



# KIT: LA VENDEMMIA

## Indicazioni

- Il supporto è una striscia di carta centimetrata, ma va bene anche della semplice carta da pacco (bianca o marrone).
- Il supporto misura 61cmx30cm e viene ripiegato per tre volte.
- Il kit va stampato su carta in formato A4.
- Ogni alunno costruirà il proprio opuscolo, con la possibilità di personalizzarlo nell'ordine degli elementi.
- Il kit è correlato dall'UDA interdisciplinare, modificabile per essere personalizzata.
- I contenuti sono scritti in carattere maiuscolo per facilitare la comprensione, ma se si preferisse il carattere minuscolo si può richiedere il kit modificabile, scrivendo una mail a: **[pag.didatticacreativa@gmail.com](mailto:pag.didatticacreativa@gmail.com)**

## SUGGERIMENTI PER MUSICA E MOTORIA

**Adriano Celentano - La pigiatura**

<https://www.youtube.com/watch?v=xz85asFiDw0>

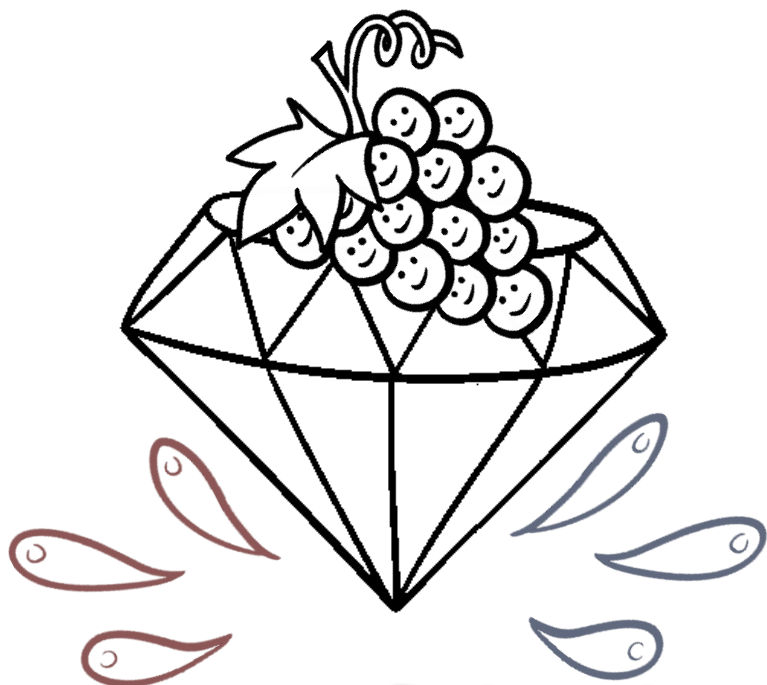
**L' UVA - autunno**

<https://www.youtube.com/watch?v=NpR3vPNAeH8>

**Alla salute - Jovanotti**

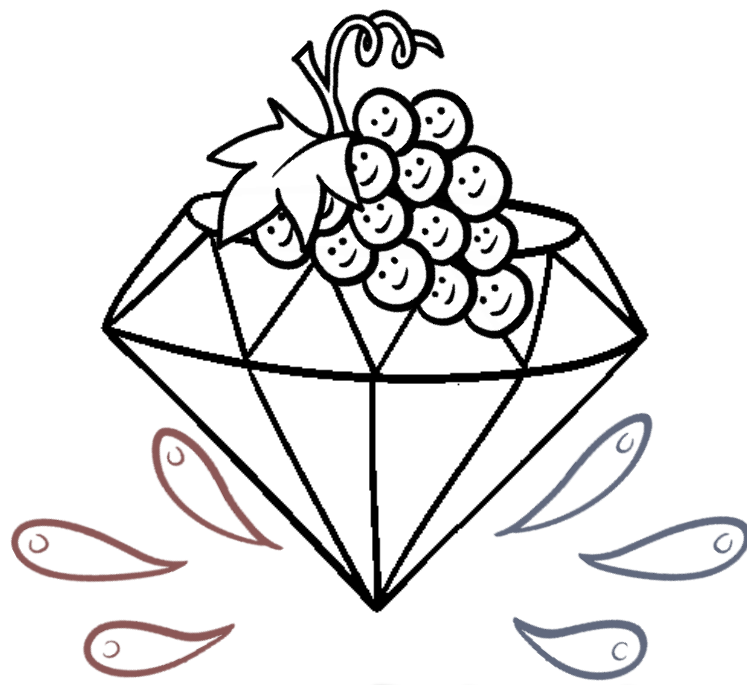
[https://www.youtube.com/watch?v=pM1nOC\\_equc](https://www.youtube.com/watch?v=pM1nOC_equc)

