ПРЕДИЗВИКАТЕЛСТВОТО ДА СЕ ПРЕДОСТАВИ ОБУЧИТЕЛЕН КУРС ЗА ПРОФЕСИОНАЛНИ ВИНАРИ/ВИНОПРОИЗВОДИТЕЛИ, ВСЕ ОЩЕ ЛИПСВАЩ НА ЕВРОПЕЙСКО НИВО, ЧРЕЗ МНОГОЕЗИЧНА ПЛАТФОРМА ЗА ДИСТАНЦИОННО ОБУЧЕНИЕ: "E-WINE" (ЕВРОПЕЙСКО ИНОВАТИВНО ЕЛЕКТРОННО ОБУЧЕНИЕ ВЪВ ВИНОПРОИЗВОДСТВОТО).

Диего Кручани – Бизнес Валю България – София, България

РЕЗЮМЕ

С подкрепата на Програма „Учене През Целия Живот", Трансфер на Иновации, проектът E-WINE е разработен, финансиран, стартира и се развива до етапа на междинна оценка. Проектът цели трансфера на иновативни електронни и мобилни обучителни решения и методи от един сектор към друг, както и между различните европейски страни. Някои от специфичните характеристики на проектната идея, техническата основа и целевия сектор са описани накратко, както и съответните връзки с настоящия етап от развитието на проекта.

1. Увод

Настоящата публикация има за цел да представи синтезирана информация за възникването, старта и текущия напредък на проекта E-WINE (Европейско Иновативно Електронно Обучение във Винопроизводството), финансиран от Програма „Учене През Целия Живот" на Европейския Съюз (договор LLP-LDV-TOI-09-IT-0406).

E-WINE е одобрен през 2009 г. Целите на проекта са свързани с тарнсфера на дистанционни обучителни методи и решения, развити и използвани в туристическия сектор в Италия, Австрия, Гърция, Полша, Румъния и Испания, към сектора на селското стопанство и, в частност, винопроизводството, като трансферът се осъществява към други европейски страни: България, Кипър, Унгария.

Следващите точки описват професионалната среда, адресирана от проекта E-Wine, развитието на проектната идея, трансферът на иновативна техническа основа, както и текущия напредък на проекта.

2. Коректна дефиниция на работата и функциите на винаря и винопроизводителя

Да се приложи дистанционно обучение за придобиване на специфични умения в професии изискващи предимно практическа работа и приложения, представлява сериозно предизвикателство. Това правило важи за професионалното винопроизводство, особено когато става въпрос за специфичните задачи изпълнявани от винарите.

Различните длъжности в сектора на винопроизводството често са означени с доста обърквaщи наименования на английски език. Така например, „винар" се използва (в зависимост от контекста и конкретната държава) за означаване на:

- човек изкупуващ избрани сортове вина за изграждане на винарска изба с високо качество (в рамките на магазини за вино, ресторанти, винени барове или в домашни условия, с цел инвестиция или за развлечение);
- човек отговорен за предоставяне на клиентите или потенциалните клиенти на винарската изба (от големи изби с голям производствен мащаб до малки изби или винени барове и изби на ресторанти) на услуги като дегустация на вино и др. подобни, целящи максималното им удовлетворение и добър избор на вино за закупуване (в случаите на винени барове или ресторанти, посещението на избата обикновено е виртуално, тъй като дегустацията се предлага и извършва на масата за хранене);

- аматьор произвеждащ ограничени количества вино във винарска изба или дори в домашни условия, като хоби, често дори без да притежава лозя;
- техническо лице отговорно за работните процеси необходими за професионално и индустриално производство на вино.

E-WINE има предвид най-вече последната от изброените дефиниции на „винар“. Важно е да се различи ролята на този професионалист от професията по приготвяне на вино/винопроизводство (които понякога се припокриват, особено в по-малките винарски избі), т.е. енолога.

Винарят е професионалистът, който отговаря за реализацията на дейностите свързани с производствения процес, от наблюдението на селскостопанските операции на лозето до съхранението на бутилките в избите. Целта на работата на винаря е да постигне желаните количества и качества на виното, на базата на изискванията съгласувани и дефинирани от собствениците, мениджърите и/или експертите по лозята, винопроизводствените и други индустриални предприятия, тоест от всички заинтересовани страни осигуряващи ресурси и насоки за достигане на желаното количество и качество на виното.

Енологът спада към експертите, изброени по-горе и от него се очаква да предоставя насоки и на винаря, благодарение на по-богатите си знания в технологичен и пазарен аспект. Това трябва да се подчертае предвид факта, че в литературата на английски език широко се използва терминът „винопроизводител“ като може да се има предвид енологът или собственикът на винарската изба, или нейният управител, а дори и търговец (тоест, може да означава някоя от заинтересованите страни), заедно с технически оперативните лица.

Още с провеждането на откриващата среща по проекта започва проучването на специфичните нужди на винарите за да се дефинират нуждите им от обучение и очакваните резултати от провеждането на курса. Създаден е списък с основните знания и умения, които един винар (и/или винопроизводител) трябва да притежава, като след това се съпоставят резултатите от проучванията на специфичните нужди на целевата група в четирите страни участващи в проекта:

- знания за основните сортове вина, за които европейският климат и почви са подходящи;
- знания за съответните правила и регламенти приложими към процеса на винопроизводство (на европейско и национално ниво);
- знания за операциите извършвани на лозето, които оказват влияние върху количеството и качеството на гроздето;
- знания за операциите и необходимото оборудване за извършването на всички процеси свързани с винопроизводството;
- знания за оперативните решения, които трябва да бъдат взети на базата на резултатите от химичния и/или физичен анализ и наблюдения на гроздето, пресованото грозде и виното.

Този списък дава по-ясна представа за усилията зад проекта E-WINE насочени към развитието на обучителен курс на европейско ниво, но вземайки предвид националните особености и специфики, като се преодолеят затрудненията продиктувани от необходимостта обучителното съдържание да се преведе на различните езици на страните участващи в проекта.

3. Развитие на проектната идея E-WINE

В град Пекс, Унгария, по време на подготовката му за Евопейска столица на културата 2010, експерти от Община Рим (представители на администрацията на цялата градска част,

предградия, както и на селскостопанските територии около италианската столица и околности) участват в дискусия за нуждата да се съхранят и насърчат постиженията и достойнствата на европейското винопроизводство.

Университетът в Пекс, разполагащ с изключителни енологични лаборатории и разположен в сърцето на важен винен регион, играе важна роля за предоставяне на академична подкрепа в процеса на развитие на професионално обучение за винари и винопроизводители на европейско ниво.

Euroformazione, частна унгарска обучителн организация в пряк контакт с Италия, NTA от Рим и Banfi SpA от Монтефалко, както и Италия, се присъединяват към предизвикателството, като предоставят своя опит и експертни знания в сферата на развитие на иновативни решения, опита си като водещи винопроизводители за дефиниране и стартиране на проектната идея.

Всички тези страни се съгласяват да изпробват нещо, което не е правено до момента: курс за винопроизводители с балансирани и стандартизирани знания и ноу-хау във всички аспекти: технологичен, географски, традиционен, но и насочен към развитието и реализирането на бъдещи сценарии.

За да се разработи дистанционна обучителна платформа, която да се използва от различни места, са необходими съвременни обучителни решения, както и използването на персонални компютри и мобилни телефони, като тези решения се разработват от международния лидер в областта на дистанционното обучение: FORCOM, консорциум включващ и италианския университет Marconi.

За тестването и завършването на това международно предизвикателство се включват още партньори: Talos, научно-изследователска организация от Кипър, Бизнес Валю България, международна консултантска компания, както и Национална Служба за Съвети в Земеделието, България.

