

# LA NOSTRA VIGNA

Realizzato dalla classe 3<sup>^</sup>

Scuola: PRIMARIA BUGLIO IN MONTE – VILLAPINTA

Insegnanti referenti: ROSSI LUCIA, SERTORELLI ANTONIA, BARLASCINI MARIAGRAZIA

Programma utilizzato: PowerPoint

HANNO COLLABORATO:

- Alcuni genitori e nonni degli alunni, per la vendemmia, la torchiatura la svinatura;
- Il collaboratore scolastico Luigi, per la coltivazione del vigneto e e per tutte le fasi della produzione del vino a scuola con gli alunni.

USCITE SUL TERRITORIO:

- Osservazione dei vigneti su terrazzamento del paese;
- Visite periodiche al nostro vigneto;
- Visita al centro Fojanini, alle cantine del paese, alla cantina vinicola Negri di Chiuro.

LAVORO ULTIMATO NEL MESE DI MAGGIO 2009

I VIGNETI  
PROGETTO C@CCI@ AL TESORO  
SCUOLA PRIMARIA DI VILLAPINTA CLASSE TERZA

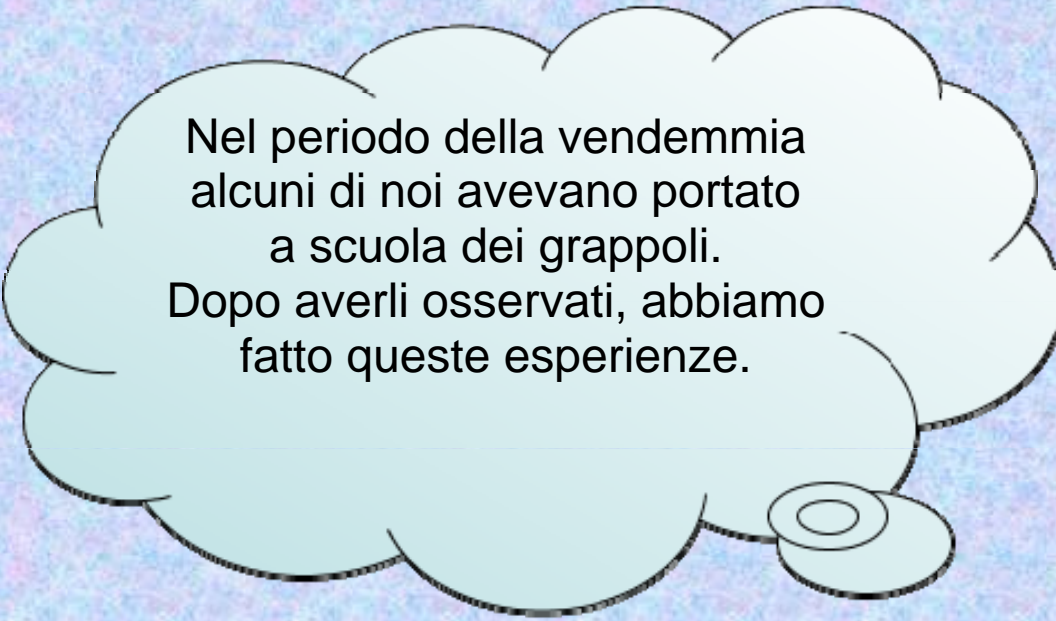


Elisa Giordani  
Alessia Codazzi  
Martina Codazzi  
Claudia Bianchini  
Nicolas Trutalli  
Paolo Libera  
Ivan Conforti  
Daniele Bertolini  
Matteo Bigiotti  
Michele Borromini

Siamo gli alunni della classe 3<sup>a</sup> di Villapinta



Vogliamo parlare del lavoro  
che stiamo portando avanti  
dalla prima, quando  
abbiamo provato a fare il  
vino a scuola,

A light blue thought bubble with a black outline and a small tail pointing towards the bottom right. Inside the bubble, there is text describing an experience during the harvest.

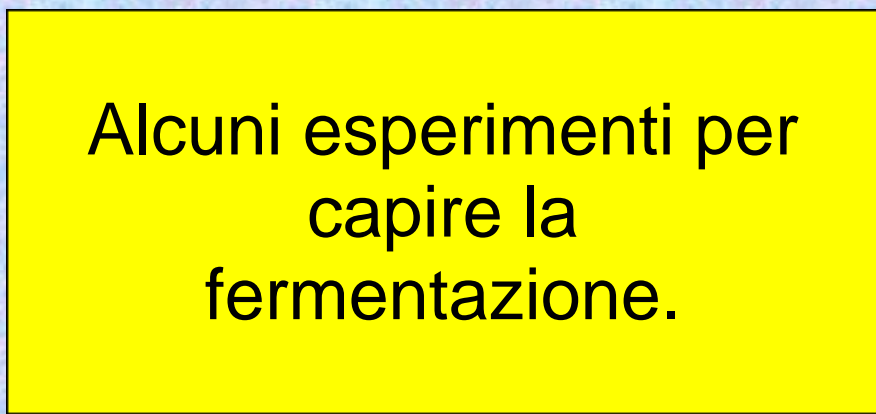
Nel periodo della vendemmia  
alcuni di noi avevano portato  
a scuola dei grappoli.  
Dopo averli osservati, abbiamo  
fatto queste esperienze.