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



**...UN DONO  
DIVINO.**

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

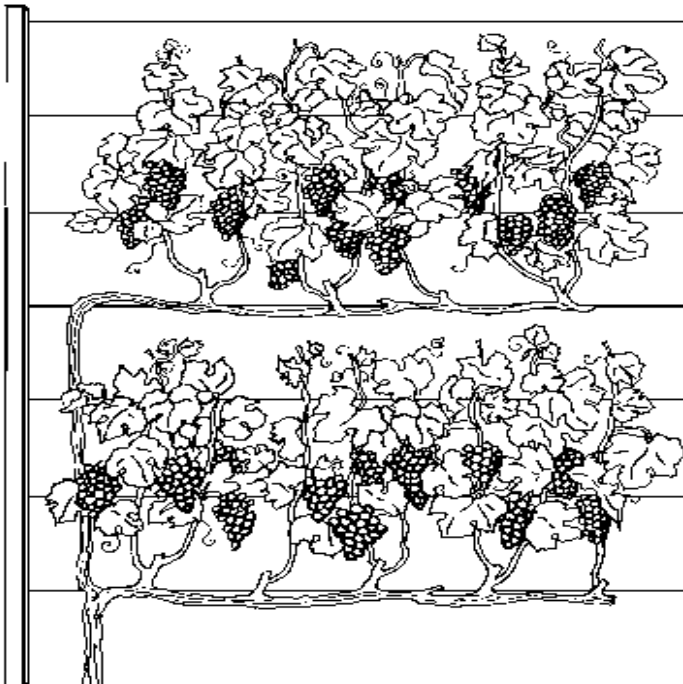


**...UN DONO  
DIVINO.**

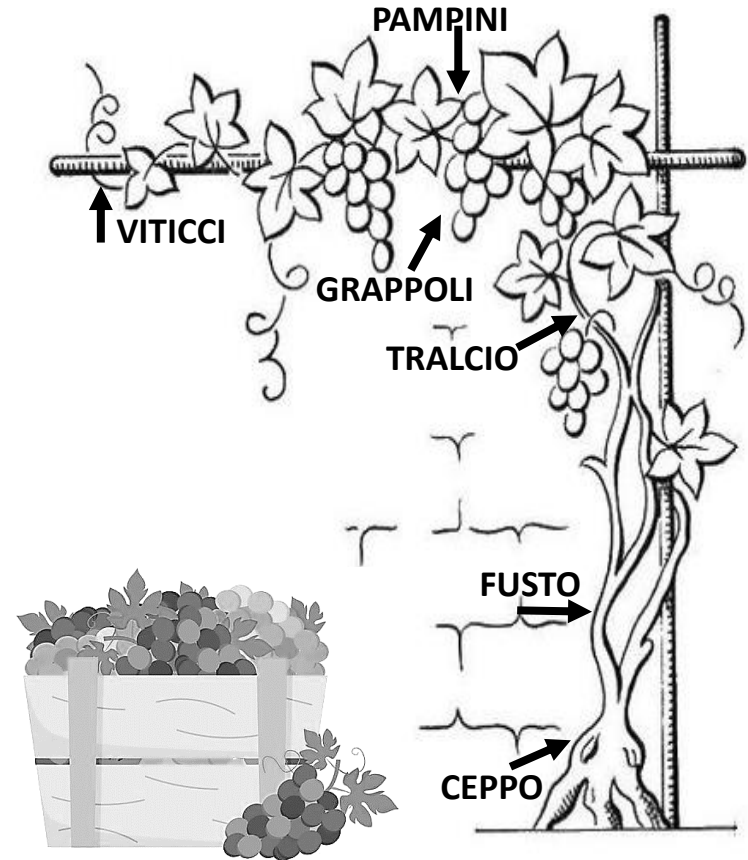
LA **VITE** È UN GENERE DI PIANTA ARBUSTIVA E RAMPICANTE, CHE PER CRESCERE SI DEVE ATTACCARE A DEI SOSTEGNI (**TUTORI**) MEDIANTE I **VITICCI**. I TUTORI POSSONO ESSERE PALI DI LEGNO, CEMENTO O ACCIAIO) O **VIVI** (PIANTE COME L'OLMO).