4. Технологична основа на проекта E-WINE

Проектът се основава и надгражда опита на проекта TALAS, реализиран с подкрепата на Програма „Учене През Целия Живот“ на ЕС, който е изпълнен от Consorzio Interuniversitario FORCOM, координатор на настоящия проект E-WINE.

TALAS (Електронни Решения за Управление на Туризма) включва девет европейски институции от седем различни европейски страни (Италия, Испания, Австрия, Германия, Гърция, Полша и Румъния) с цел тестване на пилотен курс по „Мениджмънт на туризма“ в нова динамична обучителна среда използваща електронни и мобилни обучителни методи.

Пилотният курс по „Мениджмънт на туризма“ има за цел да обучи млади хора и професионалисти в сферата на хотелиерството, като предостави гъвкави обучителни възможности.

Благодарение на мултимедийните интерактивни материали, електронната обучителна платформа позволява гъвкавост в обучителния план, съвместни обучителни сесии, гъвкав динамичен обучителен процес и онлайн преподаватели.

Благодарение на безжичните технологии, мобилните обучителни решения позволяват предаването и изпращането на „резюмета“, като така ефективно се комбинират мобилните и интернет технологии.

5. Професионални знания и визия зад проекта E-WINE

Гаранция за постигането на отлични постижения в качеството от гледна точка на традицията и индустриалното производство дава Техническият директор на Banfi Spa, един от водещите производители в световен мащаб.

По отношение на солидната научна основа, адаптирана от академичните кураове за целите и нуждите на професионалното обучение, Университетът Пекс осигурява основна част от учебното съдържание чрез своя Институт по Лозарство и Енология, като разчита на добре съхранените традиции в лозарството и винопроизводството.

Институтът към Университета Пекс, участващ в проекта E-WINE, има отдели по Лозарство и Агроботаника, Енология, Теория на отглеждането и развъждането на лоза, Генетичен фонд, а Институтът е част от световната Енологична мрежа създадена от престижни центрове отличаващи се с отлични постижения като университетите в Бордо, Калифорния и др.

Институтът участва активно и в напреднали научноизследователски дейности в Изследователския Център по Лозарство и Енология в Пекс, който се занимава с изследвания на национално и международно ниво, включително възложени от унгарското Министерство на селското стопанство и развитието на селските райони.

Богатите компетенции на патньорите на международно ниво са съчетани и оползотворени в рамките на проекта E-WINE с цел изграждане, за пръв път на европейско ниво, на стабилна обучителна основа за ново поколение винари и винопроизводители, чрез обучителни технологии тествани за пръв път в тази сфера и на четири езика (английски, унгарски, италиански и български) в четири различни страни (Италия, България, Кипър и Унгария).

Проектът е насочен към млади хора и студенти, но и към вече работещи в сферата експерти. Такъв „отворен“ подход ще бъде прилаган при избора на обучаемите през 2011 г.

6. Заключение

Изпълнението на проекта E-WINE и, в частност, на многоезичния дистанционен обучителен курс за винари и винопроизводители в Италия, България, Кипър и Унгария, е следващото предизвикателство в рамките на иновативната идея развита от партньорите по проекта, които планират да разпространят резултатите и ефекта й към други страни, други професионални сфери и международни програми.

Η ΠΡΟΚΛΗΣΗ ΤΗΣ ΠΑΡΟΧΗΣ ΜΙΑΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΣΕΙΡΑΣ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ, ΠΟΥ ΑΥΤΗ ΤΗ ΣΤΙΓΜΗ ΑΠΟΥΣΙΑΖΕΙ, ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ ΤΩΝ ΥΠΕΥΘΥΝΩΝ ΤΩΝ ΚΕΛΑΡΙΩΝ, ΜΕΣΩ ΜΙΑΣ ΠΟΛΥΓΛΩΣΣΗΣ ΕΞ ΑΠΟΣΤΑΣΕΩΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ:

"E-WINE" (EUROPEAN WINE INNOVATIVE E-LEARNING).

Diego Cruciani – Business Value Bulgaria – Sofia, Bulgaria

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Με τη συνεισφορά του Ευρωπαϊκού προγράμματος Δια-Βίου Μάθησης, Μεταφορά της Καινοτομίας, το έργο E-WINE προσδιορίστηκε, χρηματοδοτήθηκε και υλοποιήθηκε με βάση τις προδιαγραφές του προγράμματος. Το έργο στοχεύει στη μεταφορά καινοτομίας σε θέματα e-learning και κινητών εκπαιδευτικών λύσεων από τον ένα τομέα στον άλλο, καθώς και από μια Ευρωπαϊκή χώρα σε μια άλλη. Τα συγκεκριμένα χαρακτηριστικά της φιλοσοφίας του έργου, του τεχνικού υπόβαθρου και του τομέα προορισμού περιγράφονται περιληπτικά, μαζί με τις κοινές συνδέσεις της ανάπτυξης του έργου.

1. Εισαγωγή

Αυτό το άρθρο συνοψίζει τη σύλληψη, την έναρξη και τα μέχρι στιγμής επιτεύγματα του έργου E-WINE (European Wine Innovative E-Learning), που χρηματοδοτούνται από το ευρωπαϊκό πρόγραμμα δια βίου μάθησης (σύμβαση LLP-LDV-TOI-09-IT-0406).

Το E-WINE έχει εγκριθεί το 2009. Πράγματι, ο στόχος του είναι να μεταφέρει τις προηγμένες λύσεις της εξ αποστάσεως εκπαίδευσης, που ήδη αναπτύσσονται στον τομέα του τουρισμού στην Ιταλία, την Αυστρία, τη Γερμανία, την Ελλάδα, την Πολωνία, τη Ρουμανία και την Ισπανία, προς τον τομέα της γεωργίας, δηλαδή την οινοποιία καθώς και προς άλλες ευρωπαϊκές χώρες όπως η Βουλγαρία, η Κύπρος και η Ουγγαρία.

Τα κεφάλαια που ακολουθούν περιγράφουν το επαγγελματικό περιβάλλον στο οποίο το E-WINE απευθύνεται, την ανάπτυξη της ιδέας του έργου, την μεταφορά του τεχνικού υποβάθρου της καινοτομίας και τα επιτεύγματα του προγράμματος.

2. Συμβατή ερμηνεία του επαγγέλματος του υπεύθυνου του κελαριού

Η εξ αποστάσεως εκπαίδευση, που εφαρμόζεται για την απόκτηση συγκεκριμένων πρακτικών δεξιοτήτων στις χειρονακτικές εργασίες, αποτελεί πάντα πρόκληση. Το επάγγελμα της οινοποιίας δεν αποτελεί εξαίρεση, ειδικά όταν μιλάμε για την εργασία του υπεύθυνου του κελαριού.

