

DALL'UVA AL VINO

NEL MESE DI OTTOBRE NOI BAMBINI DI 2°A E DI 2°B DELLA SCUOLA DI VIA MONTESSORI ABBIAMO PROVATO A FARE IL VINO!

VENDEMMIA

CON UN SECCHIO ED UN CESTELLO,

CON LE FORBICI E IL COLTELLO,

DONNE E UOMINI DA IERI

COLGON L'UVA VOLENTIERI.

LA VENDEMMIA È UN GRAN LAVORO!

NELLA VIGNA C'È UN TESORO

DI BEI GRAPPOLI DORATI:

LI HANNO COLTI, POI PIGIATI.

ORA IL MOSTO È DENTRO IL TINO,

GIÀ FERMENTA E SI FA VINO.

LA MAESTRA HA PORTATO IN CLASSE GRAPPOLI D'UVA DI DIVERSA QUALITÀ, LI ABBIAMO OSSERVATI E DESCRITTI INSIEME, CERCANDO DI RICORDARE I NOMI DELLE VARIE PARTI DELLA VITE E DEL GRAPPOLO. E POI...

1. ABBIAMO ESEGUITO LA **RASPATURA**, CIOE'ABBIAMO SEPARATO GLI ACINI DAI RASPI





2. LA PARTE PIÙ DIVERTENTE È STATA QUELLA DI SCHIACCIARE GLI ACINI PER FARE USCIRE IL SUCCO, CIOÈ LA PIGIATURA. COSÌ ABBIAMO OTTENUTO IL MOSTO. CI SIAMO SPORCATI LE MANI CHE SONO DIVENTATE APPICCILOSE E MOLTI DI NOI SI SONO SPORCATI ANCHE IL GREMBIULE!





3 Subito si è sparsa per tutta l'aula un forte odore di vino e ci siamo chiesti:
Il succo dell'uva appena spremuta è già vino? Quando il succo diventa vino?
Abbiamo osservato che si sono formate delle bollicine e intorno al mosto c'erano tanti moscerini.
È cominciata la **FERMENTAZIONE**, cioè lo zucchero dell'uva si stava trasformando in alcool e quindi il mosto in vino!



4. In seguito abbiamo eseguito la FILTRAZIONE, per togliere i vinaccioli e le bucce.









5. INFINE
ABBIAMO
IMBOTTIGLIATO
IL VINO E
ABBIAMO
ABBIAMNO SCELTO
I NOMI DA DARE
AI NOSTRI VINI:
"AUTUNNINO" E
"VINACCIULO" .