

AIS Veneto in Università a Verona

Di Marco Aldegheri

Si è conclusa a luglio scorso la quinta edizione di un progetto formativo che si realizza a San Floriano di Valpolicella grazie ad una attiva collaborazione di AIS Veneto con il corso di laurea in scienze vitivinicole ed enologiche dell'Università di Verona che qui ha sede.

Questo cosiddetto "modulo professionalizzante" dal titolo "*Immagine e Consumo del vino come prodotto culturale: esempi e stimoli per il territorio*" si colloca negli interventi previsti dal Fondo Sociale Europeo nell'ambito del rafforzamento delle lauree professionalizzanti di 1° livello.

Si rivolge in modo particolare ai futuri enologi, e più in generale tutti gli studenti dell'ateneo che intendono approfondire l'argomento vino.

Il corso dal 2004 ad oggi ha visto consolidarsi una proposta didattica che ha l'obiettivo di fornire un contatto diretto con diversi modi di intendere il vino sfruttando in modo particolare la diversa formazione professionale dei docenti intervenuti. Dalle sala degustazioni del centro didattico di San Floriano sono passati così giornalisti, storici, operatori pubblicitari, ristoratori, e molti Sommeliers.

Da questo presupposto è nata una articolazione in quattro interventi che spaziano dall'enografia nazionale a quella internazionale, da più tradizionali approfondimenti di tipo storico alle forme e alle potenzialità della comunicazione moderna. E' grande la soddisfazione di noi di AIS Veneto di essere presenti in questo progetto sin dal suo esordio e di aver contribuito oltre alla fase di progettazione anche mettendo a disposizione un corpo docente di livello pregevole che si è misurato tra le mura dell'ateneo. La quinta edizione è anche motivo per fare un piccolo bilancio di una "bella avventura" come l'ha definita il prof. Roberto Ferrarini, docente di spicco dell'enologia nazionale, e in organico all'ateneo veronese. Dalla sua disponibilità e da suoi stimoli è cresciuta in questi anni la collaborazione con AIS Veneto in questo progetto formativo, con prossimi sviluppi che coinvolgeranno i degustatori AIS, anche a livello nazionale.

Questo corso resta uno strumento prezioso per gli allievi dei primi anni del corso di laurea di vitivinicoltura ed enologia. Ha formato in questi anni più di 300 allievi offrendo loro anche la possibilità di visitare e studiare siti di centri di interesse storico, architettonico, ambientale che riconducono alla centralità del tema del corso: la cultura del vino. Ha inoltre consentito a questi ragazzi di confrontarsi col bicchiere in mano con selezioni di campioni spesso di grande livello sotto la guida attenta dei relatori AIS. Risultati incoraggianti che ci fanno in parte dimenticare l'estenuante impegno per il coordinamento e la gestione amministrativa, perchè tengono alta "l'asticella della qualità" come spesso ama ricordare il nostro presidente regionale Dino Marchi.

Una relazione dettagliata sui risultati di questa edizione del corso è disponibile nell'area download della pagina web www.aisveneto.it

Risultati del Progetto

“Immagine e Consumo del vino come prodotto culturale: esempi e stimoli per il territorio”

Analisi del contesto in cui si è realizzata la proposta formativa

Il fenomeno del consumo smodato delle bevande alcoliche è diventato prepotentemente un argomento d'attualità anche in Italia e giustifica a partire dai primi anni 2000 l'attenzione di media ed istituzioni. I dati confermano da tempo una tendenza preoccupante e inducono alla riflessione e per ricercare soluzioni percorribili.

Il 33% degli incidenti stradali secondo la polizia stradale è riconducibile alla guida in stato di ebbrezza, e tra gli scontri mortali il 49% è dovuto a questa causa.

Evidente anche l'incidenza nella fascia di età più giovane, più vulnerabile al fenomeno del cosiddetto “binge drinking” (il consumo volutamente smodato per raggiungere lo stato di alterazione). A Verona ad esempio il comando della polizia municipale ha rilevato un'età media di 27 anni tra i sanzionati in tutta la provincia nel breve periodo che va dal gennaio 2008 a settembre 2009.

Tutto questo se da un lato ha prodotto una serie di inasprimenti dei controlli e del regime sanzionatorio, dall'altro ha rimesso in luce la necessità di valutare con attenzione il fenomeno nella sua complessità per poter sviluppare interventi educativi che incidano soprattutto nelle fasce di età più a rischio. Ne è conseguito il bisogno di riqualificare il consumo delle bevande alcoliche attraverso un approccio consapevole valorizzando i profondi aspetti culturali che legano il vino in particolare alla storia e al territorio, alla creatività e alla sensibilità dell'uomo. In questo contesto e con questi presupposti nasce e si sviluppa l'intervento formativo in oggetto, che sottolinea già a partire dal titolo l'esigenza di affrontare il tema del consumo con un approfondimento prettamente culturale. In questo ha costituito un valido supporto la collaborazione con Associazione Italiana Sommelier che oggi rappresenta la più grande categoria professionale in Italia che si occupa di formazione alla degustazione e di promozione della cultura del vino, a partire già dal lontano 1965.