A large pink five-pointed star with a black outline, centered on the right side of the page. Inside the star, there is text describing an experiment.

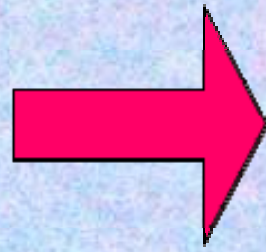
La pigiatura  
con le  
Mani.

A bright green rectangular box with a black outline and a folded bottom-right corner. It contains text about observation.

L'osservazione della svinatura  
e della torchiatura.

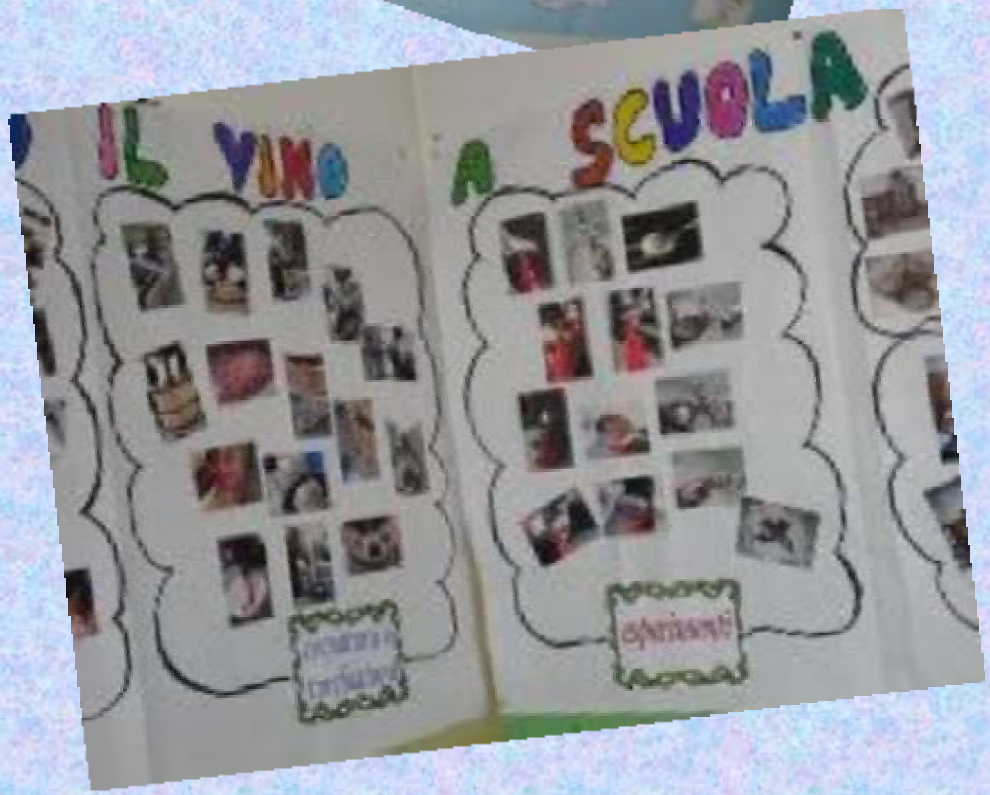
A bright yellow rectangular box with a black outline. It contains text about experiments.

Alcuni esperimenti per  
capire la  
fermentazione.

