

# DALL'UVA AL VINO

## LA PIANTA

Scopri le parole specifiche della pianta rampicante che produce l'uva, decifrando il codice. Sostituisci ogni simbolo con la lettera corrispondente, poi scrivi sui puntini le parole.

A	C	D	E	G	I	L	M	N	O	P	R	T	V
↗	=	∩	÷	∩	:	∩	↑	∧	∩	∩	∩	∩	↓

Il campo coltivato con le viti si chiama ..... (↓ ∩ ∩ ∩ ∩)  
 o ..... (↓ ∩ ∩ ∩ ∩ ∩ ∩).

La pianta rampicante che produce l'uva si chiama ..... (↓ ∩ ∩ ∩) ed è formata da diverse parti:  
 sotto terra ci sono le ..... (∩ ∩ ∩ ∩ ∩ ∩);  
 il suo tronco si chiama ..... (∩ ∩ ∩ ∩ ∩) e ha una forma contorta; i suoi rami si chiamano ..... (∩ ∩ ∩ ∩ ∩) e quelli che generano grappoli si chiamano capo a frutto;  
 la foglia della vite si chiama ..... (∩ ∩ ∩ ∩ ∩ ∩).

La vite è una pianta rampicante e per crescere ha bisogno di una serie di pali, che fungono da sostegno. Il rametto ricciolino che fa arrampicare la vite si chiama ..... (↓ ∩ ∩ ∩ ∩ ∩ ∩).

**CURIOSITÀ ?!**

Gli antichi Greci coltivavano le viti a terra, senza sostegni, rischiando di far ammuffire i grappoli. Quando se ne accorsero, iniziarono a costruire quei pali di sostegno che si usano ancora oggi!

# DALL'UVA AL VINO

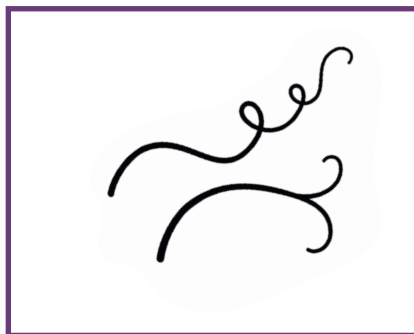
## LA PIANTA

Collega correttamente i disegni alle parole specifiche della vite.

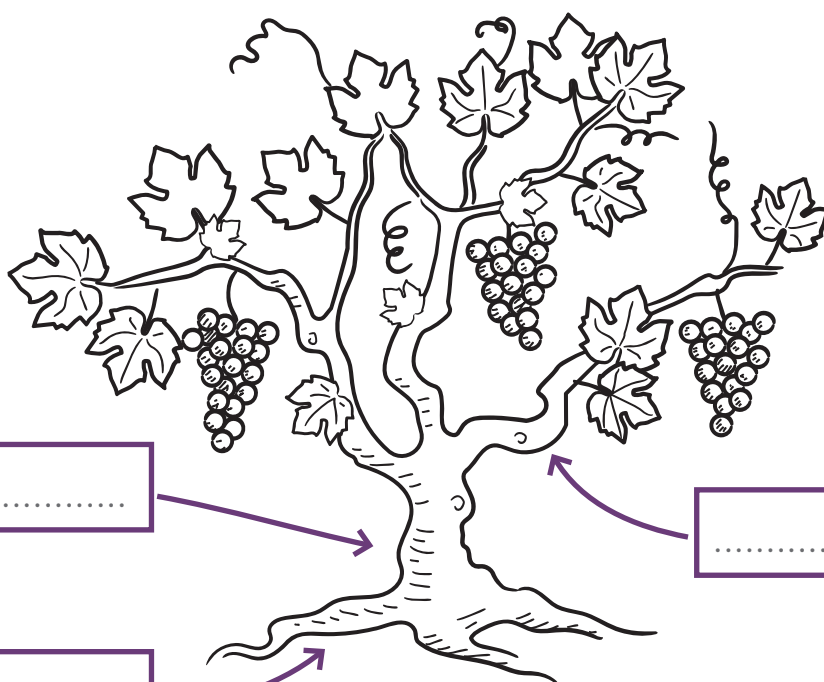
VITICCIO

PAMPINO

VIGNETO



Osserva il disegno, poi scrivi al posto giusto **radici**, **ceppo** e **tralcio**.



