



2019 tra le migliori annate enologiche di tutti i tempi

I.I.S.S. Volta - De Gemmis

Fac ad vindemiam quae opus sunt ut parentur
(CATONE - preparativi per la vendemmia).

Il nuovo anno scolastico all' I.I.S.S. "Volta – De Gemmis" – sede di Terlizzi riparte con una bellissima attività didattica , divenuta ormai una tradizione: l'annuale raccolta dell'uva prodotta dall'azienda agraria della scuola. La vendemmia è solo il primo passo della gestione della filiera produttiva del vino. Infatti la scuola dispone di tutte le attrezzature necessarie per effettuare la vinificazione in bianco , in rosso e rosato. Punto di forza dell'attività didattica sono le analisi chimiche e i controlli dei mosti e dei vini. La coltivazione delle uve avviene con metodo biologico nel rispetto dell'agroecosistema. Continui sono stati i monitoraggi nel vigneto per stabilire l'esatto momento della vendemmia dato da un giusto equilibrio tra zuccheri, antiossidanti e polifenoli, preziose sostanze contenute nei grappoli.



Controlli delle uve in campo e nel laboratorio

Il vigneto dell'Istituto è una collezione varietale (in evoluzione); oltre a coltivare vitigni autoctoni come Pampanuto, Bombino Nero, Uva di Troia ed Aleatico di Puglia sono presenti anche il Primitivo di Gioia, Negroamaro, Malvasia di Candia, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Vermentino Sardo, Sangiovese Grosso di Montalcino, Sangiovese, Nebbiolo e Lambrusco Maestri .

La Vision della Dirigente Prof.ssa Giovanna Palmulli è quella di continuare a mantenere l'Istituto professionale di Terlizzi, come nella lungimiranza del barone G. De Gemmis, un polo di riferimento per la formazione di tecnici professionisti in agricoltura che sia perfettamente incastonato nel tessuto socio-economico di Terlizzi e di tutto il comprensorio.