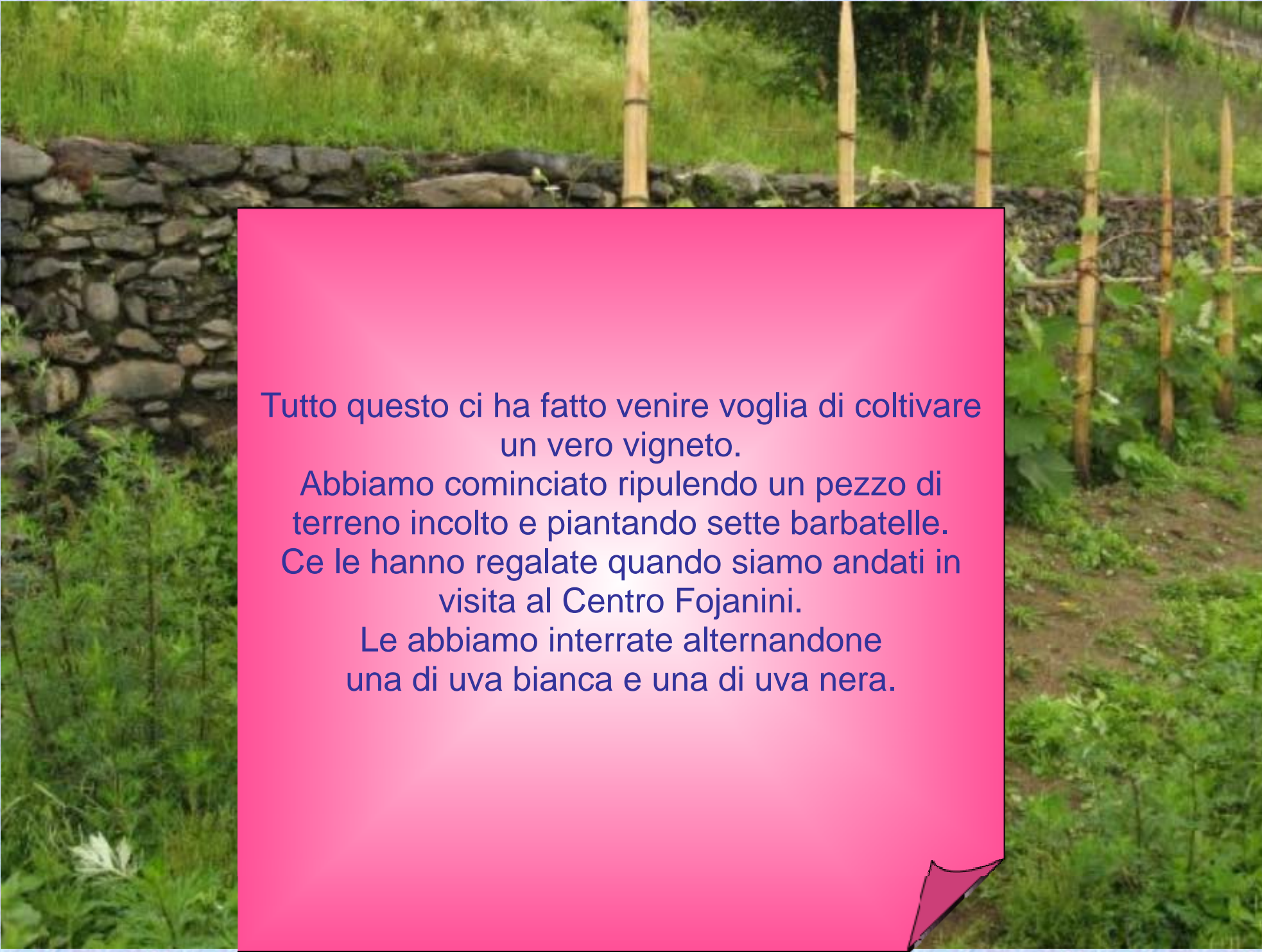










A photograph of a vineyard. In the foreground, there is a stone wall made of dark, irregular stones. Behind the wall, several bamboo stakes are planted in the ground, supporting the vines. The vines are green and appear to be in the early stages of growth. The background is a lush green hillside with more vegetation.

Tutto questo ci ha fatto venire voglia di coltivare  
un vero vigneto.

