

SOLUZIONI

1. Inserisci le seguenti parole nella frase: **è, del, il.**

___IL___ peggior vino contadino ___ È___ migliore ___DEL___ miglior vino industriale
(Luigi Veronelli)

2. Inserisci nella frase i seguenti verbi: **c'è, è, può, senti.**

_____ C' È___ un po' di legno, è un difettino... Lo _____ SENTI_____ il difettino? Vedi, il vino _____ È_____ come un uomo: può avere dei difettini e può essere simpaticissimo lo stesso. Anzi, qualche piccolo difetto delle volte – piccolo, intendiamoci – _____ PUÒ_____ anche giovare.
(Strategia del ragno di Bernardo Bertolucci)

3. Scegli la preposizione corretta.

E **a/al/in** ristorante ha iniziato **con i/di/tra** i vini, ha annusato, girato e fatto qualsiasi cosa disgustosa si possa fare **con un/nel/tra** bicchiere di vino **a/di/in** un luogo pubblico...
(Una mamma per amica)

5. Inserisci nella frasi i seguenti verbi: **accadere, dimenticare, festeggiare.**

Quando sei felice bevi per _____ FESTEGGIARE_____. Quando sei triste bevi per _____ DIMENTICARE_____, quando non hai nulla per essere triste o essere felice, bevi per fare _____ ACCADERE_____ qualcosa.
(Charles Bukowski)



MIAMIGAITALIANA
Italiano para Latinos

6. Inserisci nella frase le seguenti parti mancanti: *in modo che, presto, qualcosa di.*

___PRESTO___ , portami un bicchiere di vino, ___IN MODO CHE___ io possa bagnare la mia mente e dire ___QUALCOSA DI___ intelligente.
(Aristofane)

Attività 2. *Inserite nel testo le seguenti parti mancanti:*

- a. colore, profumo, gusto e retrogusto
- b. il contenuto in zuccheri non fermentati
- c. in grado o meno di sprigionare anidride carbonica
- d. sistema di vinificazione
- e. vini tranquilli

I vini si differenziano tra loro per il (1) ___D_ (vini normali e speciali) e per le proprietà organolettiche: (2) ___A___ ; altri parametri concorrono a definire le caratteristiche di un vino: alcol, acidità, sapidità, sensazione di astringenza (dovuta ai tannini). I vini possono essere differenziati in (3) ___E___ (detti anche “fermi”), vini frizzanti e spumanti, a seconda del fatto che siano (4) ___C___ all’apertura delle bottiglie. Costituisce ulteriore distinzione (5) ___B___ del vino (secco, semisecco, dolce...).

Attività 3. *Per ogni tipo di vino svolgete l’attività suggerita.*

Vino bianco. *Scegliete l’alternativa che vi sembra corretta tra quelle proposte.*

Si presenta all’aspetto di colore giallo in **varie/varì/vario** tonalità; è generalmente caratterizzato da profumi floreali e fruttati, e **vada/vai/va** consumato ad una temperatura di servizio **compreso/compresa/comprese** fra 8 °C e 14 °C. Gusto: prevalgono le sensazioni di freschezza e acidità.



MIAMIGAITALIANA
Italiano para Latinos

Gli accoppiamenti **ottimali/ottimi/ottimizzati** sono con le pietanze a base di pesce, molluschi, crostacei, verdure e carni bianche, ed in generale con piatti **pochi/poco/un po'** strutturati.

Vino rosato. *Inserite le seguenti parole: **acidità, delicati, fruttati, rosa.***

Si presenta all'aspetto di colore tra il ____ ROSA ____ tenue, il cerasuolo e il chiacchetto; è generalmente caratterizzato da profumi ____ FRUTTATI ____, e va consumato ad una temperatura di servizio compresa fra 10 °C e 14 °C. Gusto: prevalgono le sensazioni di leggera ____ ACIDITÀ ____, di aromaticità e di lieve corposità. Gli accoppiamenti ottimali sono con pietanze a base di pesce, sughi ____ DELICATI ____, salumi leggeri.