.....

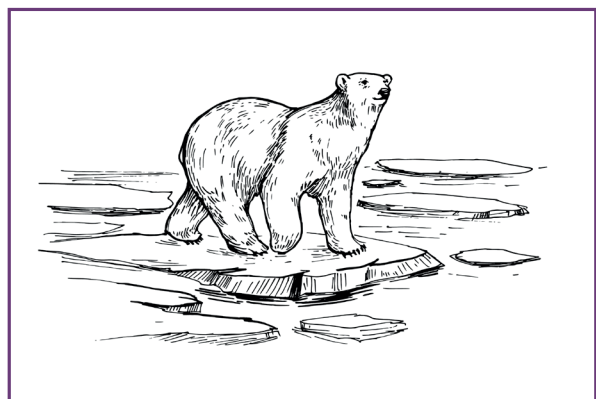
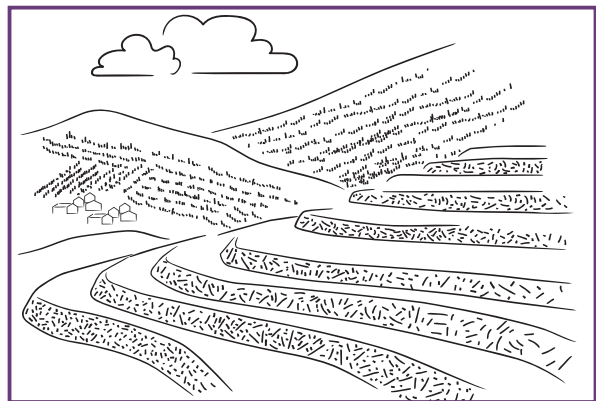
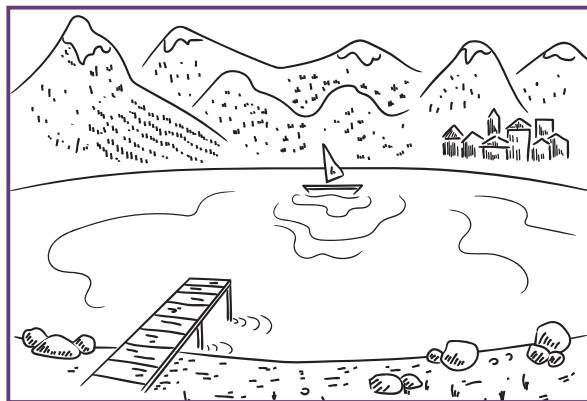
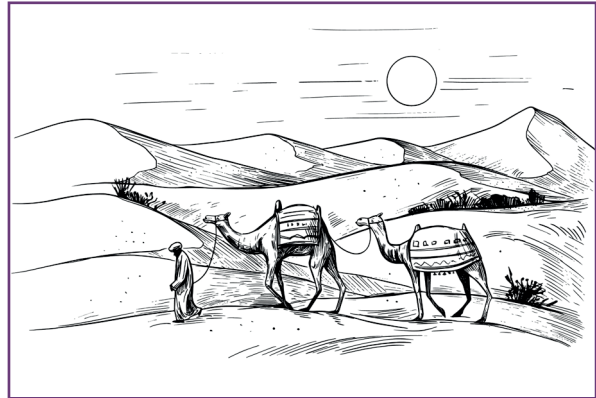
.....

.....

# DALL'UVA AL VINO

## DOVE CRESCE LA VITE?

La vite non cresce dappertutto... Segna gli ambienti che non sono adatti alla sua crescita.



