

E' AUTUNNO

TEMPO DI



OVENDEMMIA

PROGETTO INTERDISCIPLINARE

2° F



DALL

UVA

AL

VINO



DALL'UVA AL VINO

1 Leggi il percorso dell'uva fino a diventare vino, poi completa.



1 vendemmia



2 pigiatura



3 diraspatura



6 imbottigliamento



5 filtrazione



4 fermentazione

La raccolta dell'uva nella vigna si chiama vendemmia.

Durante la pigiatura l'uva viene schiacciata, poi

attraverso la diraspatura vengono tolti i raspi.

Il "succo" ottenuto si chiama mosto.

Il mosto viene lasciato a fermentare, cioè a "bollire" per il tempo necessario, poi con la filtrazione si tolgono le particelle rimaste.

Il vino, finalmente pronto, può essere imbottigliato.



LO SAPEVI?

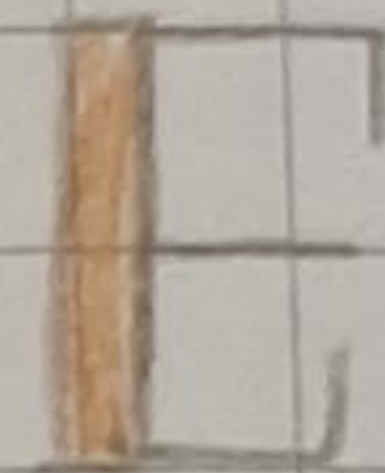
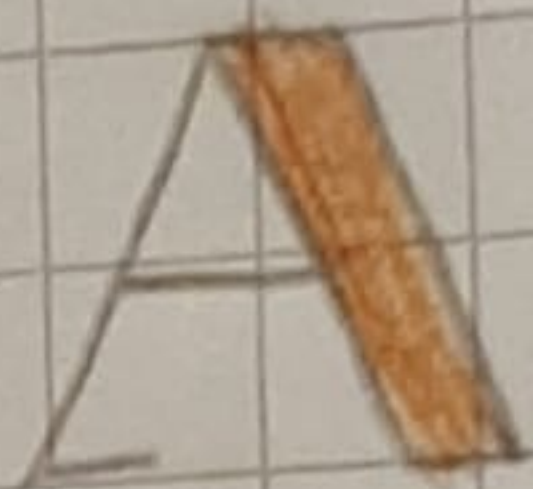
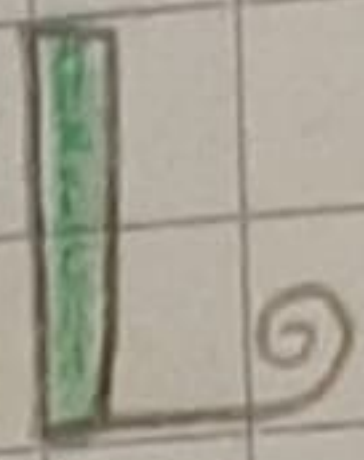
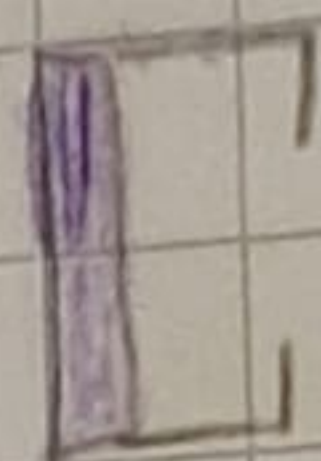
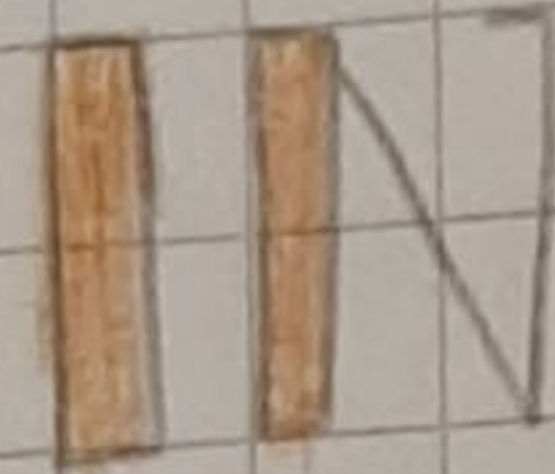
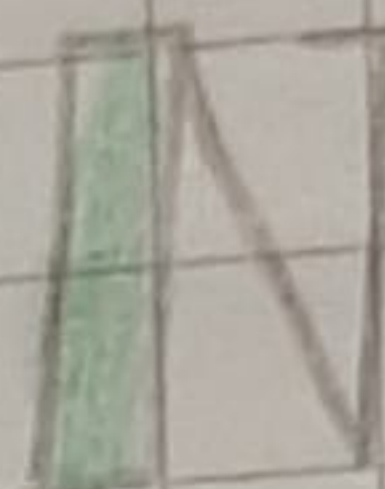
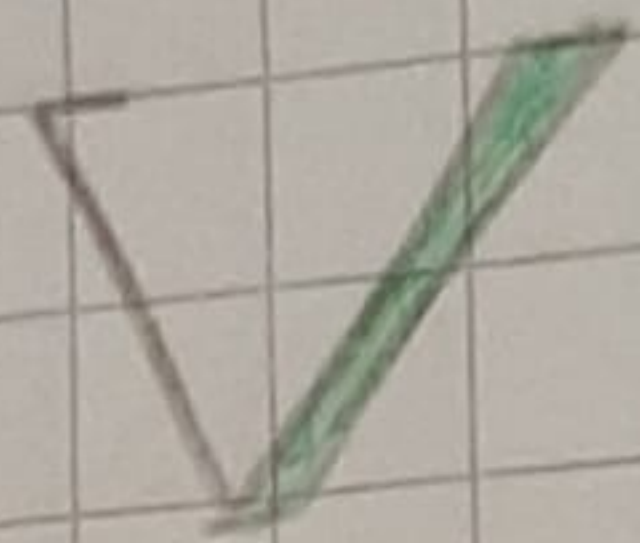
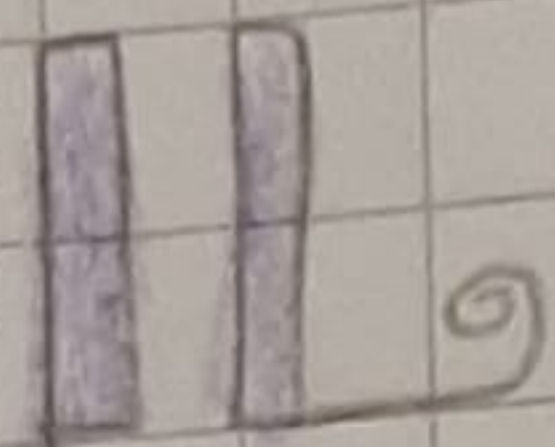
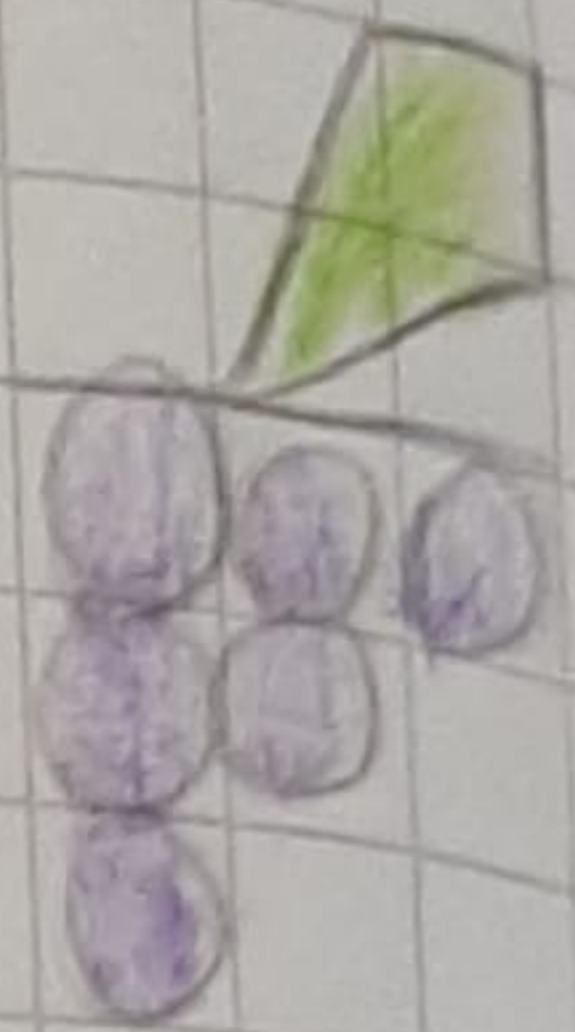
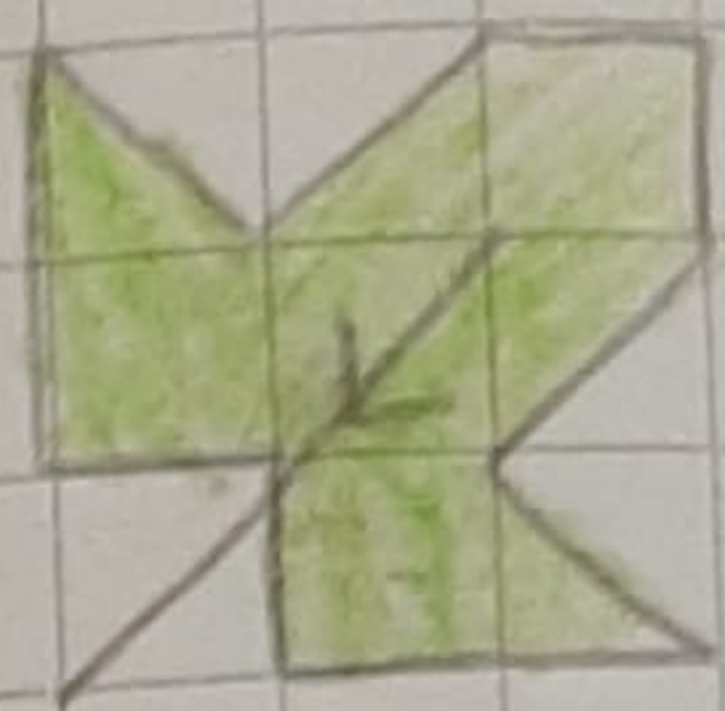
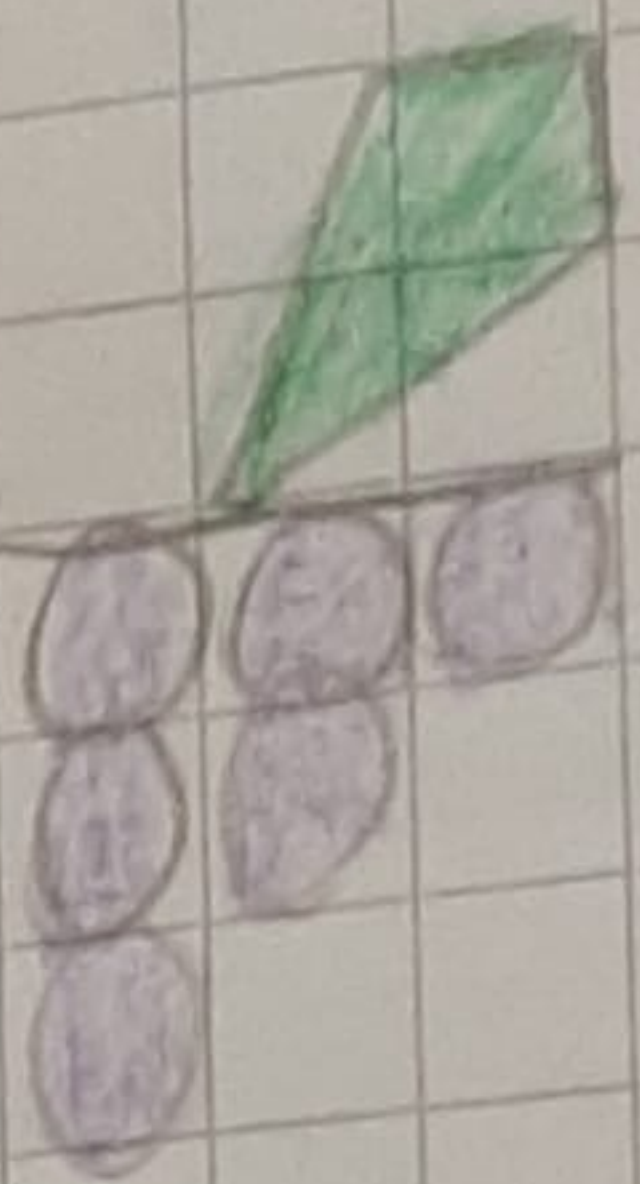
In questa pagina sono rappresentate le fasi di lavorazione del vino con disegni semplici, che si riferiscono a quando questi lavori erano eseguiti solo a mano. Ora, però, nelle grosse cantine molte delle azioni che abbiamo descritto sono svolte dalle macchine.





