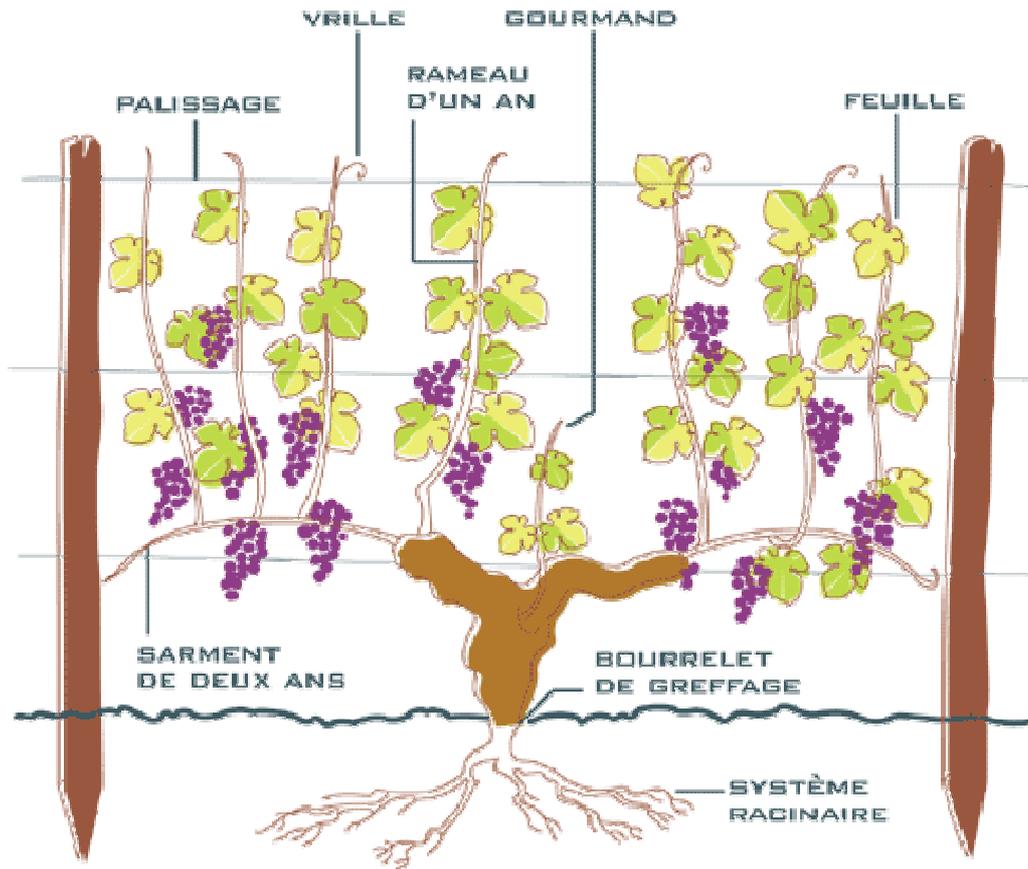


La culture du raisin

Andrée Otte



La vigne est une liane, les vrilles permettent aux sarments de s'accrocher aux fils de fer ou de s'accrocher à la palissade.

Le raisin pousse sur une vigne.

Le cultivateur s'appelle le vigneron.

Une terre plantée de vignes est un vignoble.

La récolte des grappes de raisin s'appelle les vendanges.

La vie d'une grappe de raisin

En hiver, la vigne entre dans une période de sommeil.

Le viticulteur taille la vigne, afin de supprimer les sarments et sélectionner les bourgeons qui donneront des pousses et les fruits l'année suivante.

Au printemps, les bourgeons apparaissent, les fleurs font leur apparition.

La pollinisation est importante pour avoir une grappe de raisin.

Le viticulteur traite ses vignes pour lutter contre les maladies et les insectes trop gourmands.

Au début de l'été, de minuscules baies vertes ressemblent déjà à une grappe de raisin.

En juillet et en août, le feuillage continue à se développer.

Les raisins verts continuent à grossir et mûrissent.

Les grains de raisin se colorient soit en rouge soit en jaune.

Le soleil leur donne la chaleur nécessaire pour augmenter leur arôme.

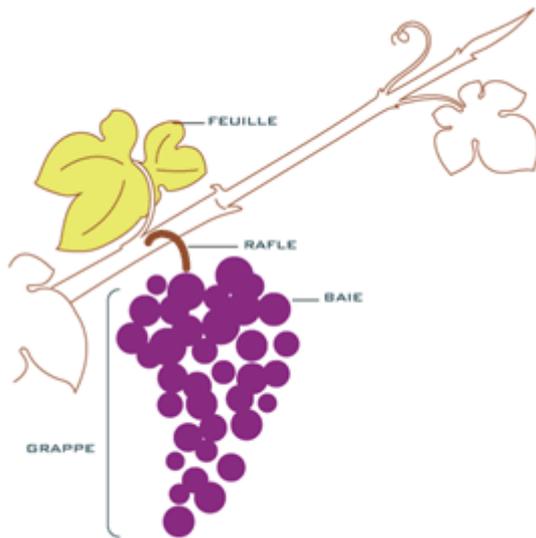
Au début de l'automne, les grappes sont mûres.

Ce sont les vendanges.



Le raisin

Andrée Otte

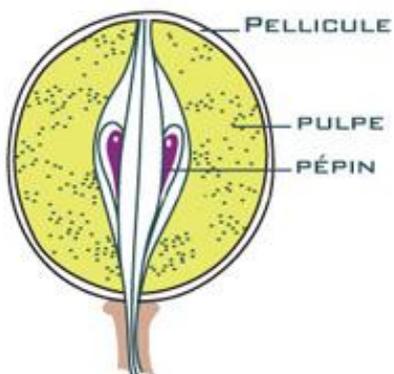


Les fruits sont réunis en grappe.

Chaque fruit est un grain de raisin.

La grappe se divise en grappillons.

Les queues qui soutiennent les grains s'appellent la rafle.



Le grain de raisin, de forme rond, est entouré par une peau plus ou moins fine, parfois verte, parfois noire. Cette peau enveloppe la chair ou pulpe, riche en jus sucré, très agréable à manger. Dans chaque grain, il y a deux pépins.

Dessine un grappillon

Le vin – Le vinaigre

Andrée Otte



Expérience à réaliser en classe

1. Dans un verre, verser le jus des grains de raisin pressés.
2. Après plusieurs jours, observer le jus. (jus moins clair et trouble – goût moins sucré)
3. Après une semaine, le jus fermente et il y a une mousse au dessus.
4. Quelle boisson avons-nous obtenue ?
5. Le vin laissé à l'air après plusieurs jours devient du vinaigre

Lorsqu'on écrase le raisin, il s'écoule du jus sucré.

Le jus de raisin est une boisson agréable à boire.

Si le jus de raisin reste à l'air, il ne tarde pas à bouillonner ; on dit qu'il fermente.

Peu à peu, il perd son goût sucré et se transforme en vin.

Le vin contient de l'alcool qui est nuisible à la santé.

Du vin qui reste longtemps à l'air devient aigre. On l'appelle alors du vinaigre.

En cuisine, le vinaigre sert à assaisonner nos aliments.

Il est aussi utilisé pour conserver les cornichons, les oignons, les harengs...