

VERBALE DELL'INCONTRO DI CONSULTAZIONE CON IL SISTEMA SOCIO- ECONOMICO E LE PARTI INTERESSATE (Art. 11 DM 270/04) A.A. 2025-26

Corso di Studio: Viticoltura ed Enologia L-25
Tipo Corso Viticoltura ed Enologia
Classe L-25
Sede Didattica Trapani, via Cappuccini 7
Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali

Il giorno 19/05/2025, alle ore 08.30, presso l'Aula Magna "G. Ballatore" del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF), in presenza ed modalità telematica su piattaforma TEAMS, si è tenuto l'incontro di consultazione tra i rappresentanti del Corso di Studio e gli esponenti delle organizzazioni rappresentative della produzione e delle professioni di riferimento, per una consultazione sul percorso formativo a partire dall'anno accademico 2025/2026 relativo al Corso di Studio (CdS) in Viticoltura ed Enologia.

L'incontro è stato organizzato congiuntamente dai coordinatori dei CdS afferenti al Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF):

- Corsi di laurea afferenti al Consiglio di Interclasse Produzioni e Tecnologie Agrarie
 - L-25 Scienze e Tecnologie Agrarie
 - LM-69 Scienze delle Produzioni e delle Tecnologie Agrarie
 - LM-69 Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare

- L-25 Sistemi Agricoli Mediterranei
- Corsi di laurea afferenti al Consiglio di Interclasse Scienze e Tecnologie Agro-ambientali e Forestali
 - L-25 Agroingegneria
 - L-25 Scienze Forestali ed Ambientali
 - LM-69 Scienze e Tecnologie per la Difesa e la Conservazione del Suolo
 - LM-69/LM-73 Scienze e Tecnologie Agroingegneristiche e Forestali

- LM-69 Agricoltura di Precisione
- L-25 Viticoltura ed Enologia
- Corsi di laurea afferenti al Consiglio di Interclasse Food Science and Technology
 - L-26 Scienze e Tecnologie Agroalimentari
 - LM-70 Mediterranean Food Science and Technology
- L/Gastr Scienze Gastronomiche
- LM-42 Medicina Veterinaria
- Dottorati di Ricerca
 - Biodiversity in Agriculture and Forestry
 - Sistemi Agro-alimentari e Forestali Mediterranei

Il direttore prof. Baldassare Portolano ed il delegato alla didattica, prof. Ezio Peri, presentano l'offerta formativa del Dipartimento.

Il Coordinatore del CdL in Viticoltura ed Enologia, prof. Onofrio Corona, fa presente di aver invitato all'evento oltre 100 portatori di interesse (Associazioni, Consorzi di tutela, Cantine, Enologi, Agronomi, Tecnici, ecc...) a cui sono stati inviati i questionari, con link google form, per esprimere eventuali pareri e avanzare eventuali proposte e indicazioni. Il prof. Corona procede pertanto ad introdurre la presentazione del CdL con un cenno storico del corso, che nasce oltre 25 anni fa come D.U., poi trasformato in CdL triennale a seguito del D.M. 509 del 1999 e riorganizzato in ottemperanza a quanto previsto dal D.M. 270 del 2004.

Passa poi a presentare l'offerta formativa del CdL dell'A.A. 2025-26 e precisa che la formazione conseguita al termine degli studi in viticoltura ed enologia si integra con il Corso di Laurea Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche, un corso interateneo tra Università di Torino, Milano, Sassari, Foggia e Palermo.

Il CdL in Viticoltura ed Enologia si prefigge l'obiettivo di formare enologi professionisti in grado di affrontare le sempre più crescenti esigenze del mercato del lavoro legate all'incremento ed alle diversificazioni delle richieste.

A tal proposito, il CdL ha recentemente istituito una commissione che sta riconsiderando il manifesto degli studi, al fine di rispondere alle richieste del mondo del lavoro, sempre in evoluzione, e mettere in campo laureati in grado di "sapere" e "saper fare". La Commissione sta valutando l'opportunità di incrementare le discipline di laboratorio, in vista di un coinvolgimento di professionisti del territorio che possano contribuire alla formazione degli studenti dal punto di vista professionale, ed altresì la necessità di introdurre discipline caratterizzanti, a partire dal I anno di corso, al fine di portare lo studente a relazionarsi fin da subito con materie specifiche del settore.

