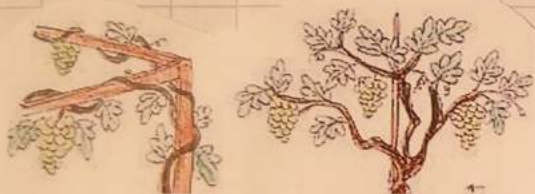


**DALL'UVA AL
VINO...**

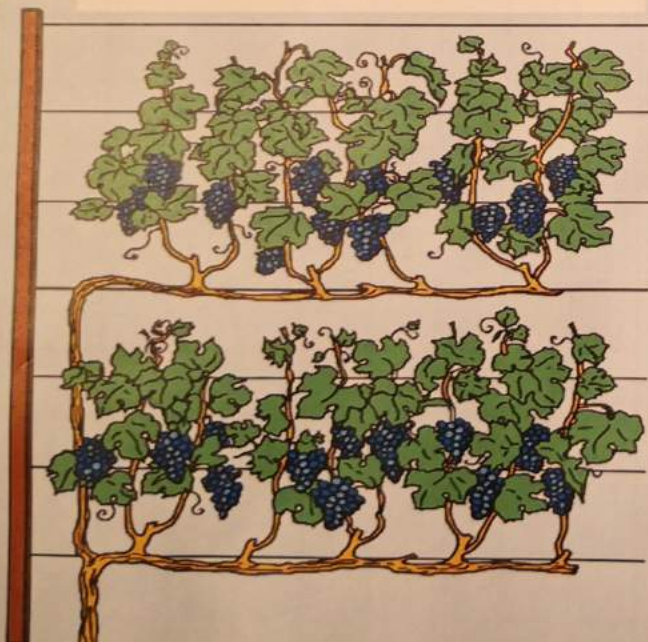


**...UN DONO
DIVINO.**

LA **VITE** È UN GENERE DI PIANTA ARBUSTIVA E RAMPICANTE, CHE PER CRESCERE SI DEVE ATTACCARE A DEI SOSTEGNI (**TUTORI**) MEDIANTE I **VITICCI**. I TUTORI POSSONO ESSERE PALI DI LEGNO, CEMENTO O ACCIAIO) O **VIVI** (PIANTE COME L'OLMO).



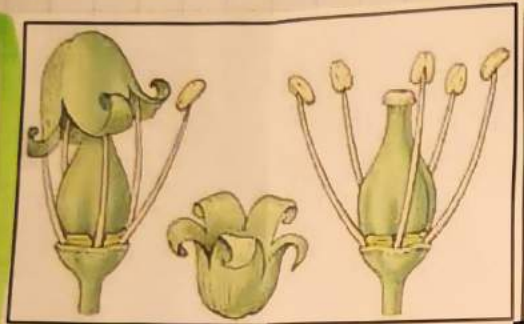
A PERGOLA O AD ALBERELLO



IL FUSTO DELLA VITE È DETTO **CEPPO** E DA ESSO SI DIPARTONO DEI RAMI, DETTI **TRALCI**. LE FOGLIE SONO DETTE **PAMPINI**.



IL FIORE DELLA VITE È UN'INFIORESCENZA DETTA "A RACEMOLO", O GRAPPOLO COMPOSTO, INSERITA SUL NODO IN POSIZIONE OPPOSTA ALLA FOGLIA. FIORISCE IN PRIMAVERA E OGNI INFIORESCENZA PORTA DA 100 A 2.000 FIORI A SECONDA DELLA VARIETÀ COLTIVATA.



I FIORI DELLA VITE SI TRASFORMANO IN BACCHE, DETTI ACINI, CHE HANNO FORMA E COLORE VARIABILE (GIALLI, VIOLA O BLUASTRI) E SONO RAGGRUPPATI IN GRAPPOLI. LA STRUTTURA INTERNA DEL GRAPPOLO SI CHIAMA RASPO.



IL VINO, HA LA FUNZIONE DI ESALTARE IL SAPORE DEL CIBO, ECCO PERCHÉ È MOLTO IMPORTANTE ABBINARE UN CORRETTO VINO AD UNA GIUSTA PORTATA DI CIBO. IL SOMMELIER È UN ESPERTO DEGUSTATORE DI VINI, CHE SA VALUTARNE TIPOLOGIA, STILE, CARATTERISTICHE VISIVE E GUSTO-OLFATTIVE.