Οι δραστηριότητες στον τομέα του κρασιού προσδιορίζονται συχνά από αγγλικές ορολογίες που προκαλούν σύγχυση. Ο «Υπεύθυνος κελαριού (Cellarman)» χρησιμοποιείται αυτήν τη περίοδο (ανάλογα με το πλαίσιο και τη χώρα) για να δείξει:

- το πρόσωπο που αγοράζει τις επιλεγμένες ποικιλίες των κρασιών για να δημιουργήσει ένα φημισμένο κελάρι (στα καταστήματα κρασιού, στα εστιατόρια, σε μπαράκια για κρασί ή ακόμα και στο σπίτι για προσωπική απόλαυση ή επένδυση)
- το πρόσωπο υπεύθυνο για την παροχή στους πελάτες ή σε υποψήφιους πελάτες που επισκέπτονται ένα κελάρι (από τα μεγάλα βιομηχανικά κελάρια μέχρι τα χειρονακτικά κελάρια, τα μπαράκια για κρασί ή τα κελάρια των εστιατορίων) επαγγελματικού επιπέδου γευστικής δοκιμής, προκειμένου να εξεταστεί η πιθανότητα αγοράς τους ανάλογα με τις προτιμήσεις και το επίπεδο της ικανοποίησής τους (στην περίπτωση των μπαρ για κρασί ή των εστιατορίων η επίσκεψη στο κελάρι είναι συχνά εικονική, δεδομένου ότι η δοκιμή του κρασιού πριν από την αγορά προσφέρεται συνήθως κατά τη διάρκεια του δείπνου)
- ο ερασιτέχνης που παράγει περιορισμένες ποσότητες κρασιού σε ένα μικρό κελάρι ή ακόμα και στο σπίτι, συχνά χωρίς ακόμη και να διαθέτει αμπελώνα, και το κάνει απλά για χόμπι

- τεχνικός, υπεύθυνος για τις λειτουργικές δράσεις που απαιτούνται σε ένα βιομηχανικό ή χειρωνακτικό κελάρι οινοποιίας

Το E-WINE εξετάζει την τελευταία τρέχουσα έννοια του Υπεύθυνου ενός κελαριού (cellarman). Είναι σημαντικό να διακριθεί αυτός ο επαγγελματίας από το επάγγελμα της οινοποιίας (μερικές φορές που επικαλύπτεται μερικώς με την εργασία του υπεύθυνου του κελαριού, ειδικά στα χειρωνακτικά κελάρια), δηλ. του οινολόγου.

Συγκεκριμένα, ο υπεύθυνου του κελαριού είναι ο επαγγελματίας υπεύθυνος για την πραγματοποίηση όλων των δραστηριοτήτων σχετικών με τη διαδικασία παραγωγής, από τη επίβλεψη των γεωργικών διαδικασιών στον αμπελώνα μέχρι και τη συντήρηση των μπουκαλιών στα κελάρια. Ο στόχος του υπεύθυνου του κελαριού είναι να επιτευχθούν οι απαραίτητες ποσότητες και δοσολογίες του κρασιού, με βάση τις απαιτήσεις που συμφωνούνται με τους ιδιοκτήτες, διευθυντές ή/και εμπειρογνώμονες των αμπελώνων και τις εμπορικές επιχειρήσεις, δηλ. μεταξύ των καθ' ύλη αρμόδιων που παρέχουν τους πόρους και τις οδηγίες για την επίτευξη των επιθυμητών ποσοτήτων και των ιδιοτήτων του κρασιού.

Ο οινολόγος αποτελεί μέλος των προαναφερθέντων εμπειρογνωμόνων και αναμένεται να παρέχει τις οδηγίες στον υπεύθυνου του κελαριού, χάρι στην υψηλότερου επιπέδου τεχνικής και εμπορικής γνώσης που διαθέτει. Αυτό είναι σημαντικό να διευκρινιστεί σαφώς, αφού από τη λογοτεχνία και τις εκδόσεις για το κρασί στην αγγλική, γίνεται ευρέως η χρήση του όρου «winemaker» για να υποδείξει τους οινολόγους, καθώς επίσης και τους ιδιοκτήτες των κελαριών ή τους διευθυντές ή τους εμπόρους (δηλ. οι συμμέτοχοι) μαζί με τον τεχνικό χειριστή.

Από την εναρκτήρια συνάντηση των εταίρων του έργου, προσδιορίστηκαν επαρκώς οι εκπαιδευτικές ανάγκες προκειμένου να καθοριστούν τα εκπαιδευτικά αναμενόμενα αποτελέσματα. Δημιούργησαν τον παρακάτω κατάλογο με τις ενδεικτικές βασικές γνώσεις και δεξιότητες που είναι απαραίτητο να διαθέτει ο κατασκευαστής κρασιών, τα οποία αποτέλεσαν το επιστέγασμα της επεξεργασίας των αποτελεσμάτων της έρευνας για τον εντοπισμό των αναγκών της ομάδας στόχου, που διενεργήθηκε στις τέσσερις χώρες που συμμετέχουν στο έργο:

- γνώση των σημαντικότερων ειδών κρασιού για τα οποία το κλίμα και το έδαφος της Ευρώπης είναι κατάλληλα
- γνώση των σχετικών κανόνων και κανονισμών των διαδικασιών οινοποίησης (σε ευρωπαϊκό και εθνικό επίπεδο)
- γνώση των διαδικασιών στους αμπελώνες που έχουν σημαντικές επιπτώσεις στις ιδιότητες και τις ποσότητες των κρασιών
- γνώση των διαδικασιών και του απαραίτητου εξοπλισμού για όλες τις διαδικασίες οινοποίησης
- γνώση των λειτουργικών αποφάσεων που θα πρέπει να υιοθετηθούν μετά από τα αποτελέσματα των χημικών ή/και φυσικών αναλύσεων και των παρατηρήσεων στα σταφύλια, στη πίεση του κρασιού και στο κρασί.

Αυτός ο κατάλογος διευκρινίζει πώς το E-WINE ακολουθεί μια ευρωπαϊκή κατεύθυνση για την κατάρτιση του υπεύθυνου του κελαριού με τη συντήρηση ενός ευρωπαϊκού επιπέδου αναφοράς, παρά την ανάγκη για μετάφραση και προσαρμογή της σειράς μαθημάτων στις εθνικές γλώσσες και τα περιβάλλοντα.

3. Ανάπτυξη της ιδέας του έργου E-WINE

Στην πόλη του Pecs στην Ουγγαρία, κατά τη διάρκεια των προκαταρκτικών φάσεων της προετοιμασίας της πόλης για την υποψηφιότητα ως Πολιτιστική πρωτεύουσα της Ευρώπης το 2010, οι εμπειρογνώμονες της επαρχίας της Ρώμης (η διοίκηση ολόκληρης της αστικής, της

προαστιακής και της γεωργικής περιοχής της Ιταλικής πρωτεύουσας και των γύρω περιοχών) ενθάρρυναν το διάλογο για την ανάγκη να συντηρηθεί και να ενισχυθεί η ευρωπαϊκή ιστορική αριστεία στην οινοποίηση.

Το πανεπιστήμιο του Pecs, που φημίζεται για τα εξαιρετικά εργαστήρια οινολογίας και που βρίσκεται στη μέση μιας σημαντικής οινόπαραγωγικής περιοχής, ξεκίνησε την έρευνα για το ρόλο της ακαδημαϊκής υποστήριξης στην ανάπτυξη σε ευρωπαϊκό επίπεδο μιας επαγγελματικής κατάρτισης για τον υπεύθυνο του κελαριού.

Το Euroformazione, μια ουγγρική ιδιωτική εκπαιδευτική οργάνωση με απευθείας διασυνδέσεις στην Ιταλία, (το NTA από τη Ρώμη και το Banfi SPA από το Montalcino) και, η Ιταλία, ένωσαν την παράλληλη νοοτροπία των προκλήσεων που τους χαρακτηρίζει, την εμπειρία τους στην ανάπτυξη καινοτόμων λύσεων και της γνώσης τους ως παραγωγοί κρασιού για να καθορίσουν και να προωθήσουν μια τέτοια μεγαλεπήβολη ιδέα.

Συμφώνησαν να δοκιμάσουν κάτι που ποτέ προηγουμένως δεν είχε δοκιμαστεί: μια σειρά μαθημάτων για υπεύθυνους κελαριού με ισορροπημένη και τυποποιημένη τεχνογνωσία προς όλες τις κατευθύνσεις: τεχνολογικά, γεωγραφικά, παραδοσιακά και προσαρμοσμένη στις μελλοντικές προκλήσεις.