**CURIOSITÀ ?!**

Le aree adatte per la coltivazione della vite si trovano fra il trentesimo e il cinquantesimo parallelo, a Nord o a Sud dell'Equatore.

# DALL'UVA AL VINO

## LA VITE

I primi reperti fossili di piante appartenenti al genere *Vitis* trovati in Europa risalgono a circa 60-55 milioni di anni fa. A seguito del raffreddamento globale della Terra, in Europa è sopravvissuta solo una specie tra tutte quelle appartenenti al genere *Vitis*: la *Vitis vinifera*.

La storia della vite precede la storia della viticoltura. Per viticoltura s'intende la selezione di piante selvatiche di *Vitis vinifera ssp. sylvestris* e la domesticazione della *Vitis vinifera ssp. sativa* da parte dell'uomo.

La nascita della viticoltura avvenne attorno al 5500 a.C. nel Vicino Oriente, nell'area dell'Anatolia centrale, della Siria e della Mesopotamia settentrionale. Da questo centro poi si è estesa all'Egitto e alla penisola balcanica, in particolare alla Tracia e alla Grecia. La successiva diffusione della viticoltura nel resto del Mediterraneo è avvenuta a opera di Fenici e Greci. I Greci hanno diffuso la pratica della coltivazione della vite nei loro insediamenti in Magna Grecia (Sicilia e Italia meridionale). Nel centro e nel nord Italia la viticoltura è stata fatta conoscere e influenzata dagli Etruschi.

I Greci potavano le viti di dimensioni corte, gli Etruschi consideravano invece la vite una liana da allevare, facendole raggiungere altezze elevate. Queste due tecniche di potatura si sono fuse con la cultura e le tradizioni di tutte le regioni italiane, creando moltissimi modi di allevare la vite in Italia. L'Italia è il Paese viticolo con il maggior numero di forme di allevamento della vite nel mondo.

adatt. da Federica Camerin, *Le principali forme di allevamento della vite nel mondo - Valutazione degli impatti sulla vite e sulla qualità delle uve*

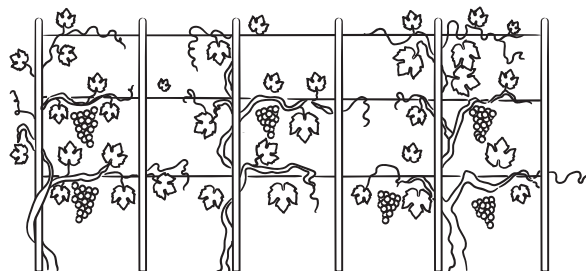
■ Osserva i diversi sistemi di coltivazione della vite e descrivili a voce.