Un valido supporto agli studenti del I anno, che per la prima volta si trovano a contatto con gli studi universitari, è rappresentato dall'erogazione dei corsi integrativi di matematica, fisica, chimica generale ed inorganica e chimica organica, che affiancano le lezioni delle discipline attinenti.

Il Coordinatore passa ad illustrare i tre laboratori didattici (chimica analitica, strumentale e microbiologia) presenti nella sede del CdL del Polo di Trapani, evidenziandone il forte contributo nella formazione dell'enologo, motivo per il quale ciascuna disciplina prevede almeno il 30% di attività di esercitazioni e laboratorio. Anche l'erogazione di attività relative ai Seminari professionalizzanti, che prevedono momenti di incontro con professionisti e tecnici del settore viticolo ed enologico, consentono agli studenti di conoscere ed approfondire le molteplici peculiarità e che caratterizzano le diverse aree a vocazione vitivinicole del territorio italiano.

Inoltre, il CdL prevede 12 CFU (300 ore) per le attività da dedicare al tirocinio pratico applicativo, che è stato suddiviso in due momenti formativi: un "Tirocinio in Viticoltura" da 150 ore (6 CFU) ed un "Tirocinio in Enologia" da 150 ore (6 CFU).

Altro importante momento formativo è rappresentato dall'organizzazione di visite tecniche e viaggi studio per gli studenti.

Infine, il Coordinatore sottolinea come la partecipazione degli studenti ai Programmi di mobilità dell'Unione Europea, Erasmus+ per studio e per traineeship, rappresenta un'opportunità di crescita personale e professionale e un momento di conoscenza e di confronto con il mondo del lavoro nei paesi comunitari.

In definitiva, l'O.F. del CdL eroga attività didattiche che affiancano alle lezioni tradizionali le esperienze pratiche in laboratorio ed in azienda, con visite tecniche, esercitazioni in campo e casi studio, che consentono agli studenti di entrare in contatto con il mondo del lavoro, sperimentare esperienze professionali specifiche ed acquisire competenze.

In aggiunta alle attività prettamente didattiche su elencate, il CdL incentiva la partecipazione degli studenti ad attività che ne favoriscono ulteriormente la crescita professionale:



- la partecipazione a fiere nazionali ed internazionali; a tal proposito nella primavera del 2025 il CdL ha organizzato la partecipazione degli studenti ad una masterclass, in occasione della fiera internazionale Vinitaly
- il premio “Mario Ziniti”, erogato dall’Associazione Enohobby, che mette a bando un premio dell’importo di € 1.200;
- il premio Assoenologi Sicilia, che prevede la partecipazione di due, tra gli studenti più meritevoli, ad eventi formativi organizzati dall’Associazione, rappresentati da un viaggio studio con affiancamento di enologi - all’estero o in regioni italiane - e la partecipazione a Convegni di settore, a carattere regionale o nazionale, ai quali prendono parte enologi, tecnici, aziende viticole ed enologiche, ricercatori, docenti e professionisti del mondo enologico, nazionale ed internazionale.

Il Coordinatore, nel precisare che il CdL abilita all’esercizio della professione di “Enologo” e, dopo il superamento di un esame di Stato, consente anche l’iscrizione all’albo di “Agronomo Junior”, conclude illustrando i molteplici sbocchi occupazionali che si prospettano al laureato in Viticoltura ed Enologia.

A questo punto il Coordinatore del CdL, invita ad intervenire i rappresentanti delle aziende vitivinicole presenti in sala e partecipanti in modalità online.

Interviene, in rappresentanza di Assoenologi Sicilia (associazione di categoria) e del Consorzio dei Vini DOC Sicilia, il dott. Enol. Giuseppe Figlioli, della Cantina Birgi di Marsala, il quale suggerisce l’utilità di introdurre lo studio della geografia vitivinicola per meglio comprendere cultivar e ambienti (culturali, colturali e territoriali) diffusi nella nostra penisola e non solo.

