

Comenzó la vendimia de los alumnos de la escuela Iaccarini



Los alumnos del histórico establecimiento educativo sanrafaelino iniciaron la cosecha 2023, paso previo a la elaboración de los tradicionales vinos que producen para la venta. La regente técnica de esa institución, Silvina García, en diálogo con la emisora radial FM Vos 94.5 brindó algunos detalles sobre los trabajos de vendimia que vienen realizando. «Estamos muy contentos de poder realizar una vez más una de las actividades más importantes de la escuela Iaccarini, me refiero a la vendimia. Nuestra institución tiene una orientación técnica agropecuaria con dos especialidades. Una es enología y la otra industria frutihortícola. La cosecha que estamos haciendo en estos momentos es de la variedad Syrah. De dicha actividad participan los alumnos de quinto y sexto año. Los de quinto se abocan a la vendimia y los del último año a elaborar el vino», explicó Silvina García.

«La escuela cuenta con una bodega y, además, con todo el equipamiento necesario para el proceso de elaboración. La verdad que para todos nosotros es un orgullo muy grande tener las instalaciones adecuadas y que los chicos puedan desarrollar todas las actividades dentro de su trayectoria escolar. Los alumnos cuidan los viñedos, los podan y fertilizan para cosechar una buena uva que nos permita hacer un rico vino. Participan

desde la producción primaria hasta lograr un producto secundario», amplió la regente. Después, hizo hincapié en la labor que realizan los estudiantes. «La práctica es sumamente importante para afianzar todos los contenidos teóricos que se aprenden durante todo el año. En tercer año, los estudiantes comienzan a vincularse con actividades vinculadas al agro. Hoy son cerca de 90 alumnos los que están realizando las tareas de vendimia, mientras que unos 25 elaboran el vino. En el establecimiento tenemos también un tractor con acoplado pequeño, el cual nos permite trasladar la materia prima desde el viñedo hasta la bodega», relató con orgullo García.

«La idea es que los jóvenes puedan pasar por cada una de las etapas que involucra el proceso de elaboración, desde la molienda hasta los controles que son necesarios para poder dejar el vino en almacenamiento. Luego, los alumnos a fin de año lo fraccionan y lo etiquetan para dejarlo listo a la venta. Para mediados de setiembre, el producto estará en condiciones de ser consumido. El vino se pone a la venta en la institución, así que quien desee comprar puede venir hasta aquí, calle Tirasso al 300. Estamos de lunes a viernes de 7:40 a 12:40 horas y en la tarde de 14:00 a 19:00 horas. También nos pueden contactar por teléfono, hacemos envíos a domicilio. Nos queda alguna producción del año pasado en su variedad Sauvignon Blanc (vino blanco) y Syrah (vino tinto), cerró la regente de la escuela Pascual Iaccarini.