ad alberello



a pergola



a filare

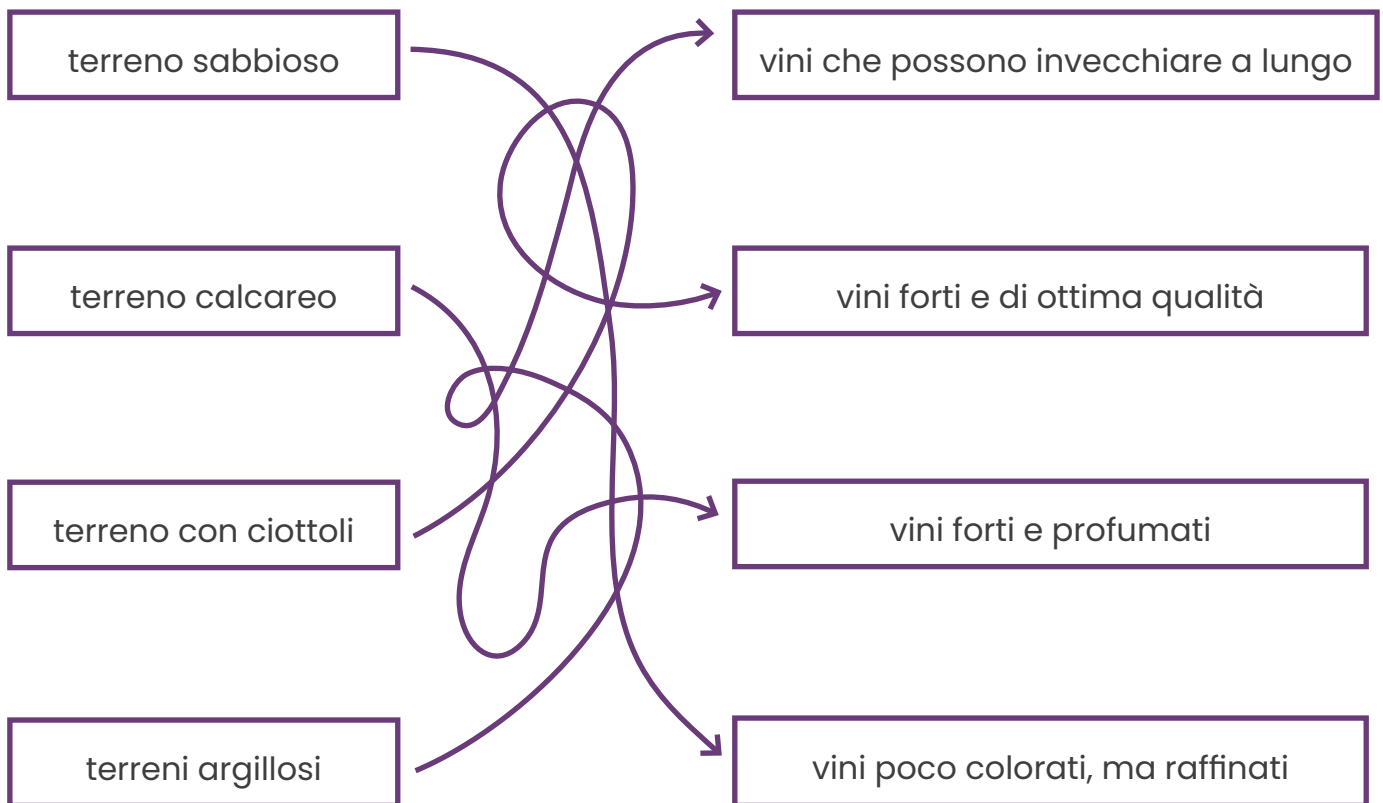
Cenni storici sulla coltivazione della vite.  
Conoscere alcuni sistemi di coltivazione della vite.

# DALL'UVA AL VINO

## IL TERRENO

I tipi di terreno adatti ai vigneti sono molti, ma ogni terreno dà vini con caratteristiche diverse. La preparazione del terreno che si effettua prima di piantare le viti si chiama scasso, perché bisogna togliere dal terreno le pietre più grosse, per far spazio alla crescita delle piante.

Scopri gli abbinamenti corretti, seguendo le frecce.



Rispondi con X.

Come si chiama chi coltiva la vite?