GIULIA!!!

TERLIZZI



... il ... fatto ...









ORA TOCCA A TE!

PROVA A SCRIVERE UN

ACROSTICO CON LA PAR

U rla di dolcezza

V orbice di chicchi strabuoni

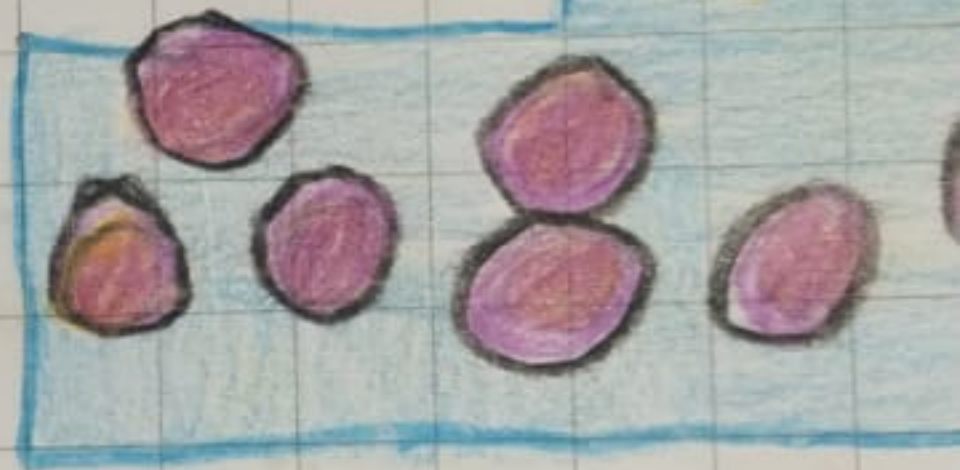
A cini sparsi in giro

V orbice di acini

I mbarcazione con i miei chicchi d'uva

T anti grappoli d'uva sparsi

E ra buonissimo



2^a F

LE FASI

FASE 1



VENDEMMIA

la raccolta dell'uva nella **VIGNA**
si chiama **VENDEMMIA**.

FASE 2



PIGIATURA

L'uva raccolta viene schiacciata
con le mani, i piedi o con le macchine.





ORA TOCCA A TE!

PROVA A SCRIVERE UN
ACROSTICO CON LA PAROLA...

Uva matura e colorata

Viti nuove



Autunno ... nuove viti!



29 F





DIRASPATURA

FASE 3



Vengono tolti i **RASPI** e lasciati solo gli acini nei **TINI**.

FASE 4



FERMENTAZIONE

Nel **MOSTO** ci sono i **SACCAROMICETI** dei lieviti che fanno fermentare.

