

Vinificación: desde la FCAI trabajan junto a la escuela Iaccarini en la elaboración de vinos

24/02/2025



En conjunto con la escuela Iaccarini, la FCAI comenzó a trabajar en la “vinificación”, tal como lo llevan a cabo desde hace muchos años. Emanuel Sánchez Varreti, secretario de extensión universitaria de la FCAI, dio algunos detalles al respecto en dialogo con FM Vos (94.5) y con Diario San Rafael. Muy agradecidos, manifestaron que “podemos elaborar en este caso un vino blanco del varietal cabernet sauvignon que son uvas de la escuela Iaccarini”. “Lo lindo es que participamos dos instituciones con la escuela Iaccarini con sus uvas y sus

alumnos que cosechan, y, en la facultad de Ciencias Aplicadas en la zona donde está la Bodega en este momento se está elaborando ese vino. Así que tenemos estudiantes de la Tecnicatura en enología en conjunto con los estudiantes de la escuela Iaccarini trabajando en esa "vinificación", aclaró Sanchez Varreti.

Resalto también, que estas son las primeras experiencias ligadas a la vinificación teniendo en cuenta la carrera que están estudiando. "Sobre todo los que no han egresado de una escuela secundaria de carácter técnico, son sus primeras herramientas, sus primeras experiencias prácticas en lo que sería una bodega, porque la planta piloto tiene una bodega modelo muy completa, con sus tanques de fermentación, sus prensas las moledoras, equipos de frío, las bombas. Entonces es como todo un desafío para ellos, aprender a hacer las conexiones preparar las dosis de todo lo que tiene que llevar un buen vino, hacer los controles, las mediciones todo como si fuese una bodega de carácter industrial o comercial pero que en este caso es educativa", opinó.

El secretario de extensión de la casa de altos estudios considero que "es importante que los jóvenes tengan mucha práctica, ya sea en el laboratorio o en la planta piloto y que eso permita que el egresado ya vaya a la industria con un conocimiento teórico o áulico pero también práctico", dijo y comentó también que algo que es muy valorado es que los jóvenes justamente ya lleguen con más práctica.

El docente aclaro que en este caso no hay un fin comercial si no educativo, por lo que les alcanza con volúmenes pequeños de vino para preparar.