Η ανάγκη μιας σύγχρονης εκπαιδευτικής πλατφόρμας που να προβάλλει ένα αποκεντρωμένο μάθημα, το οποίο να μπορεί κάποιος να παρακολουθήσει τόσο από τον προσωπικό του υπολογιστή όσο και από το κινητό του τηλέφωνο, δημιούργησε την ένωση μιας διεθνούς ηγετικής ομάδας για την εξ αποστάσεως εκπαίδευση: το FORCOM, μια κοινοπραξία που συνδέθηκε με το ιταλικό Πανεπιστήμιο του Marconi.

Περισσότεροι εταίροι προστέθηκαν στο έργο για να αξιολογήσουν και να συμπληρώσουν τη διεθνή αυτή πρόκληση: Ο Talos, ένας Κυπριακός οργανισμός για έρευνα και ανάπτυξη, το Business Value Bulgaria, μια διεθνής εταιρεία παροχής συμβουλευτικών υπηρεσιών και το Εθνικό Αγροτικό Κέντρο συμβουλευτικών υπηρεσιών της Βουλγαρίας.

4. Η Τεχνολογία πίσω από το E-WINE

Το έργο επωφελήθηκε της εμπειρίας που αποκτήθηκε από την υλοποίηση του έργου TALAS, στα πλαίσια του ευρωπαϊκού προγράμματος δια βίου μάθησης, το οποίο δημιουργήθηκε και εκτελέσθηκε από το Consorzio Interuniversitario FORCOM, που αποτελεί και το συντονιστή του E-WINE.

Το TALAS (Tourism mAnagement eLeArning Solutions) περιελάμβανε εννέα ευρωπαϊκά όργανα από επτά διαφορετικές ευρωπαϊκές χώρες (Ιταλία, Ισπανία, Αυστρία, Γερμανία, Ελλάδα, Πολωνία και Ρουμανία) για να πειραματιστούν σε μια πιλοτική σειρά μαθημάτων στη «Διοίκηση Τουρισμού» μέσω ενός νέου και δυναμικού εκπαιδευτικού περιβάλλοντος, που διανεμόταν με e-Learning και mobile learning.

Η πιλοτική σειρά μαθημάτων στη «Διοίκηση Τουρισμού» στόχευε στην κατάρτιση των νέων και των επαγγελματιών στον τομέα της φιλοξενίας, προσφέροντας ευέλικτες ευκαιρίες εκπαίδευσης.

Χάρι στα πολυμέσα και το διαδραστικό υλικό η πλατφόρμα e-learning παρείχε εξειδικευμένες διαδικασίες κατάρτισης, εκπαιδευτικές ασκήσεις συνεργασίας, ευέλικτες και δυναμικές διαδικασίες

και τα on-line μαθήματα. Χάρι στις ασύρματες τεχνολογίες, οι κινητές εκπαιδευτικές λύσεις επέτρεψαν τη μετάδοση των πολυμέσων, ενοποιώντας την κινητική και τη διαδικτυακή τεχνολογία.

5. Η γνώση για την παραγωγή κρασιού και το όραμα πίσω από το E-WINE

Η εγγύηση της υψηλής ποιότητας στη βιομηχανική και παραδοσιακή παραγωγή ποιοτικού κρασιού, διασφαλίζεται από τη συμμετοχή του τεχνικού διευθυντή της Banfi Spa, ενός από τον κορυφαίους παραγωγούς κρασιού στον κόσμο.

Σχετικά με τα χειροπιαστά επιστημονικά δεδομένα, που προσαρμόστηκαν από τις ακαδημαϊκές διαλέξεις, στην επαγγελματική κατάρτιση, το πανεπιστήμιο του Pecs παρέχει αρκετό υλικό για τη σειρά μαθημάτων μέσω του Institute of Viticulture and Oenology, που στηρίζεται στις ήδη θετικά αξιολογημένες παραδόσεις της αμπελουργίας και της οινοποιίας.

Το εθνικό πανεπιστημιακό ίδρυμα του Pecs που συμμετέχει στο E-WINE διαθέτει τμήματα Viticulture and Agrobotany, Οινολογίας, θεωρητικής αναπαραγωγής αμπελώνων και γονιδιακής τράπεζας (Gene Bank) και αποτελεί μέρος του παγκόσμιου οινολογικού δικτύου που αποτελείται από φημισμένα κέντρα αριστείας όπως τα πανεπιστήμια του Μπορντώ, της Καλιφόρνιας και άλλα.

Επιπλέον το ίδρυμα αυτό συνδέεται με προχωρημένες ερευνητικές και αναπτυξιακές δραστηριότητες στο πλαίσια του Research Centre for Viticulture and Oenology του Pecs, που δραστηριοποιείται σε εθνικού και διεθνούς επιπέδου έρευνα σε συνεργασία με το Ουγγρικό Υπουργείο Αγροτικής και Περιφερειακής Ανάπτυξης.

Στη παρούσα φάση οι διεθνείς αυτές προοπτικές αξιοποιούνται από την κοινοπραξία του E-WINE για να χτίσουν για πρώτη φορά στο πανευρωπαϊκό επίπεδο το νέο προφίλ του υπεύθυνου του κελαριού, μέσω μιας ενοποιημένης και τυποποιημένης σειράς μαθημάτων, με τη χρήση των εκπαιδευτικών τεχνολογιών που ποτέ προηγουμένως δεν είχαν χρησιμοποιηθεί γι αυτό τον τομέα και που πειραματίζονται ταυτόχρονα σε τέσσερις γλώσσες (αγγλικά, ουγγρικά, ιταλικά και βουλγαρικά) και σε τέσσερις χώρες (Ιταλία, Βουλγαρία, Κύπρος και Ουγγαρία).

Το πρόγραμμα απευθύνεται σε νέους και σε σπουδαστές αλλά μπορούν επίσης να προσελκύσουν το ενδιαφέρον και σε λιγότερο νέους ανθρώπους και ειδικούς. Με αυτή την ανοιχτή προσέγγιση αναμένεται να πραγματοποιηθεί η επιλογή των εκπαιδευομένων κατά τη διάρκεια της διαδικασίας της διεθνούς επιλογής το 2011.

6. Συμπεράσματα

Η εφαρμογή της πολύγλωσσης εξ αποστάσεως σειράς μαθημάτων του E-WINE για υπεύθυνους κελαριού στην Ιταλία, τη Βουλγαρία, την Κύπρο και την Ουγγαρία αποτελεί την επόμενη πρόκληση της καινοτόμας ιδέας, την οποία οι εταίροι του έργου σκοπεύουν να επεκτείνουν και σε άλλες χώρες, σε άλλα επαγγελματικά περιβάλλοντα και σε άλλα διεθνή προγράμματα.

THE CHALLENGE TO PROVIDE A PRESENTLY LACKING EUROPEAN REFERENCE COURSE FOR TRAINING PROFESSIONAL CELLARMEN THROUGH MULTILINGUAL DISTANCE LEARNING: "E-WINE" (EUROPEAN WINE INNOVATIVE E-LEARNING).

Diego Cruciani – Business Value Bulgaria – Sofia, Bulgaria

ABSTRACT

With the support of the European Lifelong Learning Program, Transfer of Innovation, the E-WINE project was defined, funded, launched and developed till id term assessment. The project aims at transferring innovative e-learning and mobile-learning solutions from one sector to another, as well as from some European countries to others. Specific characteristics of project concept, of technical background and of destination sector are briefly described as well as their reciprocal connections within the present level of project development.

