

La vigne et le raisin :

Compétences professionnelles :

Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liés à l'activité.

Connaissances à acquérir : « Je suis capable de » :

- ➔ Identifier les facteurs de la maturité du raisin influençant la qualité et le type de vin obtenu.
- ➔ Connaître les composants d'une grappe de raisin.
- ➔ Identifier leur rôle vinique.
- ➔ Énumérer les étapes du cycle végétatif de la vigne.

Contexte professionnel :

Vous êtes embauché comme équipier polyvalent " à l'hôtel restaurant passion" à Talence. Votre référent est Mr Dupont, le gérant. C'est une petite structure de 10 chambres 1*, un restaurant buffet accueillant une clientèle d'ouvriers et des jeunes de l'université.



Situation professionnelle :

Votre responsable de salle souhaite vous faire évoluer au sein de son entreprise, il vous propose une formation sur la viticulture afin de parfaire vos connaissances dans le domaine du vin. Pour cela, il organise différents ateliers. Quelles caractéristiques provoquent l'influence climatique sur la vigne ?



Par groupe de deux, vous allez réaliser les activités suivantes :

Activité 1 : La viticulture :



Activité 2 : Le cycle végétatif de la vigne :



Activité 3 : Les composants d'une baie de raisin :



Activité 4 : Leurs rôles viniques :



Organisation et déroulement de la séance :



- 1) Vous prenez connaissance de votre groupe et des passages dans les différentes activités (Cf. tableau des roulements),
- 2) Vous prenez connaissance des documents à compléter,
- 3) Vous réalisez les différentes activités en respectant le temps imparti,
- 4) Correction des activités,
- 5) Votre responsable vous remet la synthèse pour globaliser votre travail du jour (Documents à conserver dans votre classeur),
- 6) Vous réalisez l'exercice d'application pour mettre en œuvre les différentes notions découvertes durant la séance.

Roulements	
13 h 30	Lancement de la séance
13 h 50	Activité 1
14 h 00	Activité 2
14 h 10	Activité 3
14 h 20	Activité 4
14 h 30	Correction et échanges sur les activités.
14 h 40	Synthèse de la séance.
14 h 50	Exercice d'application
14 h 55	Correction de l'activité.
15 h 00	Évaluation formative.
15 h 05	Fin de la séance.