FASE 5



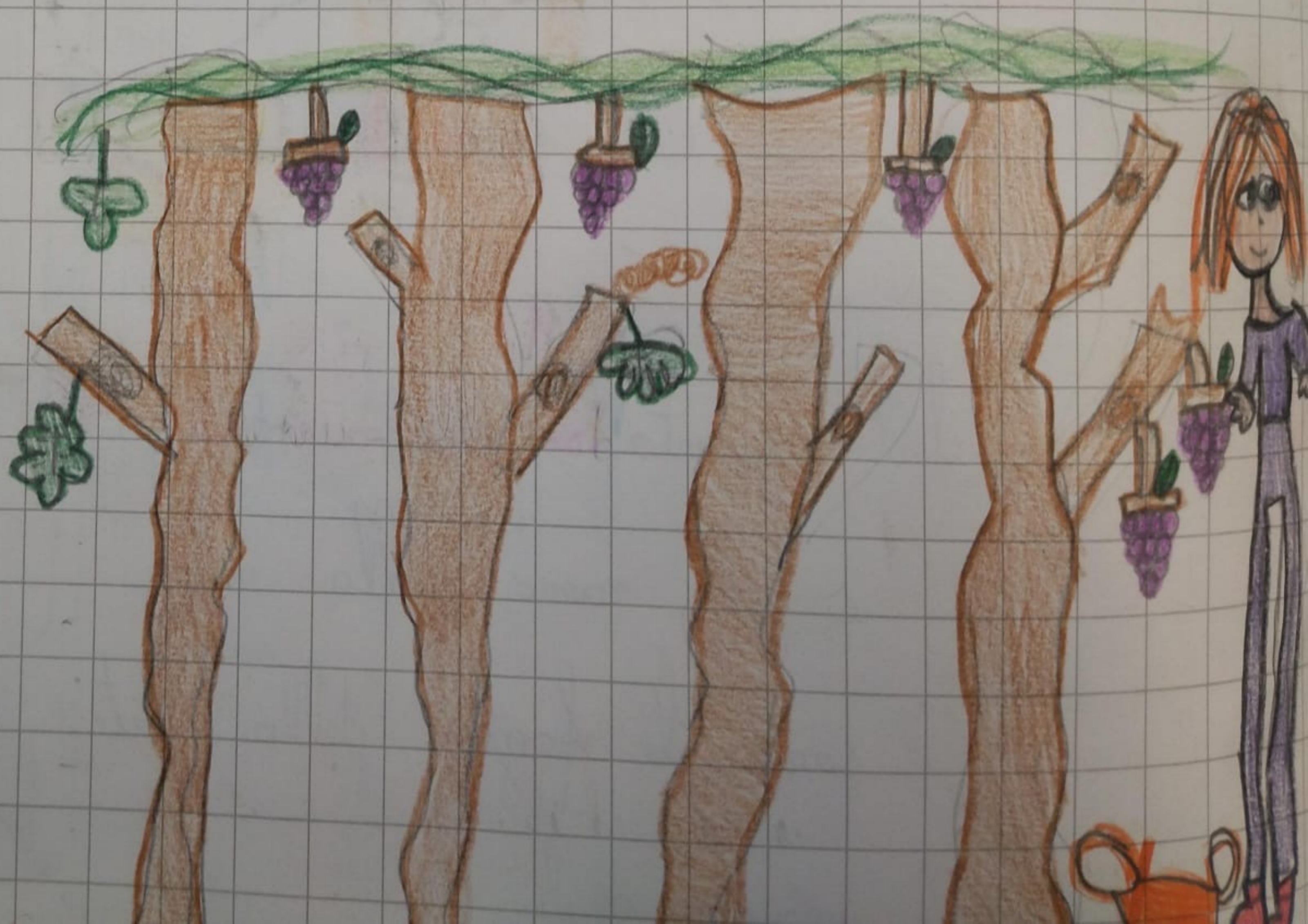
FILTRAZIONE

VIGNACCIOLI: sono i semi che si trovano

negli uccini



ILLUSTRA





L'UVA

UVA SUCCOSA E ZUCCHERINA,
UVA GENEROSA E SOPRAFFINA,
GRAPPOLI PIENI DI MAGIA
COLGORANO L'AUTUNNO DI ALLEGRIA.



PAMPINO



TRALC



ACINO

GRAPPOLO

LA VITE



E



L'UVA

LA PAROLA ALLA VITE

La vite è la pianta dell'uva.

I suoi rami si chiamano tralci,

le sue foglie ricordano il palmo di

una mano e si chiamano pampini.

I chicchi, cioè gli acini, sono raccolti

in un grappolo i cui rametti

formano il raspo.

Negli acini si sono i vinaccioli,

cioè i semi.



PAROLE NUOVE

VITE: è la pianta dell'uva.

TRALCIO: è il ramo della vite.

PAMPINI: sono le foglie della vite.

GRAPPOLO: insieme degli acini.

ACINO: è il frutto che si mangia.

RASPO: è il ramo a cui sono attaccati gli acini.

LABORATORIO SCIENTIFICO

esperimento della fermentazione

In questi giorni, in classe, abbiamo fatto

l'esperienza della vendemmia.

Durante la fermentazione del mosto, sul collo

della bottiglia, abbiamo posto un guanto in

lattice.

