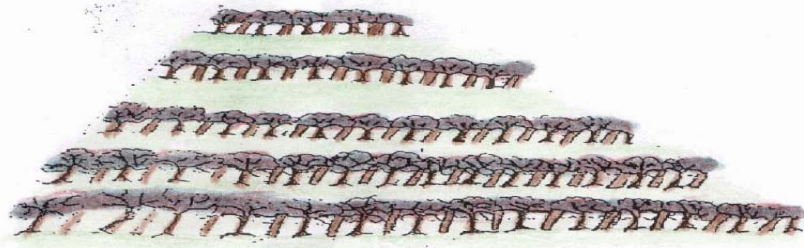


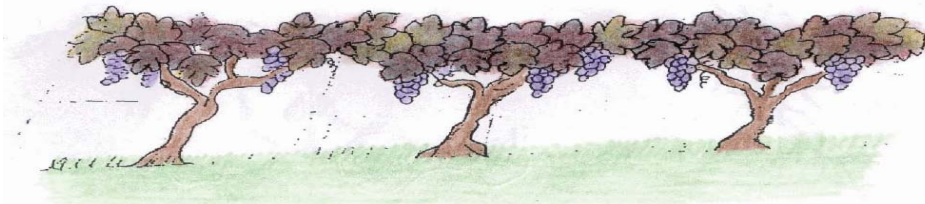
LA VENDEMMIA

Giovedì 25 settembre, in gita a San Colombano, abbiamo imparato moltissime cose.

La vendemmia si svolge in un vigneto: è un terreno di ampie dimensioni coltivato a vigna.



Il vigneto è formato da molti filari: essi sono insiemi di viti disposte in fila. Il filare rappresentato è il più utilizzato ed è denominato "a spalliera".



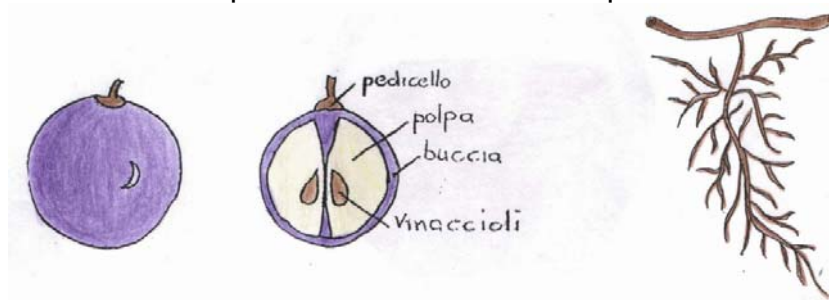
Le piante che compongono il filare si chiamano viti: la specie coltivata nei nostri vigneti è la *Vitis vinifera* cioè vite da vino; la vite è un arbusto rampicante della famiglia delle vitacee ed ha origini antichissime: già dai tempi dell'antica Roma veniva coltivata per produrre uva da tavola e da vino.



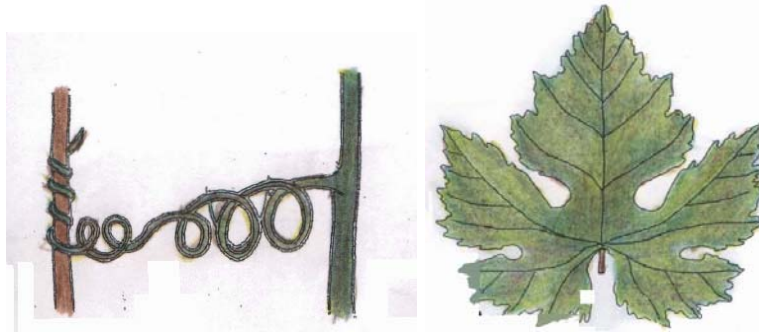
Il frutto della vite è denominato grappolo



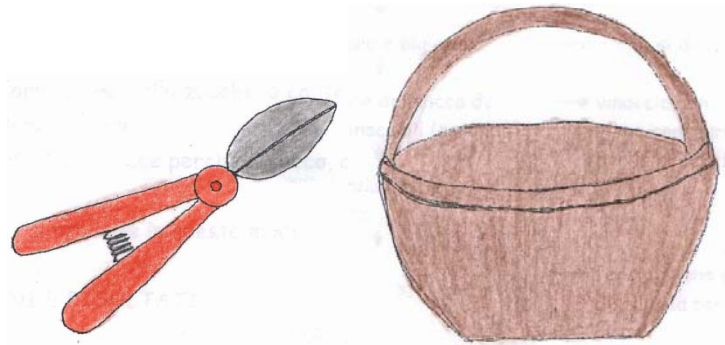
Esso è formato da molti acini i quali sono sostenuti dal raspo.



In un grappolo d'uva possiamo anche trovare i viticci e i pampini. I primi servono al grappolo a sostenersi, i secondi sono le foglie della vite



Per vendemmiare sono necessari alcuni attrezzi che non possono mai mancare: le cesoie sono basilari e servono per tagliare il grappolo d'uva e staccarlo dalla vite.



Quando il grappolo è stato reciso dalla vite lo si ripone nel cesto fino a riempirlo...

Abbiamo imparato poi come nasce il vino, come è organizzata la cantina...
Ma soprattutto ci siamo tanto divertiti.
È stata un'esperienza bellissima, anzi... dolcissima.



gli alunni della IV C,