DECOUVRIR



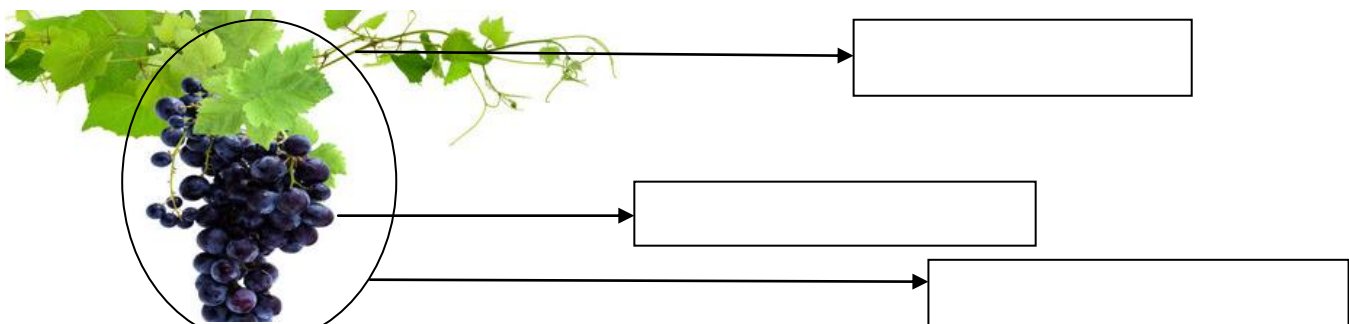
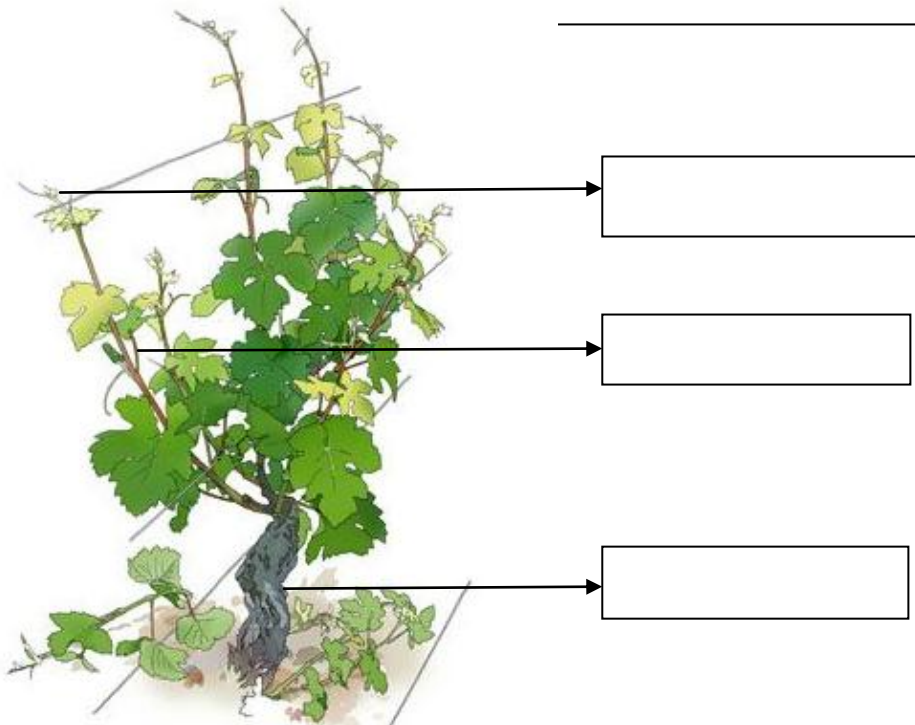
Activité n°1 : La viticulture :

Objectif : Identifier les facteurs de la maturité du raisin influençant la qualité et le type de vin obtenu.

Consigne 1 : S'informer de la signification du mot « vigne » **document 1** puis compléter le schéma représentatif **annexe 1** :



La vigne est un arbrisseau dont une espèce cultivée produit le raisin que l'on consomme comme fruit ou dont le moût fermenté fournit le vin. Le tronc de la vigne (cep) porte des rameaux feuillés (pampres) qui se lignifient ensuite et deviennent des sarments. Les pampres s'accrochent par des vrilles. Les feuilles à nervure palmée comportent cinq lobes principaux plus ou moins découpés, et sont en forme de cœur à la base. Elles connaissent une importante polymorphie selon les cépages et espèces. Les fleurs 5-mères, sont très petites, verdâtres et regroupées en grappes composées. Les fruits mûrs sont des baies de forme et de couleur variables. Ils sont blancs, jaunâtres, violets ou noirs, et presque toujours noirs à l'état sauvage. Une description fine des variations de forme des feuilles et des fruits est nécessaire pour identifier les cépages. C'est l'objet de l'ampélographie. Un terrain planté de vigne s'appelle un vignoble. La viticulture est donc la culture de la vigne.



Activité n°2 : Le cycle végétatif de la vigne :



Objectif : Connaître les composants d'une grappe de raisin.

Consigne 1 : Découper et replacer les photos du cycle végétatif de la vigne, au bon emplacement :

Décembre : Repos végétatif appelé dormance. La vigne va vivre sur ses réserves jusqu'à son prochain cycle végétatif.

Janvier : Taille de la vigne : La vigne entre en période de repos et peut supporter des températures négatives.

Début février : La vigne « pleure », la sève s'échappe par les blessures faites lors de la taille.

