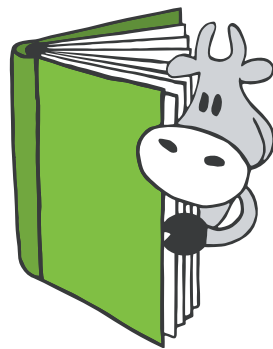
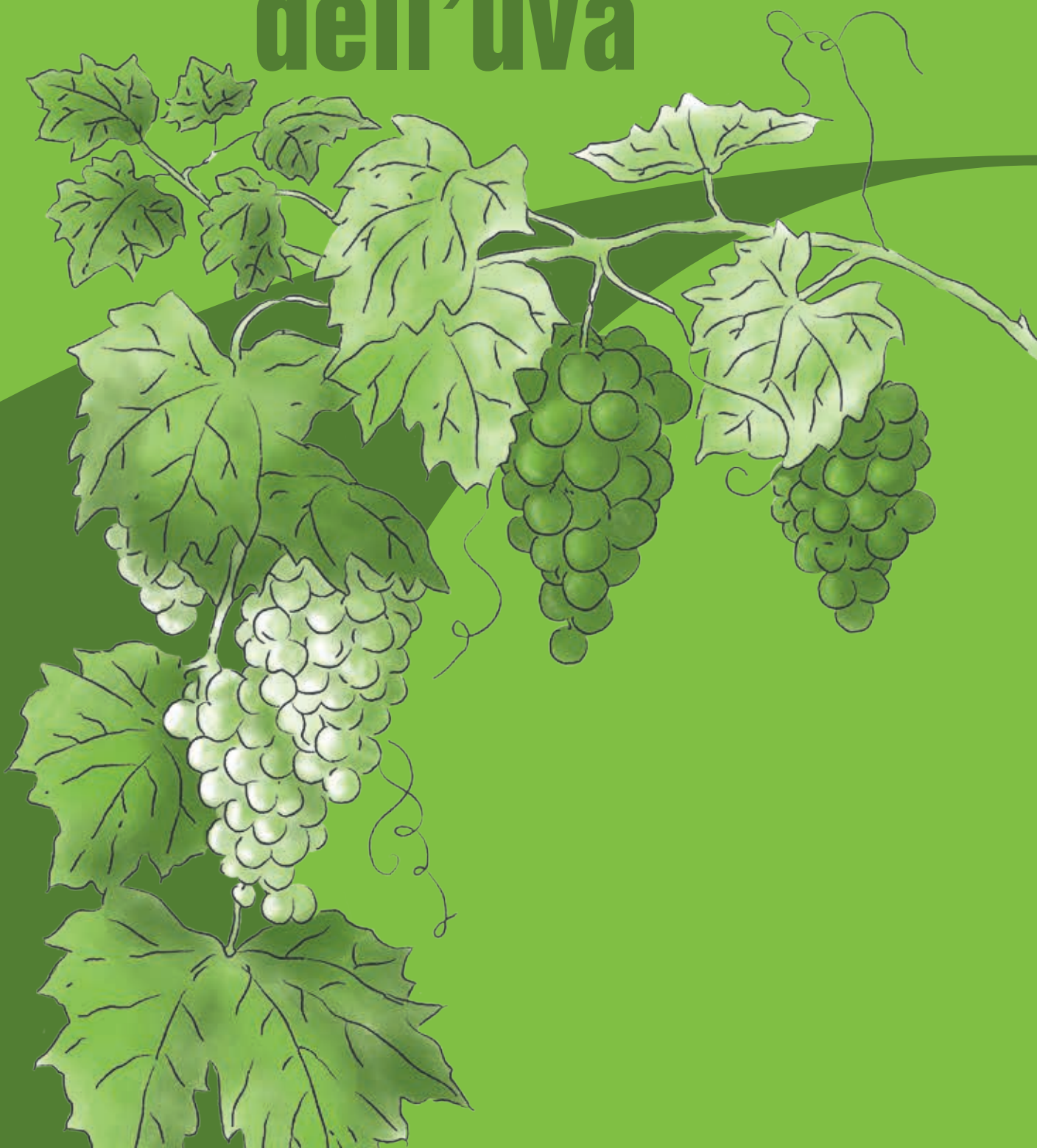


**Schule auf dem Bauernhof
L'école à la ferme
Scuola in fattoria
Scola sin il bain puril**



Il cammino dell'uva



Legenda



Lo sapevate?
Informazioni e curiosità
sul Cammino dell'uva



Attività ed
esercizi pratici



Documenti
da fotocopiare e
schede di lavoro

Impressum

Editore	Forum nazionale Scuola in fattoria (SIF), 2020 www.scuolainfattoria.ch
Concetto e testi	Sem Genini, Claudia Ciani e Anita Tomaszewska (UCT), Madeleine Mercier, Réane Ahmad, Alicia Egger, Agenzia d'informazione agricola romanda AGIR
Traduzione	Unione Contadini Ticinesi (UCT)
Impaginazione e illustrazioni	atelierQuer, Rena Witschi, Steffisburg
Immagini	Agenzia d'informazione agricola romanda AGIR
Impressum	PCL Presses Centrales SA, Renens VD
Diffusione	Scuola in fattoria (SIF)

I singoli opuscoli della serie «I cammini» contengono informazioni specifiche e istruzioni sulle attività pratiche di Scuola in fattoria, documenti da copiare e schede di lavoro. Continuamente aggiornati e ampliati, i diversi opuscoli fanno parte del classatore didattico di SIF, che può essere ordinato separatamente agli indirizzi sopra elencati o direttamente dal sito www.schub.ch/it.

Sommario

Introduzione	4
Nei vigneti	7
In cantina	15
Nella fabbrica dell'aceto	18
Dal consumatore	19
Le professioni della vigna e del vino	19
La biodiversità dei vigneti	20
Allegati	
A1 Le quattro stagioni della vigna	24
A2 I disegni magici	25
A3 L'interno di un acino d'uva	26
A4 Produci il tuo mosto	27
A5 Aceto alle erbe	27
A6 Esperienza: la fermentazione alcolica	28
A7 Un equilibrio fragile	29
A8 La parola misteriosa	30
A9 Domande per un esperto	31
A10 Calcoli viticoli	32
A11 Il crucipuzzle dell'uva	33
A12 Lessico	34
Proposte di attività	36
Idee per delle visite sul tema della vigna e del vino	38
Per saperne di più sull'agricoltura e la viticoltura	38
Ulteriore materiale didattico	39
Ringraziamenti	39

Introduzione

Anche se alcuni vivono vicino a dei vigneti, la maggior parte dei bambini non conosce la vigna. La coltivazione dell'uva è una parte importante delle nostre tradizioni, decora i nostri paesaggi e gioca un ruolo importante nella nostra economia.

Questo opuscolo tematico tratta la storia della viticoltura, il dietro le quinte della cultura della vigna, tutte le fasi necessarie per la produzione del vino e dell'aceto, nonché nozioni di biodiversità nei vigneti. Le pagine di teoria permettono agli insegnanti di affrontare con fiducia questa parte importante dell'agricoltura svizzera. I responsabili di Scuola in fattoria troveranno all'interno di questo opuscolo molte idee e attività didattiche, per poter guidare al meglio gli studenti sia durante le loro lezioni in aula che durante quelle nei vigneti.

Questo metodo didattico ha lo scopo di incoraggiare la comprensione dei bambini sull'importanza dei legami tra l'uomo, la natura e l'ambiente. Attraverso la viticoltura, i bambini mettono in pratica molte materie scolastiche: matematica, scienze naturali, chimica, geografia e italiano.

Le attività e i percorsi didattici proposti sono coerenti con il Piano di studio della scuola dell'obbligo. È anche importante sottolineare il fatto che Scuola in fattoria fa parte della rete di Educazione allo sviluppo sostenibile (ESS) di soggetti esterni moderati e coordinati dal Centro di competenza «éducation21».