Il modulo pur essendo aperto a tutti gli studenti dell'ateneo che intendono approfondire l'argomento vino ha trovato ovviamente maggior interesse tra gli studenti del corso di laurea scienze viticole ed enologiche dell'Università di Verona, non fosse altro perché è questo corso ad essersi fatto carico di sostenere e guidare questa iniziativa. Lo conferma questa edizione 2010 dove tutti gli allievi dei 4 interventi in cui è strutturato il modulo appartengono al citato corso di laurea.

Il modulo soddisfa la necessità di proporre ai laureandi delle esperienze guidate di degustazione con una panoramica a vasto raggio dell'enologia italiana e internazionale, che ad oggi non trova sufficiente spazio nel programma accademico. Consente inoltre di approfondire gli aspetti della comunicazione che riguardano il prodotto vino integrandosi alla ricca preparazione tecnica che già viene già fornita nel corso di laurea.

Obiettivi

Il principale obiettivo del modulo professionalizzante fin dalla sua prima edizione è fornire al corsista il contatto con diverse esperienze professionali attraverso il coinvolgimento di relatori che provengono da vari settori, in grado quindi di fornire chiavi di lettura diverse nell'approccio alla comunicazione del prodotto vino. Questa diversificazione si è rivelata più accentuata e per questo più significativa dal punto di vista didattico nell'intervento n° 4 (la comunicazione dell'immagine del vino) dove sono intervenuti più giornalisti, sommeliers, operatori del web e della comunicazione.

Nei due interventi di enografia, nazionale ed internazionale, è stata utilizzata esclusivamente la metodologia di Associazione Italiana Sommeliers con relatori abilitati AIS. Sono stati coinvolti ben 12 relatori selezionati tra i migliori relatori a livello nazionale per competenza e per area di provenienza. Anche in questo caso quindi la diversificazione delle testimonianze e delle esperienze professionali dei relatori è rimasto un elemento fondamentale.

La sede

L'intero modulo professionalizzato si è svolto nella sala degustazione del centro didattico di San Floriano nel comune di San Pietro in Cariano. La sala è strutturata per interventi frontali con l'ausilio di mezzi audiovisivi ed è dotata di materiale e strumentazione necessari per la conduzione di degustazioni guidate (bicchieri, frigoriferi, stazione di lavaggio). Questo ha consentito di svolgere al meglio tutte le attività di degustazione in un ambiente idoneo. Parte dell'intervento n° 1 (i segni della storia nel territorio e nei suoi prodotti) si è invece svolto in varie location di interesse storico e architettonico della Valpolicella e quindi facilmente raggiungibili da Villa Le Brecht, sede del corso di laurea. La scelta di orari nella fascia pomeridiana si è rivelata ideale per l'accessibilità degli allievi senza incontrare sovrapposizione con gli impegni accademici dei corsi di laurea e nel contempo utile per consentire il raggiungimento della sede da parte dei relatori, spesso provenienti da altre province o regioni.

Frequenza di partecipazione

La frequenza di partecipazione degli allievi è stata più che buona con delle medie globali del 91,43% delle ore totali di lezione per l'intervento di Enografia Nazionale; tutti i 14 allievi hanno raggiunto la frequenza minima prevista.

Per l'intervento di Enografia Internazionale la percentuale è stata del 86% con 10 allievi su 10.

9 allievi su 10 hanno invece raggiunto la frequenza minima nell'intervento di Comunicazione dell'immagine del vino che porta la percentuale di frequenza al 81%.

Nell'intervento di storia si è raggiunta una percentuale del 73% mentre 8 allievi su 10 hanno raggiunto la frequenza minima prevista.

Tutti questi dati sono evidenziati in dettaglio nella tabella che segue. Il totale delle ore disponibili sul quale sono state elaborate le frequenze corrisponde al totale di 30 ore dell'intervento moltiplicato per il numero di allievi. Decurtando il totale delle ore di assenza di ogni allievo è possibile valutare la percentuale di frequenza globale del gruppo di allievi.

