

Escuela Iaccarini: los alumnos volvieron a clases y se fueron directo a la cosecha para producir su multipremiado Syrah

06/03/2026



Con el inicio del ciclo lectivo en las escuelas secundarias,

los alumnos de la Escuela Pascual Iaccarini de San Rafael regresaron a las aulas, aunque en su caso la vuelta a clases también incluyó una actividad muy especial: la tradicional cosecha en los viñedos de la institución.

En los últimos días, los estudiantes de los cursos superiores comenzaron con las tareas de cosecha de uva Syrah, materia prima para la elaboración del reconocido vino que produce la escuela y que en diferentes oportunidades ha obtenido importantes premios y distinciones.



La actividad forma parte del modelo educativo de la

institución, donde los alumnos participan activamente en todas las etapas del proceso productivo. Desde el manejo del viñedo y la cosecha, hasta la vinificación en bodega, el embotellado, el etiquetado y la comercialización del producto final.

Cabe recordar que días atrás los estudiantes también trabajaron en los viñedos para cosechar y elaborar Sauvignon Blanc, otra de las variedades que se producen dentro del proyecto educativo.



Desde la escuela destacaron el valor de esta experiencia que combina teoría y práctica en la formación técnica de los jóvenes.

“Vendimia 2026: risas, mate, tortas fritas y aprendizajes. La verdadera enseñanza se da cuando las ganas de aprender se

conectan con las ganas de enseñar. Salud por la educación técnica”, expresaron desde la institución.

La experiencia de la Iaccarini convirtió en un ejemplo de formación productiva, donde los estudiantes aprenden de manera directa el funcionamiento de una cadena vitivinícola completa.