Ciclo 3 / allievi di 12–15 anni

- Differenziazione delle varietà di vitigni, rossi, bianchi
 - Osservazione della vigna durante le stagioni
 - Partecipazione alla vendemmia
 - Attività di degustazione: provare alla cieca uve bianche e rosse, oltre a diversi aceti
 - Attività culinaria: preparare il proprio mosto, aromatizzare dell'aceto
-
- Utilità e funzione delle macchine attraverso il confronto e l'osservazione (ad esempio: comparare la produttività manuale e meccanica, l'inclinazione delle parcelle di terreno)
-
- Malattie e metodi di lotta e controllo
 - Differenziazione delle pratiche biologiche e biodinamiche
 - Individuare luoghi favorevoli alla biodiversità
 - Organizzazione del vigneto, impatto del clima
 - Gli impatti delle nostre scelte di acquisto a livello sociale, ambientale ed economico

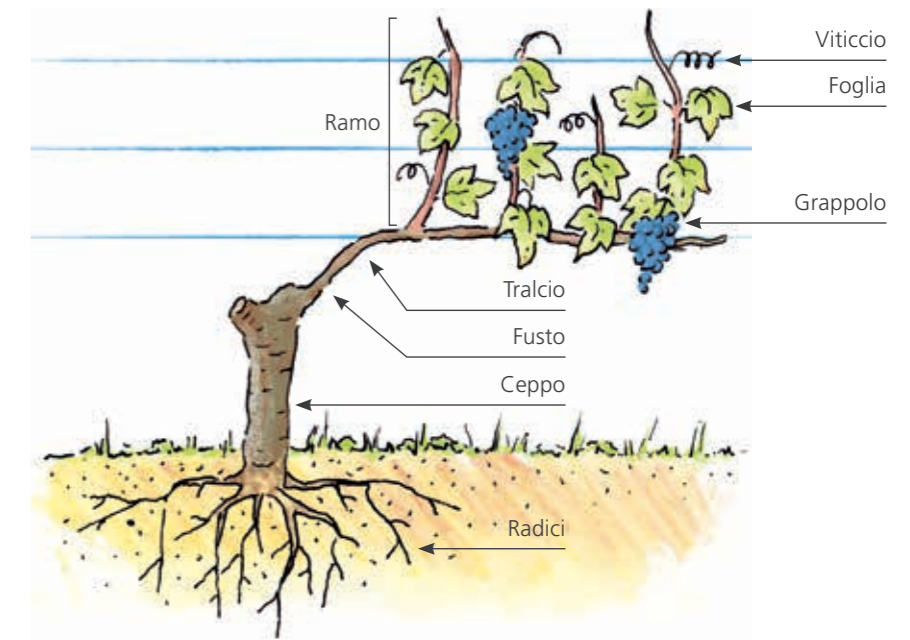
Coerenza con il Piano di studio

- **Utilizzo dell'approccio scientifico**
 - **Meccanica**
 - **Gli esseri viventi e gli ecosistemi**
 - **Modalità di riproduzione e trasmissione delle informazioni**
-
- **Educazione alimentare**
 - **Sensi e bisogni fisiologici**
 - **Equilibrio alimentare**
 - **Fare delle scelte da consumatori consapevoli**
-
- **Comunicazione**
 - **Strategie di apprendimento**
 - **Approccio riflessivo**
-
- **Salute e benessere**
 - **Scelte e progetti personali**
 - **Interdipendenze**
 - **Partecipare attivamente alla salvaguardia di un ambiente vivibile**
-
- **Analizzare gli spazi geografici e le relazioni stabilite tra le persone e la società**



Nei vigneti

In origine, la vigna era una liana selvatica che cresceva aggrappandosi agli alberi. È stata modificata dall'uomo che l'ha potata e fatta crescere in file, chiamate filari. Oggi, nei vigneti svizzeri, un ceppo di vigna si presenta così:



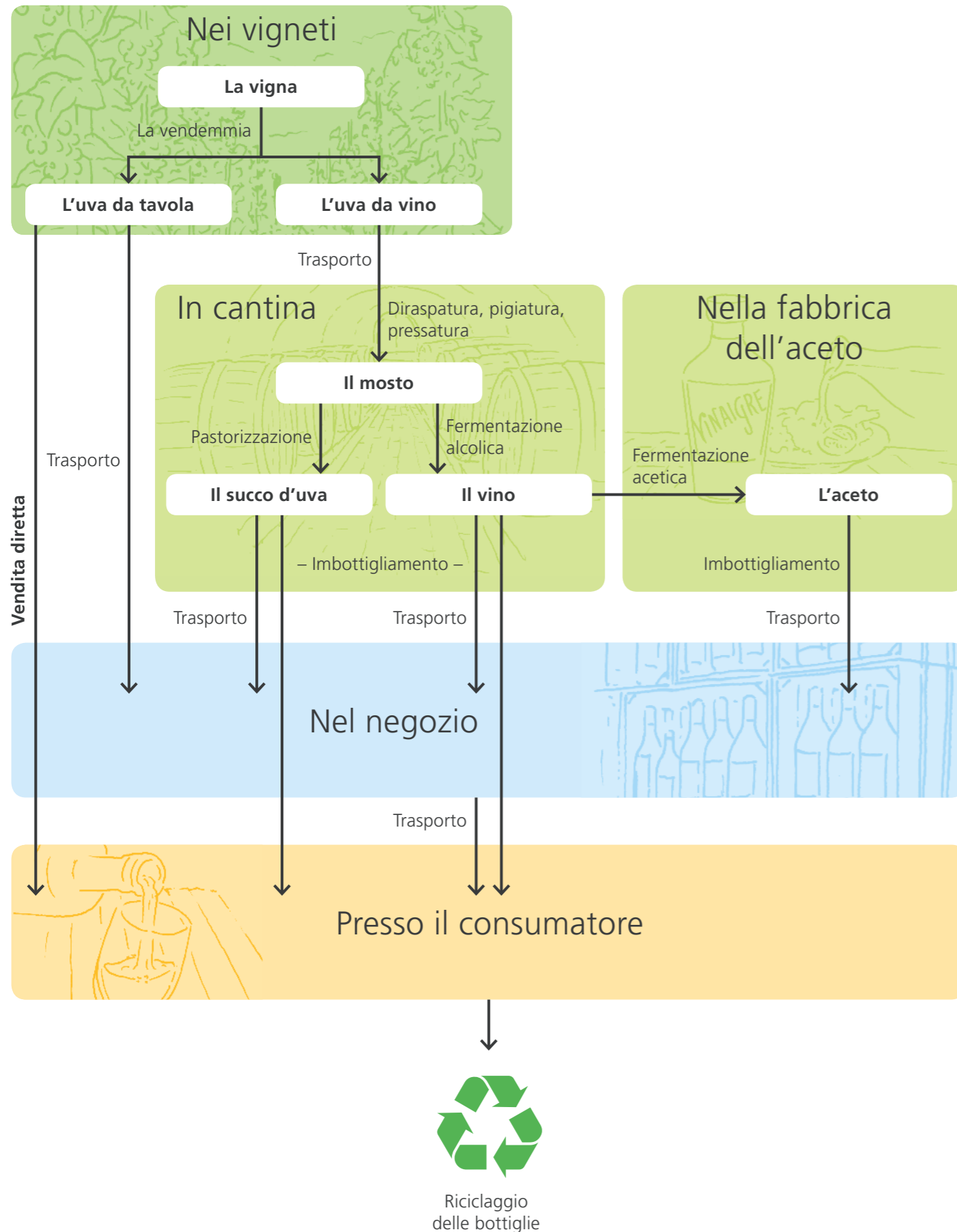
Origini e provenienza della vigna

La coltura della vigna sembra originaria della vasta regione del Caucaso, l'Asia minore e l'Iran. Anche la Bibbia ne fa allusione quando racconta che Noé piantò la vigna dopo il diluvio universale. Le leggi più antiche relative al vino risalgono al 1700 a.C. e sono state promulgate a Babilonia. Il vino doveva essere venduto a prezzi determinati e il consumo di bevande alcoliche doveva essere limitato durante il periodo della vendemmia.

L'Egitto costituisce un altro centro importante della viticoltura antica. Numerosi affreschi trovati nelle camere funerarie mostrano la coltura della vigna e la preparazione del vino. Inoltre, le anfore ritrovate portano spesso un'iscrizione che indica la provenienza esatta del vino.

Anche i Greci hanno giocato un ruolo importante nella storia della viticoltura, perché essendo dei navigatori, intrattenevano contatti con l'Egitto (800 a.C.). Furono loro, infatti, ad introdurre intorno al 500 a.C. la viticoltura nell'Europa occidentale.

In epoca romana, la vinificazione divenne una vera e propria arte. Quasi tutte le tecniche moderne di pressatura sono di origine romana. L'uva veniva schiacciata con i piedi e il mosto che si otteneva veniva versato in grandi anfore in terracotta per farlo fermentare.





Nel corso delle stagioni

In inverno la vigna riposa. Quando le temperature si ammorbidiscono, il viticoltore si mette al lavoro potando i vecchi tralci e facendo spazio per quelli nuovi. Egli modella la vigna in modo che cresca secondo il sistema di coltivazione desiderato: guyot semplice, alberello o cordone speronato. A poco a poco, la linfa ricomincia a circolare nella pianta e la vigna «piange» per disinfettare le sue ferite dovute alla potatura.



Lo sapevate?

Il marciume grigio è una malattia causata da un fungo che si sviluppa sui rami, sulle foglie e sui grappoli d'uva.



