# Il corso di Enologia e Viticoltura Sostenibili di Accademia Symposium forma professionisti consapevoli che integrano competenze diverse

scritto da Fabio Piccoli | 13 Maggio 2025



*Il corso di Enologia e Viticoltura Sostenibili di Accademia Symposium prepara i futuri professionisti a un settore vitivinicolo in continua evoluzione. Con un approccio integrato che combina tecniche avanzate e sostenibilità, gli studenti acquisiscono competenze in viticoltura, vinificazione e gestione economica, affrontando le sfide moderne del settore.*

Accademia Symposium, centro di alta formazione post diploma dedicato ai giovani appassionati di vino e al settore agroalimentare, si impegna da anni nella creazione di professionisti consapevoli e pronti ad affrontare le sfide future del settore. Situata nel cuore della Franciacorta, l'Accademia offre un ambiente stimolante dove gli studenti possono acquisire competenze pratiche e teoriche, grazie alla stretta collaborazione con oltre 400 aziende partner.

Il centro promuove anche una continua crescita, sia per gli studenti che per i docenti, favorendo un ecosistema didattico in continuo movimento. È proprio da questa visione che nasce il **Laboratorio Didattico Symposium**, un luogo di collaborazione tra docenti, studenti ed ex alunni, dove si approfondiscono temi chiave e si creano nuovi materiali didattici.

Abbiamo intervistato Michele Gnecchi, coordinatore del corso Enologia e Viticoltura Sostenibili, che si distingue per il suo approccio integrato alla sostenibilità, applicato a ogni aspetto della formazione.

Non solo una preparazione tecnica, ma una visione etica e responsabile che prepara i futuri professionisti a lavorare nel rispetto dell'ambiente, ma anche a garantire la qualità del prodotto e la sostenibilità economica.

In questa intervista, esploreremo come il corso affronta le sfide moderne della viticoltura e della vinificazione, preparando gli studenti a navigare un mondo del vino in continua evoluzione, attraverso innovazione, precisione e pratiche sostenibili.

## Il corso "Enologia e Viticoltura Sostenibili" si concentra su aspetti chiave della viticoltura e della

## sostenibilità. Come si integrano questi temi nel percorso formativo degli studenti?

Il nostro corso nasce con l’obiettivo di formare tecnici consapevoli, capaci di unire competenze agronomiche ed enologiche con una visione sostenibile a 360 gradi. La sostenibilità non è un modulo isolato, ma un filo conduttore che attraversa tutto il percorso formativo: dalla gestione del vigneto alla scelta delle tecnologie di cantina, fino all’analisi economica e alla comunicazione del prodotto. Lavoriamo affinché ogni studente sviluppi una mentalità orientata alla responsabilità ambientale, alla resilienza climatica e alla valorizzazione del territorio, integrando scienza, tecnica e sensibilità etica.

## Come il programma affronta le sfide della gestione agronomica del vigneto e i processi di vinificazione in modo innovativo e rispettoso dell’ambiente?

La formazione che offriamo in Academia Symposium si fonda su un approccio fortemente pratico e integrato, grazie alla presenza di docenti che sono prima di tutto professionisti attivi nel settore. Accompagniamo lo studente in un percorso che lo porta a comprendere a fondo ogni fase della filiera, dalla vigna alla comunicazione del prodotto. In particolare, poniamo grande attenzione alla formazione sulle pratiche agronomiche e di cantina, trattandole il più possibile in modo trasversale e aggiornato. **Il focus è sulla precisione e sulla sostenibilità, evitando derive ideologiche: formiamo figure capaci di un approccio critico, che sappiano analizzare ogni situazione nel suo contesto e applicare soluzioni concrete, integrando diverse competenze.** Questo approccio multidisciplinare consente di formare professionisti

consapevoli, pronti a lavorare in team e ad affrontare le sfide del settore con una visione completa.

## Il controllo di gestione in vigna e in cantina è un elemento centrale. Come viene insegnato agli studenti a bilanciare la qualità del vino con la sostenibilità economica e ambientale?