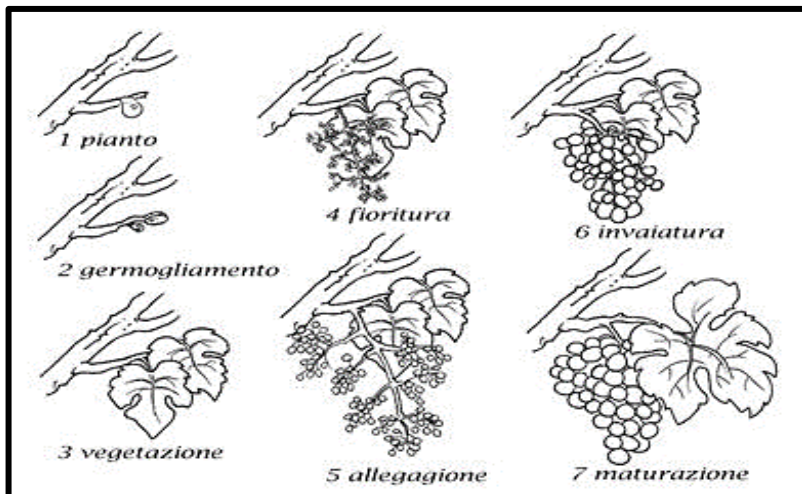
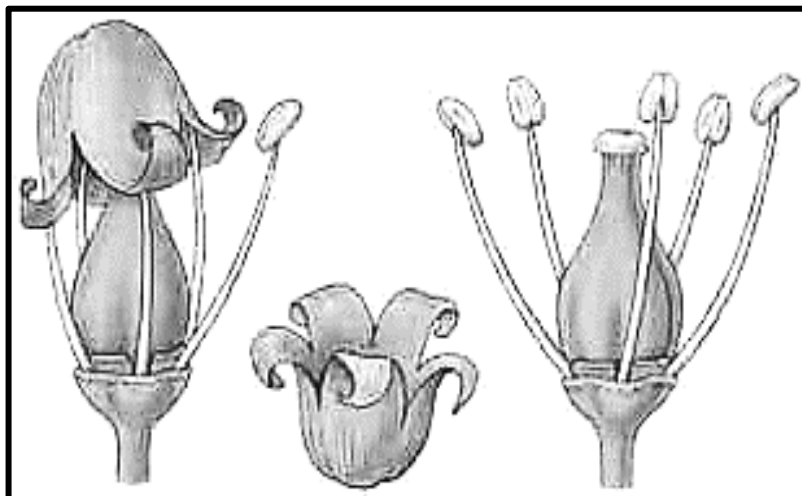
A PERGOLA O AD ALBERELLO