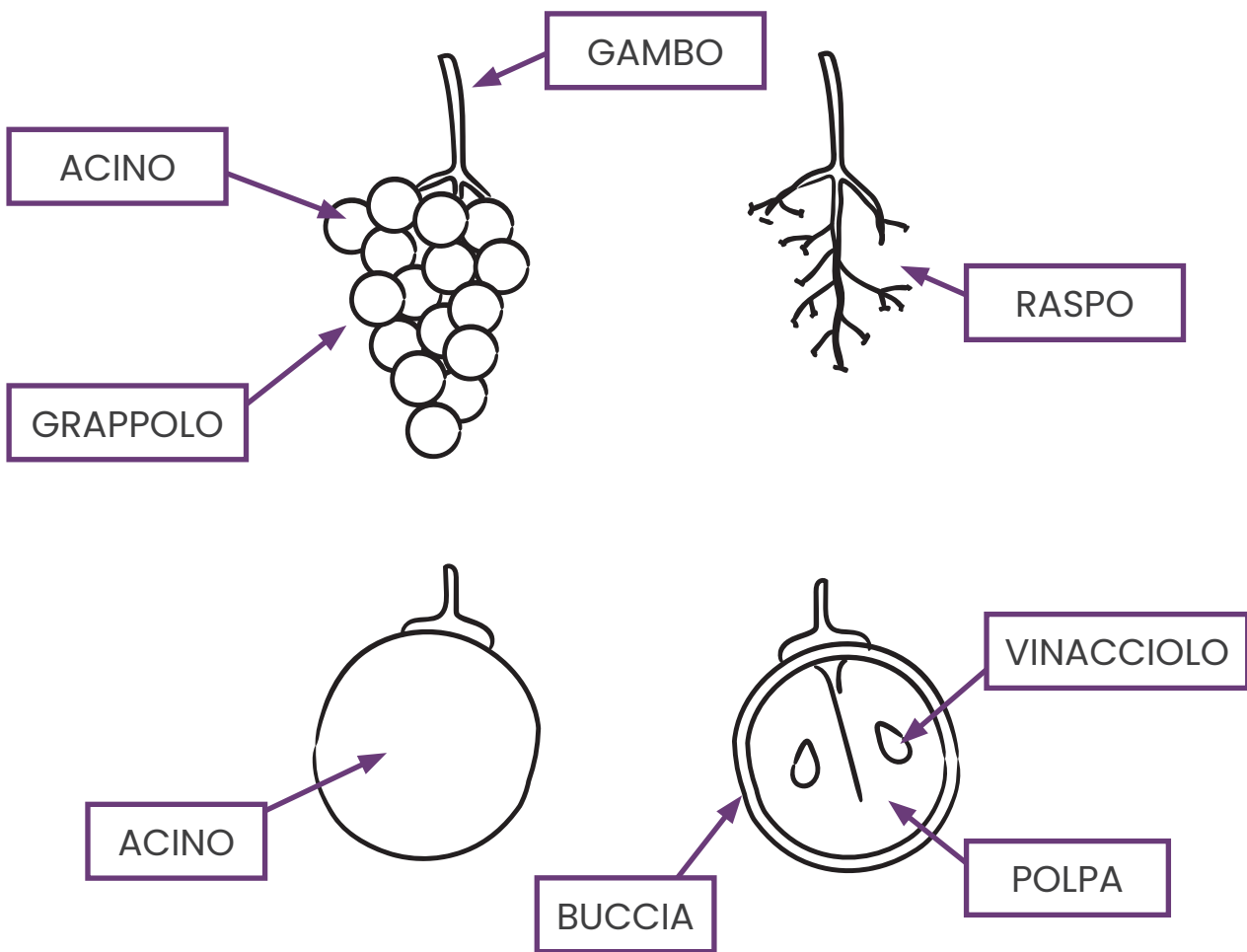
- agricoltore  
  viticoltore  
  contadino  
  enologo

# DALL'UVA AL VINO

## IL GRAPPOLO

Leggi i testi, osserva i disegni, poi rispondi alle domande.

Il grappolo è attaccato al raspo e al tralcio (il ramo della vite) ed è composto dagli acini, che sono i frutti della vite. Ogni acino è formato da buccia, polpa e vinaccioli (cioè i semi). La struttura interna del grappolo senza acini si chiama raspo.



- Come si chiama il grappolo senza acini? .....
- Come si chiamano i semi contenuti negli acini? .....
- Come si chiama il ramo della vite? .....

Osservare il grappolo e memorizzare le parole chiave.

