

**I.C.P.M.Rocca**  
**Anno Scolastico 2021/2022**

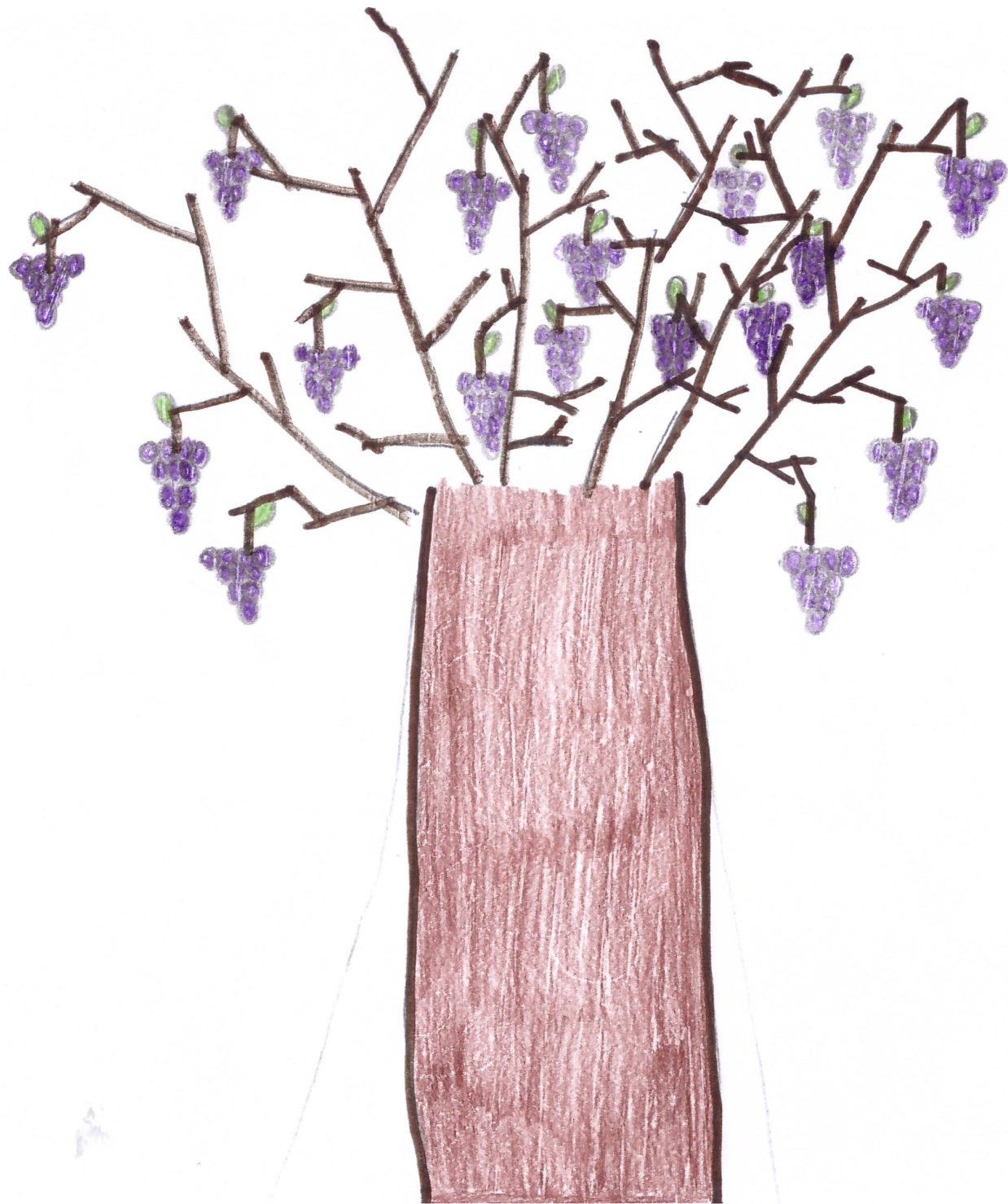
**Classe 3A e 3B plesso Ciullo**

**Educazione Civica**  
**Il nostro territorio**  
**La vendemmia: dall'uva al vino**



STORIA DI UN GRAPPOLO D'UVA  
DIVERENTATO VINO

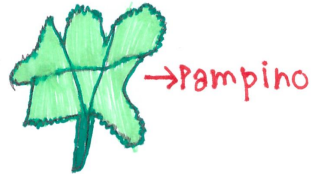




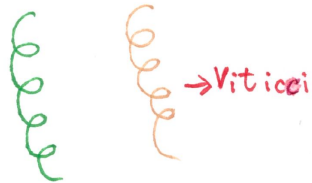
La vite

La punta dell'uva si chiama vite.

Le sue foglie si chiamano pampini e sono palmate perché hanno la forma del palmo della mano.



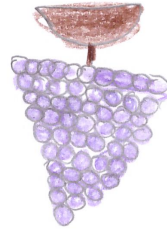
La vite è una pianta rampicante perché grazie ai viticci si avvinghia ai fili dei filari nei vitigni.



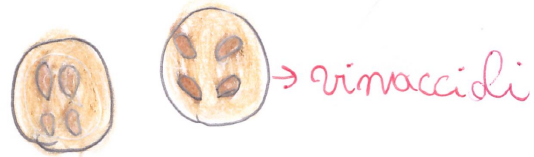
La vite produce grappoli di uva, un frutto dolce e succoso.