Dopo qualche giorno abbiamo notato che

il guanto si è gonfiato, questo perché

l'anidride carbonica (gas), prodotta dai

saccaromiceti, spinge contro le pareti del guanto.

ILLUSTRA L'ESPERIMENTO



1° GIORNO

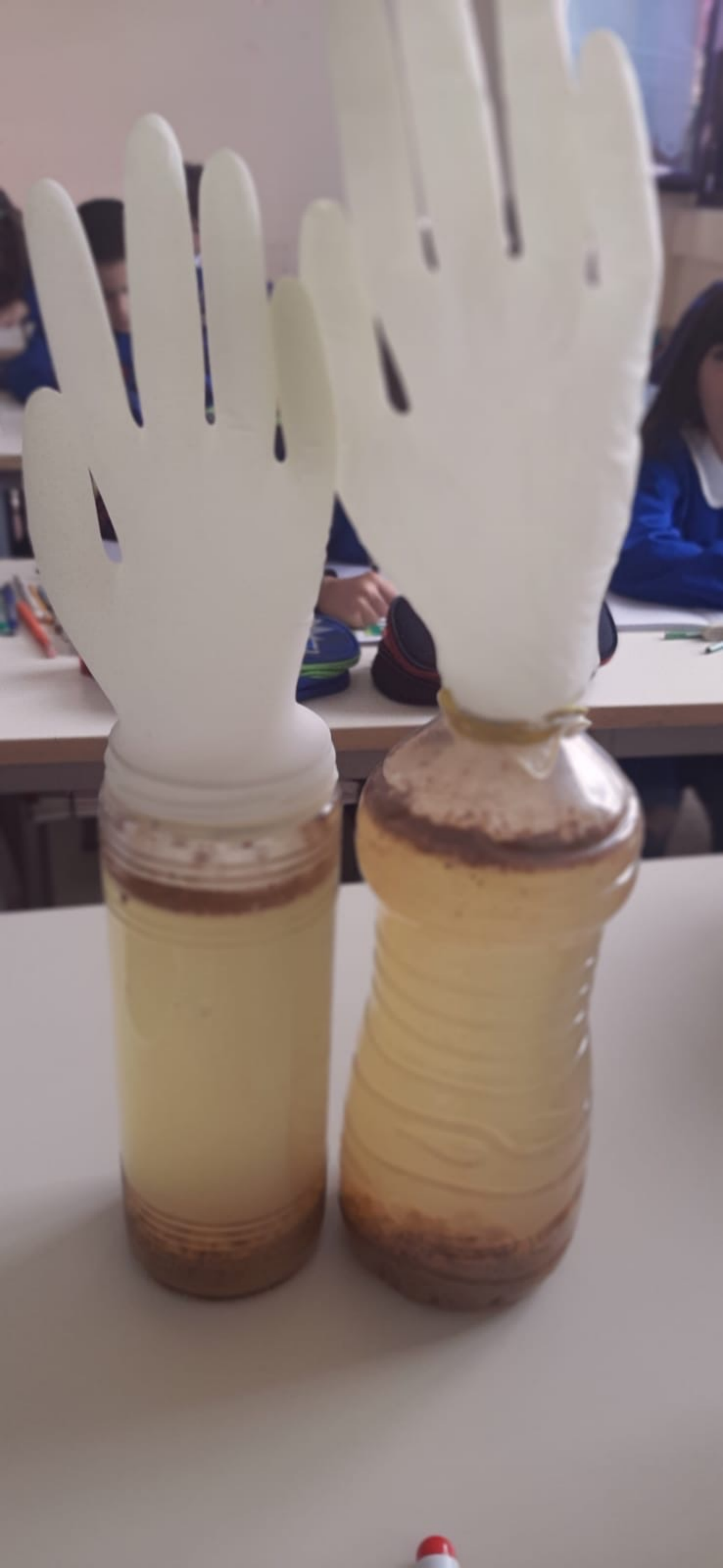


2° GIORNO



3° GIORNO



