



Istituto Comprensivo Praia a Mare

Scuola Primaria di Aieta

2015-2016

DALL'UVA AL VINO: IL PROCESSO DI VINIFICAZIONE

Laboratorio didattico



LABORATORIO DIDATTICO

Attraverso un laboratorio didattico, inteso come approccio diretto alla realtà, si dà, agli alunni, la possibilità di entrare materialmente a contatto con gli oggetti di studio. Inoltre, esperienze didattiche di questo tipo, debbono essere intese nella loro multidisciplinarietà, cioè, nella loro attuazione e analisi debbono essere prese in esame tutte le varie “sfumature conoscitive”, che ricadono in settori disciplinari diversi. Nel laboratorio specifico “Dall’uva al vino: il processo di vinificazione”, attuato dalla Scuola Primaria di Aieta, le finalità perseguite sono state molteplici, in quanto si è attuato un coinvolgimento di tutte le classi del plesso (per ogni classe sono state programmate finalità specifiche).



Obiettivi:

In linea di massima gli obiettivi programmati più rilevanti sono stati:

- Sviluppo della manualità e manipolazione;
- Comprensione dei processi di trasformazione (dall'uva al vino);
- Conoscenza del fenomeno della fermentazione e dei microrganismi interessati;
- Comprensione dell'importanza della qualità degli alimenti;
- Comprensione della storia del processo di vinificazione e del legame che lo stesso ha con il territorio;
- Comprensione del valore antropologico, culturale ed economico del vino.

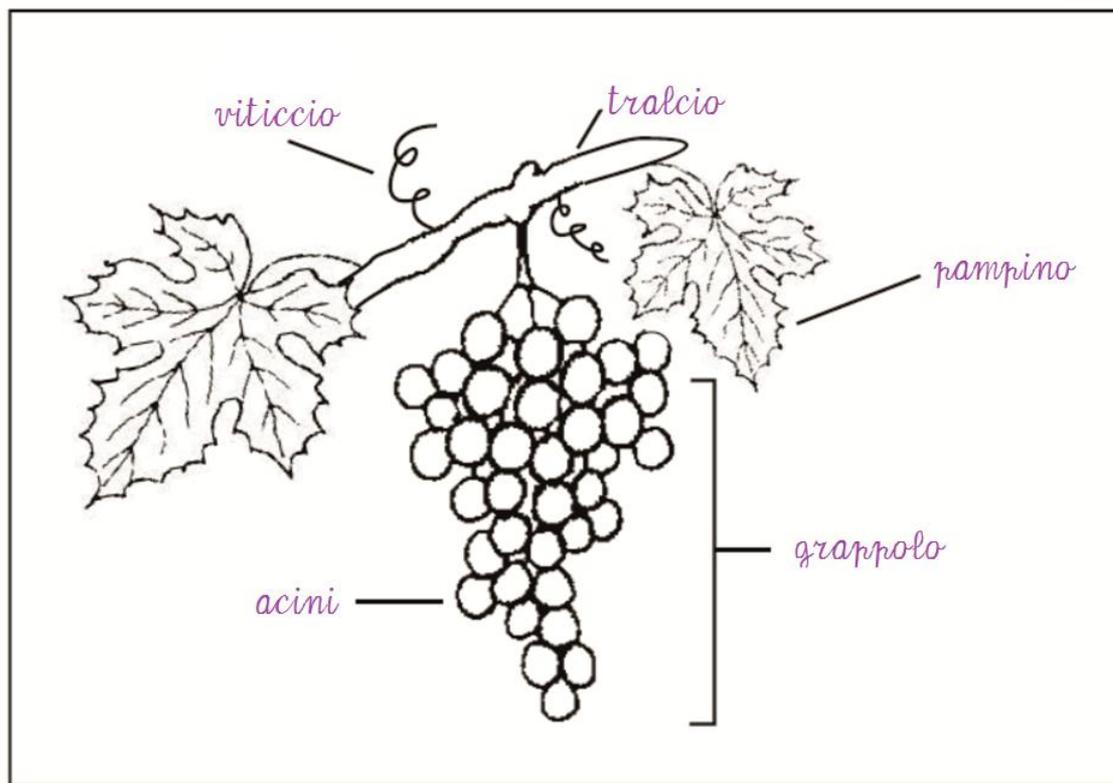
Durata: circa sei mesi (per l'intero processo)

Consolidamento e verifica: tramite l'utilizzo di una presentazione multimediale gli alunni avranno la possibilità di ripercorrere le tappe significative del percorso svolto. Ad essa sarà associata una fase di discussione tramite l'utilizzo di domande chiave. Verranno inoltre effettuati disegni e schede operative.

Classi coinvolte: vista la realtà scolastica in cui gli alunni vivono verranno coinvolte tutte le classi (35 alunni).

Insegnanti: Piraino Giovanna, Rizzo Antonio, Rotondaro Maria Luisa, Stefano Adriana.

IL GRAPPOLO D'UVA





LA VENDEMMIA

Nel mese di novembre sono stati raccolti
i GRAPPOLI D'UVA dalla VITE.



LA SGRANATURA

La sgranatura serve a separare gli
ACINI dal RASPO.





LA PIGIATURA

Gli acini sono stati schiacciati ed è venuta fuori una poltiglia formata da **BUCCE** , **POLPA** e **SUCCO** degli acini.





Il composto uscito fuori dalla pigiatura è stato raccolto in dei contenitori.





LA FERMENTAZIONE

Nei recipienti, grazie a dei batteri, i **SACCAROMICETI**, il mosto fermenta e gli zuccheri diventano alcool. Durante questo processo il **MOSTO** e le **VINACCE** (le bucce degli acini) si separano: nel contenitore le vinacce vanno su e il mosto va giù..



LA SVINATURA

Dopo circa una settimana, alla fine del processo di **FERMENTAZIONE**, le vinacce vengono tolte dal mosto.



LA TORCHIATURA

Dopo la svinatura, le vinacce vengono messe nel torchio e vengono spremute.







L'INVASATURA

Il mosto viene messo nei contenitori di vetro a decantare (delle particelle piccolissime, presenti all'interno del mosto, si posizionano sul fondo del contenitore).







LA TRAVASATURA

Dopo qualche settimana il vino viene travasato (si sposta in un altro contenitore) per filtrarlo e ripulirlo dalle impurità ancora presenti.





L'ETICHETTATURA E L'IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo qualche mese e dopo aver scelto la denominazione ed elaborato le etichette del prodotto, il vino viene finalmente imbottigliato ed etichettato.









Finalmente, dopo tanto lavoro e tanta attesa, le bottigliette di vino, da dare ai genitori e da conservare in ricordo di questa fantastica esperienza, sono finalmente pronte!



Momenti del laboratorio...





Fine

Musica - Giovanni Allevi - Ti Scrivo