1. Introduction

This paper summarizes the conception, the launch and the present achievements of E-WINE (European Wine Innovative E-Learning) project, funded by European Lifelong Learning Program (contract LLP-LDV-TOI-09-IT-0406).

E-WINE has been approved in 2009. Indeed, its objective is to transfer advanced distance learning solutions, previously developed in the tourism sector in Italy, Austria, Germany, Greece, Poland, Romania and Spain, towards the agriculture field, namely winemaking and towards other European countries: Bulgaria, Cyprus, Hungary.

Following chapters describe the professional environment to which E-Wine is addressed, the project idea development, the transfer of innovation technical background and the project achievements.

2. Consistent definition of cellarman job

Distance learning applied to acquiring specific practical skills to hands-on jobs, is always challenging. Professional winemaking is no exception, especially when we talk about the cellarman job.

Jobs in wine sector are often indicated by quite confusing English names. "Cellarman" is currently used (depending on the context and on the country) to indicate:

- the person purchasing selected varieties of wines to develop a prestigious cellar (in wine shops, restaurants, wine-bars or even at home just for personal pleasure or investment);
- the person in charge of providing customers or potential customers visiting a cellar (from large industrial cellars through artisanal cellars to wine-bars or restaurants cellars) by offering professional level wine tasting, in order to address their purchase consistently with their tastes and therefore with their satisfaction (in the case of wine-bars or restaurants the visit to the cellar is often virtual since wine tasting before purchase is usually offered at dining table);
- the amateur producing limited quantities of wine in a small cellar or even at home, often without even owning a vineyard, just for hobby
- the technician in charge of operating actions required in an industrial or artisanal cellar for winemaking

E-WINE deals with the last current meaning of cellarman. It is important to distinguish this professional from the winemaking profession (sometimes partially overlapped with the cellarman job, especially in artisanal cellars), i.e. the oenologist.

Specifially, the cellarman is the professional in charge for the realization of all the activities related to the production process, from the supervision of the agricultural operations in the vineyard down

to the bottles preservation in the cellars. The aim of the cellarman's work is the achievement of the required quantities and qualities of wine, on the base of the requirements agreed with owners, managers and/or experts of vineyards, winemaking plants and commercial enterprises, i.e. among the stakeholders providing the resources and the guidance for achieving the desired quantities and qualities of wine.

The oenologist is to be included among the abovementioned experts and he/she is expected to provide guidance to the cellarman, thanks to a higher level of technical and commercial knowledge. This is to be clearly recalled since literature and publishing about wine in English widely use "winemaker" to indicate oenologists as well as cellar owners or managers or traders (i.e. the stakeholders) together with the technical operative cellarmen.

Since the project kick-off meeting partners identified the cellarmen training needs in order to define the course expected results. They created the following list with an indication of basic knowledge and skills that a winemaker must have, which was soon after compared with the results collected from the target group needs analysis conducted in the four partner countries:

- knowledge of the most important kinds of wines for which production European climates and soils are suitable;
- knowledge of the relevant rules and regulations in winemaking processes (at European and national level;
- knowledge of the operations in the vineyards which critically affect wines qualities and quantities;
- knowledge of the operations and of the equipment necessary for the whole of the winemaking processes;
- knowledge of the operational decisions to be adopted following the results of chemical and/or physical analyses and observations on grapes, on press wine and on wine.

This list clarifies how E-WINE pursues a European cellarman training pathway by preserving a European reference level, notwithstanding the need for course translation and adaptation to national languages and environments.

3. Development of E-WINE project idea

In the city of Pecs in Hungary, during preliminary preparation phases of the city role as European Capital of the Culture 2010, experts of the Province of Rome (the administration of the whole urban, suburban and agricultural area of the Italian capital and surroundings) joined a discussion about the need to preserve and enhance the European historical excellence in winemaking.

The University of Pecs, endowed with outstanding oenology laboratories and located in the middle of an important winemaking region, was therefore considered for the role of academic support in developing a European level vocational training for professional cellarmen.

Euroformazione, a Hungarian private training organization with direct links with Italy, NTA from Rome and Banfi SpA from Montalcino and, Italy, joined respectively their challenge attitude, their experience in developing innovative solutions and their top knowledge as leading wine producer to define and launch such challenging idea.

They agreed on trying something never tried before: a course for cellarman with a balanced and standardised know how in all directions: technological, geographical, traditional and addressed at future scenarios.

The need of the most modern learning platform to develop a delocalized course, that can be benefited both from personal computers and from a mobile phone, generated the joining of an

international leader of the distance learning: FORCOM, a consortium linked with Italian Marconi University.

More partners were introduced to test and complete the international challenge: Talos, a R&D organisation from Cyprus, Business Value Bulgaria, an international consultancy company and National Agricultural Advisory Services of Bulgaria.

4. Technology behind E-WINE

The project benefits from the previous experience of TALAS Project, in the framework of the European Lifelong Learning Program, which was created and implemented by Consorzio Interuniversitario FORCOM, the actual co-ordinator of E-WINE.

TALAS (Tourism mAnagement eLeArning Solutions) involved nine European institutions from seven different European countries (Italy, Spain, Austria, Germany, Greece, Poland and Romania) to experiment a "Tourism Management" pilot course through a new and dynamic learning environment, delivered by e-learning and mobile learning.

The "Tourism Management" pilot course aimed at training young people and professionals in the field of hospitality, offering flexible learning opportunities.

Thanks to multimedia and interactive material the e-learning platform provided tailored training paths, collaborative learning sessions, flexible and dynamic learning processes and on-line tutoring. Thanks to wireless technologies, the mobile learning solutions allowed transmission of multimedia "didactic pills" merging effectively mobile and Internet technologies.

5. Winemaking knowledge and vision behind E-WINE

The guarantee of the highest excellence in industrial and traditional quality wine production is supplied by the Technical Director of Banfi Spa, one of the top wine producer in the world.

For what concerns solid scientific bases, adapted from academic courses to the needs of vocational training, Pecs University provide many parts course contents through its Institute of Viticulture and Oenology, relying on well assessed viticulture and winemaking traditions.

Pecs University Institute participating in E-WINE is articulated into Departments of Viticulture and Agrobotany, of Oenology, of Grapevine Theoretical Breeding and Gene Bank and it is part of the worldwide Oenology Network created by prestigious centers of excellence such as the Universities of Bordeaux, of California and others.

Moreover this Institute is linked with advanced research and development activities in the Research Centre for Viticulture and Oenology in Pecs, committed to national and international research by the Hungarian Ministry for Agriculture and Rural Development.

Now these international level competences are exploited in E-WINE partnership to build the new cellarmen through a unified and standardised course, for the first time at European level, through learning technologies never tried before in this field and experimented in the same period in four languages (English, Hungarian, Italian and Bulgarian) and in four countries (Italy, Bulgaria, Cyprus and Hungary).

The project is addressed to young people and students but it winks at less young and wine experts as well. Such open attitude is to be demonstrated in the international selection of trainees in 2011.

6. Conclusions

The implementation of E-WINE multilingual distance learning course for cellarmen in Italy, Bulgaria, Cyprus and Hungary is the next challenge of an innovative idea which project partners intend to expand in other countries, other professional environments and other international programs.

KIHÍVÁS EGY HIÁNYT PÓTLÓ, EURÓPAI SZINTŰ, TÖBBNYELVŰ ÉS TÁVOKTATÁSI RENDSZERBEN MEGVALÓSULÓ PINCEMESTERI KÉPZÉS KIALAKÍTÁSÁRA: "E-WINE" (EUROPEAN WINE INNOVATIVE E-LEARNING).