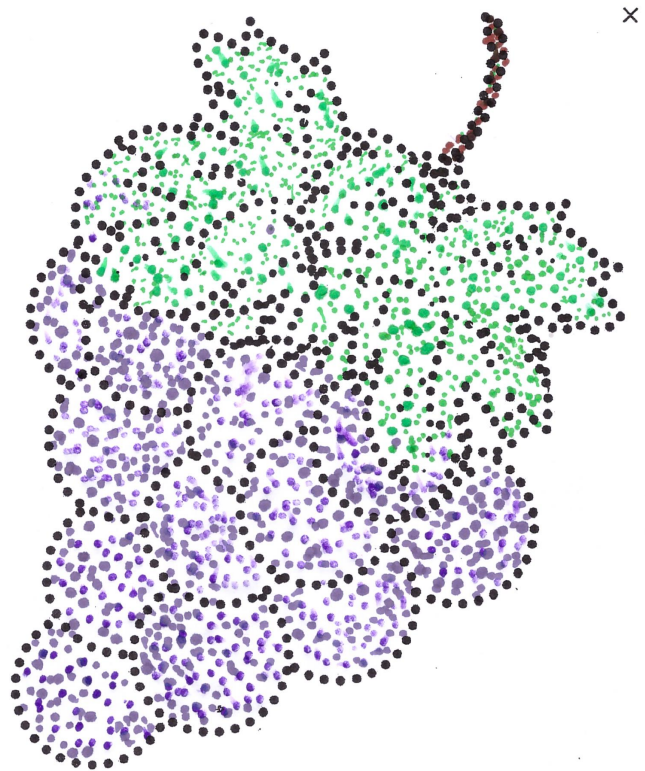


La vite produce **grappoli d'uva**, un frutto dolce e succoso con il quale si produce il **vino**.  
I grappoli sono formati dal **raspo** al quale sono attaccati gli **acini**.



Gli acini sono ricoperti dalla **buccia** e contengono la **polpa** e i **semi** che vengono chiamati **vinaccioli**.  
La buccia è liscia e sottile e la polpa è tenera e succosa.






Grottope : le foglie della vite




SOROR DELDO

Un grappolo d'una era ben felice di vivere su una grande vite con i suoi amici.

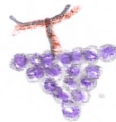
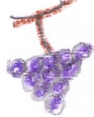
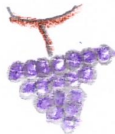
Un giorno arriva una contadina a vendemmia. il grappolo d'una era spaventato e preoccupato di lasciare le sue cora.

