



I.I.S. "Janello Torriani" (<https://www.iistorriani.it>)

Informazioni

Anno scolastico:

2019-2020

Area di progetto:

- Area scientifica

Responsabile progetto:

TONANI GIANLUCA

Destinatari:

Classe quinta chimici materiali

Durata Progetto:

annuale

Periodo:

Dicembre-Gennaio-Febbraio-Marzo-Aprile

Tempo:

Curricolare ed extracurricolare

Orario:

Curricolare ed extra curricolare (14.15-16.15)

Modalità di partecipazione:

Obbligatorio

Sintesi del progetto

Attraverso lo studio di tutti i fattori che intercorrono alla produzione di un vino ,la classe quinta chimici materiali interagirà con un enologo professionista alla ricerca delle peculiarità che stanno alla base della produzione del vino.In classe , in laboratorio , in azienda e nei campi il progetto svilupperà varie tematiche legate alla vinificazione.Sono previste delle uscite didattiche con l'enologo e anche un corso per imparare ad assaggiare i vini.

Obiettivi

Conoscere le tecniche di coltivazione principali della vite , conoscere le composizione dell'acino d'uva del mosto e dei principali vini italiani,imparare le tecniche di vinificazione in rosso e in bianco.Analizzare chimicamente i vini .

Prove organolettiche , creare nei ragazzi la cultura del buon bere in maniera responsabile.

Imparare dall'enologo i segreti che stanno dietro al mondo dei vini.

Risultati attesi

Attività/ prodotti da realizzare:

Varie attività in classe,in laboratorio,in cantina e in campo

Certificazioni da conseguire:

////////

Test da sostenere:

Verifiche scritte in classe

Viaggi, stage, corsi da realizzare:

Varie uscite con l'enologo

Altro:

Degustazione di vini con l'enologo-sommelier

Soggetto proponente

Soggetto proponente:

ALTRO

Inviato da tonani.gianluca il Dom, 20/10/2019 - 14:28

URL (modified on 29/04/2020 - 22:32): <https://www.iistorriani.it/progetto-rev-2018/i-segreti-del-vino>