L'ABBINAMENTO DEI VINI ROSATI

— Quattrocalici —



aperitivi



antipasti



pasta



carni bianche



cucina orientale



piatti piccanti



pizza



burgers

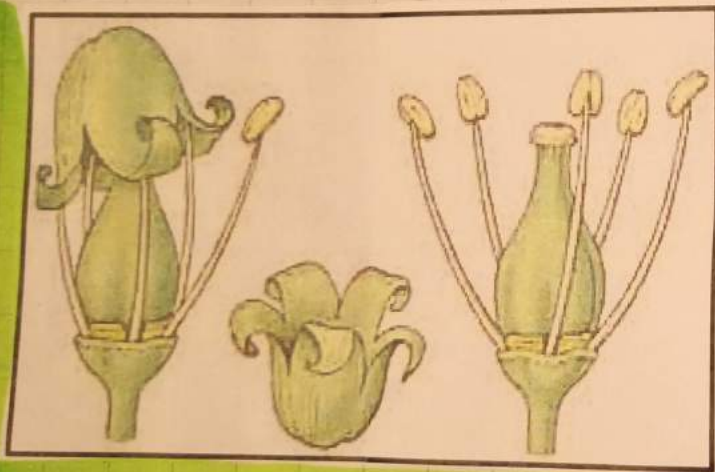


carne alla griglia



**MAPPA
DEI VINI
IN ITALIA**

IL FIORE DELLA VITE È UN'INFIORESCENZA
DETTA "A RACEMOLO", O GRAPPOLO
COMPOSTO, INSERITA SUL NODO IN
POSIZIONE OPPOSTA ALLA FOGLIA. FIORISCE
IN PRIMAVERA E OGNI INFIORESCENZA
PORTA DA 100 A 2.000 FIORI A SECONDA
DELLA VARIETÀ COLTIVATA.



I FIORI DELLA VITE SI TRASFORMANO IN
BACCHE, DETTI **ACINI**, CHE HANNO FORMA
E COLORE VARIABILE (GIALLI, VIOLA O
BLUASTRI) E SONO RAGGRUPPATI
IN **GRAPPOLI**. LA STRUTTURA INTERNA DEL
GRAPPOLO SI CHIAMA **RASPO**.



NEI MESI DI SETTEMBRE E OTTOBRE AVVIENE LA

L'UVA MATURA RACCOLTA VIENE INSERITA IN

NEI MESI DI SETTEMBRE E OTTOBRE AVVIENE LA VENDEMMIA, CIOE' LA RACCOLTA DEI GRAPPOLI MATURI. ESISTONO **DUE TIPOLOGIE DI RACCOLTA:**

•**RACCOLTA MECCANIZZATA:** CON MACCHINE VENDEMMIATRICI CHE RACCOLGONO I GRAPPOLI SCUOTENDO SIA ORIZZONTALMENTE CHE VERTICALMENTE LA PIANTA.

•**RACCOLTA A MANO:** ANCHE SE SI TRATTA DI UN METODO PIÙ ANTICO, QUESTO GARANTISCE UN RISPETTO MAGGIORE DELLA PIANTA E DEI FRUTTI.



IL SUCCO D'UVA È UN LIQUIDO MOLTO DOLCE

sezione di
un acino

L'UVA MATURA RACCOLTA VIENE INSERITA IN UNA MACCHINA CHE TRITURA (**PIGIATURA**) SIA GLI ACINI CHE I RASPI. IL RASPO E LA BUCCIA DELL'ACINO DONANO AL VINO UNA CERTA "CORPOSITÀ" ED UN GUSTO PARTICOLARE, INSIEME AI **TANNINI** CHE SONO CONTENUTI ANCHE NELLA **BUCCIA** E NEI **SEMI** (VINACCIOLI) DELL'ACINO D'UVA.