Cora ste facendo? Chiere il grappolo, poi gli chiere: - Perché ci pigia? 

 Allora, con grande stupore si accorre che era tutta rore e di errore dentro una bellissima botte!

Dopo alcuni giorni si accorre di essere imbetigliato con i suoi amici. 

 Immaginate le sue gioia di essere diventato un buon veis!



## LA VENDEMMIA

Nel mese di settembre l'uva raggiunge la maturazione e quindi i contadini iniziano la raccolta.

L'uva viene tagliata dalla vite, messa in cestini, caricata sui trattori e trasportata in cantina, dopo si procede alla pigiatura.

Una volta l'uva veniva pigiata con i piedi, oggi viene schiacciata con appositi macchinari.



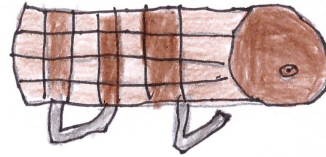
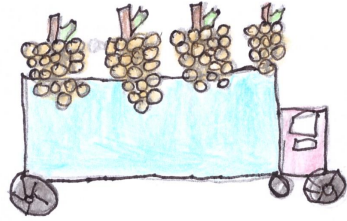
Dalla pigiatura si ottiene il **mosto**, che viene messo in grandi contenitori detti **tini** e viene lasciato un po' di tempo a fermentare.

Con la fermentazione lo zucchero contenuto nel mosto si trasforma in **alcool** e si ottiene il vino.

Il vino viene poi trasferito nelle botti dove resta o riposare



fino a quando è pronto e viene imbottigliato.





Quando abbiamo fatto la pigiatura in  
classe per noi alunni è stato un momento  
di felicità abbiamo avuto modo di vedere come  
si fa, perché ormai queste cose non si vedono  
più perché l'ora si porta in cantina e  
tutto viene fatto con le macchine.  
Grazie maestra per averci fatto vivere  
questa emozione.

# RIFLESSIONI SUL MOSTO

La maestra ci ha fatto vedere come si fa la pigiatura dell'uva. È stata un'esperienza molto bella per tanti motivi perché mi ha fatto tornare alla mente quando mio nonno mi raccontava che si faceva la pigiatura in casa. Era un momento di festa perché quando finivano, facevano una grande mangiata. Erano felici anche se erano stanchi e si accontentavano delle poche cose che avevano e della vita futura che facevano.



# ACROSTICO ✎

Vendemmia  
Efferescente  
Nuovi odori  
Di uve  
Erbe  
Morti  
Mole cotogne  
Insieme a tanti  
Amici





## La volpe e l'uva

Una volpe affamata come vide dei grappoli d'uva che pendevano da una vite tentò di afferrarli, ma non ne fu in grado.

Allora, allontanandosi disse: « Sono acidi! »

Così, anche tra gli uomini c'è chi, non

riuscendo a superare le proprie difficoltà, accusa le circostanze.





## La filastrocca del vino

Dalla pergola nasce l'uva

prima acerba, poi matura.

La raccoglie il contadino  
e la schiaccia dentro al tino.

Bolle il mosto giorno e notte,

poi finisce nella botte.

Nella botte si riposa  
finché è vino color rosa.

Dopo tante settimane

va a riempire le damigiane,  
ma lì dentro non vuol stare:

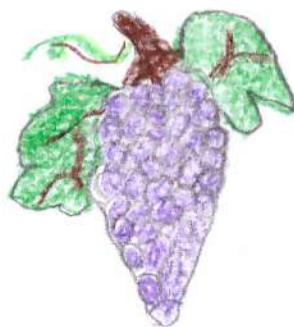
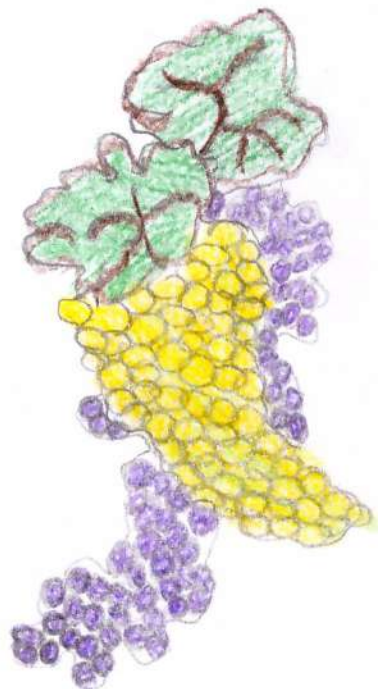
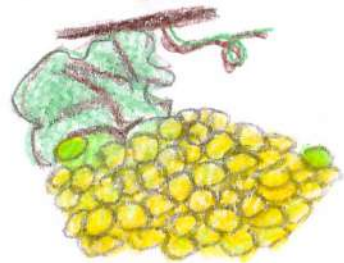
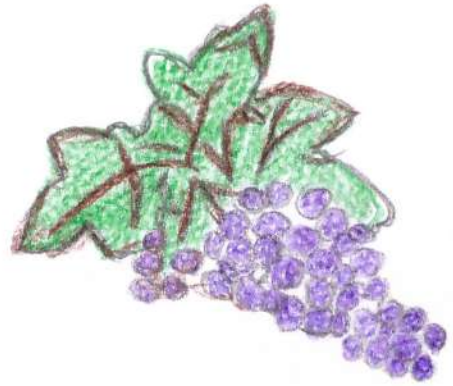
ora è pronto da infiascare.

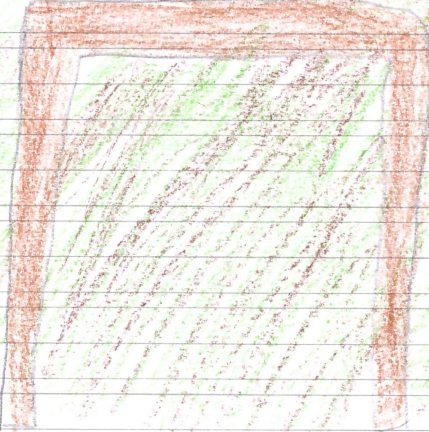
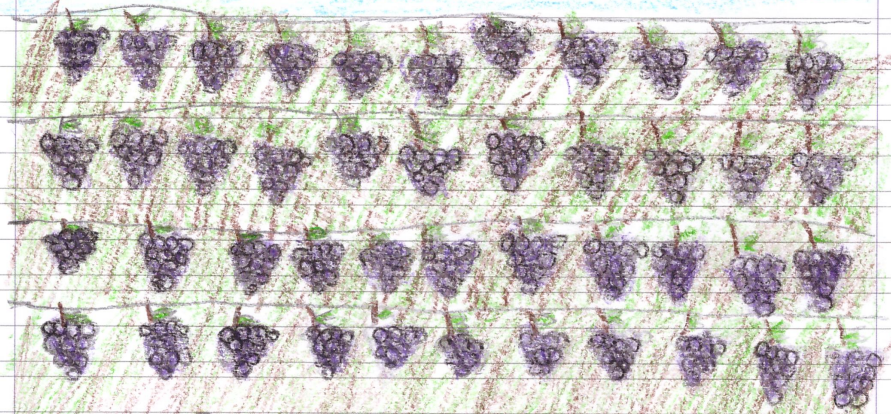
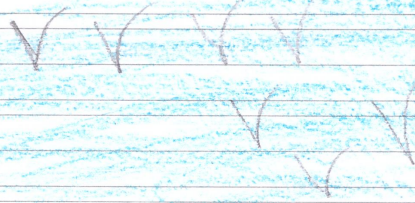
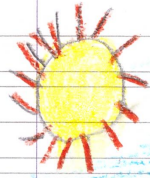
Per la festa di famiglia

passa poi nella battiglia

nei bicchieri vien versato

e da tutti è ben gustato.





