

L'UVA

La pianta dell'uva si chiama vite.

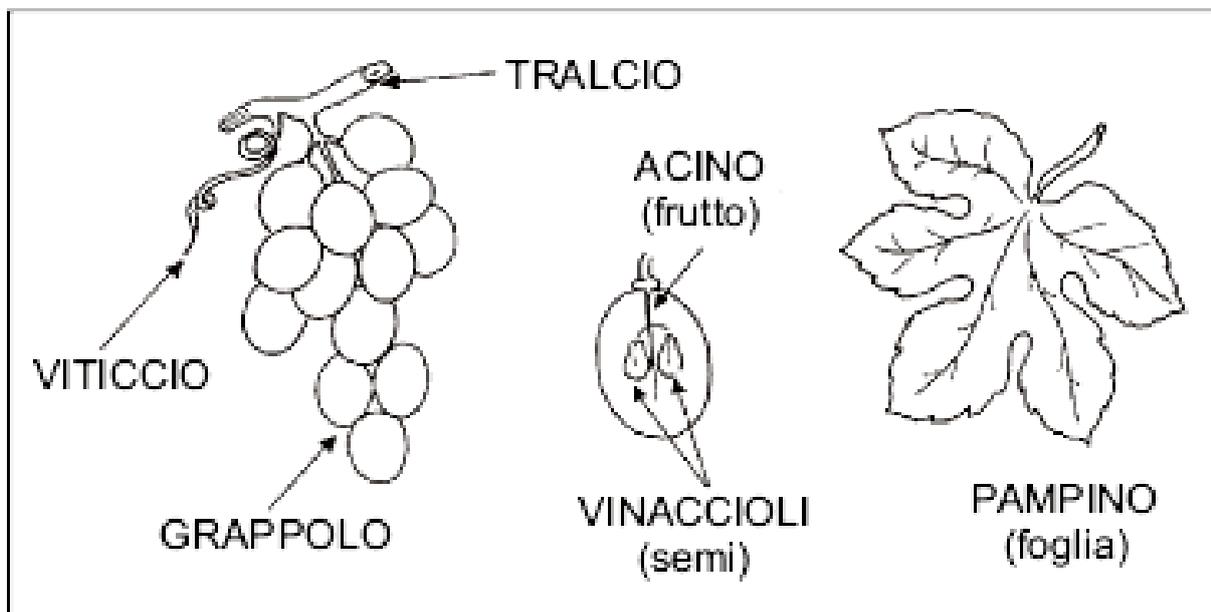
Le foglie della vite, i pampini, sono palmate, perché hanno la forma del palmo della mano.

La vite è una pianta rampicante perché grazie ai viticci si arrampica a tutto ciò che le circonda.

L'uva può essere bianca o nera e matura in autunno.

I grappoli d'uva sono formati da tanti acini che sono ricoperti dalla buccia e contengono la polpa e i semi che vengono chiamati anche vinaccioli.

La buccia è liscia e sottile e la polpa è tenera e succosa.



Rispondi:

1) Come si chiama la pianta dell'uva?

2) Da cosa è formato il grappolo?

3) Cosa contengono gli acini?

4) Com'è la buccia dell'uva?

DANIELE E LA VENDEMMIA

“Ciao nonno!” disse Daniele vedendolo arrivare “Sei venuto a trovarmi?”

“Eh no, sono venuto a prenderti, voglio portarti a vendemmiare!” Rispose il nonno.

“A vendemmiare? Cosa vuol dire?” Daniele era perplesso.

“La vendemmia è la raccolta dell’uva matura per farne del buon vino”

“Il vino si fa con l’uva? Davvero?”

“Ma certo, ma adesso andiamo in campagna, ti spiego tutto dopo!”

Daniele era impaziente di arrivare e di capire come poteva l’uva trasformarsi in vino.

Durante il tragitto continuava a fare domande al nonno: “Quando arriviamo? Potrò fare anch’io il vino? E se poi non sono capace?”

Il nonno sorrideva e rispondeva a tutte le domande del nipotino cercando di tranquillizzarlo: “Certo che lo farai anche tu e vedrai che sarai bravissimo!”

Arrivati alla fattoria Daniele si trovò davanti un grandissimo vigneto.

“Vedi” disse il nonno “questi sono filari di viti, le piante dell’uva”

“Nonno, si dice filari perché sono tutti in fila?”

“Esattamente Daniele, sei proprio un bambino intelligente.”

Daniele e il nonno indossarono un paio di guanti e presero delle forbici e una cesta.

Il nonno spiegò a Daniele come tagliare i grappoli e poi entrambi iniziarono a lavorare.

C’erano anche dei contadini che vendemmiavano e dopo un bel po’ di tempo avevano riempito tante ceste di uva.

