

# Alumnos de la escuela Pascual Iaccarini comenzaron con la cosecha de uva y a elaborar vino

01/03/2026



En plena época vendimial, los alumnos de dos cursos de 6° año de la escuela Pascual Iaccarini se encuentran trabajando en la cosecha de uva para la posterior elaboración de vino. Al

respecto brindó detalles en diálogo con **FM Vos (94.5)** y **Diario San Rafael** el **profesor Gabriel Melzi**, quien es el responsable de la bodega.

La etapa de elaboración del vino tiene suma relevancia en la formación de los estudiantes de la institución. Son dos divisiones de 6° año, de las cuales una tiene una matrícula de 37 alumnos y la otra de 40. “Es fundamental, ya que culmina 6° año con la elaboración de la parte de vinificación en blanco y en tinto, sumado a todo el trabajo realizado durante el año en la parte de viñedos. Esta semana comenzamos con la elaboración de Sauvignon Blanc y la semana próxima arrancamos con la cosecha de Syrah, el tradicional varietal que se hace en esta institución”, explicó el profesor Melzi.

### **Prácticas profesionales en escala real**

La escuela cuenta con una bodega equipada como cualquier otra de San Rafael, aunque a pequeña escala, donde se realizan las prácticas con los alumnos de las dos divisiones de la especialidad en Enología.

Respecto a cómo influyó el clima del verano en el cultivo, el docente expresó: “Si bien ha sido un año lluvioso, la uva tiene un estado fitosanitario muy sano, ya que se han realizado todos los trabajos de cura y todas las labores pertinentes durante todo el año con los mismos alumnos”.



El profesor Gabriel Melzi, quien es el responsable de la bodega, dio detalles

### **Maduración y tiempos de cosecha**

**“Se va controlando y el grado para lo que es la uva blanca ya estaba en su punto; por eso se decidió la cosecha esta semana. Para el tinto todavía faltan aproximadamente diez días. A pesar de las inclemencias que tenemos, como granizo y demás, con respecto a la maduración viene bastante parejo y el resultado es muy bueno”, aseguró.**

### **Del viñedo a la comercialización**

Cabe destacar que los estudiantes se hacen cargo de todo el proceso, desde que los racimos de uva entran a la bodega hasta que sale la botella ya etiquetada, con su correspondiente número de análisis y graduación alcohólica.

Además de lo que implica la elaboración técnica, el aprendizaje incluye el cumplimiento de la normativa legal que permite que el producto salga al mercado, brindando así una formación integral sobre la industria vitivinícola.