ATTIVITÀ

- **Visitare un vigneto nelle quattro stagioni.** Gli allievi guardano la vigna che «piange», i cambi di colore, le reti di protezione, la fioritura, ecc. (vedi allegato A1)
- **Partecipare alla vendemmia.**
- **Creare un disegno magico** (vedi allegato A2)

In primavera, il sole riscalda lentamente la vigna, le gemme diventano più grandi e appaiono le prime foglie. Questo processo si chiama germogliazione. La vigna è molto sensibile alle gelate primaverili e in questa stagione il viticoltore procede con l'estirpazione: per guidare la crescita della vigna, seleziona le gemme che vuole conservare ed elimina le altre. Tratta inoltre la vigna con il solfato per proteggerla dalle malattie e dai parassiti.

In estate, il caldo torrido fa crescere la vigna molto rapidamente e il lavoro del viticoltore si intensifica. Siccome la crescita della vigna in altezza non si ferma mai, la pianta deve essere potata per permettere al fogliame di svilupparsi anche in larghezza. Per consentire una maturazione migliore degli acini e ridurre il rischio di malattie come la muffa grigia, bisogna togliere le vecchie foglie intorno al grappolo: questo passo viene chiamato «sfogliatura». A seconda della regione, i viticoltori installano delle reti contro gli uccelli o altri animali dannosi per la vigna.

Fine estate e inizio autunno è il periodo della vendemmia: gli acini si sono riempiti di zucchero durante l'estate e il viticoltore segue con attenzione la maturazione finale. Una volta che sono perfettamente maturi, i grappoli d'uva vengono raccolti.

Fattori ambientali che condizionano la coltura della vigna



Lo sapevate?

Storicamente, i vigneti erano piantati su colline con terreni aridi ed esposti al sole. Spesso erano appezzamenti troppo ripidi per coltivare qualcos'altro, perché l'uso delle macchine era molto difficile, se non impossibile.

Sono numerosi i fattori che influenzano lo sviluppo della vigna, ed è quindi essenziale scegliere i terreni migliori in modo che la pianta possa esprimere pienamente il suo potenziale. Ogni regione ha saputo scegliere i vitigni più adatti in base alle condizioni del luogo.

Il sole è essenziale per la coltura della vigna. Da aprile a ottobre si stima che la vigna abbia bisogno di almeno 1'300 ore di sole. Per questo motivo i vigneti sono esposti principalmente a sud-est o sud-ovest. Regioni con più luce solare producono un'uva più dolce e meno acida.

L'acqua è necessaria per lo sviluppo della vigna. Le radici possono scendere fino a 30 metri nel terreno, permettendo alla pianta di attingere acqua dal sottosuolo più profondo, conferendole una buona resistenza alla siccità. Dall'altra parte, però, un'umidità eccessiva del terreno, come può accadere in pianura, favorisce lo sviluppo di malattie come la peronospora e l'oidio.

Il terreno gioca un ruolo essenziale per ottenere una buona uva. Infatti, le sue caratteristiche (composizione, struttura, profondità, ecc...) influenzano in modo complesso lo sviluppo della vigna. L'uva dello stesso vitigno non avrà le stesse caratteristiche se proviene da vigneti che crescono su terreni diversi.



Grappolo d'uva danneggiato dalla grandine

La grandine può purtroppo colpire tutta la Svizzera. Alcune regioni, tuttavia, sono più a rischio di altre. La stagione più critica è tra maggio e settembre. I danni dovuti alla grandine non si limitano solo alla distruzione dell'uva, ma causano anche una diminuzione della qualità di quella rimanente. Per proteggersi il più possibile da questo problema, i viticoltori piazzano delle reti di protezione sopra i loro vigneti. In passato veniva coperto l'intero vigneto come un tetto, oggi giorno le reti vengono piazzate lateralmente, perché in questo modo sono più resistenti, facilitano il lavoro del viticoltore ed evitano che uccelli e ricci rimangano impigliati e muoiano.



Lo sapevate?

Per proteggere i vigneti dalle malattie e dai parassiti, i viticoltori trattano la vigna con prodotti fitosanitari. A seconda dell'accessibilità del vigneto, utilizzano irroratrici manuali, trattori, elicotteri o droni. Sono stati fatti grandi sforzi dai viticoltori per ridurre al minimo il loro impatto sulla natura, preferendo l'utilizzo di prodotti rispettosi dell'ambiente. Agroscope oltretutto sta sviluppando dei vitigni resistenti alle malattie.



Il gelo invernale può essere devastante, nel caso in cui le temperature scendano al di sotto di una temperatura media che va dai -15°C ai -18°C . A seconda dell'umidità, infatti, i ceppi di vigna scoppiano e muoiono. Per fortuna, questo tipo di freddo è molto raro alle nostre latitudini. Il gelo primaverile arriva dopo la comparsa delle prime foglie, che sono però molto sensibili ai cali di temperatura compresi tra i -2°C e i -5°C . La vigna non muore, ma i suoi rami vengono distrutti e con essi i fiori e i frutti in sviluppo.

Le malattie e i parassiti attaccano le foglie e i frutti della vigna. I viticoltori devono reagire tempestivamente, altrimenti il raccolto potrebbe essere compromesso. La maggior parte delle malattie dipendono dalle precipitazioni, in particolare dai temporali estivi. La peronospora e l'oidio sono funghi che attaccano sia le foglie che i grappoli quando sono ancora verdi. Nel caso in cui venga attaccato il grappolo, ci sarà una perdita in termini di raccolto, mentre se viene attaccata la foglia ci sarà una diminuzione dello zucchero nell'uva. Alcuni insetti attaccano anche la vigna, come la tignola della vite (dei bruchi) che sono molto voraci. Inoltre accade che le foglie della vigna sono attaccate anche da piccoli ragnetti rossi.

Il frutto della vigna

Il grappolo d'uva è costituito dal **raspo** (penducolo) e dagli **acini**. Gli acini sono composti da tre parti:

- **La buccia** protegge la parte interna dell'acino. Contiene aromi e pigmenti che danno colore al vino.
- **La polpa** è generalmente di colore bianco ed è la parte da cui si estrae il succo.
- **I semi** sono generalmente da uno a quattro per ogni acino e contengono tannini molto amari.

Da giugno ad agosto, gli acini d'uva passano dalle dimensioni di una capocchia di spillo a quella di un pisello. Una volta che hanno raggiunto la loro dimensione finale, gli acini cambiano colore da verde a giallo dorato o rosso più o meno viola. Questa fase di cambiamento di colore si chiama invaiatura. Con il cambiamento di colore, il livello di zucchero aumenta, l'acidità diminuisce, gli aromi si sviluppano e la buccia si ammorbidisce. Prima della maturazione completa, una sostanza cerosa biancastra si forma sugli acini d'uva: la pruina, che protegge gli acini da malattie come la muffa grigia.



Invaiatura dell'uva rossa



Si possono fare diverse distinzioni tra i vari tipi d'uva:

Uva da tavola o da vino: la prima è coltivata per essere direttamente mangiata e spesso ha una buccia solida con pochi, o addirittura senza semi. La seconda è invece coltivata per la produzione di succo d'uva e di vino, è più piccola e contiene dei semi.

Uva bianca o uva rossa: si differenziano per il colore degli acini maturi. Per l'uva bianca il colore varia dal giallo pallido con riflessi grigio-verde fino al giallo dorato. Il colore dell'uva rossa varia invece dal blu al rosso scuro con riflessi violacei.

ATTIVITÀ



- **Degustazione ad occhi chiusi** di uva bianca e uva rossa. Gli allievi riescono a distinguere il gusto?
- **Dissezionare un acino d'uva** (vedi allegato A3)



ATTIVITÀ

- **Chiedere ad un viticoltore di mostrare come funziona un rifrattometro.** Provare con dell'acqua e dello sciroppo, per esempio.

Il periodo della vendemmia

Il viticoltore conosce il suo vigneto e sa decidere quando è il momento della vendemmia. Assaggia gli acini per giudicare gli aromi e misura il tasso di zucchero con un *rifrattometro* o con una sonda per il mosto. Per i *vitigni* di uva rossa, osserva sia il colore dei semi (che devono essere scuri), sia la consistenza della buccia. Se necessario, può anche effettuare altre analisi in laboratorio in modo da conoscere diversi parametri che influenzano la *fermentazione* alcolica.

La vendemmia tradizionale viene fatta a mano, tagliando ogni grappolo con delle forbici da potatura. I grappoli vengono poi delicatamente posizionati in cassette o secchi di plastica per far sì che il trasporto sia il più veloce possibile. Le cassette vengono trasportate in schiena dagli uomini con l'aiuto di gerle a spalla o di cesti a mano. Se il terreno lo permette, vengono svuotate con l'aiuto di trattori o di macchine cingolate. Le cassette in plastica non devono essere eccessivamente riempite, altrimenti si rischia di schiacciare l'uva, facendo così perdere agli acini il loro succo prezioso e rischiando di alterarlo con l'ossidazione o da altri problemi microbiologici. Per preservare la qualità dell'uva, il tempo di tragitto dalla vigna alla cantina dev'essere il più corto possibile.