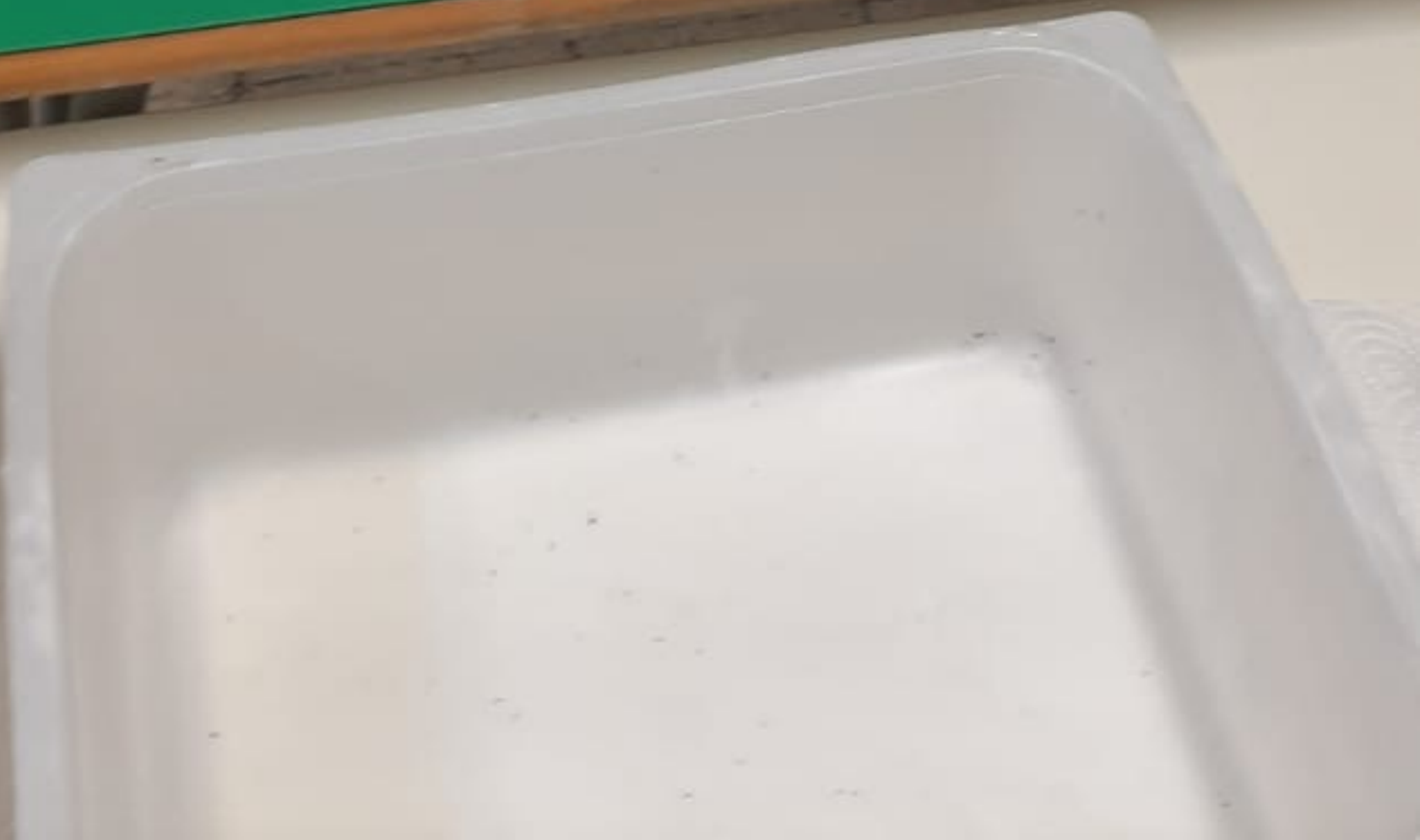


DIRASPATURA

SPI e lasciati

TINI

FERMENTAZIONE



4 FERMENTAZIONE DEL MOSTO

i microrganismi (saccaromiceti)

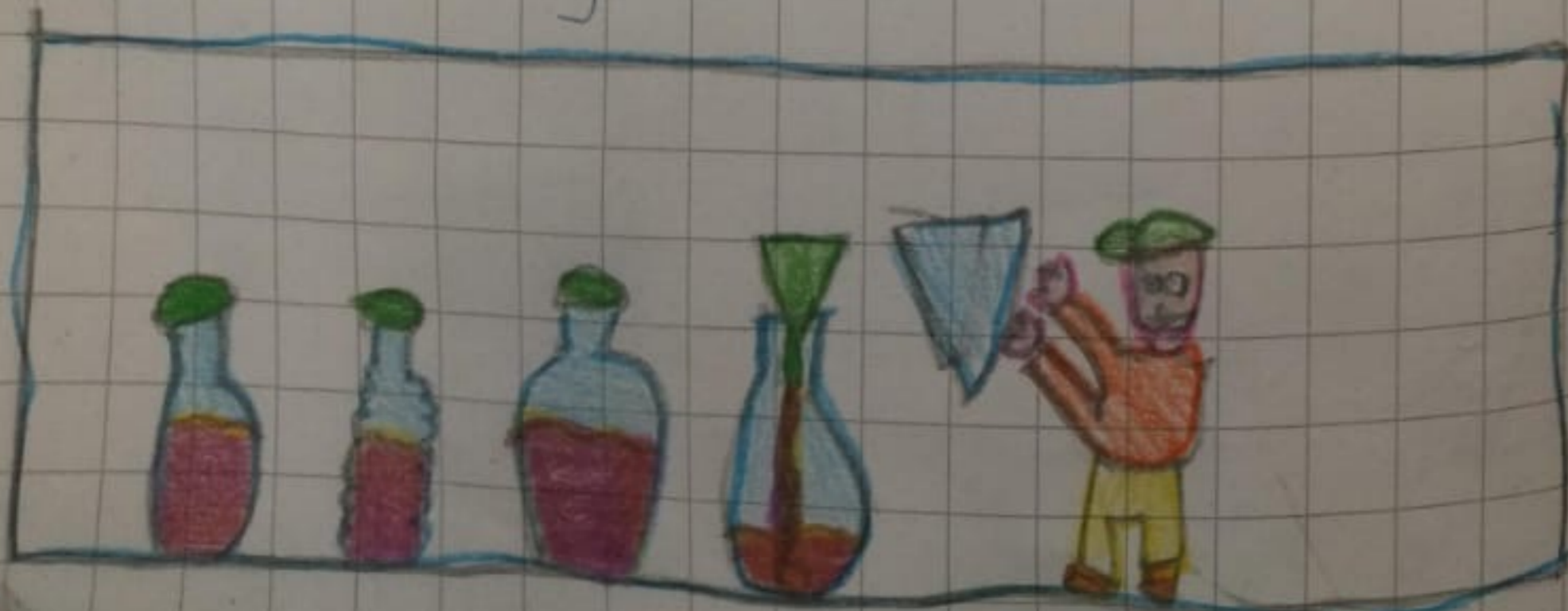
emettono anidride carbonica e trasformano lo zucchero dell'uva in anidride carbonica.



