Scuola Primaria "Luigi Da Porto" – Istituto Comprensivo Vicenza 5

Classe 3^A – A.S. 2016-2017

U.D.A. "DA UN CHICCO D'ORO O DI RUBINO…ECCO IL VINO"

Abbiamo prodotto il vino con l'uva portata a scuola

Con questa esperienza abbiamo compreso:
che in natura i fenomeni naturali hanno un "ciclo";
la complessità e la delicatezza dei processi di trasformazione;
il piacere di lavorare in gruppo, di osservare, di fare ipotesi
di sperimentare per trarre conclusioni;
la possibilità di scoprire diversi linguaggi per capire e
rappresentare un fenomeno.

Abbiamo osservato e descritto diversi tipi d'uva

..... abbiamo annusato e assaggiato

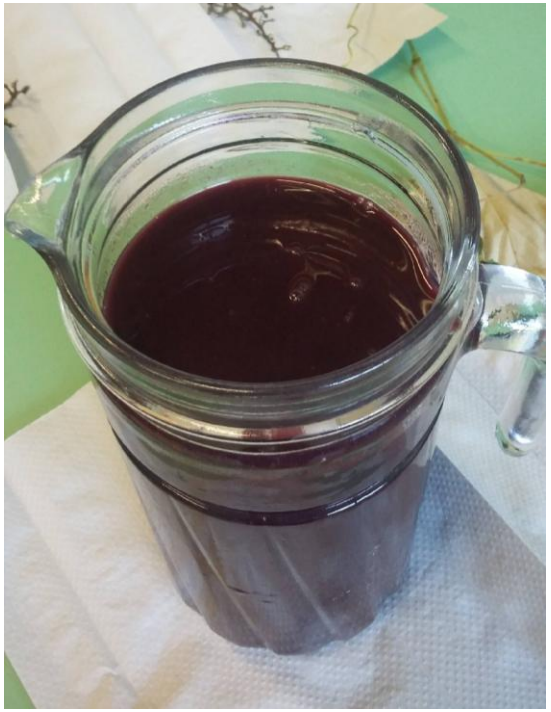
Manualmente abbiamo svolto l'opera della *diraspatrice*, cioè abbiamo sgranato, separando gli acini dai raspi

Abbiamo PIGIATO con forza gli acini per far uscire tutto il succo

Abbiamo messo in un contenitore una parte del succo ottenuto, tenendo anche le bucce e i semi

ne abbiamo filtrato una parte, separando bucce e vinaccioli dal succo

risultato: TRE CONTENITORI SU CUI EFFETTUARE LE SUCCESSIVE OSSERVAZIONI



Abbiamo ottenuto il MOSTO: polpa, vinaccioli, bucce e succo.

L'abbiamo annusato e assaggiato: aveva un odore molto forte ed era dolce.

osservazioni nei giorni successivi….
COSA STA ACCADENDO?

Abbiamo provato a fare delle ipotesi sulla trasformazione del mosto…..

Ma ecco la spiegazione:

le bollicine ci dicono che è cominciata la trasformazione del mosto in vino (**fermentazione**) ad opera dei **saccaromiceti** (organismi unicellulari appartenenti al regno dei funghi, presenti sulla **pruina** che è quella sostanza cerosa che ricopre gli acini)

La fermentazione non avviene dove abbiamo usato uva lavata, perché mancano i saccaromiceti.

Osservazione di una parte di mosto al MISCROSCOPIO

Il mosto in fermentazione sprigiona gas che spingono le parti solide (vinacce) verso l'alto;
nel giro di poco tempo si vengono a creare due distinte parti, una liquida in basso
e una solida, il cosiddetto cappello, in alto.
Queste parti sono separate da un sottilissimo strato d'anidride carbonica.
Siccome è bene che il liquido venga a contatto con le vinacce per dare colore al vino,
si deve eseguire periodicamente questa operazione:
con un bastone si rompe il cappello e si dà ossigeno al mosto

CAPPELLO

….e poi FILTRIAMO …..