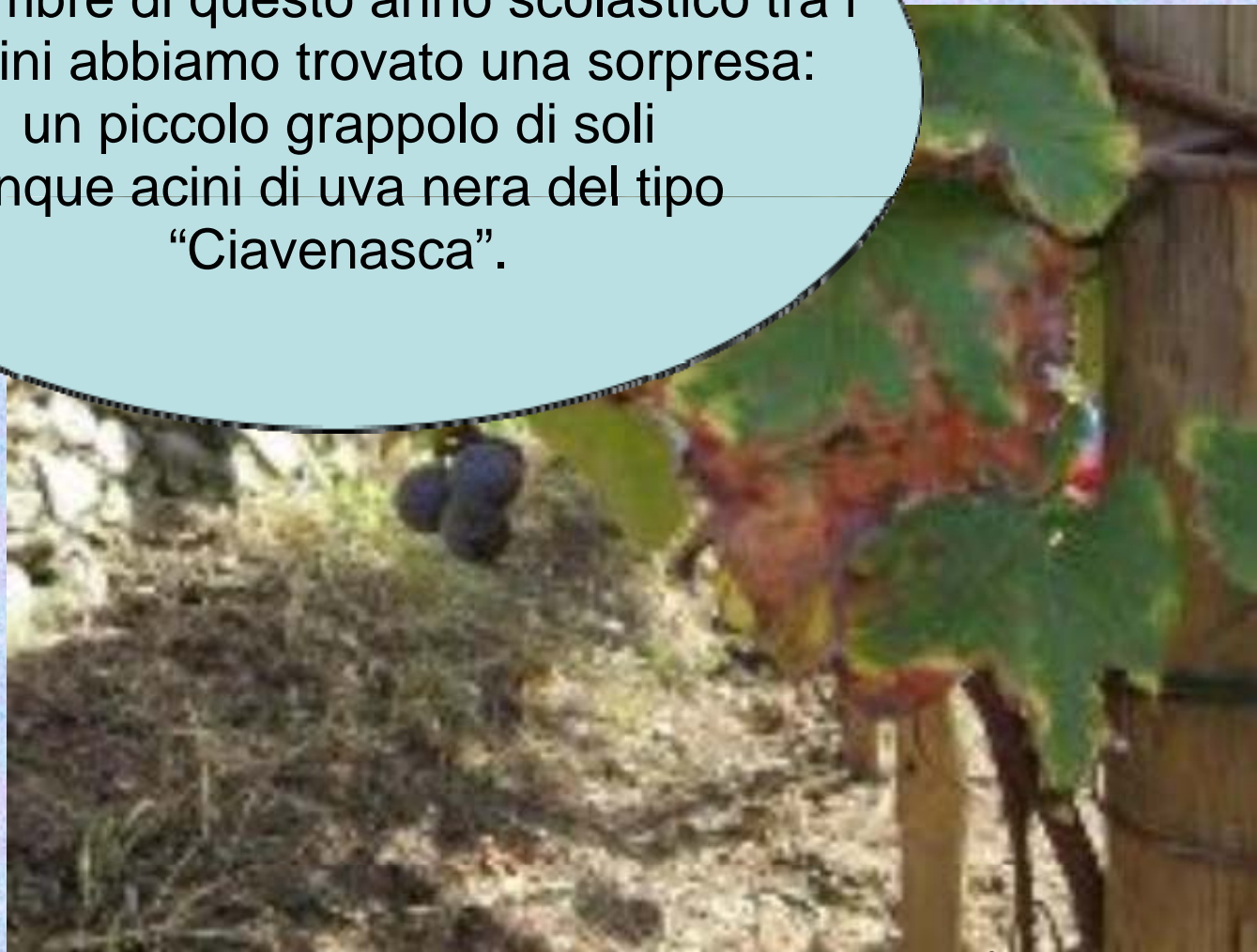
Abbiamo cominciato ripulendo un pezzo di  
terreno incolto e piantando sette barbatelle.  
Ce le hanno regalate quando siamo andati in  
visita al Centro Fojanini.

Le abbiamo interrate alternandone  
una di uva bianca e una di uva nera.

# CHE BELLO GUARDARE LA CRESCITA DELLE PIANTINE!!!

L'anno scorso abbiamo controllato periodicamente la crescita delle piantine e abbiamo preparato la "spalliera", cioè il sostegno per le viti: una parte l'abbiamo fatta in modo tradizionale, usando solo legni e rametti di salice; per l'altra parte abbiamo usato fili di ferro plastificati, come fanno i contadini adesso.

A settembre di questo anno scolastico tra i pampini abbiamo trovato una sorpresa:  
un piccolo grappolo di soli  
cinque acini di uva nera del tipo  
“Ciavenasca”.



# A febbraio siamo andati a fare la potatura e la legatura



Abbiamo tagliato i rami lunghi e secchi per permettere al tralcio principale di svilupparsi bene.....

...e lo abbiamo fissato ai sostegni in modi diversi.



Nei vari lavori ci ha  
sempre aiutato  
Luigi.



**Per conoscere meglio tutto il percorso  
uva-vino ci siamo rivolti a diversi esperti.**

Il nonno e il papà di Ivan ci hanno insegnato a Vendemmiare e ci hanno Mostrato come avviene la torchiatura, usando uno dei torchi più antichi di Buglio.



I genitori di Alessia e Martina ci hanno mostrato gli attrezzi moderni che si usano per pigiare e per torchiare.



Gli enologi della Cantina Negri di Chiuro ci hanno fatto visitare la loro cantina e ci hanno spiegato le diverse fasi della produzione del vino a livello industriale.



Quante botti  
nelle cantine  
sottoterra!!!







E che  
Grosse!



Eccoci qui nella nostra vigna! Si trova all'inizio di via Pala, dietro la chiesa, non lontano dalla scuola, proprio dove cominciano i terrazzamenti del paese.





Le prime volte  
che venivamo  
ci divertivamo  
a contare i  
passi da fare  
per raggiungerla  
dalla scuola.





Alcuni ne contavano 248, altri arrivavano solo a 180 perché facevano i passi più lunghi. Adesso che abbiamo misurato con la bindella, sappiamo che il percorso scuola-vigna è di 146 m.



**MAGGIO 2009**

Questa è la nostra vigna