

Dall'uva al vino: Impariamo a vinificare

Il laboratorio tratterà gli affascinanti temi della storia del vino (in particolar modo l'utilizzo del vino in epoca romana), il processo di vinificazione ieri e oggi, i principali tipi di vini presenti nel territorio siciliano e (in breve) i problemi legati all'abuso di alcolici. L'esperienza prevede che siano i ragazzi stessi a spremere l'uva che avranno dapprima diraspato e dalla quale si otterrà il mosto che verrà lasciato fermentare.

Il laboratorio sarà così articolato

Programma

Ore 09.15 Arrivo in azienda

Ore 09.30 Lezione teorica

- ❖ Cenni introduttivi sulla storia del vino; in particolare la cultura del vino per gli antichi romani.
- ❖ Cenni di viticoltura, varie tipologie di vitigni siciliani, modalità di coltivazione.
- ❖ Le tecniche di vinificazione.
- ❖ Principali tipi di vino presenti nel territorio siciliano.

Esperienza pratica

- ❖ Diraspatura e pigiatura dell'uva ad opera degli studenti stessi.

Ore 11.30 Visita alla Villa Romana del Tellaro

(solo x i bambini e insegnanti, per i genitori e previsto il ticket) Durata: 30-40 min.

La quota include: l'ingresso, la guida alla Villa Romana del Tellaro e l'attività di laboratorio. Materiale informativo per gli insegnanti, gratuità per gli insegnanti accompagnatori. I materiali occorrenti sono inclusi nella quota di partecipazione.

La quota non include il pranzo

Si può prenotare l'area attrezzata per far consumare il pranzo a sacco, o prenotare il pranzo completo.

