

ITALIA

NEL CUORE DEL COLLIO FRIULANO

La Vine Master Pruners Academy di Simonit & Sirch ha trovato "casa": la Vinnaeria di Silvio Jermann

Marco Simonit: "luogo di incontro legato al nostro territorio, ma aperto sul mondo". Jermann: "progetto a vantaggio di tutto il mondo del vino"

CAPRIVA DEL FRIULI, 06 SETTEMBRE 2021, ORE 16:15



Marco Simonit e Pierpaolo Sirch alla Vinnaeria

1/3

“Cercavamo da tempo una struttura che ci rappresentasse. Non una semplice sede, ma un luogo d’incontro aperto sul mondo, legato sì al nostro territorio, ma nello stesso tempo attento a recepire le mille contaminazioni e gli innumerevoli stimoli che ci vengono dal nostro lavoro nei vari Continenti. “Glocal”, come è la nostra realtà. Lo abbiamo trovato nella Vinnaeria, che si trova vicino al nostro Campus “Mario Schioppetto”, dove abbiamo strutturato il Metodo Simonit & Sirch negli anni e rappresenta ormai a tutti gli effetti una base per i corsisti e per tutti coloro che seguono i nostri percorsi di formazione offerti. E in Silvio Jermann abbiamo trovato un partner eccezionale con cui condividere questo stimolante ed entusiasmante percorso”. Ecco, descritta nelle parole di Marco Simonit, la “nuova casa” della Vine Master Pruners Academy della [Simonit & Sirch](#), che ha acquisito da Silvio Jermann le quote di maggioranza della Vinnaeria a Capriva del Friuli, nel cuore del Collio, per farne la sede di riferimento internazionale.

La “joint venture” con Silvio Jermann mira non solo ad istituire un luogo fisico e un punto di riferimento per coloro che, da tutti i Continenti, seguono il gruppo guidato dai friulani Marco Simonit e Pierpaolo Sirch, ma anche a dare ulteriori sviluppi al loro progetto, che si apre a nuove interessanti prospettive e si fa sempre più glocal. “Sono contento che la Vinnaeria, storicamente conosciuta come “La Baita”, a cui ho dedicato molto impegno e investimento emotivo per la sua ristrutturazione, prosegua l’attività con questa bella iniziativa che va a vantaggio di tutto il mondo vitivinicolo e contribuisce alla continua ricerca e innovazione con un respiro internazionale” ha detto Silvio Jermann (che, nei mesi scorsi, ha ceduto anche la maggioranza della sua famosa cantina alla Marchesi Antinori, realtà di riferimento del vino italiano, ndr).

La nuova location dell’Accademia nel Collio, avrà una duplice funzione: di **hôtellerie** dove potranno alloggiare gli studenti della Vmp Academy e di **sede delle attività didattiche**. Sarà un luogo d’incontro aperto a tutti, in particolare alla gente di vigna che potrà vivere glocal experiences. Gli studenti potranno effettuare le prove pratiche nelle vigne del Campus “Mario Schioppetto”, dove il Metodo Simonit & Sirch ha preso embrionalmente forma più di 30 anni fa. “Vogliamo offrire l’occasione a coloro che ci seguono da tutto il mondo di venire a conoscere le nostre radici nella terra in cui siamo nati, di vivere con noi” spiega Marco Simonit.

Dal Campus “Mario Schioppetto” alla Scuola Italiana di Potatura della Vite e alle Vine Pruning Schools all’estero, dal Dute-Diplôme Universitaire de Taille et Épamprage (a Bordeaux, unico diploma universitario al mondo dedicato alla potatura e alla selezione dei

germogli) alla [Vine Master Pruners Academy](#) (prima piattaforma online al mondo interamente dedicata alla formazione sulla potatura della vite e alla gente di vigna con un percorso formativo strutturato su più livelli, aperta nel gennaio 2021, che ha già avuto oltre 60.000 visite e 6.000 utenti registrati): il gruppo Simonit & Sirch, consulente di oltre 150 tra le più importanti maison vinicole internazionali - nomi come Chateau d'Yquem, Chateau Latour, Louis Roederer, Moet & Chandon e Terrazas de los Andes, solo per citarne alcuni, accanto a Bellavista, Braida, Ceretto, Rinaldi, ColleMassari, Ornellaia, Tenuta Argentiera, San Felice, Bertani Domains, Alois Lageder, Cavit, Ferrari Trento, Tenuta San Leonardo, Allegrini, Nino Franco, Zenato, Feudi di San Gregorio, Argiolas, tra le tantissime e prestigiose), prosegue così il suo impegno nella formazione, aprendo percorsi innovativi e stimolanti, nel segno del glocal e della contaminazione.

Contatti: info@winenews.it

Seguici anche su Twitter: [@WineNewsIt](#)

Seguici anche su Facebook: [@winenewsit](#)

Questo articolo è tratto dall'archivio di WineNews - Tutti i diritti riservati - Copyright © 2000/2021