

LE CANTINE ACCATTOLI

Classi seconde C – B scuola sec. di 1° grado “Borgo”

Lunedì 15 gennaio 2007, noi alunni della classe II C e II B, abbiamo visitato le cantine Accattoli di Montefano (MC).



Appena arrivati, i proprietari dell'azienda ci hanno accolto spiegandoci il processo di preparazione a cominciare dalla raccolta dell'uva. Come sappiamo, il vino non è un alimento naturale perché viene prodotto dalla lavorazione dell'uva con l'utilizzo di macchinari che svolgono varie fasi; le più importanti sono:

- **separazione degli acini dal grappolo**
- **preparazione del mosto**

Il distacco degli acini dal grappolo avviene quando i chicchi d'uva vengono staccati dai raspi. Ciò accade in un "tubo metallico" forato in modo che gli acini staccati, possano uscire dai buchi.

La separazione, si ha per mezzo di una macchina che esegue due movimenti, uno in senso antiorario, uno in senso orario.

La preparazione del mosto, invece, consiste nel mettere gli acini d'uva in un' enorme macchina cilindrica contenente un grosso palloncino, che gonfiandosi, provoca la separazione della buccia dall'acino. Questa massa viene trasportata nella pressa, dove perde acqua.

Il miscuglio così si trasforma in vino.

Dopo questo processo si procede all'imbottigliamento: un macchinario prende le bottiglie, le pulisce, le riempie di vino, inserisce il tappo e attacca le etichette.

A seconda del tipo di vino, vengono applicate etichette diverse.

Questa visita alle cantine ci è servita per imparare il procedimento della produzione del vino. È stata molto interessante e istruttiva.



Le cisterne



Il luogo di "riposo" del vino

“Una giornata all’Arcobaleno”

Classe 2^a scuola primaria Passatempo



1 Tutti attenti!
Raccogliamo i grappoli maturi... e poi

2 schiacciamo i chicchi più belli con le mani e con i piedi.
Che divertimento!



4 Alla fine scriviamo tutto nel nostro libricino e possiamo dire che: “Tutte le ciambelle riescono col buco”!



3 Quanto succo deve filtrare Ettore!
Impastiamo gli ingredienti e il dolce è pronto da mettere in forno! Che profumino e che bella scorpiaccia ci facciamo!