....e
TRAVASIAMO VARIE VOLTE

MENTRE IL MOSTO SI TRASFORMAVA IN VINO ABBIAMO AVUTO TEMPO PER ANDARE IN AULA DI INFORMATICA

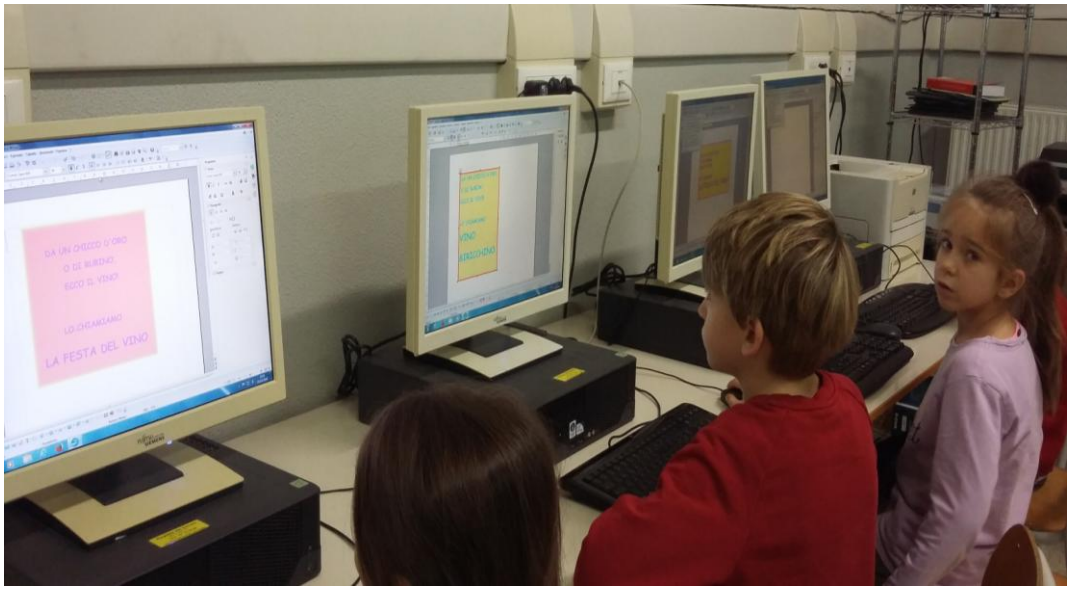
per vedere filmati sulla VENDEMMIA e la PIGIATURA come si faceva una volta…

…. e come avviene oggi nelle piccole o grandi aziende

al COMPUTER, abbiamo usato il programma di videoscrittura e vari strumenti per formattare il testo, scrivere titoli, inserire cornici con sfondo colorato, per copiare e inserire immagini

abbiamo così scritto una FILASTROCCA DEL VINO

....e progettato l'etichetta per la nostra bottiglia di vino



INDAGINE STATISTICA

nella nostra classe per la scelta
del nome da dare al nostro vino:
Ecco i risultati:

BOLLICINO: 1 preferenza

PICCINO: 4 preferenze

BAMBINO: 1 preferenza

COCCOLINO: 2 preferenze

BIRICHINO: 6 preferenze

CARINO: 1 preferenza

e allora vince: BIRICHINO!!!

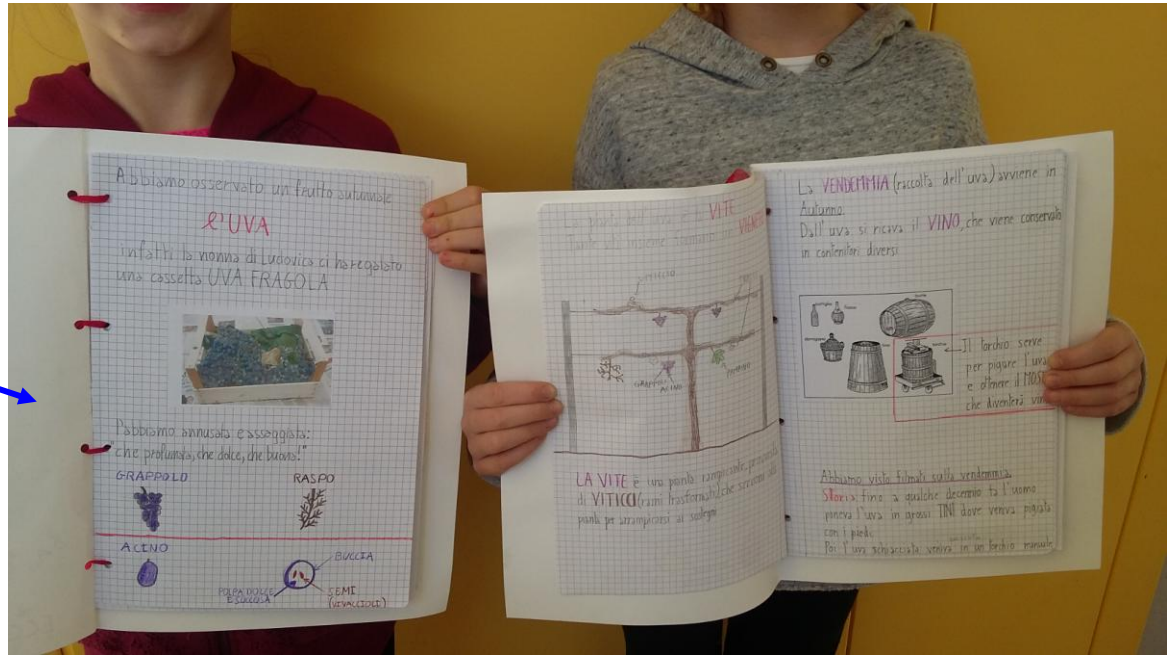
FINALMENTE ETICHETTIAMO!!!

