

Furono i Fenici a portare la vite e il vino in Grecia. Successivamente gli antichi Greci colonizzarono l'Italia meridionale (Magna Grecia), facendo arrivare la coltivazione della vite nella Penisola. La vitivinicoltura venne poi ripresa prima dagli Etruschi, poi dagli antichi Romani.

La decadenza della civiltà Romana, culminata nel 500 d.C. con la caduta dell'Impero Romano d'Occidente ci porta nel Medioevo. In questi anni bui non ci sono state o perlomeno non ci sono pervenute sostanziali prove di progressi tecnici dal punto di vista agronomico ed enologico, ma la coltivazione della vite e la produzione del vino si è tramandata soprattutto grazie al fatto che questo assieme al pane, rappresentava e non solo simbolicamente, uno dei principali alimenti per le popolazioni dell'epoca. Il suo impiego nei riti Cristiani e l'opera di riscrittura degli antichi trattati da parte dei monaci hanno fatto sì che i principi dell'enologia e della coltivazione della vite venissero tramandati fino al Rinascimento.

Come opera l'Enologo o Enotecnico

- Verifica il controllo del corretto funzionamento di macchinari per la lavorazione dell'uva, e ne predispone la manutenzione
- Propone piani di coltivazione adatti a produrre la vinificazione attesa
- È il responsabile dell'applicazione delle norme di igiene e conservazione degli alimenti, mediante applicazione delle procedure HACCP
- Monitora, gestisce, controlla e migliora la coltivazione
- È un esperto nella scelta della qualità di vitigni
- Definisce il protocollo di lavorazione, programmando e supervisionando tutte le fasi necessarie per arrivare al condizionamento
- Programma la vendemmia svolgendo analisi sia per determinare la concentrazione di zuccheri, acidi e sostanze fenoliche, sia per verificare il livello di maturazione dell'uva
- Monitora, gestisce, controlla e migliora il processo di produzione del vino
- Monitora, gestisce, controlla e migliora la fase di fermentazione
- Sceglie il momento più favorevole per la raccolta dell'uva
- Svolge le campionature e le analisi sul vino per riconoscere le sue proprietà chimiche, biologiche ed organolettiche del terreno e del prodotto, al fine di avere una produzione di massima qualità
- Definisce, le caratteristiche della materia prima attraverso l'analisi delle caratteristiche delle uve presenti
- Decide quando è il migliore tempo di imbottigliamento
- Collabora con i degustatori ai fini del miglioramento del prodotto
- Comunica, promuove, pianifica e progetta la commercializzazione del prodotto finito

ASSOIP

Sede legale e amministrativa via Ponzano n°24
50053, Empoli, Firenze

segreteria@assoip.it - www.assoip.it

Requisiti richiesti per la partecipazione all'associazione:

Titoli di studio necessari:

- Diploma di Sommelier riconosciuto da ASSOIP
- Laurea Triennale o Magistrale in Enologia, Agronomia o similari
- Master di Specializzazione in Enologia, Agronomia o similari
- Dottorato in Enologia, Agronomia o similari
- Eventuali altre candidature saranno sottoposte al Consiglio Direttivo

Ogni candidatura sarà sottoposta al Consiglio Direttivo per l'approvazione.

Obblighi di aggiornamento:

L'associazione richiede la partecipazione con frequenza annuale ad un corso di aggiornamento della durata non inferiore a 16 ore, o 20 CFU

Formazione continua

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 7 agosto 2012, n. 137

"... Al fine di garantire la qualità ed efficienza della prestazione professionale, nel migliore interesse dell'utente e della collettività, e per conseguire l'obiettivo dello sviluppo professionale, ogni professionista ha l'obbligo di curare il continuo e costante aggiornamento della propria competenza professionale secondo quanto previsto dal presente articolo. La violazione dell'obbligo di cui al periodo precedente costituisce illecito disciplinare. ..."

Strumenti predisposti per l'accertamento dell'obbligo di aggiornamento professionale:

l'assolvimento dell'obbligo formativo viene accertato attraverso la presentazione di idonea documentazione atta a certificare l'attività di formazione effettuata. Gli attestati di partecipazione agli eventi formativi organizzati direttamente dall'Associazione o da enti autorizzati da ASSOIP, devono essere inviati alla sede associativa presso la quale, per ogni associato, viene tenuta apposita cartella finalizzata al computo dei crediti formativi, e specifico database.

L'Associazione istituisce all'occorrenza classi di Specializzazione del Counsellor Professionista da abbinare alla qualifica principale.

Approvato dal Consiglio nella seduta del 20 marzo 2020

Il Consiglio Nazionale

Il Presidente

ASSOIP

Sede legale e amministrativa via Ponzano n°24

50053, Empoli, Firenze

segreteria@assoip.it - www.assoip.it