

DAL GRAPPOLO ALLA BOTTIGLIA

PARTE 2

LA RACCOLTA (VENDEMMIA)

A) INTRODUZIONE AL FILMATO

A.1 . Prima di guardare il filmato, verifica di conoscere il significato delle seguenti parole che sentirai nel commento alle immagini. Puoi eventualmente aiutarti con il dizionario o consultare i siti:

www.xberebene.it

www.eataly.net/it_it/magazine/eataly-racconta/dizionario-vino/

uva matura	chicco
buccia	fermentazione
muffe	macerazione
mosto	affinare in barrique
acino	pressatura

B) COMPRENSIONE DEL FILMATO

B.1 Guarda il filmato e poi rispondi alle domande:

1. Cosa si fa alla pianta di vite quando l'uva, è matura? Perché?
2. Da che cosa dipende la qualità del vino?
3. Come deve essere l'acino per ottenere un vino di qualità?
4. Cosa succede durante la fermentazione?
5. La maggior parte della produzione del Chianti Classico è composta da quali vini?
6. Come si fa la vendemmia delle uve bianche e in quali mesi dell'anno?
7. Dopo la vendemmia, quali sono i procedimenti di vinificazione delle uve bianche?

C) APPROFONDIMENTI

C.1. L'enologo, parlando delle uve bianche, cita il Trebbiano e la Malvasia. Fai una ricerca su Internet per conoscere le caratteristiche di queste uve e poi riferisci alla classe le informazioni che hai raccolto.