Poi chiede la parola il dott. Enol. Giovanni Di Giovanna di Cantine Cellaro, in rappresentanza di Assoenologi Sicilia, il quale evidenzia la condivisione del lavoro intrapreso dalla commissione di rivisitazione dell’O.F. del CdS ed in particolare dell’intenzione di incrementare le attività di laboratorio e seminariali del CdS, attraverso il coinvolgimento di professionisti del mondo enologico affrontando argomenti come la spumantizzazione, tenuta registri di cantina, progettazione di cantina e laboratorio di enochimica.

Inoltre, interviene il dott. Enol. Domenico De Gregorio, delle Cantine Settesoli, che ribadisce utilità di incrementare le discipline di laboratorio per ottimizzare la formazione degli studenti nell’ambito del “saper fare”.

E’ presente in aula il dott. Russo, titolare dell’azienda vitivinicola ed olivicola Tenute Marchesi di Rampingallo, il quale interviene per rappresentare quali sono le esigenze delle aziende agricole siciliane. In particolare, evidenzia la necessità di avere in campo un maggior numero di tecnici, a partire dagli agronomi, attualmente in gran parte dedicati alle pratiche fiscali (PNR,...), ed ancora più tecnici Enologici, per la parte viticola, al fine di seguire le problematiche colturali di pieno campo, in regime biologico ed ordinario.

Segue l’intervento del dott. Filippo Amato, collegato online, chimico di HTS Enologia di Marsala, che evidenzia come il trasferimento del CdS a Trapani potrebbe avere come conseguenza una dispersione dei possibili studenti verso altri CdS o anche in altri Atenei dove insistono CdL in Viticoltura ed Enologia. Sarebbe auspicabile far tornare il CdL a Marsala per creare un polo di formazione in Viticoltura ed Enologia, come in parte è stato in passato, che possa coinvolgere: l’Istituto Tecnico Agrario “Abele Damiani”, con l’azienda viticola ed i laboratori didattici di microvinificazione; l’IRVOS, con i laboratori chimici accreditati e la cantina sperimentale; il laboratorio di ricerca in Viticoltura ed Enologia del dipartimento SAAF, provvisto anche di cantina sperimentale e laboratorio di analisi sensoriale.



Segue l'intervento del dott. Enol. Salvatore Rizzuto, consulente di diverse cantine dell'Etna, il quale suggerisce una maggiore attenzione nello sviluppo di abilità inerenti la progettazione di cantine e competenze nella tenuta dei documenti di cantina (registri), ed altresì di dedicare un maggior numero di ore alle attività di tirocinio, in vigneto ed in laboratorio, oltre a quelle in cantina, affinché queste ultime non si limitino alle sole attività di vinificazione ma includano anche quelle successive di stabilizzazione dei vini, di imbottigliamento ed etichettatura.

In conclusione, le considerazioni degli enologi che sono intervenuti restituiscono un feedback positivo riguardo agli obiettivi, al percorso formativo del CdL ed alle attività dedicate allo sviluppo delle competenze necessaria alla formazione di un enologo altamente qualificato.

L'incontro si chiude alle ore 14.00

Allegati al verbale:

- Esiti Questionari
- Locandina dell'evento

Esiti Questionari

Nelle settimane precedenti l'odierno incontro con le parti sociali, è stato inviato un questionario alle aziende di settore ed ordine degli agronomi e forestali, redatto tramite google form e restituito con le previste risposte da 22 portatori di interesse.

Gli esiti del questionario sono di seguito esplicitati.

- La denominazione del Corso di Studio.

Nessuna osservazione. La denominazione risulta essere più che sufficientemente adeguata.

- Obiettivi formativi.

Le risposte rivelano che gli obiettivi formativi del Corso sono abbastanza o del tutto adeguati alle esigenze del settore in cui opera l'intervistato/a. Tuttavia, tra i 22 intervistati sono emersi alcuni suggerimenti:

integrare la formazione con percorsi riguardanti la legislazione in ambito vitivinicolo, avvicinare ulteriormente gli studenti alle esigenze reali delle aziende, incrementare l'attività pratica, anche se lo studio della parte teorica permette allo studente di avere una visione globale delle attività che l'enologo si troverà a svolgere, e di aumentare le ore di tirocinio formativo e di laboratorio.