…. pian piano abbiamo costruito un LIBRETTO, riepilogando il nostro lavoro scientifico, ma anche esercitando ed approfondendo la lingua italiana, la creatività, l'aspetto religioso

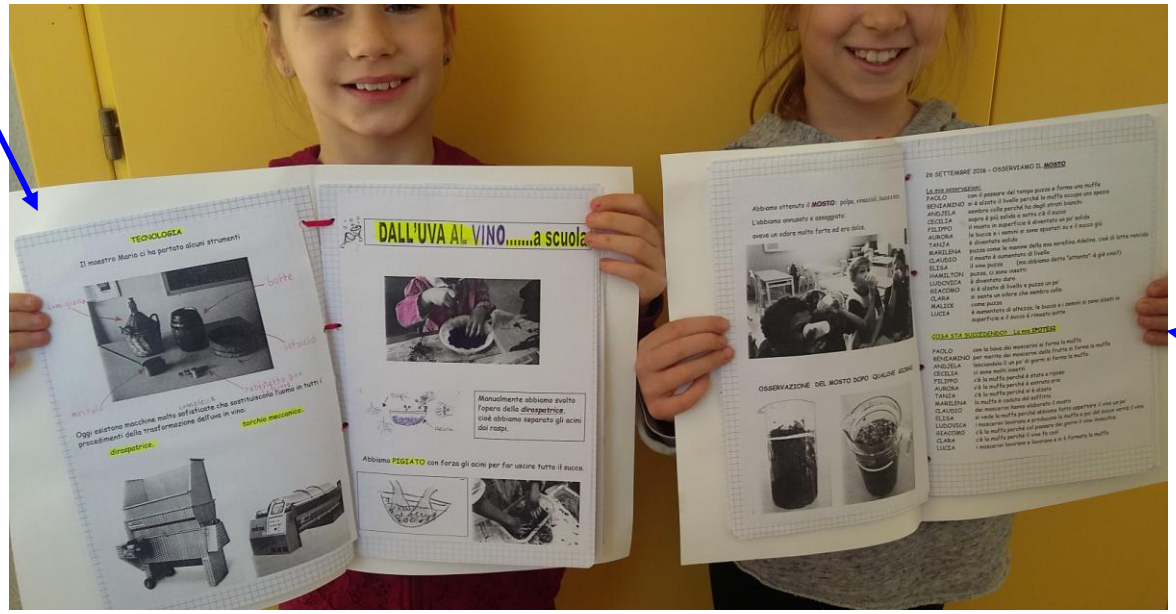
alcune copertine

ALCUNE PAGINE ALL'INTERNO