In certe regioni, la vendemmia viene effettuata con l'aiuto di macchinari che scuotono i grappoli facendo cadere gli acini d'uva su un tapis roulant. Questa pratica è tuttavia possibile solo nei filari che hanno poca pendenza e che sono quindi adatti all'uso delle macchine.

Per ottenere un vino di buona qualità, gli acini rovinati e malati devono essere eliminati. È possibile effettuare la cernita direttamente nella vigna lasciando l'uva danneggiata a terra o versando il contenuto delle cassette sui tavoli di cernita.



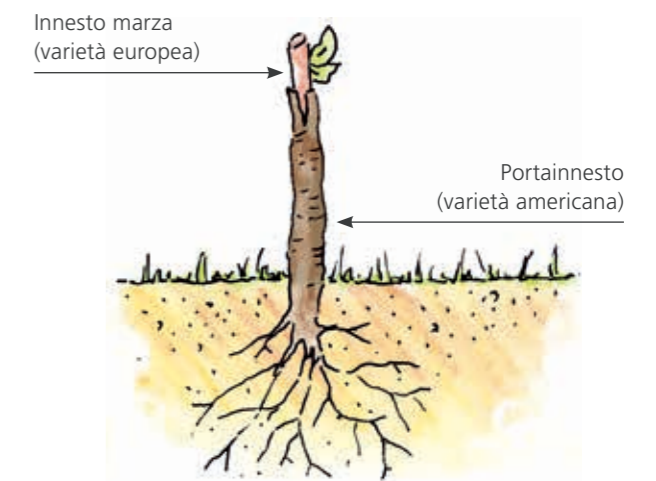
ATTIVITÀ

- **Recuperare un tralcio di vigna e metterlo dentro un vaso con dell'acqua.** Con un po' di pazienza cresceranno radici, foglie, fiori e grappoli.

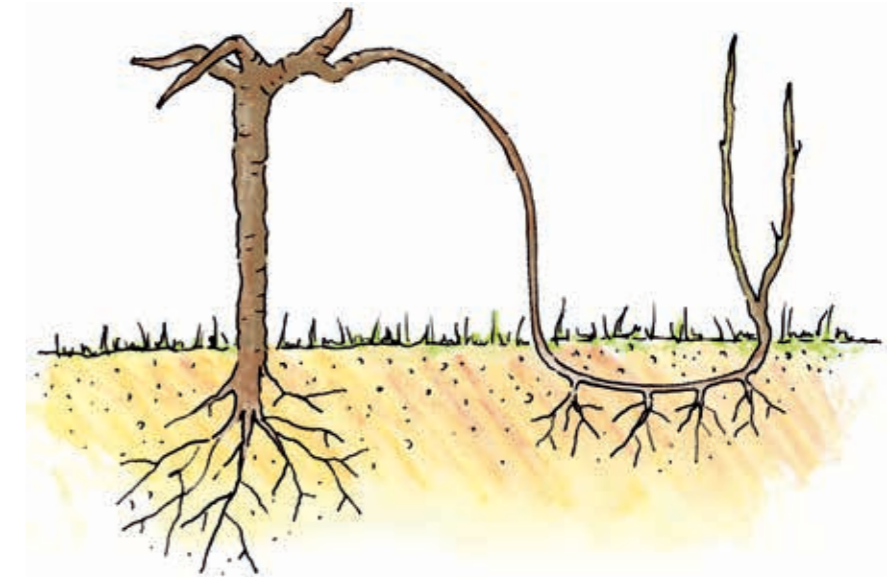
La moltiplicazione della vigna

Esistono diversi metodi per moltiplicare la vigna:

- A. L'innesto** consiste nell'impiantare un frammento di pianta (marza) su un'altra pianta con radici (il portainnesto). Di solito viene fatto in inverno, quando le piante sono a riposo. Si incide il portainnesto e si inserisce l'innesto. Dopo questa operazione, il taglio deve essere coperto con della cera o della paraffina per proteggere la pianta dall'essiccazione o dall'attacco di funghi, insetti o altri parassiti. Ci sono diversi tipi di innesto: innesto all'inglese, innesto a omega, innesto a spacco.

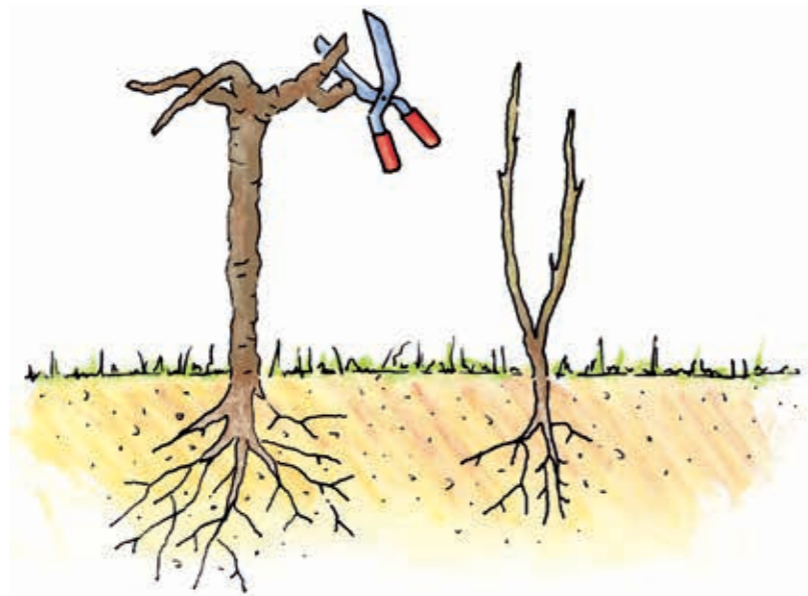


- B. La margotta** consiste nell'interrare un tralcio di vite, senza separarlo dal suo ceppo, lasciando libera solo la sua punta. Nel terreno si formeranno così nuove radici, mentre il fusto continuerà a crescere all'apice. Una volta ben sviluppata, la nuova pianta può essere staccata dalla pianta madre per essere trapiantata altrove.





C. **La talea** è un tralcio provvisto di gemme che, tagliato dalla vite e piantato nel terreno umido, è in grado di rigenerare un nuovo individuo completo. Dopo alcune settimane, all'estremità inferiore si formano radici mentre lungo il ramo germogliano le gemme.



La fillossera

La fillossera è stata accidentalmente importata in Europa nel XIX secolo. Si tratta di un insetto parassita originario degli Stati Uniti che attacca le radici dei vitigni europei e provoca gravi danni. Fin dalla sua importazione, è stato obbligatorio innestare le gemme di vitigni europei su *portainnesti* di vite americana. Grazie a questa operazione è possibile coltivare l'uva europea su *portainnesti* con radici di uva americana resistenti alla fillossera. Tuttavia, sia la margotta che la talea non sono più praticati a causa di questo parassita. Le nuove piante prodotte con questi metodi sono geneticamente identiche alla loro pianta madre, quindi le loro radici non sono resistenti al parassita americano.



ATTIVITÀ

- **Discussione:** Che cos'è una specie invasiva? Gli allievi conoscono altre specie provenienti dall'estero che causano problemi? Come sono arrivate queste specie qui da noi?



Nella cantina

Il succo d'uva

Il liquido dolce che viene estratto dalla polpa degli acini d'uva viene chiamato *mosto*. È destinato principalmente a subire la fermentazione alcolica per produrre vino, ma può anche essere pastorizzato per la produzione di succo d'uva. La *pastorizzazione* consiste nel riscaldare il *mosto* per uccidere germi e *lieviti* responsabili della fermentazione alcolica.

Il processo di vinificazione

La *vinificazione* è il processo di trasformazione dell'uva in vino. L'uva rossa e quella bianca vengono vinificate allo stesso modo.

Vinificazione dell'uva rossa	Vinificazione dell'uva bianca
Diraspatura: i grappoli d'uva passano attraverso la diraspatrice, una macchina che separa gli acini dai raspi. Se non vengono tolti, danno un cattivo gusto al vino.	Pigiatura: generalmente, l'uva bianca non passa dalla diraspatrice. I grappoli d'uva vengono messi direttamente nella pigiatrice per far scoppiare gli acini.
La pigiatura: gli acini passano attraverso la pigiatrice dove vengono schiacciati per ricavarne il mosto.	Pressatura: l'uva viene pressata, i raspi ancora presenti permettono al succo di fuoriuscire più facilmente dal torchio.
La macerazione: il succo macera con le bucce e i vinaccioli per dare colore e aroma al vino. Questa fase può avvenire anche dopo la fermentazione alcolica.	Decantazione: questa fase consiste nella rimozione delle impurità del mosto (bucce, semi, raspi, possibili insetti, ...)
Analisi: prima della fermentazione, il mosto viene analizzato in laboratorio per determinare il suo contenuto di azoto, il livello di zucchero e la sua acidità, che determineranno il buon andamento della fermentazione.	
Fermentazione alcolica: il mosto viene messo nei tini per la fermentazione, dove i lieviti trasformano lo zucchero dell'uva in alcool. La fermentazione può essere spontanea oppure il viticoltore aggiunge del lievito al mosto.	
Pressatura: la miscela fermentata viene pressata nella pressa, le vinacce (bucce e semi dell'uva) vengono separati dal vino (liquido). Le vinacce possono essere distillate per estrarre l'acqua di vite, chiamata grappa.	
Invecchiamento: il vino viene messo nei tini, dove rimarrà per alcune settimane o mesi. Durante questo periodo, le particelle sospese nel vino si depositano sul fondo dei tini, formando le fecce. Solo la parte chiara del vino viene imbottigliata.	
Imbottigliamento: la riempitrice è un macchinario che permette di imbottigliare il vino nelle migliori condizioni, preservandolo il più possibile dalle prese d'aria e mantenendo un'igiene rigorosa. Le bottiglie vengono infine chiuse con dei tappi in sughero o delle capsule.	