“Ecco” disse il nonno “Adesso l’uva è pronta per la pigiatura. La mettiamo tutta in quei tini e poi una speciale macchina pigiatrice la schiaccia e ne fa uscire il succo. Questo succo si chiama mosto ed ha un buon sapore dolce.”

Daniele guardava la macchina pigiatrice in azione.

“Sai Daniele che una volta la pigiatura veniva fatta con i piedi?”

“Con i piedi? Ma nonno, mi stai prendendo in giro?”

“Nient’affatto! C’erano dei grossi mastelli e i contadini entravano a piedi nudi e schiacciavano l’uva pestando. Era faticoso ma erano anche momenti di allegria e di festa.”

“Dev’essere stato molto divertente!” Pensò Daniele

“Ecco, adesso che tutta l’uva è stata pigiata bisogna lasciare che il mosto fermenti”

Daniele chiese “Cosa succede al mosto quando fermenta?”

“Succede che dei microrganismi trasformano lo zucchero contenuto nel mosto in alcool ed inizia a la trasformazione in vino che si chiama anche vinificazione”

Dopo qualche giorno Daniele e il nonno tornarono in campagna.

Nei tini il mosto era fermentato e in superficie si vedevano tante bollicine.

“Ecco, adesso bisogna travasarlo nelle botti per separarlo dalle vinacce, che sono i resti degli acini cioè, le bucce, i raspi e i vinaccioli. Le vinacce vengono spremute con il torchio perché producano altro vino.

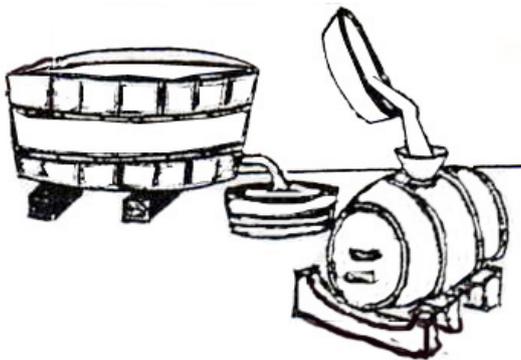
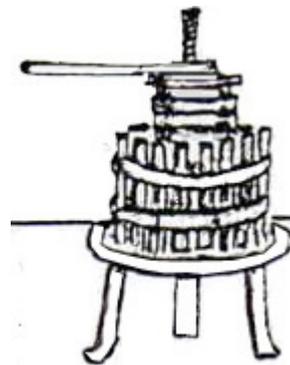
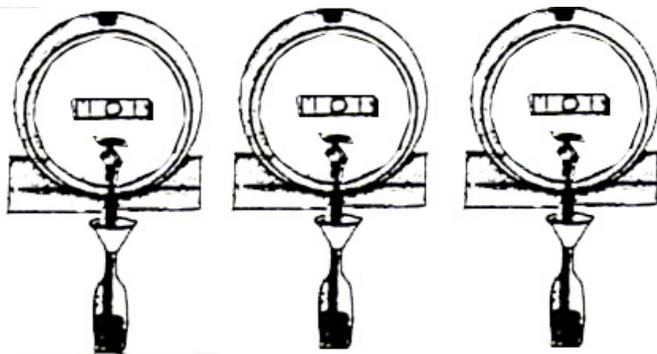
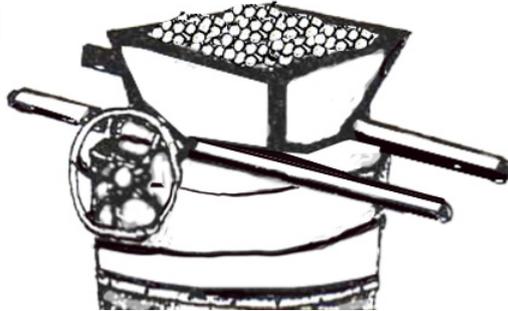
Il vino resta nelle botti per molto tempo, e poi viene imbottigliato e portato nei negozi.”

Daniele disse “E poi la mamma lo compra e noi lo beviamo a tavola!”

“Proprio così Daniele!”

Daniele era contento di aver passato delle belle giornate con il nonno e di aver imparato un sacco di cose nuove sulla vendemmia e sulla produzione del vino.

Taglia le immagini e incollale sul quaderno nel giusto ordine e a fianco di ognuna incolla la descrizione.



L'uva raccolta viene messa nei tini e pigiata con una macchina. Esce il mosto che viene lasciato un po' di tempo a fermentare.

Quando l'uva è matura viene raccolta.

Le vinacce vengono schiacciate con il torchio.

Una volta l'uva veniva pigiata con i piedi

Dopo qualche giorno il mosto si trasforma in vino e viene travasato nelle botti.

Il vino resta nelle botti fino a quanto è pronto e poi viene imbottigliato.