Diego Cruciani – Business Value Bulgaria – Bulgária, Szófia

ÖSSZEFOGLALÓ

Az európai Élethosszig Tartó Tanulás Program (European Lifelong Learning Program) keretein belül működő innováció transzfer program támogatásával elkezdődött az E-WINE projekt kidolgozása, finanszírozása, beindítása és kifejlesztése.
A projekt célja innovatív e-learning és mobil-learning megoldások átvétele egyik szakterületről a másikra, illetve egyik európai országból más országokba. Röviden bemutatásra kerülnek a projekt főbb jellemzői, technológiai háttere és célrétege, valamint ezek kölcsönös összefüggése a projekt aktuális készültségi fokával.

1. Bevezetés

Ez a dokumentum összefoglalja az E-WINE Projekt (European Wine Innovative E-Learning, szerződés szám: LLP-LDV-TOI-09-IT-0406, Európai Élethosszig Tartó Tanulás Program) elképzelését, annak bevezetését és a jelenlegi eredményeit.

Az E-WINE projekt 2009-ben került elfogadásra. Kitűzött célja az, hogy a korábban turizmus iparágban Olaszországban, Ausztriában, Németországban, Görögországban, Lengyelországban, Romániában és Spanyolországban kifejlesztett magas szintű távoktatási metódust a mezőgazdasági szektorban, egész pontosan a borkészítés terén más európai országoknak, Bulgáriának, Ciprusnak és Magyarországnak átadják.

Az alábbi fejezetek bemutatják az E-WINE kurzus által megcélzott felhasználói réteget, a projekt-ötlet kidolgozásának menetét, az innováció transzfer technológiai hátterét és az eddig elért eredményeket.

2. A pincemester szerepének definiálása

Mindig kihívást jelent a távoktatási rendszer alkalmazása olyan képzéseknél, amik gyakorlati tudás elsajátítását is igénylik. A borkészítés tudománya sem kivétel ez alól, kiváltképp ha a pincemesteri munkáról beszélünk.

A borászatban előszeretettel használnak néha zavaró angol kifejezéseket a különböző munkakörök leírására. A "Cellarman" (Pincemester, régiesen vincellér) kifejezés alatt általában az alábbiakat kell érteni (kontextustól és országoktól függően természetesen):

- az a személy, aki minőségi, válogatott borokat vásárol fel egy tekintélyes bor-gyűjtemény kialakítása céljából (vinotékák, éttermek, bor-bárok vagy akár az otthoni gyűjtemény számára puszta kedvtelésből vagy befektetési célból);
- az a személy, aki a pincébe (kezdve a nagy borgazdaságoktól a kicsi, egyedi pincészeteken át a vinotékákig és éttermekig) látogatóknak, potenciális vásárlóknak szakszerű borkóstolót prezentál abból a célból, hogy majd ízlésüknek megfelelő bort tudjon felkínálni a vásárlóknak (a vinotékákban és éttermekben ez gyakran csak egyfajta virtuális pincelátogatás, minthogy a vásárlást megelőző borkóstolás általában az étkezőasztalnál zajlik);
- az az amatőr borász, aki kis mennyiségű bort állít elő kis pincészetben, vagy akár otthon is hobbiból akár úgy, hogy nem is rendelkezik szőlőbirtokkal;

- az a szakember, akinek a feladata a borkészítés különböző fázisainak nyomon kísérése a kis pincétől egészen az ipari méretű pincészetekig.

Az E-WINE a pincemester meghatározásának ezen legutolsó jelentésével foglalkozik.

Fontos különbséget tennünk a pincemester és a szőlész-borász között (bár néha elmosódnak a kettő közti határok, főleg a kisebb pincészetek esetében). Tudniillik a pincemester feladata, hogy a szőlészetben zajló mezőgazdasági folyamatoktól kezdve a palackok tárolásáig minden, a borkészítéssel kapcsolatos tevékenységet ellásson. A pincemester munkájának célja, hogy a pincészet tulajdonosaival, menedzsereivel és/vagy szőlész-borász szakértőkkel egyeztetve - vagyis azokkal, akik a kívánt mennyiségű és minőségű bort előállításához szükséges anyagi és döntéshozói hátteret biztosítják - a kívánt terméket előállítsa.

A szőlész-borász a fent említett szakértők közé tartozik, aki magasabb fokú végzettségnek és tudásnak a birtokában irányítja a pincemester munkáját. Ezt azért szükséges kiemelni, mert az angol nyelvű szövegek gyakran használják az egyazon „winemaker" kifejezést a szőlész-borászra, a borászat tulajdonosára vagy menedzserére, és a gyakorlati szakemberre, a pincemesterre egyaránt.

A kurzus várható eredményeinek meghatározása érdekében a projektben résztvevő partnerek már a projekt-indító konferencián elkezdték annak felvázolását, hogy a pincemesternek milyen tudásanyagra van szüksége munkája ellátásához.

Az alábbi lista került kidolgozásra, amely tartalmazza a pincemester számára nélkülözhetetlen alapismereteket és amely hamarosan összevetésre került a négy országban a célcsoport igényeinek felméréséről készült adatokkal:

- az európai klimatikus és talajviszonyokon előállítható legfontosabb bor fajták ismerete;
- a borkészítéssel kapcsolatos legfontosabb szabályok és előírások ismerete (európai és nemzeti szinten egyaránt);
- azon szőlészeti műveletek ismerete, amelyek alapvetően befolyásolják a bor minőségét és mennyiségét;
- azon műveletek és berendezések ismerete, ami az egész borkészítés menetéhez szükséges;
- a szőlő, a must és a bor fizikai és/vagy kémiai vizsgálatának eredménye függvényében meghozandó gyakorlati döntések ismerete.

Ez a lista magyarázatot ad arra, hogy mi alapján is kíván az E-WINE egy európai pincemester képzést kialakítani, mindamellett hogy gondoskodik a kurzus nemzeti nyelvekre való lefordításáról és nemzeti környezetbe való adaptálásáról.

3. Az E-WINE projekt ötlete

A magyarországi Pécs városában a Pécs 2010 Európa Kulturális Főváros program előkészítő szakaszában néhány Róma Megye-i (melynek közigazgatási területe kiterjed Róma városára, környékére, valamint a környező mezőgazdasági területekre is) szakértő részvételével arról tárgyaltak, hogy az európai bortermelés hagyományosan magas színvonalát hogyan lehetne fenntartani, illetve tovább fejleszteni.

A kitűnő borászati laboratóriumokkal rendelkező Pécsi Tudományegyetem egy fontos borrégió központjában helyezkedik el, és mint ilyen kiválóan alkalmasnak tűnt az európai szintű pincemester kurzus kifejlesztésének tudományos támogatására.

Az Euroformazione Kft. mint képzéssel foglalkozó magyar vállalkozás, amely erős szálakkal kötődik Olaszországhoz, a római NTA Kft., valamint a montalcinoi Banfi Spa egyesítették az innovatív megoldások kifejlesztésében szerzett tapasztalataikat és a piacvezető bortermelőként megszerezett magas szintű tudást annak érdekében, hogy létrehozzák és elindítsák ezt a nagy kihívást jelentő projektet.

Egyetértettek abban, hogy olyat hozzanak létre, ami mindez ideáig nem létezett: egy standardizált és kiegyensúlyozott pincemester kurzust: technológiai, földrajzi, tradicionális szempontból egyaránt.

Az igény, hogy az egyik létező legmodernebb oktatási platform segítségével létrehozzanak egy delokalizált kurzus, mely számítógépről és okos telefonról egyaránt elérhető, oda vezetett hogy a távoktatás egy nemzetközi vezető cége, a FORCOM egyetemközi konzorcium is csatlakozott a projekthez az olasz Marconi Egyetemmel kézenfogva.