ATTIVITÀ

- **Visitare una cantina**, riconoscere e definire la funzione dei diversi macchinari.
- **Studiare le etichette delle bottiglie di vino**. Identificare il vitigno, il tasso alcolico, l'annata e la provenienza, ...
- **Creare la propria etichetta** da mettere su una bottiglia di mosto fatto in casa (vedi allegato A4)
- **Sperimentare la fermentazione alcolica** (vedi allegato A6)

E il vino rosato?

Esistono tre modi per ottenere il vino rosato. Il primo metodo consiste nell'utilizzare l'uva rossa ma vinificandola come l'uva bianca, visto che le bucce ricche di pigmenti non macerano nel mosto e pertanto danno poco colore al vino. Il secondo metodo deriva dalla *vinificazione* dell'uva rossa: a volte per ottenere un vino rosso intenso, all'inizio della macerazione si preleva parte del succo chiaro. Per non perderlo, questo succo viene vinificato come vino bianco. Il terzo metodo è meno comune e consiste nel mescolare l'uva rossa e quella bianca che crescono sulla stessa parcella e vinificare i due *vitigni* insieme.

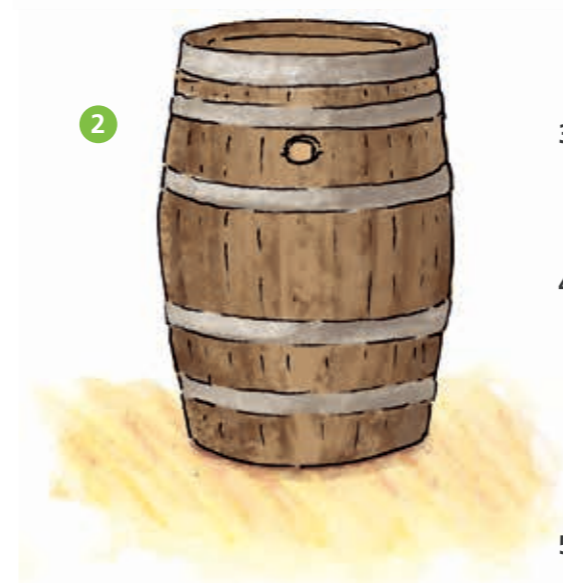
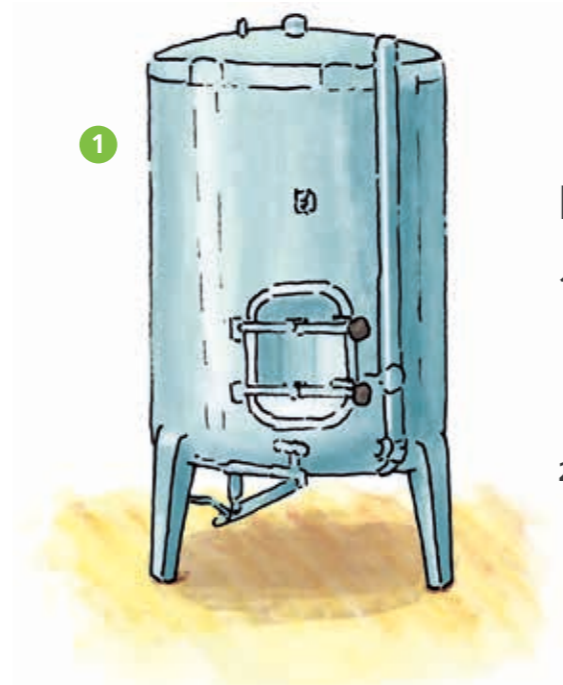
La fermentazione alcolica

La fermentazione alcolica è un processo biochimico durante il quale lo zucchero viene trasformato in alcool dal *lievito*.



I *lieviti* consumano lo zucchero del *mosto* per vivere e quindi producono alcool. Oltre all'alcool, durante la fermentazione alcolica viene rilasciata una grande quantità di anidride carbonica (CO₂). Questo gas inodore e incolore è estremamente pericoloso, ed essendo più pesante dell'aria tende ad accumularsi nelle cantine. È quindi necessario avere un'ottima ventilazione per poter rinnovare costantemente l'aria.

Alcuni vini bianchi e tutti i vini rossi hanno un'alta acidità una volta finita la fermentazione alcolica. Per renderli più gradevoli, devono subire una seconda fermentazione, chiamata fermentazione malolattica, indotta da dei *batteri* che trasformano l'acido malico nel più dolce acido lattico.



I principali contenitori per il vino

1. **Il tino** è il contenitore più tradizionale in cui fermenta il *mosto*. È di forma cilindrica, di varie altezze e lunghezze, ed è generalmente in acciaio inossidabile, un materiale facile da pulire e neutro per il vino. Può essere realizzato anche in acciaio rivestito, calcestruzzo rivestito oppure poliestere.
2. **La botte, il barile e il fusto** si distinguono per la loro capacità. Vengono utilizzati per l'invecchiamento, la conservazione e la maturazione del vino. Sono composti da listelli di legno curvi, tenuti insieme da anelli di ferro. Rispetto ad un contenitore in acciaio inossidabile hanno due vantaggi: in primo luogo trasmettono un aroma legnoso al vino (note tostate, di caffè o di cioccolato) e in secondo luogo la porosità del legno permette al vino di respirare e di affinare i suoi *tannini*. Questi contenitori sono tradizionalmente realizzati in legno di quercia, ma a seconda della regione, possono anche essere fatti di castagno o di acacia.
3. **La damigiana** è un contenitore di vetro rivestito di vimini e paglia intrecciata. Al giorno d'oggi viene usata poco nelle cantine, ma viene invece utilizzata per conservare piccoli volumi di vino o di grappa.
4. **La bottiglia** è il contenitore finale in cui viene conservato il vino. Di solito, le bottiglie hanno una capacità di 75 cl, ma le dimensioni variano da 20 a 30 cl. Le bottiglie sono spesso realizzate in vetro riciclato e sono incolore per i vini che si consumano rapidamente dopo l'invecchiamento. È preferibile invece il vetro scuro, verde o marrone, per contenere quei vini che devono essere protetti dalla luce.
5. **Il Tetra Pak, la lattina e il bag-in-box** sono ulteriori contenitori per la conservazione del vino.



Nella fabbrica dell'aceto

La fermentazione acetica

L'aceto è un liquido acido ottenuto durante la degradazione dell'etanolo in acido acetico da parte dei *batteri*. Questa reazione biochimica è chiamata fermentazione acetica.



La produzione di aceto di vino

Il vino viene consegnato in un'autocisterna alla fabbrica di aceto e poi viene travasato in un serbatoio alimentato con ossigeno e batteri. Questi fissano l'ossigeno nell'alcool del vino e quindi lo trasformano in aceto. All'aceto si possono poi aggiungere erbe e spezie per aromatizzarlo. Il periodo di invecchiamento dura circa un anno, durante il quale l'aceto di impregna di diversi aromi. Viene poi filtrato per rimuovere eventuali residui e pastorizzato per preservarlo. Infine, l'aceto viene imbottigliato e inviato ai negozi per la vendita.

I vari usi dell'aceto

In quasi tutti i paesi del mondo, l'aceto viene usato per condire insalate o altre verdure cotte o crude, per la marinatura di alimenti e per ravvivare alcuni piatti.

- **L'aceto rosso** ha un gusto più forte ed è generalmente utilizzato nella cucina più rustica.
- **L'aceto bianco**, più delicato, è molto apprezzato in Francia e nell'alta cucina. Viene spesso aromatizzato con delle erbe.
- **L'aceto balsamico**, invecchiato più a lungo, è una specialità di Modena in Italia e viene prodotto con un'uva particolare.



Dal consumatore

A casa, l'uva si presenta in molte forme. Ovviamente, ci sono l'uva da tavola, il mosto, il vino e l'aceto, ma non è tutto.

L'uvetta è uva secca. Come gli altri frutti secchi, anche l'uvetta è uno spuntino gustoso. Infatti, porta molta energia grazie agli zuccheri naturali che contiene. L'uvetta viene utilizzata anche in cucina, soprattutto nei dolci. Ci sono diverse varietà, le più note sono l'uva sultanina e il ribes, che hanno il vantaggio di non avere semi.

