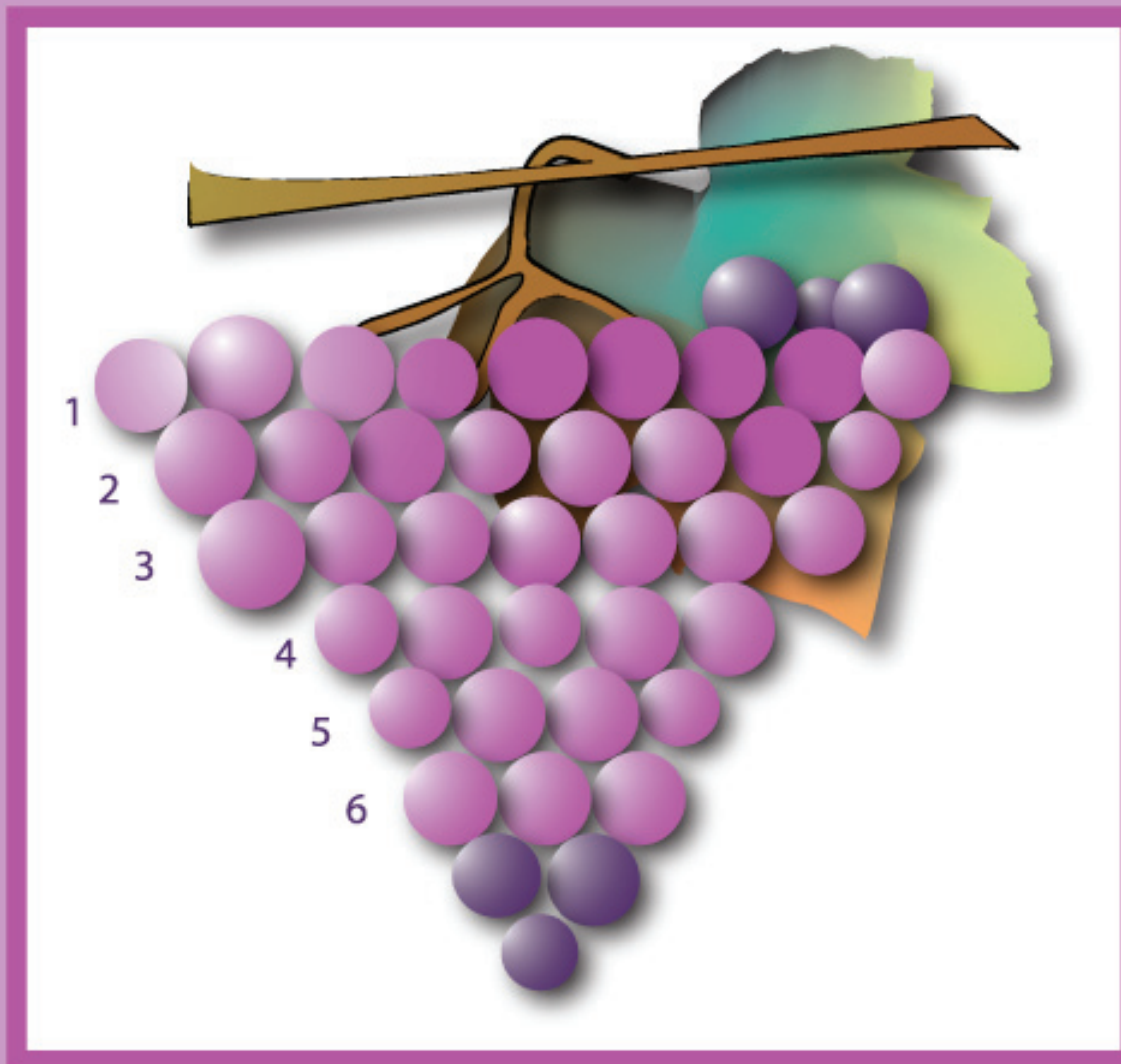


L'uva



Risolvi il cruciverba

- 1 Gli acini sono staccati e schiacciati assieme alle bucce.
- 2 Dopo la vendemmia si tagliano i tralci che hanno portato i grappoli.
- 3 Servono alla vite per aggrapparsi ai sostegni.
- 4 Riveste l'acino.
- 5 L'insieme crea il grappolo.
- 6 Il frutto della vite.



