

# Agronauti: un vino mitico

Patrizia Lupi

Lucio Anneo Seneca ammoniva: *“La via per imparare è lunga se si procede per regole; breve ed efficace se si procede per esempi!”*. *“Learning by doing”* (Impara facendo) esorterà successivamente il filosofo John Dewey. Insomma il metodo esperienziale è quello che più facilita l'apprendimento: si impara realmente qualcosa quando siamo noi stessi ad insegnarcelo. Questo è un percorso piuttosto innovativo, nell'ambito dell'istruzione, perché richiede l'umiltà di un insegnante che, da bravo maestro, offre non certezze, ma ignoranza per favorire un percorso di indagine autonomo da parte di chi apprende.

È quello che ha fatto la classe V<sup>a</sup> Agrario dell'ITCG G. Cerboni di Portoferraio in un progetto didattico che li ha condotti ad esplorare tutte le fasi della viti-vinicoltura. Gli studenti hanno imparato a preparare un terreno capace di ospitare un vigneto, hanno scelto e piantato barbatelle innestate, curato le giovani viti ed imparato a realizzare impianti con sistemi di pali, fili e micro irrigazione ed infine hanno appreso l'arte di vendemmiare e di vinificare. Seguiti dal Professore Alessandro Petri, docente di Produzioni Vegetali e per quasi trenta anni agronomo responsabile dei vigneti di uno dei vini più famosi del mondo; dalla professoressa Roberta Adami, insegnante di Trasformazione dei Prodotti; da Gaetano D'Angelo insegnante tecnico pratico e da Michele Petri, giovane Enologo neolaureato, che la Tenuta delle Ripalpe, dove attualmente lavora, ha provveduto in supporto agli studenti, come consulente tecnico.



Gli alunni sono riusciti a produrre un rosé di mosto fiore ottenuto da una spremitura soffice di uve a bacca rossa. *“Il nome del vino? È quello che il Prof. Petri ha dato da subito al nostro istituto: Gli Agronauti”* - affermano gli studenti - *“anagrammando il nome della ciurma che aveva accompagnato Giasone nelle sue esplorazioni che, secondo il racconto di Apollonio Rodio, era approdata alla spiaggia delle Ghiaie dove le apliti, miticamente, avevano assorbito il loro sudore in gocce bluastre”*.



È un modo per voler ricordare le antiche tradizioni del popolo elbano che viveva di terra e di mare, con dignità e fatica, strappando ai fianchi impervi dell'isola, lenze di terra fertile e lavorando indefessamente da stelle a stelle.

*“Un'esperienza forte che ci ha fatto capire che il vino non si ottiene solo con tecniche raffinate ma è il frutto di un processo che richiede creatività, arte e poesia e soprattutto la pazienza dell'attesa.” - sostengono i ragazzi – “Sicuramente sarà un bel biglietto da visita da aggiungere ad un percorso di Alternanza Scuola/Lavoro di tutto rispetto che ha permesso ad alcuni di noi, grazie ad un contributo scolastico, di formarci anche come Sommeliers con un corso organizzato dalla delegazione elbana dell'Associazione Italiana Sommelier che ci ha proposto Antonio Arrighi. Ci piacerebbe presentare il nostro vino in una serata AIS per ottenere il giudizio di una giuria critica, seria, attenta e preparata anche se siamo fieri e convinti di avere tra le mani qualcosa di speciale!”*

Un grosso ringraziamento va anche alla classe IV<sup>A</sup> Grafico e alla loro insegnante Francesca Nesti che ha curato l'etichetta, realizzata graficamente da Asia Depedri, fornita di QR code per fornire tutte le informazioni sul prodotto e sulle fasi di realizzazione e soprattutto trovando quella giusta

foto @PaoloCalciara



foto @FrancescaLasciari

sobrietà ed eleganza che rende l'etichetta un preludio ed un dolce invito così ammiccante che spinge ad esplorarne il contenuto.

#### AGRONAUTS: A MYTHICAL WINE

“Learning by doing”: direct experience is the best way of teaching. This is what Class 5 of the Agricultural Institute of Portoferraio has done with an educational project dedicated to the stages of wine-making.

The students planted a vineyard, took care of the young vines and then learned the art of harvesting and wine-making, under the supervision of Professor Alessandro Petri who has a wide experience as an agronomist on a world-famous farm on the Etruscan coast. Alongside him Roberta Adami, Gaetano D'Angelo and Michele Petri, a young wine-maker who works at the Tenuta delle Ripalte in Capoliveri.

The students have been able to produce a rosé from flower must obtained from a soft pressing of red grapes. “The name of the wine? The Agronauts – say the students – playing on the name of the crew that had accompanied Jason in his explorations, carrying him to the Portoferraio beach where their sweat had stained the white rock with black spots.” It is a way of wanting to remember the ancient traditions of the people of Elba who lived off the land and the sea, with dignity and fatigue, ripping strips of fertile land from the rough sides of the island and working them tirelessly from dawn to dusk. The label was studied by the graphic students of class 4 and by their teacher Francesca Nesti who edited it, Asia Depedri who created the graphics and supplied with a QR code.