CURIOSITÀ

IL SUCCO D'UVA È UN LIQUIDO MOLTO DOLCE
CHIAMATO **MOSTO**. QUESTO MISCUGLIO VIENE
RACCOLTO ALL'INTERNO DI GROSSI
CONTENITORI E FATTO FERMENTARE. LA
FERMENTAZIONE PUÒ DURARE QUALCHE
GIORNO O, IN ALCUNI TIPI DI VINO, FINO
ANCHE A 10 – 15 GIORNI.



CURIOSITÀ

IL CALENDARIO DELL'IMBOTTIGLIAMENTO È
UN ANTICO METODO AGRICOLO TRAMANDATO DI
GENERAZIONE IN GENERAZIONE, CHE PERMETTE
DI SCEGLIERE IL MOMENTO IDEALE PER
IMBOTTIGLIARE IL VINO IN BASE AL GUSTO
DESIDERATO E AL PERIODO PREFERITO PER
CONSUMARLO. QUESTO METODO SI BASA
PRINCIPALMENTE SULLE FASI LUNARI E SULLE
STAGIONI.

Primo quarto - Vini
frizzanti



Luna piena - Tutti i
tipi di vino



Ultimo quarto - Vini da
invecchiamento e dolci



Luna nera - Non consigliabile
per lavorare i vini



IL VINO, HA LA FUNZIONE DI ESALTARE IL SAPORE DEL CIBO, ECCO PERCHÉ È MOLTO IMPORTANTE ABBINARE UN CORRETTO VINO AD UNA GIUSTA PORTATA DI CIBO. IL SOMMELIER È UN ESPERTO DEGUSTATORE DI VINI, CHE SA VALUTARNE TIPOLOGIA, STILE, CARATTERISTICHE VISIVE E GUSTO-OLFATTIVE.

L'ABBINAMENTO DEI VINI ROSATI

— Quattrocalici —



aperitivi



antipasti



pasta



carni bianche



cucina orientale



piatti piccanti



pizza



burgers



carne alla griglia



IL VINO, HA LA FUNZIONE DI ESALTARE IL SAPORE DEL CIBO, ECCO PERCHÉ È MOLTO IMPORTANTE ABBINARE UN CORRETTO VINO AD UNA GIUSTA PORTATA DI CIBO. IL SOMMELIER È UN ESPERTO DEGUSTATORE DI VINI, CHE SA VALUTARNE TIPOLOGIA, STILE, CARATTERISTICHE VISIVE E GUSTO-OLFATTIVE.

L'ABBINAMENTO DEI VINI ROSATI

— Quattrocalici —



aperitivi



antipasti



pasta



carni bianche



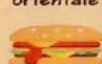
cucina
orientale



piatti piccanti



pizza



burgers



**carne alla
griglia**



Quattroculio

**MAPPA
DEI VINI
IN ITALIA**



IL VINO E I NUMERI

DIETRO LA RIUSCITA DI UN BUON VINO SI NASCONDONO I NUMERI: DAI SISTEMI PER MISURARE IL CONTENUTO DELLE BOTTI, AL MODELLO PER DETERMINARE LA PROFONDITÀ DELLA CANTINA, FINO AL CALCOLO CHE REGOLA L'INVECCHIAMENTO DEL VINO.



E' NECESSARIO SAPERE QUANTO LIQUIDO ENTRA ESATTAMENTE NEL CONTENITORE PER NON LASCIARE ARIA CHE POTREBBE ROVINARE LA QUALITÀ DEL PRODOTTO.



LA CANTINA DEVE ESSERE COSTRUITA SECONDO UNA PROFONDITÀ OTTIMALE, CHE RIDUCA AL MINIMO VARIAZIONI E OSCILLAZIONI NELLA TEMPERATURA DELL'AMBIENTE.



L'INVECCHIAMENTO DEL VINO DIPENDE DA REAZIONI CHIMICHE CUI TEMPERATURA E VELOCITÀ SONO STRETTAMENTE COLLEGATE, PERCIÒ LE CONDIZIONI TERMICHE DOVREBBERO ESSERE SEMPRE MANTENUTE COSTANTI: I VINI ROSSI SI CONSERVANO A UNA TEMPERATURA COMPRESA TRA I 13 E 16°C, QUELLI BIANCHI TRA I 10-14°C E I ROSATO TRA I 10-11°C.