Majd több partner is csatlakozott, hogy leteszteljék ezt a nemzetközi kihívást jelentő projektet: Talos egy ciprusi vállalkozás, mely kutatással és fejlesztéssel foglalkozik, Business Value Bulgaria, egy nemzetközi tanácsadó cég, valamint a NAAS, a Bolgár Nemzeti Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal.

4. Az E-WINE technológiai háttere

A projekt a korábbi Európai Élethosszig Tartó Tanulás Program keretében megvalósított TALAS Projekt vívmányait veszi át, melyet jelen E-WINE projekt koordinátora, a FORCOM konzorcium fejlesztett ki.

A TALAS (Tourism mAnagement eLeArning Solutions) projektben 9 európai intézmény vett részt 7 különböző európai országból (Olaszország, Ausztria, Németország, Görögország, Lengyelország, Románia és Spanyolország). Létrehoztak és leteszteltek egy „Turisztikai Menedzser” kurzust olyan dinamikus képzési formákat alkalmazva, mint az e-learning (PC használatával) és m-learning (okos telefon használatával).
A „Turisztikai Menedzser” kurzus rugalmas tanulási lehetőségeket kínált egyrészt a pályakezdő fiatalok, másrészt a már a vendéglátásban dolgozó szakemberek képzésére.

A multimédiás és interaktív tananyagnak köszönhetően a távoktatási platform személyre szabott tanulási utat, rugalmas és dinamikus elsajátítási folyamatot és on-line tutorálást biztosít.

A vezeték nélküli internet technológiának köszönhetően pedig az m-learning módszeren keresztül a multimédiás tananyag a diákok okos telefonjára is eljutott.

5. Borkészítési tudomány és az E-WINE háttere

A legmagasabb szakmai színvonalat a nagyüzemi és a tradicionális borkészítés terén egyaránt a világ egyik legjobb bortermelő pincéjének a Banfi Pincészet technikai igazgatójának támogatása garantálta.

A biztos tudományos hátteret és a kurzus didaktikai anyagának nagy részét a Pécsi Tudományegyetem és az azon belül működő, nagy múltú szőlészeti és borászati hagyományokkal rendelkező Szőlészeti-és Borászati Kutatóintézet biztosította.

A Pécsi Tudományegyetem Természettudományi Karán belül működő Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet Szőlőnemesítési és génmegőrzési, Szőlészeti és Agrobotanikai, és Borászati Tanszékekre oszlik. Az intézet is tagja (többek között a Boerdeaux-i Egyetem és Kaliforniai Egyetem mellett) a nemzetközi borászati hálózatnak.

Mindez a nemzetközi szintű tudásbázis az E-WINE projektben kerül kamatoztatásra annak érdekében, hogy egy eddigi hiányt pótló, egyesített és standardizált európai pincemester képzés jöhessen létre olyan eddig még nem használt technológiák segítségével, mint az e-learning és m-learning metódusok. Mindez 4 országban (Olaszország, Bulgária, Ciprus, Magyarország), 4 nyelven (angol, magyar, olasz és bolgár) egy időben valósul meg.

Ez a projekt pályakezdő fiatalokat, diákokat, valamint a bor szektorban dolgozókat célozza meg elsősorban. A célréteg széles körét mi sem bizonyítja majd jobban, mint a 2011-es nemzetközi jelentkező-válogatás.

6. Összegzés

A fentiekben írt innovatív elképzelés következő kihívása a többnyelvű, távoktatásos E-WINE pincemester képzés gyakorlati elindítása Olaszországban, Bulgáriában, Cipruson és Magyarországon, amit majd remélhetőleg más országokban és más szakmai képzésekre irányuló képzések kidolgozása is követ majd.

"E-WINE" (EUROPEAN WINE INNOVATIVE E-LEARNING – APPRENDIMENTO TELEMATICO EUROPEO INNOVATIVO SUL VINO): LA SFIDA DI FORNIRE UN CORSO EUROPEO DI RIFERIMENTO ATTUALMENTE MANCANTE PER FORMARE CANTINIERI PROFESSIONISTI MEDIANTE INSEGNAMENTO MULTILINGUE A DISTANZA

RIASSUNTO

Col sostegno del Programma Europeo Apprendimento Permanente (Lifelong Learning Programme), nel bando Trasferimento dell'Innovazione, è stato definito, finanziato, lanciato e sviluppato già oltre la valutazione di medio termine il progetto E-WINE. Il progetto mira a trasferire soluzioni innovative d'insegnamento in rete mediante PC e telefonia mobile (e-learning e m-learning) verso diversi settori così come verso diversi paesi europei. Si descrivono brevemente le caratteristiche concettuali specifiche del progetto, delle sue basi tecnologiche e dei suoi settori di destinazione, così come le loro connessioni reciproche nel presente stato di sviluppo del progetto.

Business Value Bulgaria, Sofia (BG)

1. Introduzione

Questo articolo riassume l'ideazione, il lancio e i risultati attuali del progetto E-WINE (European Wine Innovative E-Learning), finanziato dal Programma Europeo Formazione Permanente (Lifelong Learning Programme, contratto LLP-LDV-TOI-09-IT-0406).

Il Progetto E-WINE è stato approvato nel 2009. Effettivamente il suo obiettivo è il trasferimento di soluzioni per l'insegnamento a distanza, sviluppate precedentemente nel settore turistico in Italia, Austria, Germania, Grecia, Polonia, Romania e Spagna, in direzione del settore agricolo, più precisamente vitivinicolo, in altri paesi europei: Bulgaria, Cipro e Ungheria.

I capitoli seguenti descrivono i campi professionali verso i quali E-WINE è diretto, lo sviluppo dell'idea progettuale, le basi tecnologiche del trasferimento dell'innovazione e i risultati acquisiti.

2. Definizione coerente di cantiniere

E' sempre una sfida l'applicazione della formazione a distanza per l'acquisizione di specifiche capacità pratiche in lavori manuali. La vinificazione non fa eccezione, specialmente quando parliamo del lavoro del cantiniere.

I lavori nel settore vinicolo sono spesso indicati in inglese con nomi piuttosto fuorvianti. "Cellarman" (cantiniere) è usato attualmente (in funzione del contesto e del paese) per indicare:

- la persona che acquisisce qualità selezionate di vini per sviluppare una cantina di prestigio (nelle enoteche, nei ristoranti, nei wine-bars o perfino in casa per proprio esclusivo piacere o investimento);
- la persona incaricata di fornire ai clienti o potenziali clienti in visita a una cantina (dalle grandi cantine industriali alle cantine artigianali fino alle cantine dei wine-bars o dei ristoranti) delle degustazioni di livello professionale, per indirizzare coerentemente il loro acquisto e quindi con loro soddisfazione (nel caso dei wine-bar o dei ristoranti la visita alla cantina è spesso virtuale poiché l'assaggio del vino prima dell'acquisto è di regola offerto al tavolo);
- il dilettante che produce ridotte quantità di vino in una piccola cantina o addirittura in casa, spesso senza possedere una vigna, per puro diletto;
- il tecnico incaricato di effettuare le operazioni necessarie per la vinificazione in una cantina industriale o artigianale.

E-WINE si occupa della figura indicata con quest'ultimo significato attuale di "cantiniere". E' importante distinguere questa figura dalla professione vitivinicola dell'enologo (a volte parzialmente sovrapposta a quella del cantiniere, specialmente nelle cantine artigianali).