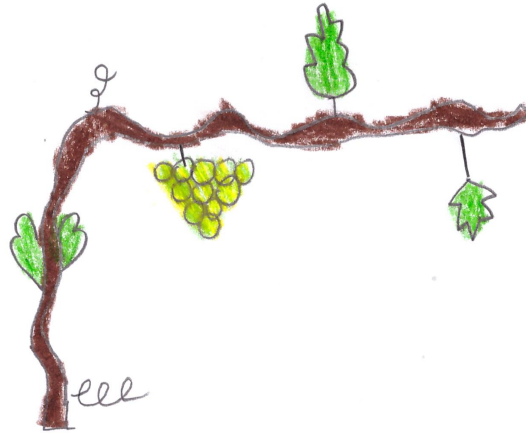


il vino é vita.....

bianco o nero che sia



RELIGIONE LA VITE E I TRALCI



"Io sono la vite e voi i tralci"  
chi rimane in me e io in lui fa molto frutto.



IN UNA MATTINA D'AUTUNNO,  
FREDDA E UMIDA, IL CAVALIERE  
MARTINO ANDAVA PER LA SUA  
STRADA.



MARTINO NON AVEVA SOLDI, MA  
MOSSO A PIETÀ TAGLIÒ IL SUO  
MANTELLO A METÀ E LO DONÒ  
AL POVERELLO.



INCONTRO UN POVERELLO LACERATO E  
SCALZO ED INFREDDOLITO.



INFINE IL BUON DIO PER RICOMPENSA  
FECE SPUNTARE IL SOLE.



5.10.2021

## Facciamo il vino



Dopo circa una settimana dalla pigiatura

Osserviamo

- 1 In alto si vedono le **bollicine** quindi è iniziata la **fermentazione**.
- 2 Sul fondo del contenitore si sono depositate le **impurità**.
- 3 Dobbiamo filtrare il mosto, pulirlo ed eseguire il **travaso** ovvero il passaggio in un contenitore pulito.

Il travaso e la pulizia si devono eseguire, altrimenti il vino va a male.

Ora il mosto è limpido.

Tra circa un mese metteremo il tappo. **FERMENTAZIONE**

**FERMENTAZIONE** → è la trasformazione degli zuccheri in alcool.

Arte  
La pignatura



GRAPPOLO DI UVA



→ RASPO

→ ACINO

## Osservazione sul mosto

6

### 2° travaso

Abbiamo osservato che il mosto è ancora in fermentazione: si vedono in alto le bollicine, sul fondo ci sono ancora molte impurità.  
Quindi procediamo al secondo travaso ed al filtraggio.



### 3° travaso

Il mosto è quasi limpido, poche impurità.  
Poche gocciole, la fermentazione è quasi finita.