descrizione del frutto e della pianta

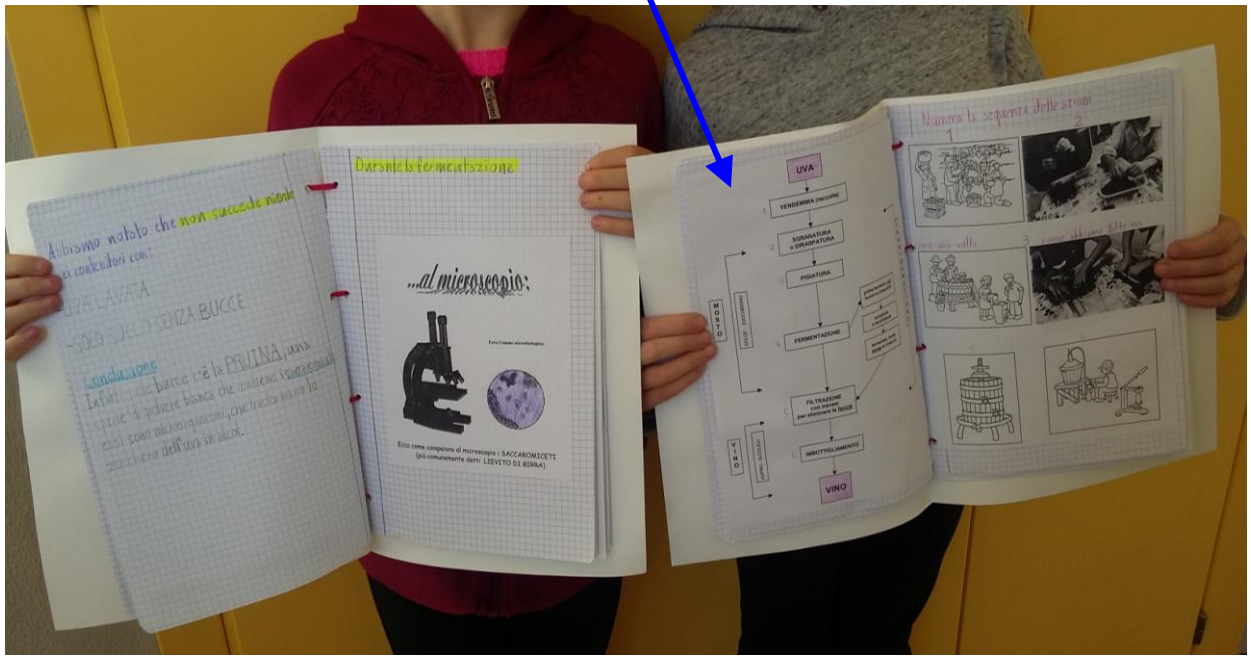


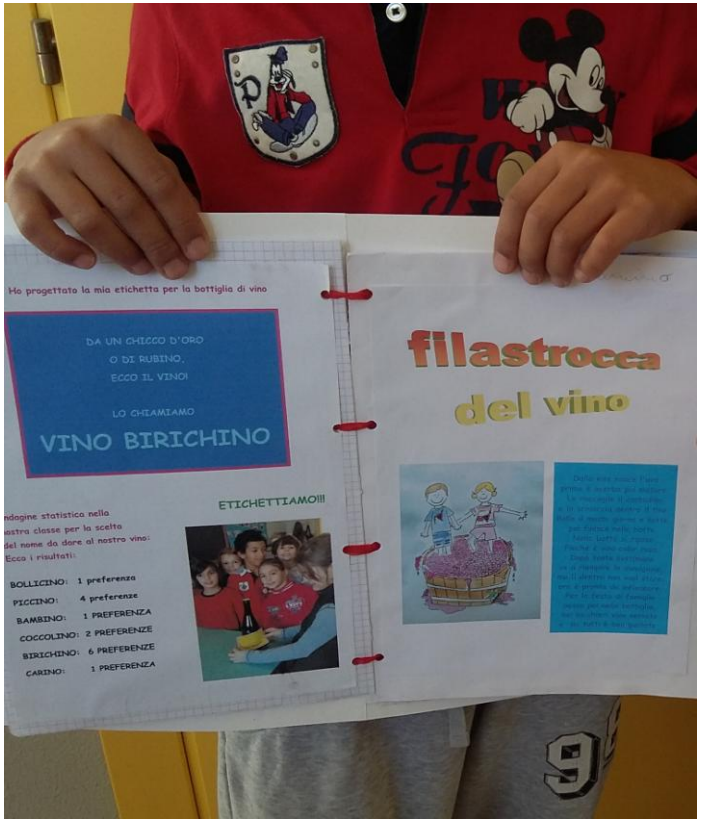
TECNOLOGIA: attrezzi e macchinari



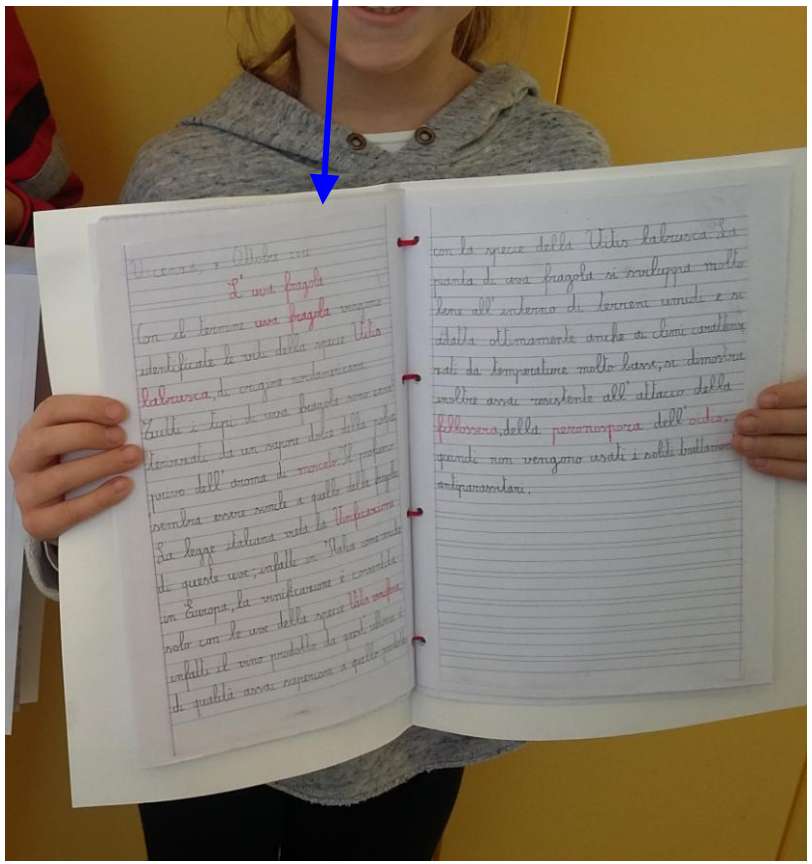
le nostre osservazioni e ipotesi sulla trasformazione del mosto