# DALL'UVA AL VINO

## LA VENDEMMIA



Con un secchio o un cestello  
con le forbici o il coltello,  
donne e uomini da ieri,  
tutti allegri e faccendieri  
colgon l'uva zuccherina  
e la portano in cantina.

La vendemmia è un gran lavoro!

Nelle vigne era un tesoro  
di quei grappoli dorati.  
Or li han colti e li han pigiati;  
e il mosto in un gran tino  
già fermenta e si fa vino.



Felice Socciarelli

Leggi il testo e scopri le parole che mancano, mettendo in ordine le sillabe.

La raccolta dell'uva si chiama **MIA DEM VEN** .....  
e si effettua nei mesi di settembre e ottobre, quando i grappoli sono maturi.

Perché l'uva sia buona deve avere tanta **NA ZUC RI CHE** .....  
La zuccherina è molto importante perché più zucchero c'è, più buono sarà il vino!

Per capire quanta zuccherina c'è nell'uva, si schiacciano alcuni grappoli e si mette il  
succo nel **TRO TI ME MOS** .....

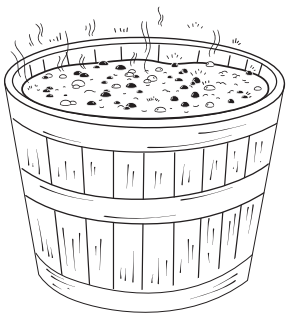
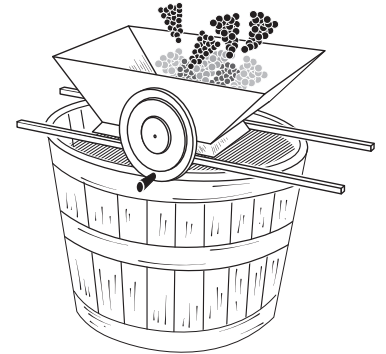
La vendemmia.  
Comprendere la trasformazione di materie prime in prodotti di consumo.

# DALL'UVA AL VINO

## DAL MOSTO AL VINO

### Leggi e rifletti

Nei mesi di settembre e ottobre si raccolgono i grappoli maturi. L'uva raccolta viene ammassata nei **tini**, dove è pigiata con le **pigiatrici**. La pigiatrice ha due rulli azionati da una manovella, che schiacciano i grappoli. Quello che esce è **il mosto** e, per raccogliarlo, sotto la pigiatrice si posizionano altri tini. Ci sono due tipi di pigiatrici: una che schiaccia tutto, compresi i raspi (i grappoli senza acini); una che schiaccia soltanto gli acini e scarta i raspi.



Come si trasforma in vino il mosto chiuso nelle botti? Nel mosto sono presenti dei lieviti, chiamati **saccaromiceti**, che emettono un gas: l'anidride carbonica.

I saccaromiceti hanno il potere di trasformare lo zucchero dell'uva in alcol. Il **vino** quindi nasce dalla fermentazione dello zucchero dell'uva che si scinde in alcol etilico e in anidride carbonica. L'anidride carbonica poi sale attraverso il mosto ed evapora, lasciando nel vino solo l'alcol. Dopo la **fermentazione**, il vino viene lasciato riposare.

### Scrivi le parole che corrispondono alle definizioni.

..... : macchine che servono a pigiare l'uva e a ottenere il mosto.

..... : contenitori per il mosto e il vino.

.....: succo che si ottiene dalla pigiatura dell'uva.

..... : processo chimico con cui gli zuccheri dell'uva sono trasformati in alcool etilico e anidride carbonica.

#### Attenzione!

Il vino è una bevanda alcolica, quindi non è adatta ai bambini e ai ragazzi. I grandi possono gustarlo, ma non devono esagerare, perché troppo alcol fa male!

La fermentazione. Conoscere le fasi della trasformazione dell'uva in vino.  
Comprendere la trasformazione di materie prime in prodotti di consumo.



