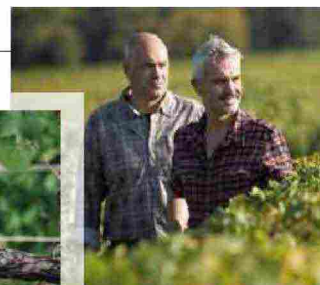
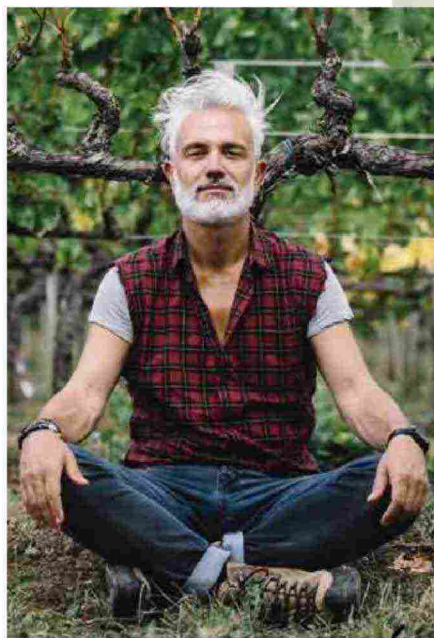
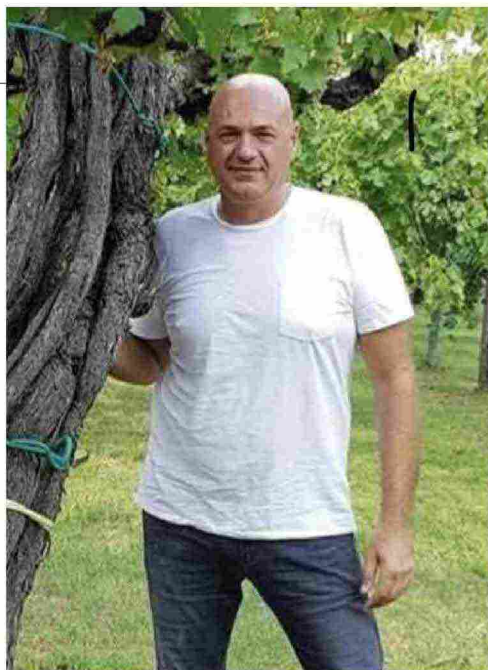


WOW → Italian Excellence



PREPARATORI

D'UVA

Pierpaolo Sirch, a sinistra, e Marco Simonit, a lato, nel 2009 hanno fondato e insegnano alla Scuola Italiana di Potatura della Vite.

Pierpaolo Sirch, on left, and Marco Simonit have been teaching at the Scuola Italiana di Potatura della Vite (Italian school of vine pruning) founded in 2009.

L'arte del taglio

Dietro un vino di qualità si nasconde anche una buona potatura delle viti

Il segreto di un buon vino è anche una buona potatura delle viti, con cui si tutela la longevità della pianta e si regola il carico di gemme e quindi la produzione dell'uva. In sostanza, per ogni tipologia di vite esiste un metodo ad hoc. Una vera "arte del taglio", insomma, che Marco Simonit e Pierpaolo Sirch, due cinquantenni friulani autori di un metodo di potatura rivoluzionario, insegnano in Italia e nel mondo da 15 anni. Loro amano chiamarsi "preparatori d'uva" e la loro consulenza è richiesta in oltre 130 aziende fra Europa, Stati Uniti, Argentina, Cile, Sudafrica, Australia, tra cui non mancano nomi leggendari come Château d'Yquem, Château La tour, o Moët&Chandon. Entrambi classe 1966, hanno ripreso metodi di potatura in uso in passato ma abbandonati dalle tecniche moderne, creando la nuova figura professionale del "tutor di potatura". La loro "arte", che insegnano nella Scuola Italiana di Potatura della Vite da loro fondata nel 2009, ha dato vita a Bordeaux all'unico diploma universitario dedicato alla potatura della vite ed è spiegata in un manuale tradotto in varie lingue, che è valso a Marco Simonit il Premio Nobel della letteratura vitivinicola 2018, assegnato dalla Giuria Internazionale dell'Oiv, l'autorevole Organisation International de la Vigne et du Vin. (Graziella Marino)

ART OF PRUNING The secret of a good wine is also a good vine pruning to safeguard the longevity of the plant and to regulate the bud load, hence the grapes production. In short, there is a different ad hoc technique for each kind of vine. A true "art of pruning" devised by two fifty-year-old Friulians, Marco Simonit and Pierpaolo Sirch who have been teaching this revolutionary pruning technique in Italy and worldwide for 15 years. They love calling themselves "grape preparers" and their advice is required by over 130 companies (in Europe, United States, Argentina, Chile, South Africa, Australia) including legendary brands the likes of Château d'Yquem, Château La tour and Moët&Chandon. Born in 1966, Marco Simonit and Pierpaolo Sirch resumed ancient techniques that had been replaced by modern methods, creating a new job title: "pruning tutor". Their "art" - that they have been teaching at the Scuola Italiana di Potatura della Vite (Italian school of vine pruning) founded in 2009 - gave life in Bordeaux to the only degree dedicated to the vine pruning. It is explained in a textbook translated in various languages, that clinched Simonit the Nobel Prize for Wine Literature in 2018, awarded by the International Jury of the Oiv, the authoritative Organization International de la Vigne et du Vine.