- Abilità e competenze

Tutti gli intervistati ritengono che le abilità/competenze fornite dal corso sono rispondenti alle competenze richieste per le figure professionali che il corso si propone di formare. Ciononostante sono emerse alcune osservazioni: la necessità di impegnare gli studenti in tutti gli aspetti dell'attività in azienda, anche nella tenuta dei registri di cantina e utilizzo del portale SIAN, completando in tal modo le conoscenze acquisite; l'utilità di approfondire la legislazione vitivinicola, della lingua inglese tecnica e della statistica tra le materie di studio; incentivare la partecipazione dei programmi di mobilità internazionale per traineeship per consentire agli studenti di conoscere realtà lavorative all'estero o, comunque, riservare un consistente numero di ore alle attività di tirocinio.

- L'azienda/organizzazione ha ospitato, nel corso dell'ultimo triennio, studenti del Corso di Studio per stage o tirocini?

Dei 22 intervistati, 15 dichiarano di aver ospitato studenti del Corso di Laurea nell'ultimo triennio.

- Giudizio sul livello di utilità nell'esperienza di accoglienza presso la sua azienda

Dei 22 intervistati 11 hanno espresso un giudizio "buono", 10 "ottimo" e uno non ha espresso alcun giudizio.

- Quali sono a suo avviso i punti di forza di questo Corso di Studio?

20 degli intervistati ritengono che il corso offra un'ottima sinergia tra i docenti e le aziende del settore; che le attività seminariali consentono agli studenti di interfacciarsi con esperti del settore; il CdL in generale consente l'inserimento nel mondo del lavoro attraverso l'acquisizione di adeguate competenze; la sede del CdL insiste su un territorio ad alta vocazione vitivinicola.

- Quali invece le aree da migliorare?

12 tra gli intervistati riterrebbero utile intensificare le attività pratiche, sia in ambito viticolo sia enologico, e prestare maggiore attenzione alla normativa sulla tutela delle denominazioni.

SAAF, OFFERTA FORMATIVA 2025/26

INCONTRO CON LE PARTI SOCIALI



AULA MAGNA BALLATORE

SAAF, Viale delle Scienze Ed. 4

19 MAGGIO 2025

8:30-14:00



Link Teams:
<https://tiny.unipa.it/incontro-parti-sociali>

8.30-8:45

Saluto del Direttore del Dipartimento
Prof. Baldassare Portolano
Presentazione dell'offerta formativa del Dipartimento- Prof. Ezio Peri

8:45-9:30

Corsi di laurea afferenti al Consiglio di Interclasse Produzioni e Tecnologie Agrarie - Prof. Pietro Columba
L-25 Scienze e Tecnologie Agrarie
LM-69 Scienze delle Produzioni e delle Tecnologie Agrarie
LM-69 Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare

9:30 – 10:00

L-25 Sistemi Agricoli Mediterranei – Prof. Salvatore La Bella

10:00 – 10:45

Corsi di laurea afferenti al Consiglio di Interclasse Scienze e Tecnologie Agro-ambientali e Forestali – Prof. Vito Armando Laudicina
L-25 Agroingegneria
L-25 Scienze Forestali ed Ambientali
LM-69 Scienze e Tecnologie per la Difesa e la Conservazione del Suolo
LM-69/LM-73 Scienze e Tecnologie Agroingegneristiche e Forestali

10:45 – 11:15

LM-69 Agricoltura di Precisione – Prof. Pietro Catania

11:15 – 11:45

L-25 Viticoltura ed Enologia – Prof. Onofrio Corona

11:45 – 12:30

Corsi di laurea afferenti al Consiglio di Interclasse Food Science and Technology – Prof.ssa Mariangela Vallone
L-26 Scienze e Tecnologie Agroalimentari
LM-70 Mediterranean Food Science and Technology

12:30 – 13:00

L/Gastr Scienze Gastronomiche – Prof. Filippo Sgroi

13:00-13:30

LM-42 Medicina Veterinaria - Prof. Filippo Sgroi

13:30-14:00

Dottorati di Ricerca
Biodiversity in Agriculture and Forestry – Prof. Riccardo Lo Bianco
Sistemi Agro-alimentari e Forestali Mediterranei – Prof. Massimo Iovino