5 IMBOTTIGLIAMENTO:

mosto diventato vino viene

messo nelle bottiglie



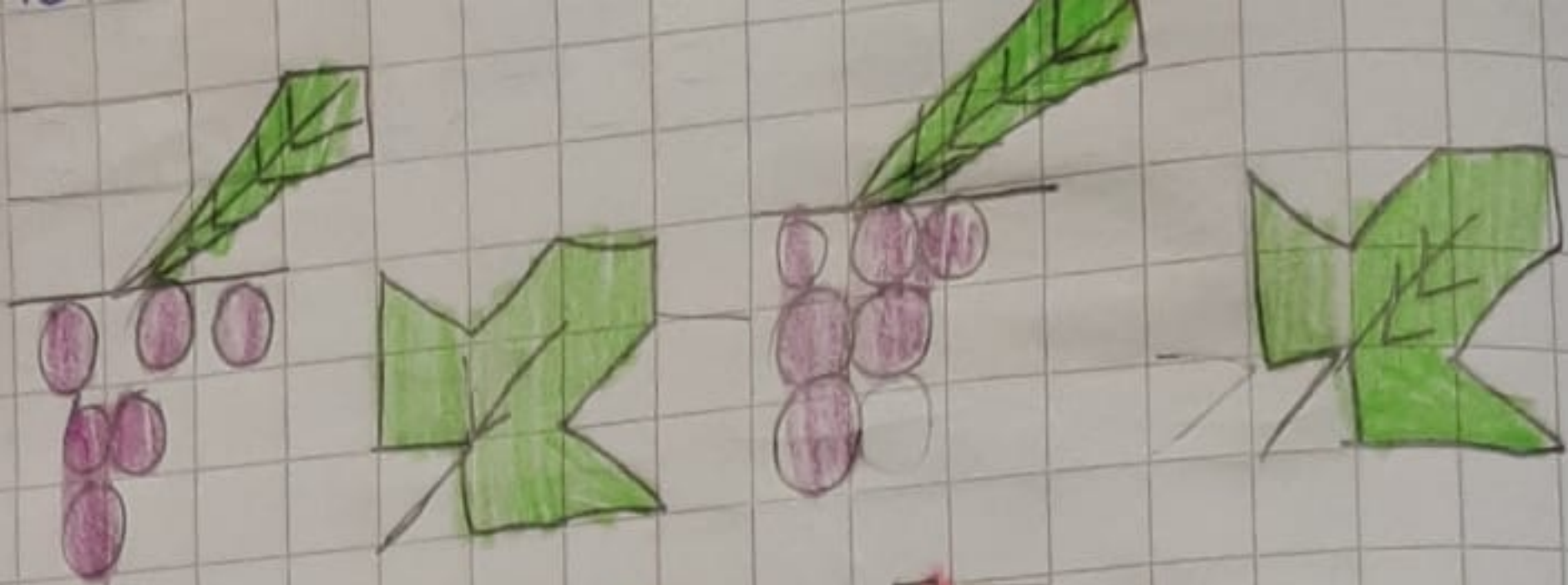
A SAN MARTINO
OGNI MOSTO
DIVENTA VINO

2^aF









IL VINO

IN CLASSE

Oggi in classe abbiamo fatto il vino
seguendo le fasi di lavorazione e

illustra e racconta

Il momento in cui mi sono divertita di
più è stato quando la maestra
Claudia mi ha chiamata per pigiare l'uva
e schiacciare gli acini.

È stato un momento bellissimo.

Il mosto fermentato viene filtrato
per togliere le parti non buone.

FASE 6



IMBOTTIGLIAMENTO

Il vino può essere messo nelle
BOTTIGLIE e bevuto solo dagli
adulti.



ORA TOCCA A TE!

PROVA A SCRIVERE UN A CROSTO

CON LA PAROLA ...