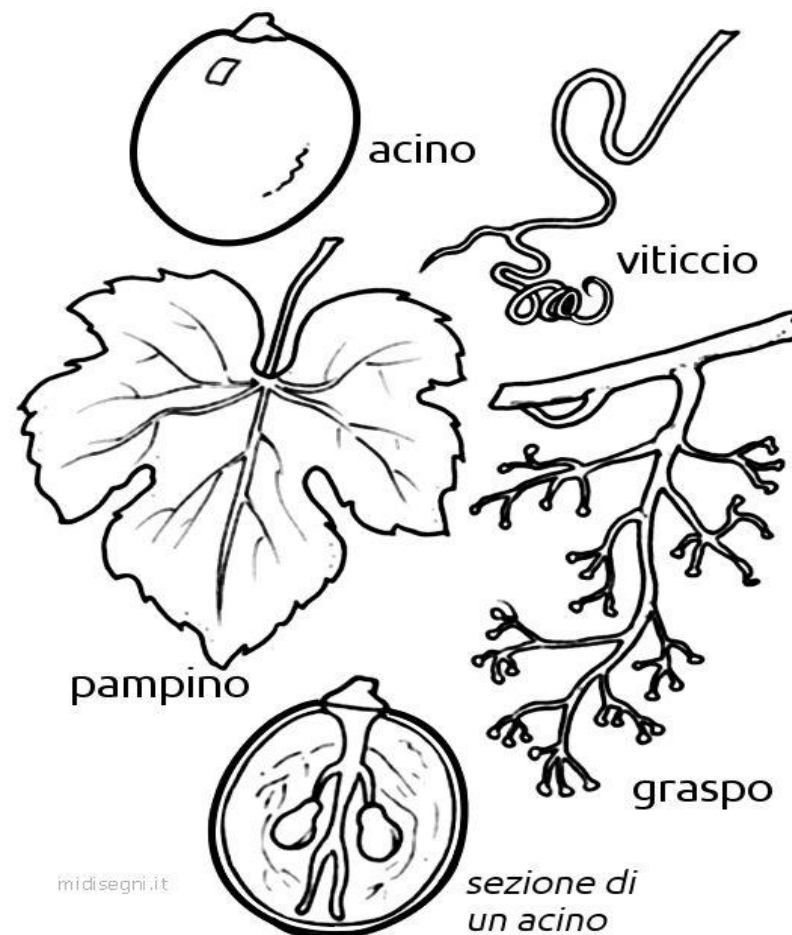
IL FUSTO DELLA VITE È DETTO **CEPPO** E DA ESSO SI DIPARTONO DEI RAMI, DETTI **TRALCI**. LE FOGLIE SONO DETTE **PAMPINI**.



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**.



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.



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.

