



## ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA DI 2° GRADO

*Polo Tecnologico "A. Minuziano – Di Sangro Alberti"*

con convitto annesso all'ITAS

Via Vincenzo Alfieri, 1 – 71016 San Severo (Fg) - Italia

e-mail: [fgis03700v@istruzione.it](mailto:fgis03700v@istruzione.it) - pec: [fgis03700v@pec.istruzione.it](mailto:fgis03700v@pec.istruzione.it) Web: [www.polotecnologico-sansevero.gov.it](http://www.polotecnologico-sansevero.gov.it)

Tel 0882 222860 Fax 0882 240971

C.F./P.IVA 03800890711 - Codice Meccanografico FGIS03700V

---

### **Agraria: la vendemmia** **ITAS San Severo**



Tempo di vendemmia all'azienda agricola dell'Istituto Agrario ITAS di San Severo località "Santa Giusta", studenti e docenti sono impegnati nella struttura nelle diverse fasi che porteranno in primavera all'imbottigliamento del vino prodotto con le uve coltivate in azienda.

A dirigere i lavori il direttore **prof.ssa Campanaro Maria Claudia**, coadiuvato in classe e in azienda dal docente **prof. Iuso Giuseppe**, impegnati alla raccolta oltre a studenti e docenti anche l'assistente tecnico Vittorino Angelo e dal collaboratore dell'azienda agraria Fulgaro Michele.

**Il vigneto didattico.** Gli studenti delle classi quinte dell'indirizzo tecnico, già lo scorso anno hanno affrontato gli argomenti legati alla viticoltura, perfezionando successivamente le conoscenze in ambito enologico, con la trasformazione del prodotto finale. "Da circa 3 anni l'Istituto ha avviato un vigneto didattico di **Ha 3.96.56** che presenta quali varietà di **bianchi, Fiano minutolo -Greco Bianco-Moscato Bianco-Bombino Bianco** mentre per i **rossi, Montepulciano-Uva di Troia-Aleatico-Negro Amaro**, e quest'anno abbiamo un'ottima uva". Sono stati circa **45.00** i quintali di uva raccolti di uva, nelle varianti bianca e rossa, 8 q.li circa utilizzati per la trasformazione e 37 q.li venduti presso Enoagrimm "Montagano Dario".

**Le fasi.** Raccolta, pigiadiraspatura con macchinari a disposizione della scuola, fermentazione tumultuosa per circa 10-11 giorni, torchiatura delle vinacce e messa del prodotto nelle damigiane. Vinificazione in bianco, vinificazione in rosso e macerazione carbonica per la produzione di vino novello. Queste le fasi della vendemmia che ragazzi e docenti dell'Istituto stanno completando in azienda, ma il percorso che dall'uva porterà al vino è ancora lungo: "Dopo la vendemmia, nel corso dell'anno scolastico sono necessari i travasi e le filtrazioni fino a maggio, quando poi si procederà all'imbottigliamento, che porterà il vino prodotto a scopo didattico dalla nostra scuola.

Nei giorni 04-05-06 l'Istituto parteciperà alla fiera di Sannicandro dove potrà mostrare i prodotti trasformati nel laboratorio nello scorso anno.