Mars / Avril : Débourrement : ouverture des bourgeons, des petites feuilles apparaissent.

Fin mai, début juin

Après la floraison, les fleurs fécondées produisent les fruits

Juin : Nouaison : apparition de minuscules baies.

Juillet : Période herbacée : les baies de couleur verte grossissent ainsi que les rafles.

Août : Véraison : Les baies doublent de volume et se colorent. Arrêt de la végétation.

Septembre : Maturation : les baies grossissent et accumulent les sucres.

Septembre, octobre : La teneur en sucre du raisin augmente et l'acidité décroît lorsque la maturation est optimale, il faut débuter les vendanges.



Activité n°3 : Les composants d'une baie de raisin :



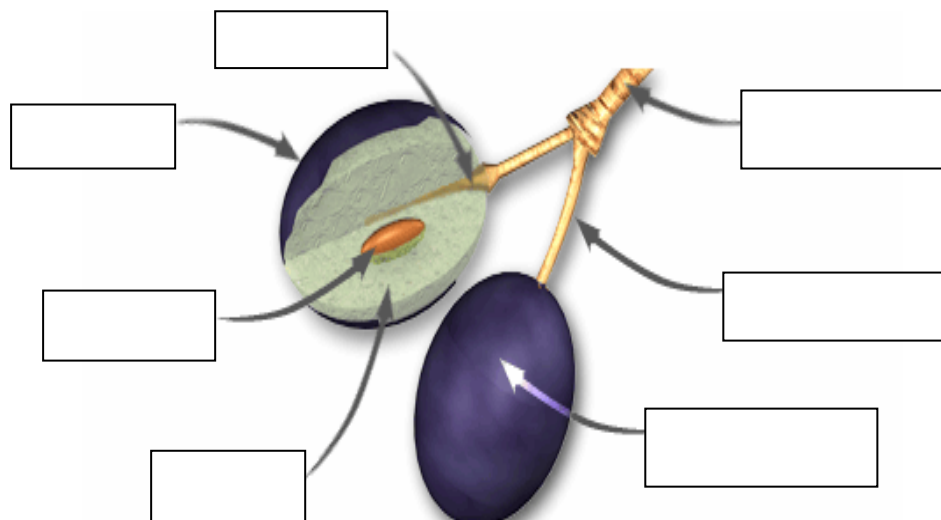
Objectif : Identifier leur rôle vinique.

Consigne 1 : Maintenant que vous connaissez le cycle végétatif de la vigne, votre responsable vous explique les différentes parties d'une baie de raisin et leurs rôles viniques **document 2**, puis vous demande de compléter le schéma de la composition d'une baie de raisin **annexe 2** :



La grappe de raisin est constituée par la rafle et les grains. La rafle est la partie ligneuse ramifiée supportant les grains. Elle est essentiellement constituée d'eau, de fibres, de tanins qui aident à la conservation des vins et à leur vieillissement et de matières colorantes. L'extrémité de la rafle se termine par un pédicelle au niveau du grain de raisin. Les nutriments nécessaires à sa croissance sont acheminés par le pinceau de la rafle.

Plusieurs éléments forment le grain du raisin. La peau ou pellicule constitue la protection quasi étanche du grain. Elle apporte au vin les matières odorantes et colorantes ainsi que des tanins plus fins que ceux de la rafle. Cette peau est recouverte d'une matière cireuse, la pruine, qui retient les levures, agents indispensables de la fermentation alcoolique. La pulpe, dont les cellules renferment le moût ou jus de raisin, représente la masse la plus importante. Elle contient le jus riche en sucre (100 à 300g/litre), en acide et en eau. On y trouve également des vitamines, des matières minérales. Enfin, au centre du grain, se trouvent un ou deux pépins, de minuscules amandes riches en huile apportant le gras du vin. Cependant, le vigneron devra prendre soins de ne pas les écraser lors de la vinification car cela serait néfaste à la qualité du vin.