# DALL'UVA AL VINO

## IL MOSTO

Dalla **pigiatura** o dalla **torchiatura** degli acini dell'uva si ottiene il **mosto**, un succo che non è stato ancora sottoposto al processo di fermentazione. Si presenta come un liquido di aspetto scuro e torbido. Il suo colore può cambiare in base alla varietà d'uva da cui è ottenuto. Il mosto ha una gradazione alcolica bassissima ed è ricco di proprietà benefiche per la salute.

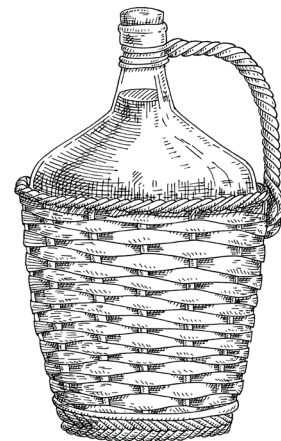
■ Esistono e sono esistiti diversi tipi di contenitori per il mosto e il vino: osserva le differenze.



botte



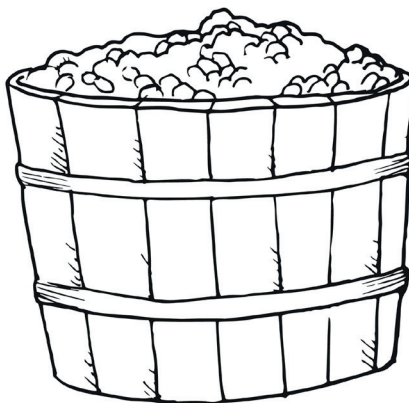
bottiglia



damigiana



fiasco



tino



orciolo

Attenzione!

Il vino è una bevanda alcolica, quindi non è adatta ai bambini e ai ragazzi. I grandi possono gustarlo, ma non devono esagerare, perché troppo alcol fa male!

Il mosto. Comprendere la trasformazione di materie prime in prodotti di consumo.

# DALL'UVA AL VINO

## LA PAROLA VINO

Alcuni pensano che la parola vino derivi dall'ebraico *yine* che significa «bollire» o «fare effervescenza». Un'altra teoria vuole che provenga dal sanscrito (una lingua che si parlava secoli fa in India) da una parola che significava «amore». Altri credono che la parola vino sia l'evoluzione del termine greco *oinos*, che significava «succo del frutto della vite».

Scopri come si dice vino in diverse lingue, poi rispondi alle domande a voce.

inglese: wine

tedesco: wein

francese: vin

russo: ВИНО

olandese: wijn

portoghese: vinho

spagnolo: vino

islandese: vín

finlandese: viini

danese: vin

- In quale lingua si dice come in Italiano?
- Che cosa noti osservando i diversi termini?

Attenzione!

Il vino è una bevanda alcolica, quindi non è adatta ai bambini e ai ragazzi. I grandi possono gustarlo, ma non devono esagerare, perché troppo alcol fa male!

# DALL'UVA AL VINO

## TUTTO UVA

**■** Rispondi alle domande in classe.

- Ti piace l'uva? Qual è il suo gusto?
- Quale forma hanno gli acini?
- Di che colore è l'uva?
- Quale differenza c'è fra uva da tavola e uva da vino?
- Come si chiama l'esperto nell'arte del produrre e conservare il vino?

**▲** Leggi le affermazioni e cancella quella falsa.

- La pianta rampicante che produce l'uva si chiama vite.
- L'uva è il frutto della pianta della vite.
- L'acino dell'uva si compone di tre parti fondamentali: buccia, polpa e vinaccioli.
- I vinaccioli sono i rami della vite.
- Il vino nasce dalla fermentazione dello zucchero dell'uva.
- Il vino è una bevanda alcolica.

**●** Scrivi viticcio, grappolo, tralcio e pampino nei posti giusti.



Conoscere le principali parole chiave legate alla coltivazione della vite e alla produzione del vino.