L'olio di semi d'uva ha delle qualità nutrizionali interessanti, ma non deve essere riscaldato. È ideale per condire insalate o verdure. Inoltre, grazie alle sue molteplici virtù, questo olio è molto spesso utilizzato nei prodotti cosmetici.

La vigna rossa è una varietà particolare utilizzata per le sue proprietà medicinali. In effetti, ha molti benefici sulla circolazione sanguigna. Le sue foglie vengono utilizzate principalmente per preparare capsule, tisane o lozioni. Anche i suoi frutti e i suoi semi vengono utilizzati, ma più raramente.

Le professioni della vigna e del vino

Dopo la scuola dell'obbligo, ci sono due opzioni per chi desidera lavorare nel campo della vigna e del vino: **viticoltore/viticolttrice (AFC) o cantiniere/cantiniera (AFC)**. Il primo è uno specialista nella coltivazione della vigna: pianta e si prende cura dei diversi vitigni e poi raccoglie l'uva. Alcuni viticoltori scelgono di indirizzarsi verso la viticoltura biologica o biodinamica. Il cantiniere è invece un esperto nell'elaborazione dei vini: riceve il raccolto della vendemmia, vinifica le uve bianche e rosse, matura i vini e poi vende la sua produzione.

Con l'AFC in tasca, i viticoltori e i commercianti di vino possono continuare con un corso di **formazione tecnica del vino (ES)**. Una volta diplomati, padroneggiano la cultura della vigna, della vendemmia, della vinificazione e dell'imbottigliamento, nonché le tecniche di gestione aziendale.

I viticoltori e i cantinieri possono anche intraprendere la formazione di **enologo (HES)** noto anche come ingegnere in viticoltura ed enologia. L'enologo segue l'intero processo di vinificazione effettuando analisi chimiche e gustative. Ha anche le conoscenze necessarie per fondare e gestire una cantina o un'azienda vinicola.

Lo sapevate?

In francese il nome «aceto» = vinaigre significa letteralmente «vino acido» = vin aigre, perché il vino era una delle bevande più importanti con cui produrre l'aceto.



Lo sapevate?

L'aceto di vino si usa anche a scopo terapeutico. Si usa, ad esempio, per disinfettare lesioni di lieve entità o per far sparire una verruca.



ATTIVITÀ

- **Annusare e assaggiare l'aceto di vino** (rosso, bianco, balsamico) e descrivere cosa si sente.
- **Aromatizzare un aceto con delle erbe aromatiche** (vedi allegato A5)





La biodiversità dei vigneti

Che cos'è la biodiversità?

La biodiversità è un concetto complesso che descrive la diversità nel mondo vivente. È divisa in tre livelli:

- 1. La diversità dell'ecosistema** rappresenta la diversità degli ambienti naturali. Sulla terra troviamo deserti aridi, foreste tropicali, barriere coralline, ecc. Possono essere anche ambienti più piccoli, come uno stagno, un prato fiorito o un vigneto, per esempio.
- 2. La diversità delle specie** è il numero di specie diverse che vive in un ambiente. Ci sono sia animali che piante, ma anche funghi e batteri. In un vigneto, per esempio, ci sono naturalmente la vigna, ma anche fiori, uccelli, lucertole, farfalle, lombrichi e molte altre specie. Infatti, è pieno anche di piccoli organismi che non si vedono ad occhio nudo.
- 3. La diversità di genere** rappresenta la variazione all'interno di una specie. Ad esempio, alcune varietà di vigna producono uva rossa mentre altre uva bianca. C'è anche una grande tavolozza di colori in mezzo, anche se rimane la stessa specie che si chiama *vitis vinifera* in latino.

La biodiversità è essenziale perché tutti gli esseri viventi mantengano dei rapporti stretti. Dipendono gli uni dagli altri per sopravvivere. Più specie diverse ci sono, più biodiversità c'è e più la natura è sana e sta bene.

Più grande è la biodiversità, più il vigneto è in buona salute e più produrrà vino di buona qualità!

ATTIVITÀ



- **Cosa succede quando la biodiversità viene perturbata?** (vedi allegato A7)
- **Trova altre idee per delle attività** all'interno del «cammino della biodiversità».



LA BIODIVERSITÀ DEI VIGNETI



Vitto e alloggio

I vigneti sono ambienti agricoli che possono ospitare un alto livello di biodiversità, perché sono generalmente ricchi di strutture che fungono sia da rifugio che da luogo dove riporre il cibo.



I muri di pietra a secco evitano l'erosione del suolo nei vigneti in pendenza e favoriscono anche la biodiversità. Infatti, i molti piccoli fori nei muri senza cemento sono molto popolari tra lucertole, insetti e lumache.



Le siepi di campagna proteggono i vigneti dal vento e sono molto apprezzate dagli uccelli per nascondere i loro nidi. Forniscono anche cibo per bruchi, insetti, ragni, ecc.



L'erba nei filari dei vigneti protegge il terreno dal sole, dal calore e dal dilavamento durante le forti piogge e le radici migliorano la struttura del terreno. Le strisce erbose sono anche un luogo adatto per formiche, coccinelle e ragni.



Gli alberi isolati sono molto utili nei vigneti perché permettono ai rapaci come il gheppio comune e la poiana di cacciare i piccoli roditori. I viticoltori possono anche installare delle cassette-nido per incoraggiare la loro nidificazione.

Lo sapevate?



I lombrichi giocano un ruolo molto importante nei vigneti: quando scavano le loro gallerie sotterranee, migliorano la struttura del suolo che permette alla vigna di arricchirsi ed essere più sana.

ATTIVITÀ



- **Nei vigneti**, far individuare agli allievi i luoghi adatti alla biodiversità.
- **Chi vorrebbe vivere qui e perché?**
- **Rovesciare un grande sasso** per scoprire il piccolo mondo che vive sotto di esso. Utilizzare una lente di ingrandimento per poter osservare meglio e più da vicino.



La viticoltura biologica

Lo sapevate?

I ragni non sono insetti. Gli insetti hanno solo fino a 6 zampe da adulti, mentre i ragni ne hanno 8!

Alcuni viticoltori scelgono di produrre uva biologica. Rinunciano quindi all'uso di prodotti fitosanitari di sintesi per proteggere i loro vigneti dai parassiti e dalle malattie. Per garantire i loro raccolti, questi viticoltori utilizzano metodi di controllo alternativi particolarmente rispettosi della biodiversità.

Ecco due esempi di metodi alternativi ampiamente utilizzati nei vigneti svizzeri:



La confusione sessuale

Per attirare i maschi e riprodursi, le farfalle femmine rilasciano un profumo molto specifico chiamato feromone. Per evitare di avere troppi bruchi voraci nei loro vigneti, i viticoltori installano dei diffusori che emettono un odore molto simile ai feromoni. La nuvola di odori disorienta le farfalle maschili, che non riescono più a localizzare le femmine e non riescono quindi a riprodursi, riducendo così il numero di bruchi.

Il controllo biologico

Per combattere i ragni rossi che attaccano le foglie dei vigneti, i viticoltori rilasciano piccoli acari, detti tifiidromi, nei loro vigneti. Questi acari sono importanti predatori di ragni rossi e la loro presenza nel vigneto impedisce ai ragni rossi di proliferare.

La viticoltura biodinamica

Alcuni viticoltori si stanno avvicinando al biologico ancora più avanzato e optano per la coltivazione biodinamica: un metodo creato nel 1924 dal filosofo Rudolf Steiner.

Oltre a seguire i regolamenti dell'agricoltura biologica, i viticoltori che seguono questo metodo utilizzano preparati specifici per aiutare la vigna a rafforzarsi e a svilupparsi meglio. Questi preparati speciali a base di prodotti animali, vegetali o minerali vengono applicati sul terreno, spruzzati sulle piante o introdotti nel compostaggio in piccolissime quantità. La coltivazione biodinamica si basa anche su i cicli astronomici.

Allegati





A3 L'interno di un acino d'uva

Con le dita, apri un acino d'uva.

Quali sono le tre parti che lo compongono?

- 1 _____
- 2 _____
- 3 _____

Quanti semi ci sono? _____

Mordi un seme: che sapore ha? _____

Disegna un acino d'uva e indica le parti seguenti:

Acino – raspo – buccia – polpa – seme



A4 Produci il tuo mosto

Ingredienti e utensili

- Uva matura
- Un grande contenitore
- Uno schiacciapatate
- Una pentola
- Un colino fine
- Una bottiglia

Procedimento:

1. Separare l'uva dal raspo
2. Lavare l'uva con acqua tiepida per eliminare tutti i residui in eccesso
3. Pigiare l'uva con lo schiacciapatate
4. Cuocere l'uva pigiata in una pentola a fuoco medio per circa 10 minuti. Se necessario, pigiare l'uva una seconda volta per far fuoriuscire tutto il succo
5. Filtrare il succo con un colino fine e poi trasferirlo in una bottiglia
6. Mettere la bottiglia di succo d'uva in frigorifero
7. Consumare il succo d'uva fresco rapidamente

A5 Aceto alle erbe

Ingredienti

- 0,75 l di aceto di frutta
- Miscela a base di erbe aromatiche (ad es. dragoncello, timo, basilico, aneto, crescione, alloro, salvia, melissa citronella, ...)

