Diritto del lavoro, commerciale e societario

A cura del nostro ufficio legale

Avv. Mario Fusani
Responsabile Uff. Legale Assoenologi
Co-founder Partner GF Legal

Avv. Cristina Gandolfi
Co-founder Partner GF Legal

L'ENOLOGO E L'ENOTECNICO: DUE PROFESSIONI COMPLEMENTARI CON UN OBIETTIVO COMUNE DI ECCELLENZA E QUALITÀ

Dietro ogni prodotto vitivinicolo ci sono figure chiave, Professionisti che sono custodi della tradizione, ma sempre pronti ad affrontare le sfide dell'innovazione

L'Enologo e l'Enotecnico sono due figure professionali fondamentali nel settore vitivinicolo, ciascuna con un ruolo ben definito, ma complementare all'altra. L'Enologo ha un'attenzione particolare alla gestione complessiva del processo produttivo, supervisiona ogni fase della vinificazione, dalla selezione delle uve alla bottiglia, attraverso una visione manageriale dell'azienda vitivinicola, adottando le più opportune strategie di marketing. Proprio per questo, rappresenta, a tutti gli effetti, una delle figure manageriali di riferimento del settore. L'Enotecnico, invece, si occupa degli aspetti più pratici e tecnici legati alla vite ed alla cantina. Con una formazione più pratico-applicativa, garantisce il perfetto funzionamento dei macchinari, l'analisi delle materie prime e dei processi produttivi. Gestisce e monitora la qualità del vino tramite l'analisi sensoriale, chimica e microbiologica. L'obiettivo è comune: creare un prodotto vitivinicolo di alta qualità, che rispetti i più elevati standard di sicurezza e sostenibilità. Dunque, è fondamentale una formazione continua ed un aggiornamento costante.

La formazione continua, un valore aggiunto

La formazione continua è un punto di forza imprescindibile per tutti i professionisti, specialmente, nel settore vitivinicolo, per innalzare, costantemente, il livello qualitativo del prodotto finale. In questo contesto, si innesta il fenomeno dell'associazionismo riconosciuto dalla legge 4/2013, che valorizza le professioni non ordinistiche, accreditate presso il Ministero delle Imprese e del Made in Italy, attraverso le Associazioni rappresentative della categoria, che rilasciano attestati di qualità in favore dei propri Soci, in base ai livelli formativi raggiunti.

Nel settore vitivinicolo, Assoenologi, indubbiamente, rappresenta il fiore all'occhiello per la formazione ed aggiornamento di migliaia Enologi ed Enotecnici, oltre ad essere l'interlocutore istituzionale di riferimento. L'Associazione offre un percorso di aggiornamento permanente attraverso corsi teorici, workshop, conferenze, stage, per approfondire le tematiche più cruciali. È importante sottolineare, soprattutto, il valore aggiunto per il professionista iscritto che è la possibilità di poter esibire un vero e proprio Attestato di Qualità, simbolo di eccellenza nella preparazione, per il professionista e al tempo stesso, garanzia per il cliente/consumatore, che sta acquistando un prodotto realizzato rispettando gli standard qualitativi più elevati.

Cosa significa davvero l'Attestato di Qualità?

L'Attestato di Qualità rilasciato da Assoenologi non è solo un semplice titolo, ma un vero e proprio segno di eccellenza. Infatti, certifica un professionista che non solo ha acquisito competenza ed esperienza nel tempo, ma che continua a investire nella propria crescita e nella crescita aziendale, impegnandosi quotidianamente a perfezionare le proprie conoscenze e abilità. Tramite l'Attestato, il professionista riesce a raggiungere una preparazione più solida, sia teorica che pratica e padroneggia le tecniche più raffinate del settore. Tutto questo non si ferma, però, solamente al mondo del vino e della cantina in senso stretto: il professionista che ha conseguito l'attestato conosce e comprende nel dettaglio la normativa vigente sulla sicurezza alimentare ed ambientale, valori sempre più centrali nel mondo moderno.

Inoltre, tramite l'aggiornamento e la formazione continua, il professionista di Assoenologi è in grado di affrontare le sfide più rilevanti delle imprese, con un approccio improntato alla conoscenza della gestione aziendale, attraverso l'apprensione delle più fondamentali strategie di management e marketing: oltre allo sviluppo della qualità. L'obiettivo dell'Attestato è formare professionisti che sappiano far emergere il prodotto che contribuiscono a realizzare in un mercato sempre più globalizzato e competitivo. Così, Assoenologi forma i massimi esperti del settore, garantendo che ogni singola bottiglia sia il risultato di passione, competenza e innovazione.

Una garanzia di qualità e trasparenza per il consumatore

Per il consumatore finale, l'Attestato di qualità fornisce una garanzia che il professionista rispetti i più alti standard di qualità e che si impegni, ogni giorno, nel perfezionare le proprie skills. Il consumatore ha la sicurezza che il prodotto sia stato realizzato da un professionista in possesso dei titoli necessari e che rispetti determinati standard, aggiornandosi continuamente. Inoltre, l'Attestato di qualità offre un livello di trasparenza assoluta, poiché permette al consumatore di verificare che il professionista ha raggiunto determinati traguardi formativi, che vanno oltre la semplice esperienza sul campo. Ogni passo nella sua formazione e ogni aggiornamento che compie è un investimento per offrire un prodotto che non solo rispetti gli standard, ma li superi. In questo modo, l'Attestato diventa una garanzia di eccellenza, fiducia e sicurezza per chi acquista, una rassicurazione che ogni dettaglio sia stato curato con la massima attenzione e competenza.

Conclusioni

In sintesi, gli Enologi e gli Enotecnici, anche tramite Assoenologi, rappresentano una garanzia di competenza e qualità, che va ben oltre il singolo prodotto vitivinicolo. Grazie al percorso di aggiornamento continuo che sfocia nell'Attestato di Qualità, i consumatori sono garantiti, tramite la scelta consapevole di un prodotto realizzato e/o sviluppato tramite un professionista che rispetta i più alti standard di eccellenza. Al tempo stesso, i professionisti, tramite l'Attestato, ottengono, a propria volta, una vera e propria garanzia di qualità, frutto di una formazione continua e di impegno costante.

Il prodotto finale, in questo modo, costituisce il risultato di passione, conoscenza, rispetto per la tradizione e voglia di innovazione e racconta la storia di un territorio, frutto di un impegno costante, proiettato verso l'eccellenza. ■