# A EROSTICO

Uva

Vino

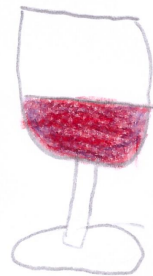
Allegria

Vendemmiamo

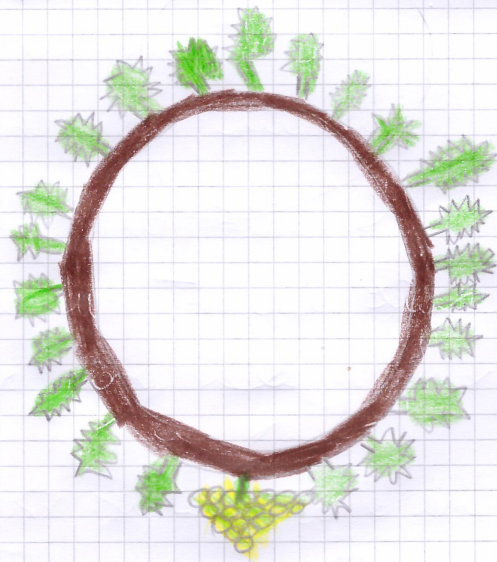
Insieme

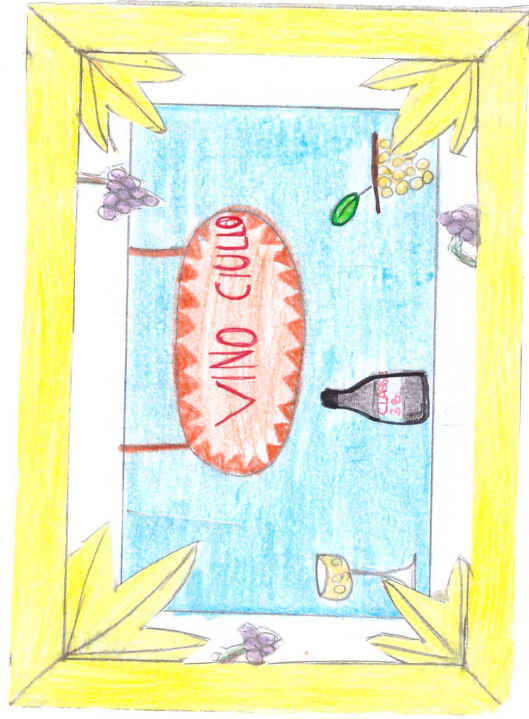
Tutti

E brindiamo



IN WINE THERE'S TRUTH!



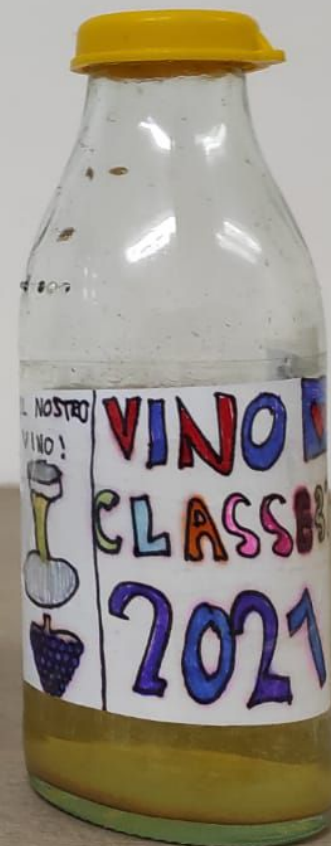
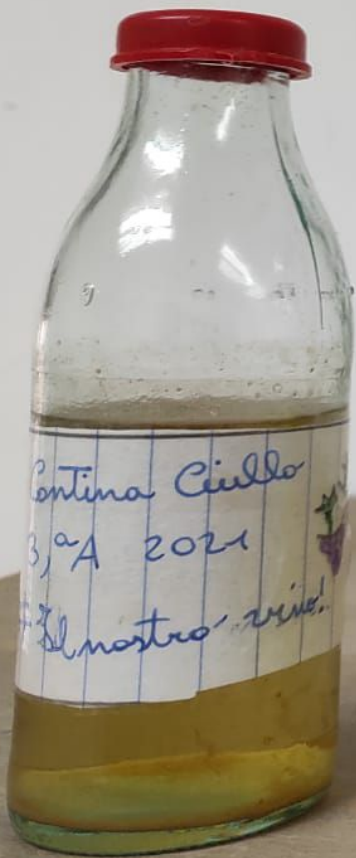


**A San Martino ogni mosto  
diventa vino**

**Ed ecco il nostro vino super biologico!**  
**Vino Ciullo classe 3A e 3B**

**Imbottigliato e contraddistinto dalle  
etichette create da noi alunni.**









VINO CLASSB 3A 2021

VINO CLASSB 3B

VINO CLASSB 3A

Cantina Ciullo 3,ªA 2021 #Ilnostro vino



VINO  
CLASSE  
2021



Contina Ciullo  
3,ª A 2021  
#3 "Il nostro vino"





**Ed infine una dolce sorpresa...**

**...l'uva passa essiccata da noi!**







**Fine**

**Grazie a Tutti!**