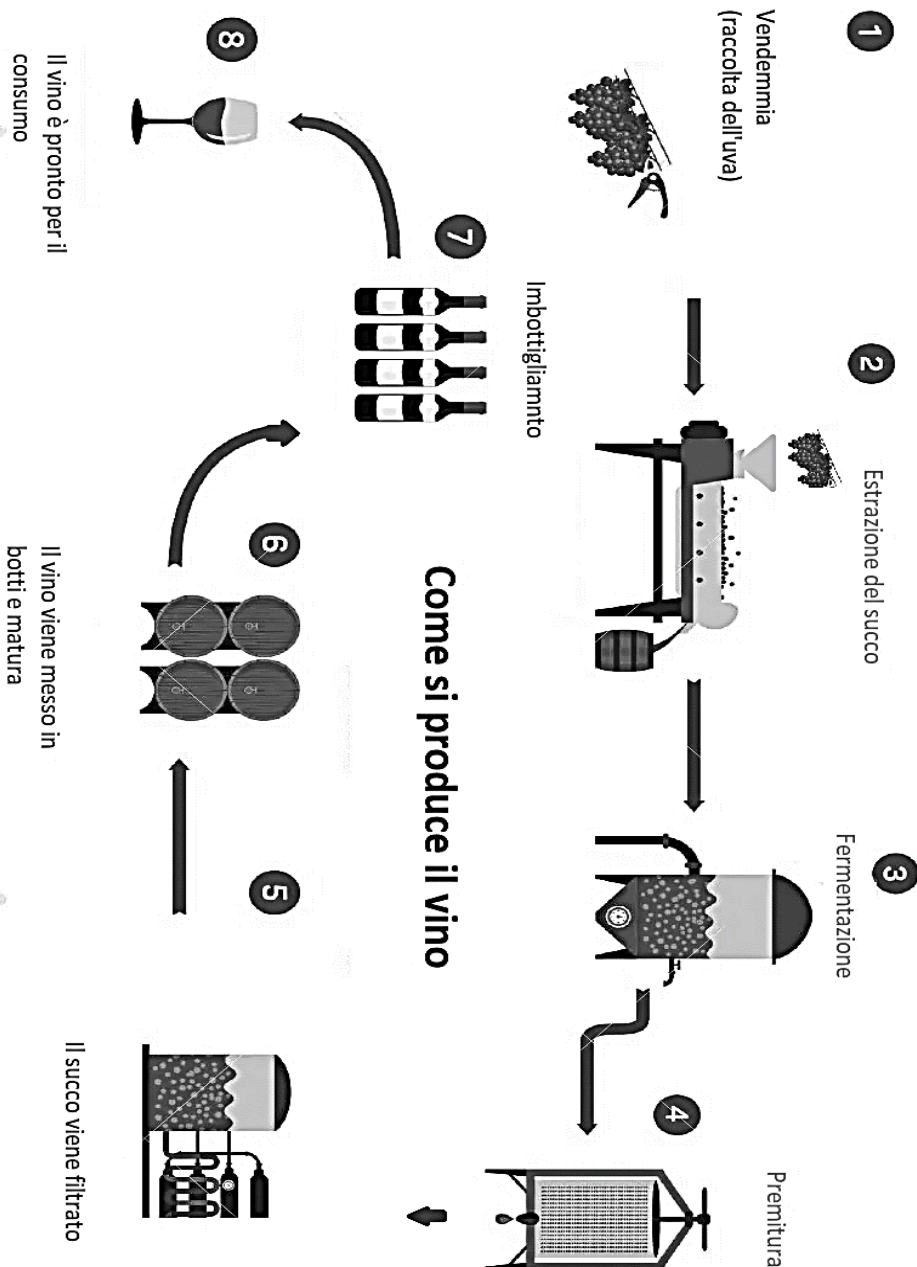




IL SUCCO D'UVA È UN LIQUIDO MOLTO DOLCE CHIAMATO **MOSTO**. QUESTO MISCUGLIO VIENE RACCOLTO ALL'INTERNO DI GROSSI CONTENITORI E FATTO FERMENTARE. LA FERMENTAZIONE PUÒ DURARE QUALCHE GIORNO O, IN ALCUNI TIPI DI VINO, FINO ANCHE A 10 – 15 GIORNI.



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 ROSSI



— Quattrocalfici —

			
minestre in brodo	lasagna	carne alla griglia	arrosti
			
salumi	carne di maiale	formaggi stagionati	selvaggina
			
carne alla griglia	zuppe e minestrone	tartufo	meditazione

©Quattrocalfici 2018

## L'ABBINAMENTO DEI VINI ROSATI

— Quattrocalfici —



		
aperitivi	antipasti	pasta
		
carni bianche	cucina orientale	piatti piccanti
		
pizza	burgers	carne alla griglia

©Quattrocalfici 2018

## L'ABBINAMENTO DEI VINI BIANCHI

— Quattrocalfici —



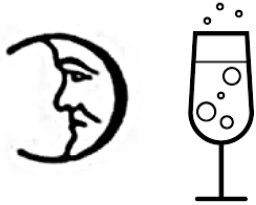
			
antipasti	crostacei	pesce	carni bianche
			
aperitivi	pesce	cucina orientale	piatti piccanti
			
pasta al pesce	molluschi	formaggi	risotti

©Quattrocalfici 2018

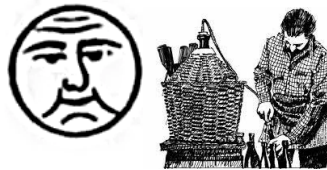
## CURIOSITÀ

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



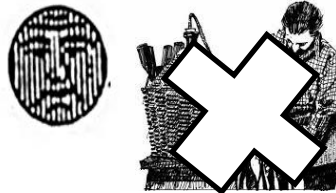
Luna piena - Tutti i tipi di vino



Ultimo quarto - Vini da invecchiamento e dolci



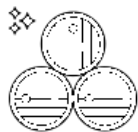
Luna nera - Non consigliabile per lavorare i vini





## IL VINO 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.



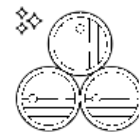
LA CANTINA DEVE ESSERE COSTRUITA SECONDO UNA PROFONDITÀ OTTIMALE, CHE RIDUCA AL MINIMO VARIAZIONI E OSCILLAZIONI NELLA TEMPERATURA DELL'AMBIENTE.



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.

## 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.

# Qualche notizia dal passato...

## Tra mito e religione

ATTUALMENTE GLI STUDIOSI NON SONO IN GRADO DI INDICARE CON CERTEZZA CHI HA INVENTATO IL VINO E DOVE SIA NATO.

