

## Il lavoro intorno al vino

### Il lavoro intorno al vino

1,2 milioni di posti di lavoro, con un aumento del 50% negli ultimi 10 anni: tanto vale il settore del vino in Italia, dalla vigna a tutto l'indotto, con ogni grappolo di uva che "attiva" 18 settori diversi: emerge dallo studio di Coldiretti-Città del Vino, nel convegno "I mestieri del vino tra tecnologia, tradizione, territorio e salute", di scena a Vinitaly 2010 con il Ministro della Salute, Ferruccio Fazio.

A crescere in modo esponenziale sono state le attività indotte che si sono estese negli ambiti più diversi: dall'industria vetraria a quella dei tappi, dai trasporti alle assicurazioni, da quella degli accessori, come cavatappi e sciabole, dai vivai agli imballaggi, dalla ricerca e formazione alla divulgazione, dall'enoturismo alla cosmetica e al mercato del benessere, dall'editoria alla pubblicità, dai programmi software fino alle bioenergie ottenute dai residui di potatura e dai sottoprodotti della vinificazione (vinacce e raspi) che potenzialmente possono offrire da 2,4 a 3,2 milioni di tonnellate di biomasse ogni anno.

Per effetto della rivoluzione che è avvenuta nel mondo del vino negli ultimi 5 anni è raddoppiata la domanda di formazione con ben 20 corsi di laurea su viticoltura, enologia, enogastronomia e alimentazione attivi nelle Università, e 449 corsi post laurea sul tema vino, di cui 212 specifici sull'enologia e 75 per i sommelier. Sono sempre di più i giovani italiani che per i propri studi scelgono le più importanti scuole enologiche del Belpaese - da San Michele all'Adige ad Alba, da Conegliano Valdobbiadene agli istituti agrari di Roma, Siena, Ascoli Piceno e Bolzano - dove, negli ultimi 5 anni, le iscrizioni fanno registrare una tendenza in forte crescita (nell'86% dei casi) o comunque stabile (14%), con oltre 650 studenti iscritti ai corsi di studi (80% italiani, 20% stranieri). A questi si aggiungono i corsi di specializzazione delle associazioni di settore tra le quali l'Associazione Italiana Sommelier (Ais) che svolge 5.000 corsi ogni anno e oggi si contano 32.000 sommelier tra appassionati e professionisti impegnati nella ristorazione e di Enotime che ha formato in oltre vent'anni più di 35.000 appassionati.

**Autore:** Tommaso Anibaldi