



## LA FORMAZIONE AZIENDALE Un valido strumento anticrisi

L' Azienda è un'insieme di persone che, come in un addentellato, lavorano e collaborano per il raggiungimento di uno stesso obiettivo.

"La soddisfazione del Cliente".

Se una o più di queste persone non sa ben interpretare il suo ruolo, è di intralcio al normale svolgimento del lavoro procurando danno a se e agli altri. La fortuna di un Azienda, quindi, sta nella preparazione delle persone a tutti i livelli.

Eno Tecno Chimica considera la formazione, quindi, come un processo di crescita dell'azienda vinicola e del suo personale.

La nostra filosofia ci porta a credere in una formazione pratica e continua, che pianifica i programmi formativi con il cliente, mantenendosi costantemente in relazione con lui, allo scopo di raggiungere gli obiettivi aziendali prestabiliti.

I nostri corsi di formazione sono caratterizzati da due fattori principali: la teoria e la pratica.

Entrambe hanno la stessa importanza e lo stesso peso in un percorso formativo.

Vengono svolti associando ai tradizionali moduli **indoor (formazione in aula)** i più innovativi e particolari moduli **outdoor (esperienze pratiche esterne)** che consentono di ottenere una formazione più completa ed efficace.

I nostri formatori sono enologi, biologi, agronomi, esperti in degustazioni, esperti di marketing, etc..

**Eno Tecno Chimica Formazione** è in grado di offrire know how, competenze ed esperienze pluriennali:

- nello specifico campo di intervento, avendo gestito diverse iniziative di project management presso importanti aziende vitivinicole e cantine
- nelle diverse competenze specialistiche, potendo mettere in campo team di lavoro in grado di presidiare le 3 dimensioni fondamentali del PJM: organizzazione e processi, comportamenti e competenze delle risorse umane, tecniche e strumenti.



## Le Aree Tematiche

### Enologia

- Corso Cantinieri
- Gestione delle Fermentazioni
- Criteri di Scelta delle attrezzature di cantina
- Le analisi enologiche
- L'affinamento del vino (Acciaio, Vasca, Inox)
- Tecnica di analisi sensoriali

### Viticoltura

- Corso di viticoltura generale
- Gestione del Vigneto
- Le analisi del terreno
- Valutare la maturità dell'uva

### Legislazione

- Gestione HACCP
- Tracciabilità e Rintracciabilità
- Legislazione, Etichettatura e tenuta dei registri
- La sicurezza sul lavoro (l.626)

### Argomenti vari

- La corretta gestione del computer in cantina
- Lezioni di marketing - Saper vendere il proprio vino

Ogni mese troverete sul nostro sito web il calendario dei corsi con programma e scheda di adesione.

## La crisi ci attanaglia

Il panico, la cattiva informazione e la mancanza di prospettive sono strumenti che alimentano la crisi.

Raccogliamo l' allarme da parte di decine di produttori di vino che in questo momento vivono in prima persona le difficoltà legate alla stasi del mercato e, conseguentemente, un riallineamento in basso del prezzo del vino alla produzione.

La difficile situazione economica generale si ripercuote anche sul nostro vino abruzzese, affliggendo il comparto dal punto di vista economico ed occupazionale.

E' necessario attivare tutti quegli strumenti di concertazione per riportare il giusto equilibrio nei prezzi, la giusta remunerazione per i produttori, per ridare una giusta stabilità al mercato, la sicurezza ai produttori e per rilanciare la commercializzazione del prodotto su tutti i mercati.

E' urgente adottare strumenti innovativi per evitare situazioni contingenti legate a questo particolare momento.

E' importante lavorare su accordi di filiera, partnership tra mondo della produzione e mondo del commercio e della distribuzione, bisogna

lavorare per la costruzione di sinergie tra i protagonisti della filiera produttiva.



Photo: iStockphoto.com

Il nostro Laboratorio, come sempre vicino alla produzione, è a disposizione per pensare, insieme ai propri clienti, nuove strategie di marketing territoriale su misura e programmate nel tempo.

A tal proposito mette a disposizione la propria struttura come punto d'incontro fra domanda e offerta sia organizzando degustazioni fra aziende e operatori di settore (ristorazione, enoteche), sia contattando buyers internazionali realmente interessati all'acquisto di vini.

## La stabilità proteica dei vini

Le proteine presenti nel vino, pur essendo dal punto di vista quantitativo composti minoritari, sono fonte d'instabilità causando intorbidamenti e precipitati indesiderati in bottiglia.



La valutazione analitica della stabilità proteica dei vini bianchi e rosati risulta quindi di fondamentale importanza in un'ottica di prevenzione e stabilizzazione dei vini. La prevenzione della instabilità è basata principalmente sul trattamento con bentonite e deve essere

affrontata conoscendo il grado di instabilità proteica del vino, in modo da eseguire il trattamento deproteinizzante in modo poco invasivo, rispettando il più possibile la qualità aromatica del vino.

La stabilità proteica viene valutata analiticamente utilizzando la metodica del test a caldo con o senza aggiunta di tannino e misurando con un nefelometro la differenza di NTU prima e dopo il trattamento.

E' possibile valutare la stabilità con l'aiuto di una soluzione composta da coadiuvanti anionici stabilizzati che non interferiscono su altre sostanze presenti (pectine, gelatine etc.), ma che, comunque, esse stesse possono essere causa di instabilità.

Risulta, pertanto, particolarmente interessante la valutazione del dosaggio di bentonite da immettere nel vino per raggiungere tale stabilità.

L'analisi, pur essendo, relativamente semplice, spesso non dà la certezza assoluta in quanto molti sono i fattori che influenzano la buona riuscita della chiarifica.

Il pH, l'acidità totale, la presenza di pectine non demetilate, la presenza di gelatina (surcollaggio) e l'equilibrio colloidale del vino sono dati variabili nel tempo a causa di cambiamenti di temperatura, sosta in vasche o botti etc.

Inoltre, anche se il vino risultasse stabile all'analisi, non è detto che mantenga la stabilità nel tempo, per cui l'analisi va ripetuta qualche giorno prima dell'imbottigliamento.

## I corsi di formazione per il mese di Marzo

data	Titolo
12	L'affinamento del vino
16	Formazione del personale HACCP
20	Le analisi enologiche
23	Corso HACCP
24	Tracciabilità e rintracciabilità
26	Corso Cantinieri

