

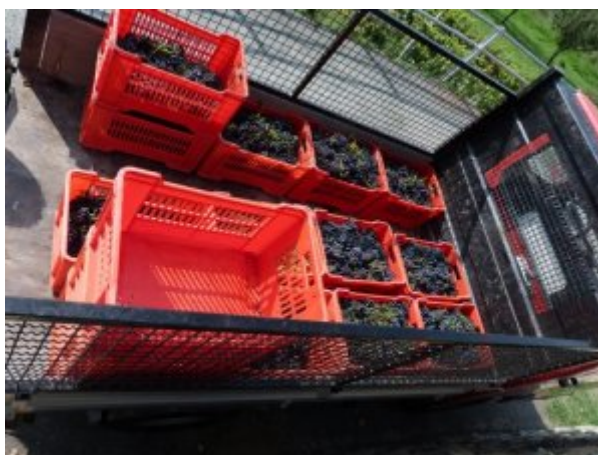
Les vendanges à Giaglione

dimanche 9 novembre 2014, par [Dominique](#)

Vendredi 3 octobre nous sommes partis à Giaglione en Italie, pour faire les vendanges. Arrivés à Giaglione on est allé voir une vieille cave qui n'avait pas d'électricité. Dans cette cave il y avait une cuve pour conserver les pommes pendant l'hiver. Une autre cuve pour le raisin, un pressoir pour presser le raisin et des tonneaux pour mettre le vin. Après on a visité une très vieille maison qui avait 150 ans. Dans la maison il n'y avait que deux pièces (la cuisine et la chambre). Le plafond n'était pas très haut. Dans le sol il y avait un trou. Ce trou servait à emmener le raisin dans la cave qu'on a visité.



Ensuite on a vendangé.



Quand on a eu fini, on est monté à la nouvelle cave où on a mangé. Et quand on a eu fini, on est allé visiter la nouvelle cave. Au début de la visite, on a vu une machine pour séparer les grains de raisins des petites branches. Un fois tous séparés, on doit écraser les grains de raisin, mais pour écraser les grains de raisin, on peut régler les deux rouleaux qui les écrasent. Le raisin écrasé on le passe dans un trou qui est au sol et qui le met dans la cuve comme avant. On a aussi vu l'une des plus neuves machines à écraser le raisin. Cette machine est composée d'une sorte de rond avec des trous et d'une toile comme les tentes, qu'on fait gonfler avec de l'air et quand la toile est gonflée, ça écrase le raisin et le jus tombe à travers les trous dans une grande bassine. Ensuite on a visité la cave. Dans la cave il y avait des cuves et le trou au plafond qui permet d'emmener les jus dans les cuves. On a vu du vin blanc qui était en train de fermenter. Ensuite ils nous ont expliqué qu'il fallait mettre le vin qui est en dessous de la cuve au-dessus. Mais pour mettre le vin au-dessus, il faut une petite pompe qui envoie le vin au-dessus. Puis on est allé voir les tonneaux où il y avait le vin. Les tonneaux qu'on a vus ont été fabriqués en France. Les tonneaux sont fabriqués en bois de

chêne et le chêne donne un meilleur goût au vin. Dans cette cave il y avait 23 tonneaux et dans chaque tonneau il y avait 225 litres. En tout il y avait 5125 litres de vin dans cette cave ! Quand on est sorti de la cave, ils nous ont montré une bouteille avec un compteur à la place du bouchon. Ce compteur sert à mesurer la pression car c'est un vin pétillant. Puis nous sommes allés à Suse voir un amphithéâtre, un arc de triomphe et la statue d'Auguste, l'empereur romain. Puis nous sommes partis pour Briançon.

Martin CM1