diagramma di flusso per riepilogare le fasi della produzione del vino

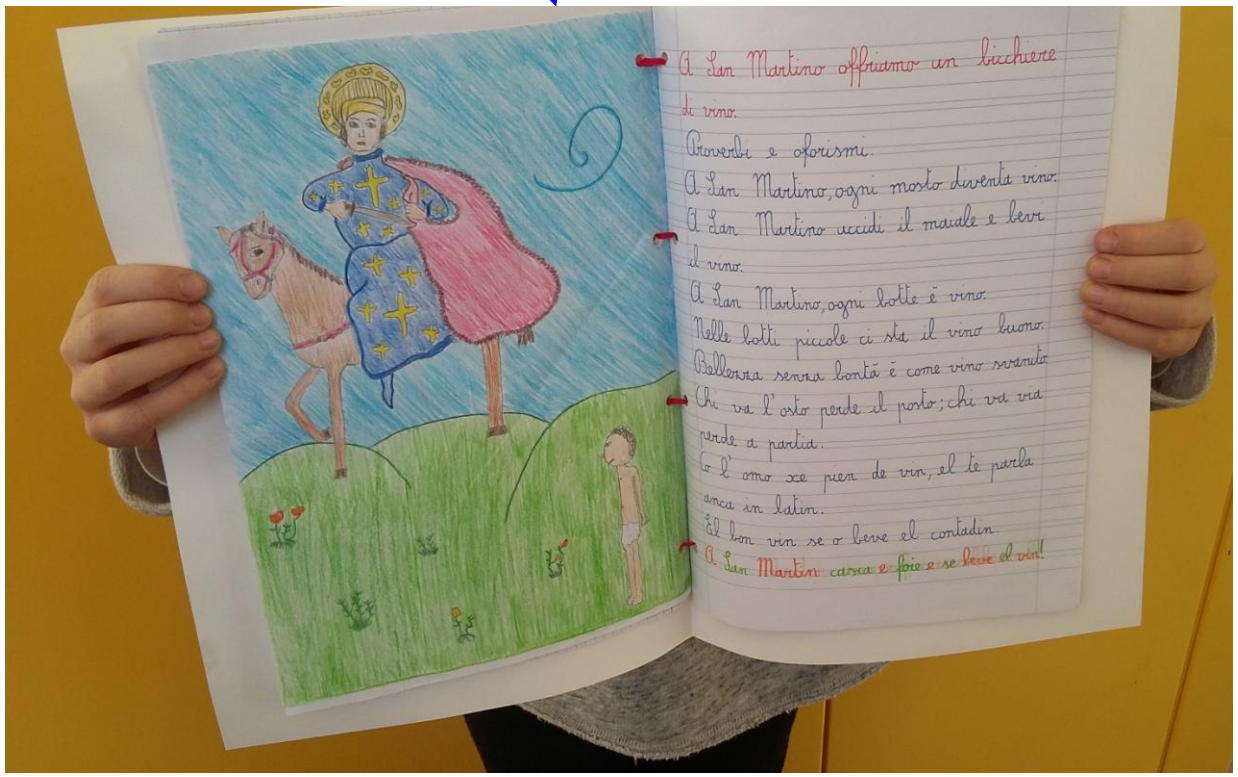




notizie sull'uva fragola



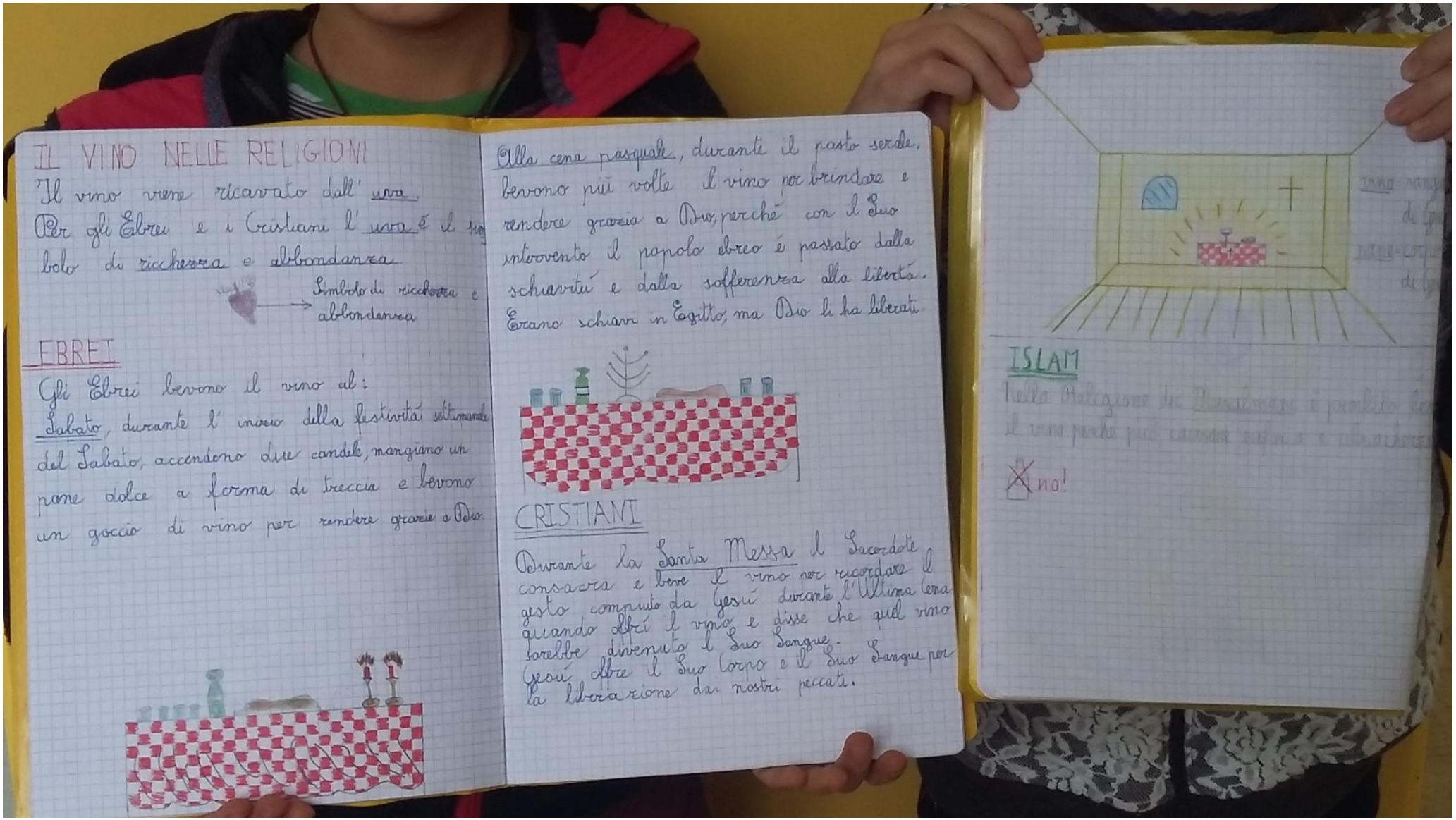
SAN MARTINO



el contadin.
fora e se be
el contadin.
fora e se

A San Martino ap
bun bicchiere di
Proverbi e af
A San Martin
diventa vino.
A San Martin
maiale e bevi il
A San Mart
è vino.
Nelle botti pi
vino buono.
Bellezza sen
vino svanito.
Chi va l'a
chi va via