Aveprobi
Associazione
Veneta
dei Produttori Biologici



Confederazione Italiana Agricoltori
Venezia



Disegni e grafica
I.P.S. per la grafica pubblicitaria
e i servizi sociali
A. M. Mozzoni Venezia-Mestre
classe IIIC - R. Nioko, A. Polese,
V. Borino, M. Antonazzo, M. Borella,
copertina di A. Zennaro.

Testi

Tanja Giacomel - Provincia di Venezia
Sara Cargnello e
Chiara Frasson - CIA Venezia
Arianna De Monte - Aveprobi

Agricoltura e alimentazione

V.le Sansovino 5 - Torre Nord - Mestre (VE)
tel. 041 2501845-46-47 :: fax 041 2501867
agricoltura@provincia.venezia.it - www.agricoltura.provincia.venezia.it

Progetto PAEAN
Promozione Agricoltura Eco compatibile Alimentazione Naturale



L'UVA (VITIS VINIFERA)

TRALCIO

POLPA

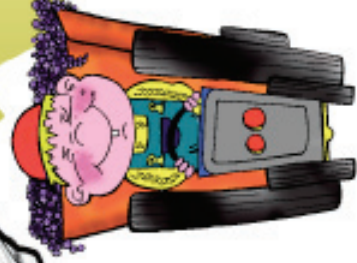
SEMI/VINACCIOLI

BUCCIA

VITICCIO

L'uva

è il frutto della vite. Ci sono moltissime varietà di uve, con tanti colori diversi: giallo, verdognolo, rosso, rosato, violaceo, nero. Il modo più semplice di distinguerle è in uve da tavola e uve da vino. Le prime hanno buccia sottile, polpa compatta e pochi semi; le seconde, dalle quali si produce il vino, hanno polpa più succosa e tenera. L'uva si raccoglie e si mangia in tarda estate ed in autunno.



GRAPPOLO

ALIMENTAZIONE

L'uva è molto ricca di zuccheri facilmente digeribili e contiene buone quantità di sali minerali e vitamine. L'uva viene utilizzata soprattutto per la produzione del vino ma anche per il consumo alimentare come frutta, sia fresca (uva da tavola), sia secca (uva sultanina, ottima per fare dolci). Infine dall'uva si estrae il succo d'uva (bevanda non alcolica) e dai semi si estrae l'olio di vinaccioli. Con il mosto si fanno dei buonissimi biscotti. Ai bambini è sconsigliato bere vino!!!



CURIOSITÀ

Il termine "vino" prende origine dalla parola sanscrita "vena" che significa amare e da cui deriva anche la parola Venere, dea dell'Amore. Gli specialisti credono che il primo vino sia stato prodotto del tutto per caso (come è avvenuto per il pane lievitato) per la fermentazione accidentale di uva dimenticata in un recipiente

DALL'UVA AL VINO

In primavera la vite si riempie di fiorellini che tra maggio e giugno diventano dei piccoli acini. Durante l'estate gli acini si ingrossano e la polpa diventa succosa e ricca di zuccheri. La buccia cambia colore e a maturazione l'acino raggiunge il suo colore definitivo: l'uva è pronta per essere raccolta. La vendemmia è un momento di grande lavoro per l'azienda agricola: l'uva viene raccolta a mano o con macchine e portata in cantina dove gli acini sono staccati e schiacciati assieme alle bucce (PIGIATURA). Il succo che si ottiene si chiama **MOSTO** e viene messo in botti. In questi grandi recipienti il mosto si trasforma in vino grazie a dei microrganismi (**LIEVITI**) che si trovano nelle bucce. I lieviti mangiano lo zucchero del mosto e producono alcool per questo il vino è alcolico. Il vino viene poi travasato in bottiglie e lasciato riposare ed invecchiare per un periodo anche di 5-6 anni. Dopo la vendemmia si tagliano i tralci che hanno portato i grappoli, questo lavoro è detto **POTATURA**.

UN PO' DI STORIA

La vite da vino fu coltivata per la prima volta 8000 anni fa in Asia, nelle terre comprese tra il Mar Nero, il Mar Caspio e l'Iran settentrionale. Alcuni geroglifici mostrano che già gli Egiziani la coltivavano e sappiamo che gli antichi romani ne conoscevano molte varietà sia da vino che da tavola.

LA VOLPE E L'UVA

Una volpe affamata cercò di prendere l'uva da una pianta di vite molto alta. Saltò con tutte le sue forze ma non riuscì a toccarla; allora andandosene disse: "non è ancora matura, non voglio coglierla acerba". Morale: spesso gli uomini disprezzano a parole ciò che non possono ottenere.