Ricetta:

Mettere le erbe aromatiche (precedentemente sciacquate con acqua e asciugate con un foglio di carta da cucina) in una bella bottiglia decorativa in vetro trasparente. Riempire con aceto fino a coprire completamente le piante. Chiudere la bottiglia e lasciare marinare in un luogo fresco al riparo dalla luce e dall'umidità per due settimane. Agitare la bottiglia ogni due giorni.



A6 Esperienza: la fermentazione alcolica

Materiale:

- 2 bottiglie PET di 50 cl
- 1 pennarello indelebile
- 1 l di acqua di rubinetto
- 2 cucchiaini di lievito secco per pane
- 2 cucchiaini di zucchero
- 2 palloncini

Procedimento:

1. Etichettare le bottiglie in PET con il pennarello indelebile: A e B
2. Riempire entrambe le bottiglie con acqua di rubinetto
3. Nella bottiglia A aggiungere un cucchiaino di lievito secco per pane e mescolare bene
4. Nella bottiglia B aggiungere due cucchiaini di zucchero e un cucchiaino di lievito secco per pane e mescolare bene
5. Coprire i colli delle bottiglie con i palloncini
6. Mettere le bottiglie in un luogo temperato (da 20°C a 30°C)

Cosa si può osservare dopo diverse ore?

Bottiglia A : _____

Bottiglia B : _____

Perchè?

Cosa sarebbe successo sostituendo l'acqua zuccherata con il succo d'uva fresco?



A7 Un equilibrio fragile

Le arvicole sono topolini campagnoli che scavano tunnel nei vigneti. Questi piccoli tunnel portano ossigeno nel terreno e facilitano il flusso dell'acqua. Inoltre, gli escrementi delle arvicole arricchiscono il terreno di sostanze nutritive. La presenza di qualche arvicola nel vigneto è quindi benefica per la vigna. Tuttavia, le arvicole amano rosicchiare le radici dei vigneti e gradualmente, la vigna non riesce più a prendere né acqua né sostanze nutritive dal terreno e alla fine muore. Per fortuna ai gheppi comuni piacciono i topi campagnoli e per prenderli si appollaiano sugli alberi circostanti e li osservano con discrezione prima di catturarli con i loro artigli affilati.

I topi campagnoli, i gheppi comuni, gli alberi e i vigneti: sono tutti importanti!
Se ne mancasse anche solo uno, gli altri ne soffrirebbero.

Cosa succederebbe se i gheppi comuni scomparissero?

Cosa succederebbe se non ci fossero più alberi nei vigneti?

Cosa succederebbe se ci liberassimo di tutti i topi campagnoli?



A8 La parola misteriosa

Trova la parola misteriosa (nella colonna in grassetto) riempiendo le caselle con l'aiuto dei seguenti indizi.

1. Colui che di professione lavora nel vigneto
2. Apparecchio per la misurazione della quantità di zucchero contenuta in un liquido
3. Pianta su cui viene inserito un innesto
4. Maturazione del frutto, in particolare dell'uva
5. Molecola chimica prodotta da un essere vivente che induce un comportamento specifico in un altro membro della stessa specie
6. Processo di conservazione con cui si riscalda un liquido e lo si raffredda bruscamente per eliminare i germi
7. Animale microscopico a otto zampe, della stessa famiglia dei ragni
8. Sostanza presente nei semi e nei raspi d'uva, che entra nella composizione dei vini rossi
9. Processo di trasformazione dello zucchero in alcool
10. Fungo in grado di causare la fermentazione sia di materia animale che vegetale
11. Succo d'uva che non ha ancora subito la fermentazione alcolica
12. Pellicola sottile, naturale e cerosa sulla superficie di certi frutti come l'uva
13. Forbici di grandi dimensioni che si usano per il giardinaggio e per la vendemmia

1																								
2																								
3																								
4																								
5																								
6																								
7																								
8																								
9																								
10																								
11																								
12																								
13																								

Soluzione: vinificazione



A9 Domande per un esperto

Ora conosci il cammino dell'uva. Con l'aiuto del dossier, rispondi alle 10 domande qui sotto.

1. Da quale regione è originaria la vigna?

2. Come si chiama quando compaiono le foglie in primavera?

3. Quanto in profondità possono arrivare le radici della vigna nel terreno?

4. Cita 2 malattie della vigna

5. Quanti semi contiene un acino d'uva?

6. Quali sono i nomi delle diverse varietà di piante di vigna coltivate?

7. In quale stagione si effettua la vendemmia?

8. Quali metodi usiamo oggi per moltiplicare la vigna?

9. Quale macchina viene usata per separare gli acini d'uva dal raspo?

10. A cosa serve la pastorizzazione?



A10 Calcoli viticoli

1. Ci sono 20 allievi in classe. Per la ricreazione, ogni allievo riceve 2 dl di succo d'uva. L'insegnante manda Giacomo e Giulia al negozio a comprare il succo d'uva per tutti i bambini della classe. Quanti litri devono comperare?
2. Ci vogliono 120 kg di uva per fare 100l di vino. Quanti chili di uva ci vogliono per produrre una bottiglia di vino da 75 cl?
3. I 3 ettari di vigna di Vittorio hanno prodotto 21 tonnellate di uva. Vittorio vende la sua uva alla cantina del paese a 3 franchi al chilo. Quanto guadagnerà Vittorio?
4. Nel 2018 gli svizzeri hanno consumato 824'675 hl di vino bianco e 1'614'130 hl di vino rosso. Quali sono le percentuali di questi valori?
5. Martino possiede 230 filari di vigna. Durante la vendemmia, ci vogliono 30 minuti per raccogliere tutti i grappoli d'uva di un filare a mano. Con l'aiuto di Paolo, Giulio e Sofia, quante ore ci vorranno per raccogliere l'uva di tutti i 230 filari?

1 : 4 litri, 2 : 0.9 kg, 3 : 63'000 franchi, 4 : 33,8% vino bianco e 66,2% vino rosso, 5 : 28 ore e 45 min



A11 Il crucipuzzle dell'uva

13 parole che trovi nel lessico delle pagine 34 e 35 si nascondono in questa griglia (verticalmente e orizzontalmente). Trovale!

D	F	A	T	U	I	P	P	V	M	K	L
H	R	B	A	T	T	E	R	I	O	U	F
J	T	U	N	R	A	D	U	T	S	O	E
U	E	E	N	A	Y	U	I	I	T	L	R
I	R	T	I	L	H	N	N	G	O	M	O
F	R	U	N	C	B	C	A	N	R	E	M
E	O	A	O	I	V	O	J	O	K	N	O
C	I	C	A	O	C	L	T	E	W	T	N
C	R	L	S	Z	B	O	T	R	R	U	E
I	N	N	E	S	T	O	A	C	A	R	O
A	E	B	I	S	R	H	B	C	R	I	T
O	V	R	A	C	L	I	E	V	I	T	O



A12 Lessico

Acaro Nome maschile Animale microscopico a otto zampe, della stessa famiglia dei ragni.

Batterio Nome maschile Organismo vivente costituito da una singola cellula senza nucleo.

Vitigno Nome maschile Varietà di pianta di vigna coltivata.

Innesto Nome maschile Parte di una pianta (germoglio, ramoscello, gemma) che viene inserito in un'altra pianta per ottenere una nuova specie.

Lievito Nome maschile Fungo unicellulare in grado di causare la fermentazione sia di materia animale che vegetale.

Feccia Nome femminile Deposito che si forma sul fondo di contenitori di bevande fermentate.

Mosto Nome maschile Succo d'uva che non ha ancora subito la fermentazione alcolica.

Pastorizzazione Nome femminile Processo di conservazione che consiste nel riscaldare un liquido e raffreddarlo bruscamente per eliminare i germi.

Prodotto fitosanitario Nome maschile Prodotto per la protezione delle colture contro malattie, parassiti ed erbacce.

Feromone Nome maschile Molecola chimica prodotta da un essere vivente che induce un comportamento specifico in un altro membro della stessa specie.

Portainnesto Nome maschile Pianta su cui viene inserito un innesto.

Pruina Nome femminile Pellicola sottile, naturale e cerosa sulla superficie di certi frutti (come prugna, uva, ...).

Peduncolo Nome maschile Insieme dello stelo di un intero grappolo di frutta.

Rifrattometro Nome maschile Apparecchio per la misurazione della quantità di zucchero contenuta in un liquido.