IL VINO NELLE RELIGIONI



UN NOSTRO CARTELLONE

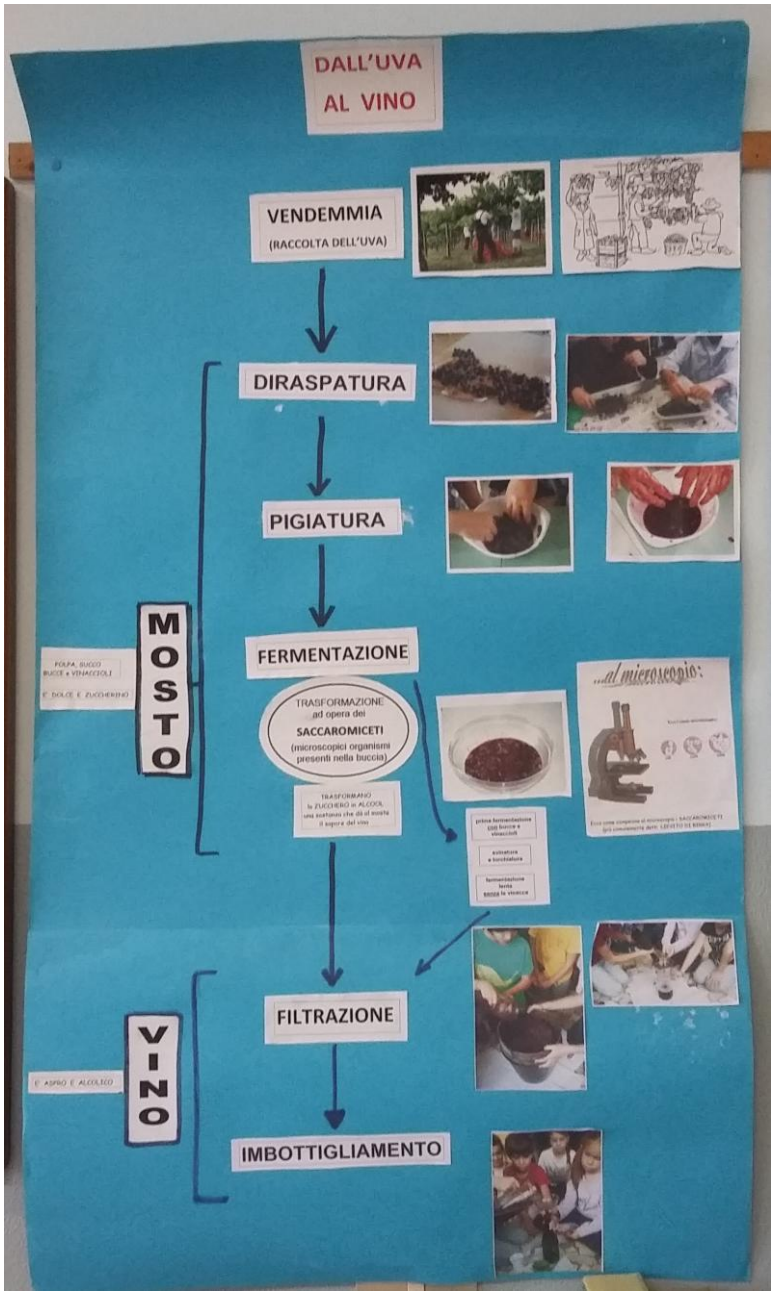
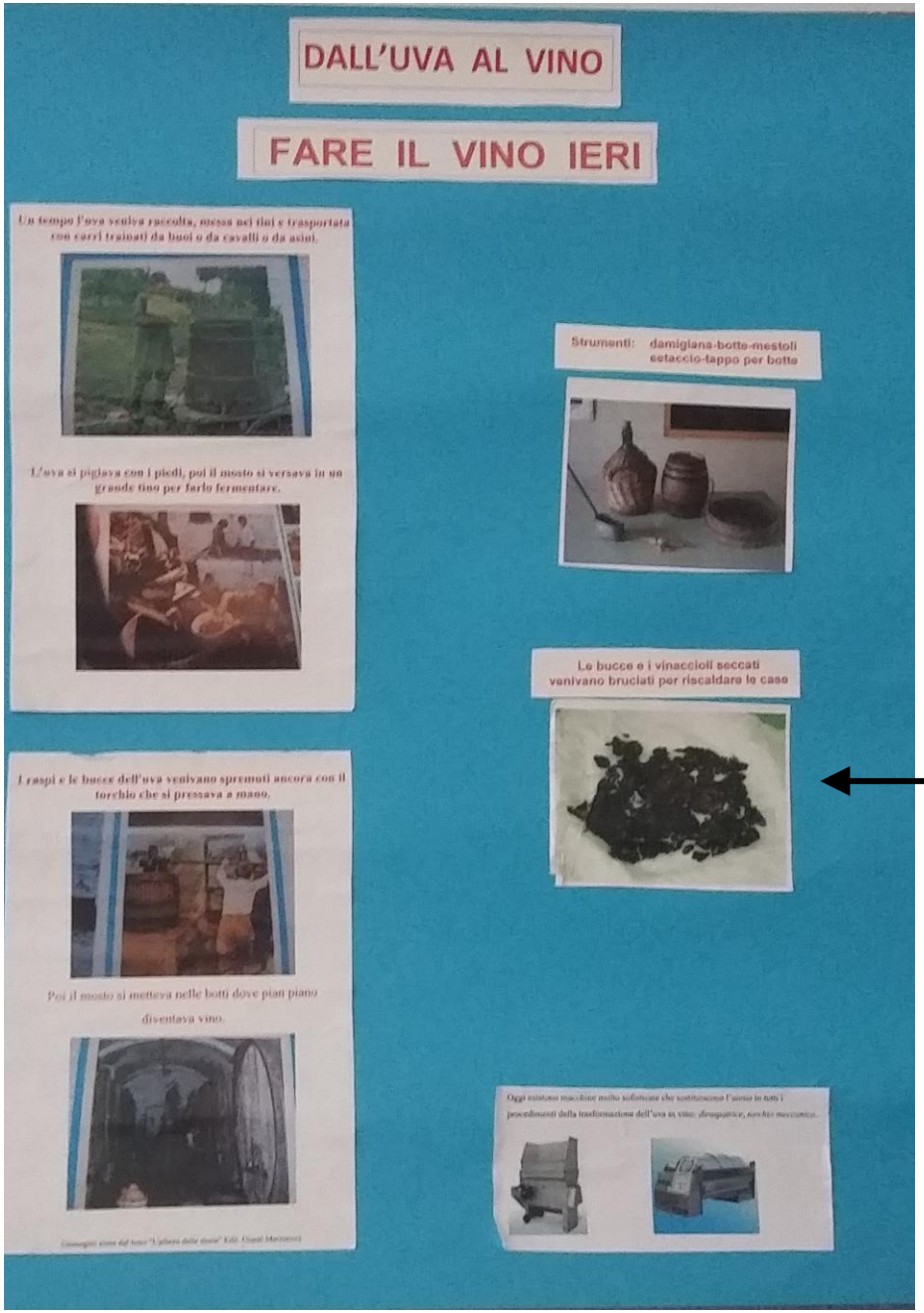


diagramma di flusso per riepilogare la trasformazione dell'UVA in VINO

UN ALTRO CARTELLONE

TECNOLOGIA E STORIA



Le bucce e i vinaccioli seccati venivano bruciati per riscaldare le case

E’ stato proprio un bel lavoro di gruppo!