Intervento	Totale Ore	Ore Frequenza	% Frequenza
Enog. Nazionale	420	384	91,43
Enog. Internazionale	300	258	86,00
Immagine e Consumo	300	243	81,00
Storia	300	220	73,33

I vini degustati

Particolarmente significativa è stata degustazione guidata in particolare nei due moduli di enografia nazionale ed internazionale. In ognuna delle 10 lezioni sono stati degustati mediamente 4-5 campioni attraverso utilizzo di una scheda descrittiva Ais. Ad essa si è aggiunta inoltre una valutazione a punteggio guidata dal relatore. Il livello di qualità complessivo della selezione di vini è stato medio secondo le valutazioni dei relatori e del tutor. Per il futuro è auspicabile la possibilità di poter consultare la scheda tecnica aziendale di ogni campione. Ad oggi solo uno dei tre fornitori a cui sono stati richiesti i campioni (*Proposta vini*) è in grado di fornire la scheda direttamente su uno spazio web.

Non è apparsa particolarmente significativa la selezione dei vini che vengono dai paesi extraeuropei per i quali i distributori italiani non hanno una commercializzazione rilevante in quantità e qualità. E' stata infine molto apprezzata la degustazione di distillati italiani e stranieri realizzati grazie alla collaborazione con l'azienda *Maschio Bonaventura*.

Tipologia	Enografia Nazionale	Enografia Internazionale
Bianchi	11	11
Rossi	25	20
Spumanti	3	2
Dessert	6	9
Totale vini degustati	45	42

Verifica finale e valutazione dei risultati

Intervento n° 1 - I segni della storia nel territorio e nei suoi prodotti

Alla verifica hanno partecipato 6 allievi su 10. Il test si è svolto attraverso la realizzazione di un elaborato scritto sui temi trattati nel corso. Una sola prova è risultata ottima. Le rimanenti evidenziano un discreto grado di apprendimento sulle tematiche trattate. Ai 6 allievi sono stati quindi riconosciuti i tre crediti previsti dal consiglio del corso di laurea in scienze viticole ed enologiche.

Intervento n° 2 - Enografia nazionale: la verifica si è sviluppata sulla base degli argomenti sviluppati nei 10 incontri del corso con 10 test "multi choice", 10 test "vero/falso" e 3 domande aperte.

Alla verifica hanno partecipato tutti i 14 allievi. Secondo la valutazione effettuata dal tutor ben 5 allievi ha ottenuto un ottimo giudizio complessivo. Gli altri 9 allievi hanno ottenuto un giudizio discreto. Dalla valutazione dei risultati non risultano insufficienze.

A tutti gli allievi sono stati quindi riconosciuti i tre crediti previsti dal consiglio del corso di laurea in scienze viticole ed enologiche.

Intervento n° 3 - Enografia internazionale: la verifica si è sviluppata sulla base degli argomenti sviluppati nei 10 incontri del corso con 10 test "multi choice", 10 test "vero/falso" e 3 domande aperte. Alla verifica hanno partecipato tutti i 10 allievi. Dalla valutazione effettuate dal tutor un allievo ha ottenuto un ottimo giudizio complessivo, discreto invece per tutti gli altri.

Dalla valutazione dei risultati non risultano insufficienze.

A tutti gli allievi sono stati quindi riconosciuti i tre crediti previsti dal consiglio del corso di laurea in scienze viticole ed enologiche.

Intervento n° 4 - La comunicazione dell'immagine del vino. Il test è consistito nella realizzazione di tre elaborati scritti, tutti relativi al mondo del vino. Il primo era la scrittura di una notizia in breve ricavata da un annuncio di un evento, il secondo la sintesi di una notizia ricavata da un'agenzia di stampa e il terzo la costruzione di un articolo giornalistico utilizzando notizie e informazioni ricavate da agenzie di stampa e sintesi predisposte appositamente.

Gli elaborati realizzati da nove studenti (un solo assente alla prova) dovevano essere realizzati seguendo le indicazioni e le regole esposte negli incontri del corso a sfondo giornalistico. Dalla valutazione dei risultati non risultano insufficienze. Una sola prova è risultata ottima. Le rimanenti sono equamente distribuite tra sufficiente, discreto e buono. A tutti gli allievi sono stati quindi riconosciuti i tre crediti previsti come già deliberato dal consiglio del corso di laurea in scienze viticole ed enologiche.

Considerazioni finali

Il grande numero di docenti è una risorsa importante, ma difficoltosa da gestire. Si rileva in particolare la necessità di rendere più facilmente fruibile e consultabile il materiale didattico e gli argomenti trattati. Potrebbe essere di grande aiuto sfruttare la tecnologia di rete per mettere a disposizione il materiale didattico utilizzato dai docenti, i riferimenti a fonti o pagine ipertestuali significative, le stesse schede tecniche dei vini qualora disponibili, nonché la possibilità per l'allievo di consultare on line in un periodo di tempo concordato lo stesso relatore.

Le nuove tecnologie consentono un approccio allo studio sicuramente più dinamico con un miglior coinvolgimento dell'allievo e la reale possibilità di aumentare l'efficacia degli interventi formativi.