



il Vino

Occhi golosi

Quando l'estate sta per finire comincia la raccolta dell'uva: la vendemmia. I grappoli d'uva bianca o nera vengono staccati dai tralci, con delicatezza vengono adagiati nei contenitori e arrivano sulle nostre tavole o sono portati nelle cantine per ottenere il vino. I chicchi (acini) gialli, violacei o quasi neri, gonfi di succo invitano a piluccare. Se capita di passeggiare in un vigneto, nel momento in cui l'uva è perfettamente matura, viene voglia di staccare un grappolo perché i suoi chicchi sembrano i più colorati e i più grossi. Dopo pochi passi però un altro grappolo sembra ancora migliore e c'è da far attenzione: si rischia il mal di pancia ma non ci si ubriaca.

Confronta la vite con un'altra pianta che conosci e trova almeno due somiglianze e due differenze.

Somiglianze

1 _____

2 _____

Differenze

1 _____

2 _____



Molti artisti hanno dipinto grappoli d'uva o scene legate alla vendemmia. Completa la composizione

Calendario del viticoltore

La vendemmia è un momento di festa che il coltivatore ha preparato con un lavoro attento e paziente.

Prima di piantare le piantine (le barbatelle) ha organizzato il terreno tracciando le linee dei filari, ha scavato buche o solchi per interrare le radici e poi ha continuato a sorvegliare la crescita delle nuove piante.

Sono necessari due o tre anni di attesa, continuando a fornire le adeguate cure, prima di raccogliere i primi grappoli.

Solo a quel punto il viticoltore compie il suo lavoro sulle viti adulte seguendo un preciso ordine:



Gennaio
Febbraio

Il viticoltore controlla e sostituisce, se è necessario, i pali e i fili di sostegno. Quando le giornate sono più tiepide e non c'è pericolo di gelate, comincia la potatura. Nelle viti adulte taglia i tralci inutili e modella le piante giovani per sistemarle poi a pergola, a tendone o a spalliera.



Marzo
Aprile

Il viticoltore lega i tralci alle strutture di sostegno (pali e fili) con dei legacci. Sulla pianta le gemme si schiudono e compaiono le prime foglie. Comincia in questo momento, e si ripeterà per molte volte, il lavoro per difendere la pianta da malattie e parassiti.



Maggio
Giugno

Sono i mesi della fioritura e del passaggio dal fiore al frutto. Il viticoltore taglia i germogli verdi (potatura verde) che tolgono luce e aria ai grappoli e alle foglie vicine. La vite resiste alla siccità ma, se le foglie ingialliscono, è necessario irrigare.



Luglio
Agosto

Al sole estivo i piccoli acini lentamente maturano, si arricchiscono di zuccheri, si gonfiano, la buccia cambia colore e si presenta a chiazze gialle o scure. Il viticoltore apre dei varchi nel fogliame per dare sole e aria ai grappoli.



Settembre
Ottobre

Quando la buccia è tutta ben colorata, la polpa è dolce e l'acino è ben sodo l'uva è matura. Vespe e calabroni, merli, tordi, beccacce e storni cercano e trovano i grappoli più maturi e i chicchi più dolci. Il viticoltore difende il suo raccolto e sceglie i giusti momenti delle giornate di sole per vendemmiare a mano o con la macchina.



Novembre
Dicembre

La vite è ormai senza frutti, le foglie si sono tinte di giallo, di arancione e di violetto e poi sono cadute. È il momento del riposo invernale. Il viticoltore cerca di proteggere e riparare le piante dal freddo con terra, paglia o letame.

**Confronta il calendario del viticoltore con il tuo calendario.
Fai una graduatoria dei frutti che conosci dal più dolce al meno dolce.**

Il vino è spremuta d'uva?

L'uva da vino viene portata nelle cantine dove si procede alla trasformazione in vino bianco (con l'uva bianca) o rosso o rosato (con l'uva nera).

L'uva viene pigiata, schiacciata e si ricava un succo dolce (mosto) che si lascia a riposo per qualche giorno.

Il succo è in un primo tempo limpido ma nel giro di pochi giorni si intorbidisce.

Si formano bollicine sempre più numerose che salgono in superficie.

I contadini dicono che "bolle" ma in realtà sta fermentando grazie ai microscopici saccaromiceti che trasformano lo zucchero del mosto in alcool.

Trascorse alcune settimane il mosto diventa di nuovo limpido, ha perduto il suo gusto dolce ed è ormai diventato vino.

Tutti, con semplici strumenti e un po' di uva, possono provare a ottenere il vino, osservare quello che accade e pasticciare un po'.

Nelle cantine invece lavorano persone esperte e preparate con particolari accorgimenti e attrezzature moderne.

Le fasi della trasformazione dal grappolo al vino vengono curate per ottenere dei vini con caratteristiche diverse ma ugualmente ottimi.

Gli adulti che bevono il vino possono apprezzare la grande abilità dell'uomo che trasforma i prodotti della natura con intelligenza e fantasia.



E sügol per tutti

Gli adulti possono bere del vino in modeste quantità ma i bambini devono aspettare.

I bambini e anche i ragazzi possono solamente gustare l'uva da tavola oppure l'uva trasformata in gelatina.

Tutti possono mangiare il "sügol" acquistandolo già pronto o, ancora più divertente, prepararlo procurandosi pochi strumenti, un po' d'uva e un po' di farina bianca.

La ricetta del "sügol":

1. Pigiare l'uva e ricavare il mosto.
2. Diluire 5 cucchiaini di farina bianca in 5 bicchieri di mosto.
3. Scaldare in una casseruola sul fuoco e lasciar bollire la miscela per 5 minuti.
4. Versare nelle coppette e lasciar raffreddare.





Prima c'era l'uva... poi arrivò l'uomo e fece il vino



Eurograf - Canale sull'Oglio - MN

Quando l'uomo comparve sulla terra trovò la vite selvatica che si arrampicava sugli alberi dei boschi. L'uomo si nutrì dei suoi frutti, allora piccoli e aspri, e solo dopo molto tempo ricavò il vino. L'uomo diventò agricoltore e cominciò ad addomesticare la vite selvatica e a scegliere le piante più adatte per ottenere un raccolto più abbondante ma anche frutti più dolci. Anche nella nostra regione sono stati trovati i semi (vinaccioli) di vite selvatica; poi si diffuse la vite domestica. Ci fu un periodo in cui la coltivazione della vite fu quasi abbandonata, ma i monaci nei monasteri continuarono a curarla. La coltivazione poi riprese e la vite venne diffusa. Nonostante il grande attacco di pericolosi parassiti (peronospera, fillossera) è continuata la produzione di uve con caratteristiche diverse ma tutte buone. In Lombardia si producono 14 tipi di vini DOC (Denominazione di Origine Controllata) e 3 DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) che costituiscono il 60% della produzione vinicola totale.



Elenca le varietà di uva che conosci o di cui hai sentito parlare:

Testi di Bruna Bertoni - Illustrazioni di Elena Baboni