SECONDO LA MITOLOGIA GRECA, IL DIO DIONISO (BACCO PER I ROMANI) HA INVENTATO IL VINO. BACCO, GIOCANDO CON GLI ACINI D'UVA TRA LE MANI, NE FECE SCORRERE IL LIQUIDO DOLCIASTRO E, UNA VOLTA ASSAGGIATOLO, FU COLTO DA UNO STATO DI ALLEGRIA ED EBREZZA. SCOPRÌ POI CHE, PIÙ LO SI LASCIAVA RIPOSARE, MIGLIORE ERA IL SAPORE.

SECONDO LE TESTIMONIANZE BIBLICHE, L'INVENTORE DEL VINO È NOÈ CHE, DOPO IL DILUVIO UNIVERSALE, AVENDO TROVATO UNO DEI RAMI CHE ADAMO AVEVA SOTTRATTO DAL PARADISO TERRESTRE, PIANTÒ LA PRIMA VITE E, TROVATI DELIZIOSI I FRUTTI, IMPARÒ A COLTIVARLA E A RICAVARE IL VINO DAI SUOI GRAPPOLI.

LA PIÙ ANTICA GIARA DI VINO RISALE AL 5.100 A.C. È STATA SCOPERTA IN UN VILLAGGIO NEOLITICO NELLA PARTE SETTENTRIONALE DELL'IRAN, MENTRE LA PIÙ ANTICA "CASA VINICOLA" RISALE AL 4.100 A.C. CON SEDE IN ARMENIA. QUI È STATA RINVENUTA UNA GROTTA ADIBITA ALLA FERMENTAZIONE E PRODUZIONE DEL VINO, DOVE ANCORA OGGI CRESCE SPONTANEA L'UVA SELVATICA.

E' IN GRECIA E A ROMA CHE NASCE UNA VERA E PROPRIA CULTURA DEL VINO, GRAZIE ALL'IMPORTANZA CHE I GRECI E I ROMANI DAVANO AL DIO BACCO/DIONISO DURANTE LE LORO CELEBRAZIONI.

NEL MEDIOEVO L'UTILIZZO DEL VINO NELLA LITURGIA EUCARISTICA FAVORÌ LA TRASMISSIONE DELLE ANTICHE TECNICHE VINICOLE. UN'ULTERIORE TAPPA FONDAMENTALE NELLA STORIA DEL VINO È STATA L'INVENZIONE DEL TAPPO DI SUGHERO CHE, GRAZIE ALLA SUA POROSITÀ, CREA UN PERFETTO EQUILIBRIO TRA L'ARIA CONTENUTA NELLA BOTTIGLIA E QUELLA ESTERNA, PERMETTENDO IL PROCESSO DI INVECCHIAMENTO.

L'ESPRESSIONE «ALLA SALUTE» DERIVA DALLA PAROLA LATINA «**PROSIT**» CHE SIGNIFICA "SIA UTILE, FACCIA BENE, GIOVI».

IN TUTTO IL MONDO IL BRINDISI HA LO STESSO SIGNIFICATO, ANCHE SE L'ESPRESSIONE E' DIVERSA: IN *GERMANIA*, *AUSTRIA-PROSIT*, *BRASILE-SAYDE*, *VIVA (SALUTE, VIVA)*, *FRANCIA-SANTÉ! (SALUTE)*, *FINLANDIA-KIPPIS (EVVIVA)*, *OLANDA-PROOST (SALUTE)*, *GRAN BRETAGNA-CHEERS (EVVIVA)*, *RUSSIA-NA ZDOROVJE (SALUTE)*.



## contatti



**SITO** [www.didatticacreativa.it](http://www.didatticacreativa.it)



Pagina Facebook Didattica Creativa  
Gruppo Facebook Didattica Creativa Experiences  
Instagram #Didattica Creativa  
Canale YOUTUBE Lapazza Pecora



**e-mail ordini**

[pag.didatticacreativa@gmail.com](mailto:pag.didatticacreativa@gmail.com)  
[didatticacreativasrl@gmail.com](mailto:didatticacreativasrl@gmail.com)

**e-mail informazioni**

[didatticacreativa@libero.it](mailto:didatticacreativa@libero.it)



**Contatto telefonico whatsapp**

327 919 5752