Specificamente, il cantiniere è il tecnico professionale incaricato di realizzare tutte le attività relative al processo produttivo, dalla supervisione delle operazioni agricole nella vigna fino alla conservazione delle bottiglie nelle cantine. Lo scopo del lavoro del cantiniere è ottenere certe quantità e qualità di vino in base alle specifiche concordate dalla proprietà, dai dirigenti e/o esperti di vigne e di impianti di vinificazione e dalle imprese commerciali, cioè dai "decisori" che forniscono le risorse e le direttive per ottenere appunto tali quantità e qualità di vino.

L'enologo deve essere incluso fra gli esperti suddetti in quanto ci si attende che fornisca indicazioni al cantiniere, grazie a un livello superiore di conoscenza tecnica e commerciale. Ciò deve essere rammentato espressamente poiché i testi e le pubblicazioni in inglese sul vino usano ampiamente il termine "winemaker" per indicare tanto gli enologi o i proprietari o i dirigenti delle cantine (cioè i "decisori") quanto i cantinieri quali tecnici operativi.

Fin dalla riunione di avvio del progetto i partecipanti hanno cominciato a identificare i bisogni formativi dei cantinieri per definire i risultati attesi dal corso. E' stata creata la seguente lista con l'indicazione delle conoscenze e capacità di base che un cantiniere deve possedere, che è stata tempestivamente confrontata con i risultati raccolti dall'analisi di gruppi di riferimento svolta nelle quattro nazioni partecipanti:

- conoscenza dei tipi più importanti di vini per i quali i climi e i suoli europei sono adatti;
- conoscenza delle leggi e regolamenti pertinenti per i procedimenti vitivinicoli (a livello europeo e nazionale);
- conoscenza delle operazioni nelle vigne che influenzino criticamente le quantità e qualità di vini;
- conoscenza delle operazioni e delle attrezzature necessarie per tutti i procedimenti di vinificazione;
- conoscenza delle decisioni operative da adottarsi seguendo i risultati delle osservazioni e delle analisi chimiche e/o fisiche sull'uva, sul mosto e sul vino.

Ciò chiarifica come E-WINE persegua un percorso formativo per un cantiniere europeo mantenendo un livello di riferimento continentale, fatte salve le necessità di traduzione e adattamento del corso nelle lingue e negli ambiti nazionali.

3. Sviluppo dell'idea progettuale E-WINE

Durante le fasi preliminari di preparazione per il ruolo della città ungherese di Pécs, quale Capitale Europea della Cultura 2010, alcuni esperti della Provincia di Roma (la cui amministrazione si estende ad area urbana, suburbana e rurale della capitale e dintorni) si unirono a un dibattito sulla necessità di preservare e migliorare la storica eccellenza europea della produzione vinicola.

L'Università di Pécs, dotata di validissimi laboratori di enologia e situata al centro di una importante regione vinicola, venne quindi presa in considerazione per il ruolo di supporto accademico nello sviluppo di una formazione professionale di livello europeo per cantinieri.

Euroformazione, una organizzazione di formazione privata ungherese con legami diretti con l'Italia, la società NTA di Roma e la Banfi SpA di Montalcino hanno unito rispettivamente la propria propensione ad affrontare nuove sfide, la propria esperienza nello sviluppo di soluzioni innovative e la propria conoscenza di massimo livello quale leader nella produzione vinicola allo scopo di definire e lanciare questa idea impegnativa.

I partecipanti si sono accordati fra loro per tentare qualcosa di mai tentato prima: un corso per cantiniere con delle conoscenze standardizzate e bilanciate in tutte le direzioni: tecnologiche, geografiche, di tradizione e di indirizzo verso i nuovi scenari.

La necessità delle più moderne piattaforme d'insegnamento per sviluppare un corso delocalizzato, che fosse fruibile da PC e da telefono cellulare, ha indotto alla partecipazione un leader internazionale della formazione a distanza: FORCOM, un Consorzio Interuniversitario collegato con l'Università Marconi di Roma.

Altri partecipanti sono stati aggregati per mettere alla prova e per completare la sfida internazionale: Talos, un'organizzazione cipriota di ricerca e sviluppo, Business Value Bulgaria, una società internazionale di consulenza e NAAS, ossia il Servizio Nazionale Informativo Agricolo della Bulgaria.

4. La tecnologia alle spalle di E-WINE

Il progetto trae beneficio dalla precedente esperienza del progetto TALAS, nel quadro del Programma Europeo Apprendimento Permanente (Lifelong Learning Programme), progetto che venne creato e sviluppato dal Consorzio Interuniversitario FORCOM, attuale coordinatore di E-WINE.

Il progetto TALAS (Tourism mAnagement eLeArning Solutions, Soluzioni di Apprendimento Telematico per la Gestione del Turismo) ha coinvolto nove istituzioni da sette paesi europei (Italia, Spagna, Austria, Germania, Grecia, Polonia e Romania) per sperimentare un corso pilota di Gestione del Turismo attraverso un nuovo ambiente dinamico di apprendimento, rilasciato mediante PC (e-leaning) e cellulare (m-learning).

Il corso pilota di Gestione del Turismo puntava a formare giovani e professionisti nel campo dell'ospitalità, fornendo opportunità di apprendimento flessibili.

Grazie al materiale multimediale e interattivo la piattaforma di apprendimento telematico forniva percorsi formativi personalizzati, sessioni di apprendimento collaborative, procedimenti d'apprendimento flessibili e dinamici e tutoraggio in rete

Grazie alle tecnologie wireless, le soluzioni di m-learning permettevano la trasmissione di "pillole didattiche" multimediali, fondendo efficacemente le tecnologie internet e quelle di telefonia mobile.

5. Le conoscenze vinicole e la visione dietro E-WINE

La garanzia della massima eccellenza nella qualità della produzione industriale e tradizionale di vino è fornita dal Direttore Tecnico della Banfi Spa, uno dei produttori vinicoli di superiore livello mondiale.

Per quanto riguarda le solide basi scientifiche, adattate da corsi accademici per le necessità della formazione professionale, l'Università di Pecs fornisce molti contenuti del corso attraverso il proprio Istituto di Viticultura ed Enologia, sulla base di tradizioni vitivinicole ben validate.

L'Istituto dell'Università di Pécs che partecipa a E-WINE si articola nei Dipartimenti di Viticultura e Agrobotanica, di Enologia, di Teoria della Cultura della Vite e Banca Genetica ed è parte della rete Enologica creata da prestigiosi centri d'eccellenza quali l'Università di Bordeaux, l'Università della California e altre.

Inoltre l'Istituto è collegato con le attività avanzate di ricerca e sviluppo del Centro di Ricerca per la Viticultura e l'Enologia di Pécs, incaricato di ricerche nazionali e internazionali da parte del Ministero dell'Agricoltura e dello Sviluppo Rurale dell'Ungheria.

Ora queste competenze di livello internazionale vengono sfruttate nella partnership di E-WINE per sviluppare i nuovi cantinieri attraverso un corso unificato e standardizzato, per la prima volta a livello europeo, attraverso tecnologie di apprendimento mai tentate in questo campo e sperimentate contemporaneamente in quattro lingue (inglese, ungherese, italiano e bulgaro) in quattro paesi (Italia, Bulgaria, Cipro e Ungheria).

Il progetto si indirizza a giovani e a studenti ma vuole attirare anche persone meno giovani e persone con esperienza nel campo vinicolo. Una tale disponibilità aperta viene dimostrata nella selezione internazionale dei partecipanti nell'anno 2011.

6. Conclusioni

La realizzazione del corso multilingue di apprendimento a distanza E-WINE per cantinieri in Italia, Bulgaria, Cipro e Ungheria è la sfida lanciata da una idea innovative che i partecipanti al progetto intendono espandere in altri paesi, altri ambienti professionali e altri programmi internazionali.