



Consorzio del Brunello  
&  
Liceo Linguistico Lambruschini

---



M.L.E.

Corso professionalizzante  
in  
“Mediazione Linguistica Enologica”



## Premessa

Per rispondere alle esigenze di un territorio da sempre a vocazione vitivinicola ed oggi aperto ad una dimensione internazionale, sia per la crescente globalizzazione del mercato sia per l'aumento di imprenditori esteri, il Liceo Linguistico Lambruschini ha proposto al Consorzio del Brunello di Montalcino un rapporto di partenariato, mettendo a disposizione la propria filiera formativa.

Nasce da questa premessa, nel quadro dell'alternanza scuola/lavoro prevista dalla legge 107 del 2015, un nuovo corso professionalizzante di “Mediazione Linguistica Enologica”.

## Caratteristiche del progetto

Il corso professionalizzante si rivolge alle classi del triennio. Sfruttando i moduli pomeridiani del venerdì (ore 14.05 - ore 16.20), concepiti strutturalmente per offrire l'opportunità di svolgere attività extracurricolari, gli studenti saranno introdotti alla conoscenza del mondo del vino da esperti provenienti dal mondo del Brunello e guidati nella conoscenza linguistica dai lettori madrelingua. I moduli in classe saranno implementati dalle attività promosse sul territorio. Il progetto prevede la partecipazione attiva degli insegnanti curricolari, cui sarà demandato il compito di rendere interdisciplinare l'iniziativa. Le materie coinvolte sono: storia per la classe III, scienze naturali per la classe IV e storia dell'arte per la classe V.

Complessivamente il progetto prevede lo svolgimento nel triennio di 214 ore così suddivise:

93 di formazione in classe	21 di formazione sul territorio	100 di tirocinio attivo
----------------------------	---------------------------------	-------------------------

Per lo sviluppo annuale si rimanda alle tabelle esplicative (cfr. pp. 5 – 7)



## Finalità

Il percorso di “mediazione linguistica enologica” ha la finalità di offrire agli studenti del Liceo Linguistico Lambruschini la possibilità di sviluppare una professionalità nuova spendibile sul territorio montalcinese, implementando il percorso liceale con un rapporto diretto con il mondo del lavoro. Il percorso garantisce al Consorzio del Brunello figure altamente professionalizzate da utilizzare nelle aziende per soddisfare le esigenze di una realtà sempre più internazionale.

Per questo si prevede al termine del corso di studi, in virtù delle valutazioni espresse durante l’esperienza di alternanza scuola-lavoro dal tutor scolastico e dal tutor aziendale, il rilascio di una attestazione delle competenze raggiunte dagli studenti a firma congiunta del Dirigente dell’I. I. S. “S. Bandini” e del Direttore del Consorzio del Brunello di Montalcino.

## Soggetti territoriali interessati

I soggetti territoriali ad oggi interessati al progetto sono l’Amministrazione Comunale di Montalcino, come garante istituzionale, il Consorzio del Brunello di Montalcino, come riferimento tecnico e promotore sul territorio, il Liceo Linguistico Lambruschini, come formatore degli studenti. Il progetto per la sua stessa natura di interazione con il territorio è aperto ad altri soggetti, con ruoli da definire

Per il dettaglio dei ruoli si rimanda alla tabella di pagina 4.

## Ruoli



### Comune di Montalcino

- garante del progetto
- promotore del progetto in ambito istituzionale
- messa a disposizione di strutture mezzi di trasporto
- gestore di finanziamenti pubblici



### Consorzio del Brunello

- promotore del progetto tra le aziende aderenti al Consorzio del Brunello
- selezionatore delle figure professionalizzanti
- certificatore del percorso di formazione degli studenti



### Liceo Linguistico “R. Lambruschini”

- coordinatore del progetto
- formatore sull’asse linguistico e curricolare
- certificatore del percorso di formazione degli studenti



## tabelle di sviluppo del corso

anno I (classe III) – ambito *Dalla Vigna alla cantina*

<i>Esperti esterni</i>	<i>ore in</i>	<i>ore out</i>	<i>Liceo Lambruschini</i>	<i>ore in</i>	<i>attività di stage</i>	<i>ore out</i>
Inquadramento botanico della vite	2		<b>Storia</b>  • Storia delle istituzioni montalcinesi e del territorio • Rudimenti di storia agraria • La coltivazione della vite	9	affiancamento a personale qualificato durante le visite al territorio e alle cantine	40
Fasi fenologiche della vite	4					
Coltivazione della vite, dalla messa a dimora alle cure colturali fino alla vendemmia	6					
Visita in azienda durante le operazioni di potatura secca		4	<b>Lettori madrelingua</b>  • sviluppo di un lessico tecnico nelle lingue curriculari ( <i>inglese – francese – tedesco</i> )	9		
Brevi cenni di trasformazione enologica con visita ad una cantina del territorio		4				



### anno II (classe IV) – ambito *Il vino*

<i>Esperti esterni</i>	ore in	ore out	<i>Liceo Lambruschini</i>	ore in	<i>attività di stage</i>	ore out
Composizione dell'acino, maturazione dell'uva.	1		<p style="text-align: center;"><b>Scienze Naturali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Il metabolismo energetico: glicolisi, fermentazione e respirazione; fotosintesi, fotorespirazione, piante C3, C4 e CAM, con specifico riferimento alla vite</li> <li>Approfondimento sulla vinificazione</li> </ul>	9	conduzione delle visite in lingua al territorio e alle cantine	40
Tecniche di vinificazione.	1					
Arrivo uve, lavorazione e fermentazione alcolica.	1	2				
Vinificazione, travasi e fermentazione malolattica. Affinamento in legno.	2	2				
Travasi, gestione fermentazione malolattica e affinamento in legno.	1					
Affinamento in acciaio e legno. Controlli analitici e organolettici.	1	2	<p style="text-align: center;"><b>Lettori madrelingua</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>sviluppo di un lessico tecnico nelle lingue curricolari (<i>inglese – francese – tedesco</i>)</li> </ul>	9		
Gestione affinamento. Degustazione.	1	2				
Operazioni di filtrazione e imbottigliamento e sicurezza alimentare.	1	2				
Imbottigliamento e filtrazioni.	1					



anno III (classe V) – ambito *Il marketing*

<i>Esperti esterni</i>	<i>ore in</i>	<i>ore out</i>	<i>Liceo Lambruschini</i>	<i>ore in</i>	<i>attività di stage</i>	<i>ore out</i>
Vino prodotto unico <i>Caratteristiche del vino, consumi, trend &amp; mode</i>	3		<p style="text-align: center;"><b>Storia dell'arte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La rappresentazione e i significati simbolici del vino nel corso dei secoli;</li> <li>• Toscana Wine Architecture;</li> <li>• Etichette d'artista;</li> </ul>	9	Partecipazione attiva a fiere nazionali e internazionali partendo da Benvenuto Brunello	20
Marketing e Marketing del Vino <i>- Il marketing oggi</i> <i>- Il marketing del vino e la sue peculiarità</i>	8					
I Mercati del vino <i>Distribuzione, dimensione, localizzazione: il caso Brunello</i>	3					
La degustazione <i>Tecniche e finalità comunicative</i>	3		<p style="text-align: center;"><b>Lettori madrelingua</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sviluppo di un lessico tecnico nelle lingue curriculari (<i>inglese – francese – tedesco</i>)</li> </ul>	9		
La “Visita in Cantina” <i>Esperenzialità e pubbliche relazioni</i>		3				