Tralcio Nome maschile Ramo di vigna che è diventato legnoso.

Cesoie da potatura Nome femminile Forbici a molla di grandi dimensioni che si usano per il giardinaggio.

Tannino Nome maschile Sostanza presente nei semi e nei raspi d'uva, che entra nella composizione dei vini rossi.

Terroir Nome maschile Tutti i terreni nella stessa regione che forniscono un prodotto agricolo caratteristico.

Invaitura Nome femminile Maturazione del frutto, in particolare dell'uva, che assume il suo colore tipico.

Vinificazione Nome femminile Processo attraverso il quale il mosto viene trasformato in vino.

Proposte di programmi d'attività

Questo capitolo è stato progettato specificatamente per chi utilizza il programma di Scuola in fattoria. Queste due proposte di attività sono degli esempi, adattabili in base al luogo, alla meteo, all'età degli allievi, al tempo a disposizione e ai desideri dell'insegnante.

Programma «Nel vigneto» – 2h30

10 min Accoglienza degli allievi

- Depositare gli zaini
- Andare in bagno se necessario

20 min Introduzione

- Presentarsi
- Elencare le regole da seguire durante la visita
- Invitare gli allievi a presentarsi a turno
- Porre domande: Sapete dove siamo? E cosa faremo?
- Comunicare brevemente il programma

30 min Passeggiata nei vigneti

- Introdurre la professione del viticoltore
- Cosa fa il viticoltore in questo periodo dell'anno?
- Proporre ai bambini di aiutarlo

1h15 Attività (sceglierne due)

- Dividere idealmente la classe in due gruppi.
 - Calcolare circa 30 minuti per ogni attività, poi invertire i gruppi.
- Attività «Il disegno magico»
vedi allegato A2
 - Attività «Biodiversità»
Dare agli allievi una missione, per esempio: trovare il maggior numero possibile di fiori diversi, osservare gli uccelli sugli alberi o le lucertole sui muretti a secco, ecc.
 - Attività «Degustazione»
Far degustare agli allievi succhi di frutta diversi, ad es. uva bianca e uva rossa, mosto e succo d'uva pastorizzato.
 - Attività «L'interno di un acino d'uva»
Vedi allegato A3

15 min Conclusione

A turno, ogni allievo racconta ciò che gli è piaciuto di più e ciò che ha imparato di nuovo.

Programma «In cantina» – 2h30

10 min Accoglienza degli allievi

- Depositare gli zaini
- Andare in bagno se necessario

20 min Introduzione

- Presentarsi
- Elencare le regole da seguire durante la visita
- Invitare gli allievi a presentarsi a turno
- Porre domande: Sapete dove siamo? E cosa faremo?
- Comunicare brevemente il programma

30 min Attività in due parti (sceglierne una)

Formare idealmente piccoli gruppi accompagnati da un adulto in modo che tutti gli allievi possano partecipare.

- Produci il tuo mosto
Vedi allegato A4
- La fermentazione alcolica
Vedi allegato A6

30 min Visita della cantina

- Introdurre la professione del cantiniere
- Presentazione dei macchinari

30 min Attività «etichette»

- Gli allievi studiano le etichette di diverse bottiglie di vino.
- Identificare il vitigno, la gradazione alcolica, l'annata, l'origine, ecc.
- Immaginare e creare la propria etichetta.

15 min Continuazione dell'attività in due parti

- Produrre il proprio mosto – seconda parte
Il mosto si è raffreddato ed è ora di assaggiarlo.
- La fermentazione alcolica – seconda parte
Gli allievi stanno guardando i palloncini, cosa è successo?

15 min Conclusione

A turno, ogni allievo racconta ciò che gli è piaciuto di più e cosa ha imparato di nuovo.

Idee per delle visite sul tema della vigna e del vino

In tutto il canton Ticino, diverse aziende agricole offrono l'opportunità di visitare i loro vigneti e le loro cantine per i programmi di Scuola in fattoria. Visitando le aziende le scuole e le classi possono partecipare a svariate attività come vedere la vigna in fiore, visitare la vigna ad ogni stagione,

Le aziende agricole seguenti partecipano al programma SIF:

- **Cantina Ramelli, Gudo;** framelli61@bluewin.ch
- **Azienda agricola Mozzini, Giubiasco;** roberto.mozzini@bluewin.ch
- **Azienda agricola Rampiga, Banco di Bedigliora;** info@rampiga.ch
- **Vini Rovio SA, Rovio;** vini.rovio@bluewin.ch
- **Azienda agraria di Mezzana, Balerna;** dfe-aacm@ti.ch
- **Cantina Cavallini, Cabbio;** cantinacavallini@gmail.com
- **Terreni alla Maggia SA, Ascona;** info@terreniallamaggia.ch
- **Azienda agricola Il Mugnaio, Semione;** aziendaagricolazanetti93@gmail.com

vedere con i propri occhi la produzione delle barbatelle nella cantina Ramelli, e molte altre ancora. Per le scuole medie e le scuole superiori, inoltre, si offre la possibilità di partecipare alla vendemmia e alla produzione del vino.

Questi agriturismi sono invece aperti per delle visite guidate:

- **Agriturismo cantina Magiro;** magiro@ticino.ch
- **Cantina Pizzorin;** info@pizzorin.ch
- **Cantina Carrara;** info@cantinacarrara.ch
- **Cantina Böscioro;** boscioro@bluewin.ch
- **Agriturismo cantina Pian Marnino;** pianmarnino@bluewin.ch
- **Agriturismo La Vigna;** info@agriturismolavigna.ch
- **Cantina Il Cavaliere SA;** info@ilcavaliere.ch
- **Azienda viti-vinicola Hostettler;** az.hostettler@freesurf.ch
- **Azienda San Martino;** info@sanmartino-ti.ch
- **Azienda vitivinicola La Costa SA;** azienda@la-costa.ch
- **Azienda Fratelli Valsangiacomo SA;** info@valswine.ch
- **Azienda agricola e vitivinicola Cadenazzi;** cantina@cadenazzi.ch

Per saperne di più sull'agricoltura e la viticoltura

- **www.scuolainfattoria.ch**
Scuola in fattoria per le classi
- **www.visitadellestalle.ch**
Visita delle stalle per tutti
- **www.agriviva.ch**
Stage in fattoria per i giovani
- **www.agro-image.ch**
Lezioni a scuola con un agricoltore
- **www.agriscuola.ch**
Piattaforma didattica dell'agricoltura
- **www.agricoltura.ch**
Contadini svizzeri. Dalla nostra terra con passione.
- **www.swisswine.ch/it**
Portale ufficiale della vigna e del vino
- **www.agirinfo.com**
Agenzia d'informazione agricola romanda AGIR
- **www.ufag.admin.ch**
Ufficio federale dell'agricoltura
- **www.ufam.admin.ch**
Ufficio federale dell'ambiente
- **www.agroscope.ch**
Centro di competenza per la ricerca agricola
- **www.agridea.ch**
Centrale di consulenza agricola
- **www.lid.ch**
Servizio d'informazione agricola LID
- **www.mezzana.ch**
Azienda agraria cantonale e Centro professionale del verde
- **www.agriticino.ch**
Pagina dell'Unione Contadini Ticinesi
- **www.agriturismo.ch**
Pagina del Centro di Competenze Agriturismo in Ticino

Ulteriore materiale didattico sul tema della vigna e del vino



Opuscolo: Vigneti in Svizzera

In questo opuscolo troverete, in una quindicina di pagine illustrate, il lavoro che porta dalla vite alla bottiglia ed infine al negozio. Verrete anche brevemente introdotti alla conoscenza dei principali vitigni.



Quaderno tematico: Il cammino della Biodiversità

Questo quaderno presenta la ricca diversità delle specie presenti nella fattoria, dei geni e dei biotopi, nonché l'evoluzione dei paesaggi. Numerosi suggerimenti didattici «chiavi in mano» permettono un insegnamento interattivo con attività creative, schede di lavoro, giochi e aneddoti.



Manifesto didattico AGIR: I vigneti della Svizzera romanda

Il disegno di Monique Félix permette di passeggiare tra i vigneti del Vallese in inverno, di partire per il canton Ginevra in primavera, di assaporare le gioie dell'estate a Neuchâtel e di terminare il viaggio in autunno a Lavaux in un tripudio di gloria.

La documentazione può essere ordinata su shop.agricoltura.ch

Ringraziamenti

- Eliane e Frédérique Dubois
- Elisabeth Baumgartner
- Sem Genini
- Andrea Bory

Forum nazionale Scuola in fattoria (SIF)

Servizio d'informazione agricola LID

Weststrasse 10
3000 Berna
031 359 59 77
schub@lid.ch
www.lid.ch

SIF contatto in Ticino

Unione Contadini Ticinesi UCT
Via Gorelle 7
6592 S. Antonino
Tel. 091 851 90 90
agriturismo@agriticino.ch
www.agriticino.ch