Vino rosso. *Inserite nel testo le preposizioni corrette.*

Si presenta ____ CON UN ____ aspetto di colore rosso in varie tonalità; è generalmente caratterizzato ____ DA ____ un'ampia varietà di profumi (fiori, frutta, confettura, erbe, spezie) e da sensazioni di morbidezza, corposità e tannicità; va consumato ____ A ____ una temperatura di servizio compresa ____ FRA ____ 14 °C e 20 °C. Gli accoppiamenti ottimali sono con le carni rosse, la cacciagione, i formaggi, e tutte le pietanze basate ____ SU ____ cotture prolungate e sughi strutturati.

Vino novello. *Scegliete i pronomi corretti tra quelli proposti.*

Si/Se/Se ne ottiene mediante macerazione carbonica. Ha un colore intenso e un forte aroma. Non può essere immesso sul mercato prima del 6 novembre di ogni anno e **si ne/ci si/se ne** consiglia un consumo nei primi sei mesi perché poco stabile. Un accoppiamento ottimale e tipico è con le castagne.

Vino passito. *Inserite nel testo le seguenti parole: **acini, uva, vinificazione, zuccheri***

Ottenuto da uve appassite lavorate come per una normale _____VINIFICAZIONE____. L'appassimento può avvenire in maniera naturale sulla pianta (la vendemmia tardiva) oppure artificialmente ponendo l'__UVA_____ su dei graticci sui quali viene soffiata aria calda, oppure per effetto della cosiddetta muffa nobile, ovvero la *Botrytis cinerea*, che attacca gli __ACINI_____ e che fa evaporare l'acqua, aumentando così la concentrazione degli __ZUCCHERI_____.

Vin ruspo. *Inserite nel testo gli articoli corretti.*

Viene fatto con __LA__ miscela di vino di Carmignano DOCG attraverso __UNA__ fermentazione breve la quale toglie leggermente __IL__ colore rosso delle bucce di uva. Viene spesso confuso dai non addetti con __IL__ vino rosato.

Vino barricato. *Inserite nel testo i seguenti verbi: **conferiscono, consente, dà, sono, viene lasciato.***

Il vino barricato _____VIENE LASCIATO_____ invecchiare in botti di legno, solitamente di rovere (quercia), ma anche di altri legnami. Questo procedimento _____CONSENTE_____ al vino di invecchiare lentamente mediante un processo di ossidoriduzione che avviene tramite le fibre lignee: esso _____DÀ_____ al vino un aroma più intenso, un odore di tostato e un gusto più equilibrato e più morbido e sentori speziati (es. vaniglia) ed eterei che _____CONFERISCONO_____ al vino un prezioso bouquet. Le botti di rovere più prestigiose __SONO_____ le barrique francesi da 225 litri, fabbricate esclusivamente con legni di rovere provenienti dalla foresta di Allier.

Vino frizzante. *Scegliete, tra quelle proposte, la parola corretta.*

È un vino che presenta una moderata effervescenza dovuta alla **assenza/partenza/presenza** di anidride carbonica. Sono naturali o gassificati (questi ultimi di bassa qualità). **Quelli/Quelle/Quegli** naturali sono quasi sempre realizzati con il metodo Charmat. Un vino frizzante **vuole/sa/può** essere considerato, a livello di effervescenza e spuma, a **via/metà/mezza** strada tra un vino fermo e uno spumante.

Vini speciali. *Associate ad ogni tipo speciale la descrizione corretta.*

I vini speciali sono quelli che dopo il processo di vinificazione vengono sottoposti ad ulteriori interventi tecnici o all'aggiunta di altri componenti. I vini speciali sono:

- Vino spumante: **_C_**
- Vino liquoroso: **__B_**
- Vino aromatizzato: **__A_**

Definizioni

a. ha una gradazione alcolica non inferiore al 16% e non superiore al 21% ed è costituito da un vino addizionato da sostanze autorizzate principalmente amare o aromatiche tali da conferire al prodotto particolari odori e sapori estranei al vino.

b. è detto anche vino fortificato o alcolizzato, poiché è addizionato con la mistella (mosto al quale è stata bloccata la fermentazione mediante aggiunta di alcol), alcol, acquavite di vino o mosto concentrato (mosto parzialmente disidratato), al fine di aumentarne la gradazione alcolica.

c. dopo una vinificazione simile a quella di un normale vino bianco, vengono aggiunti lieviti, monosaccaridi (zucchero di canna) e minerali, al fine di provocare una rifermentazione che può avvenire in bottiglia (Metodo classico o champenoise) o in autoclave (metodo Charmat o Martinotti).