Un frutto squisito



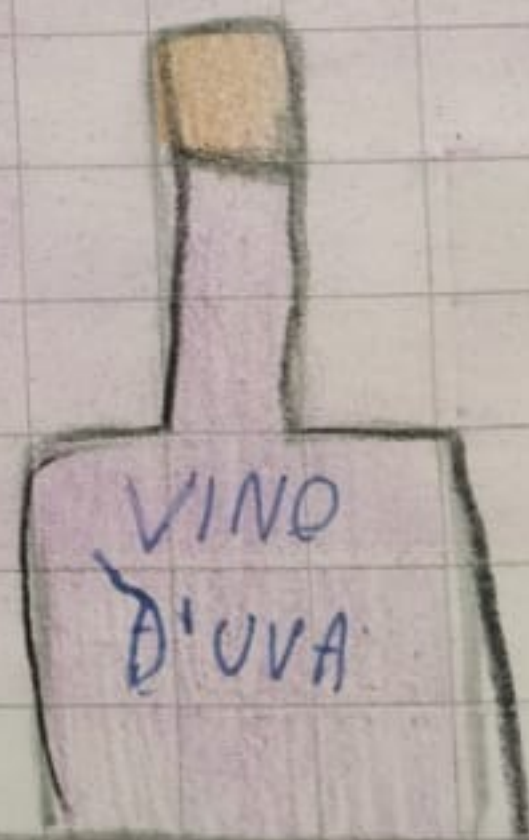
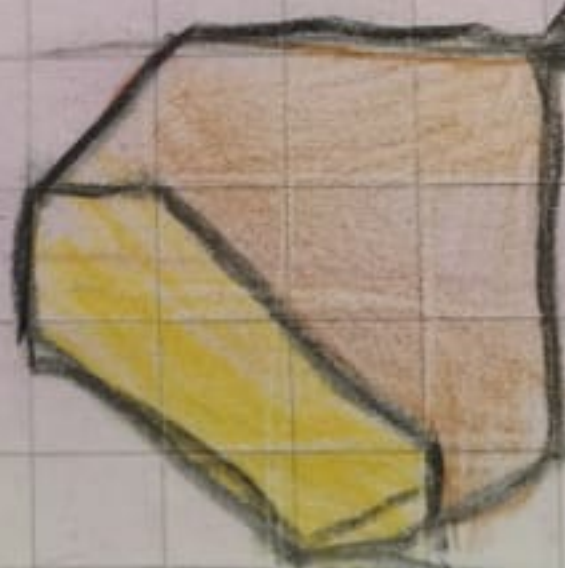
HMMM
CHE
BUONA

Viene dalla vite



Appena sta per cadere diventa dolce

AUTUNNO



2^a F

LE FASI DELLA

VENDEMMIA

DALL' UVA AL VINO

1 VENDEMMIA: quando l'uva è matura

è il momento della vendemmia, il

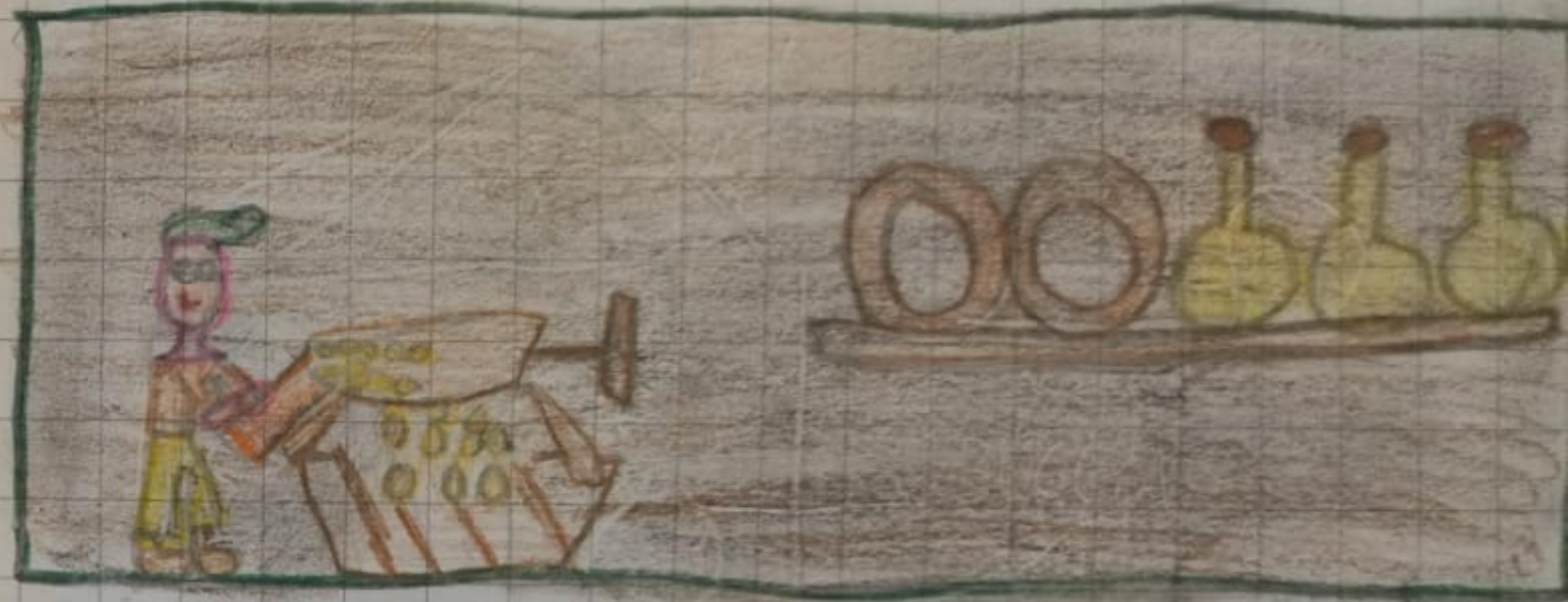
contadino raccoglie i grappoli.



2^a F

2

PIGIATURA: l'uva viene portata in cantina e viene piggiata. Tanto tempo fa i contadini piggiavano con i piedi. L'uva piggiata si trasforma in mosto.



3

DIRASPATURA e FILTRATURA

Il contadino toglie i raspi e mette il mosto nel torchio per filtrare