Activité n°4 : Leurs rôles viniques :



Objectif : Énumérer les étapes du cycle végétatif de la vigne.

Consigne 1 : En fonction du **document 2** lu précédemment, compléter le tableau du rôle vinique des composants d'une baie de raisin **annexe 3** :



Partie	Composition	Rôle vinique
		Apporte l'acidité et l'astringence (tanins) nécessaire à l'équilibre du vin.
		Donne la couleur au vin
		Les levures sont les responsables de la fermentation alcoolique
		L'eau est le constituant principal du vin et le sucre sera transformé en alcool par les levures
		La matière grasse piège les parfums et les arômes, elle est importante pour que le vin conserve son goût et son parfum.



RETENIR

Compétences professionnelles :

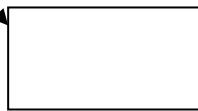
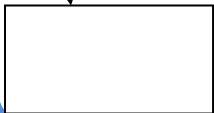
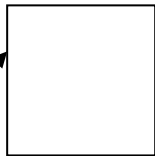
Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liés à l'activité.

Connaissances à acquérir : « Je suis capable de » :

- Identifier les facteurs de la maturité du raisin influençant la qualité et le type de vin obtenu.
- Connaître les composants d'une grappe de raisin
- Identifier leur rôle vinique.
- Énumérer les étapes du cycle végétatif de la vigne.

La viticulture :

La viticulture est la culture de la vigne en respectant les méthodes d'entretien prenant en compte les facteurs climatiques par le viticulteur.



Le cycle végétatif de la vigne :

Décembre : _____

Janvier : Taille de la vigne.

Début février : _____

Mars / Avril : Débourrement.

Fin mai, début juin : _____

Juin : Nouaison.

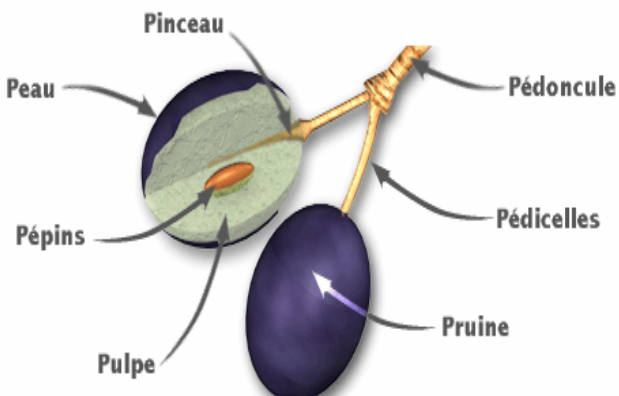
Juillet : Période herbacée.

Août : Véraison.

Septembre : _____

Septembre, octobre : _____

Les composants d'une baie de raisin :



Les rôles viniques :

Partie	Rôle vinique
_____	Apporte l'acidité et l'astringence (tanins) nécessaire à l'équilibre du vin.
_____	Donne la couleur au vin
_____	Les levures sont les responsables de la fermentation alcoolique
_____	L'eau est le constituant principal du vin et le sucre sera transformé en alcool par les levures
_____	La matière grasse piège les parfums et les arômes, elle est importante pour que le vin conserve son goût et son parfum.



APPLIQUER

Activité :

Consigne 1 : Compléter les mots croisés suivants :

Horizontalement

- 1 Partie du grain donnant la couleur au vin.
- 2 Avant la floraison.
- 3 Contient des levures alcooliques.
- 4 Variétés de ceps de vigne

Verticalement

- 5 Diminue alors que le grain de raisin mûrit.
- 6 Composant du grain qui contient le sucre.
- 7 Etape où les vendanges commencent.
- 8 Tige de la grappe du raisin.
- 9 Après la maturation.
- 10 Naissance du grain de raisin.
- 11 C'est un des facteurs naturels influençant la qualité du vin.