Dedichiamo un'intera area del corso alla sostenibilità economica, con un focus su modelli di business vitivinicoli che siano allo stesso tempo redditizi e sostenibili. Insegniamo strumenti di controllo di gestione applicati alla realtà agricola, aiutando gli studenti a valutare l'impatto economico delle scelte agronomiche ed enologiche. L'obiettivo è sviluppare una capacità decisionale basata su dati, in grado di trovare il giusto equilibrio tra qualità del prodotto, rispetto per l'ambiente e sostenibilità dei costi di produzione.

## Con l'evoluzione delle normative e delle pratiche enologiche, quanto è importante per gli studenti essere aggiornati su tecniche all'avanguardia come la viticoltura di precisione?

La viticoltura di precisione sembrerebbe essere ormai uno strumento imprescindibile per affrontare le sfide poste dal cambiamento climatico, dalla scarsità di risorse e dalla necessità di ridurre l'impatto ambientale. Gli studenti apprendono l'uso di sensori, droni, mappature NDVI e strumenti digitali per la raccolta e l'analisi dei dati in campo. Questa formazione li rende in grado di prendere decisioni mirate, migliorare la gestione agronomica e ottimizzare le risorse, garantendo qualità e sostenibilità. Inoltre, li prepara ad

affrontare con competenza l’innovazione normativa e tecnica che il settore richiede.

*Leggi anche: Accademia Symposium: iscrizioni 2025 aperte per i corsi formativi per lavorare nel mondo del vino*

## In che modo i laboratori pratici e gli stage in azienda supportano l’apprendimento delle tecniche enologiche e vitivinicole?

La dimensione pratica è centrale nel nostro percorso. I laboratori permettono agli studenti di toccare con mano ogni fase della trasformazione dell’uva in vino, dalla pigiatura alla fermentazione, fino all’analisi sensoriale. Gli stage, che realizziamo in collaborazione con aziende selezionate, permettono agli studenti di vivere da protagonisti la realtà produttiva, confrontandosi con sfide concrete e dinamiche aziendali reali. Questo approccio esperienziale rafforza l’apprendimento, aumenta l’occupabilità e forma figure professionali sostanzialmente già pronte che, come è giusto che sia, andranno a completare la loro formazione nell’aziende che li assumeranno o diventando essi stessi imprenditori. La recente realizzazione della Cantina Sperimentale sarà un ulteriore elemento per consolidare questo tipo di approccio.

## Qual è il ruolo della sostenibilità nel preparare gli studenti a diventare professionisti capaci di affrontare le sfide future del settore vitivinicolo?

La sostenibilità non è più un’opzione, ma una necessità strategica per il futuro del vino. Da professionisti abbiamo la fortuna di lavorare con aziende che grazie a queste strategie hanno dato vita ad aziende fortemente preformanti costruendo il loro successo attorno al concetto di

“sostenibile” e le nostre lezioni spesso di basano sullo studio di queste Case history per far sì che lo studente ne colga anche la più piccola sfumatura. Grazie a questo approccio auspichiamo che i nostri studenti possano essere tra i protagonisti del cambiamento, fornendo loro strumenti per interpretare le dinamiche ambientali, sociali ed economiche del settore. Vogliamo che diventino professionisti consapevoli, in grado di supportare le aziende verso scelte coraggiose, innovative e responsabili. La sostenibilità, in questo senso, diventa una chiave di lettura del presente e una bussola per costruire il futuro del comparto vitivinicolo, in Italia e nel mondo.

*Leggi anche: Accademia Symposium: il futuro della formazione agroalimentare riparte dal fattore umano*

---

## Punti chiave

1. **Formazione pratica in viticoltura e vinificazione** con un forte focus sulla sostenibilità ambientale e economica.
2. **Approccio integrato che combina tecniche avanzate** con la responsabilità sociale e ambientale.
3. **Viticoltura di precisione** e tecnologie digitali per affrontare le sfide del cambiamento climatico.
4. **Laboratori pratici** e stage in azienda per un apprendimento esperienziale e occupabilità immediata.
5. **Sostenibilità** come elemento centrale per la formazione dei professionisti pronti a **innovare** il settore vitivinicolo.