



ÍNDEX

Presentació, índex i orientacions metodològiques

Història, paisatge i tradició

1. Història de la vinya a Catalunya i al Bages
2. L'evolució del paisatge
3. Les construccions de pedra seca
4. La casa de la Culla
5. Les Denominacions d'Origen
6. Tradició oral
7. Fitxes de treball

El cep i la vinya

1. La planta (nivell 1)
2. La planta i el medi (nivell 2)
3. El conreu de la vinya (nivell 1)
4. El conreu de la vinya (nivell 2)
5. El raïm com a fruita
6. Malalties i els seus tractaments
7. Fitxes de treball

El vi i derivats

1. Elaboració del vi (nivell 1)
2. Elaboració del vi (nivell 2)
3. Elaboracions especials
4. Etiquetatge
5. Components i alteracions del vi
6. L'alcohol
7. Fitxes de treball

Treball de laboratori

1. Observació de llevats
2. Cultiu de llevats i altres fongs de la pell del raïm
3. Fem panses
4. Contingut de sucres del most
5. Elaboració del vi
6. La destil·lació del vi
7. Destil·lació i càlcul del grau d'alcohol del vi (nivell 1)
8. Destil·lació i càlcul del grau d'alcohol del vi (nivell 2)

Glossari, bibliografia i altres recursos

Cursos de tast de vins



PRESENTACIÓ

La història de la casa de La Culla ha estat lligada a la història de la vinya al Bages. En el passat va ser casa de molts vinyars i, per tant, va gaudir de l'esplendor i va patir les crisis de la vinya a la comarca. Actualment, és seu de la Denominació d'Origen Pla de Bages, la qual té com a missió promoure i vetllar per la qualitat dels vins de la comarca.

La vinya, a la comarca del Bages, ha estat un dels factors determinants de la conformació de l'actual paisatge. Molts dels boscos que tenim actualment, afectats o no pels incendis forestals, estan plens de parets, barraques o tines que testimonien l'extensa activitat vitivinícola que col·locava el Bages al capdavant de les comarques catalanes en la producció de vi.

Al Bages, a finals del segle XIX, parlar de vinya, de vi i d'aiguadents era parlar de territori, de població, de formes de vida ..., era el motor de l'economia comarcal.

La Culla, com a Camp d'Aprenentatge, té la missió de donar a conèixer l'entorn comarcal. Per això, hem cregut interessant fer conèixer l'evolució que ha fet la vinya al Bages, ja que ens ha d'ajudar a entendre com l'home ha intervingut sobre el medi i també a interpretar el paisatge actual.

No és un material pensat per a un nivell concret d'alumnes, sinó que hi trobareu coses a nivells diferents. Hi ha propostes de treball per a realitzar a classe, material per a visites i sortides, textos per llegir, experiències per realitzar al laboratori... Així, aquests materials us poden servir per a programar un crèdit variable i també hi podeu trobar recursos per a vestir un crèdit de síntesi.

Al marge esquerre de cada full hi ha un símbol que indica si el full és de:

-  informació per al mestre
-  consulta per a l'alumne.
-  treball per a l'alumne.

Hem posat un asterisc (*) a les paraules que trobareu explicades al glossari. Només l'hem posat el primer cop que la paraula surt als textos de consulta.

Hem cregut convenient adjuntar com a annexos, evidentment que no són pels alumnes, el guió de dos cursos de tast de vi que es realitzen a La Culla, ja que aporten informació interessant sobre la cultura del vi.

Esperem que aquest material pugui servir per entendre la importància que ha tingut i pot tenir en el futur la vinya a la nostra comarca.



VISITA A LA CULLA

1 Contingut

La vinya i el vi és uns dels temes que es poden treballar en una visita a la casa de La Culla. La casa disposa d'una petita vinya i de les instal·lacions i dels objectes relacionats amb el procés tradicional d'elaboració del vi, inclosos el celler medieval i les tines del segle XIX.

Es pot treballar: el cep i el seu conreu, les eines per al cultiu de la vinya i les instal·lacions per a l'elaboració del vi. També, com que disposem d'una petita premsa, podem collir una mica de raïm i fer most.

Durant la visita es pot optar per fer alguna de les fitxes de treball que hi ha preparades sobre el cep, el cultiu de la vinya o l'elaboració del vi, però també es poden fer les fitxes després a l'aula, on els alumnes podran treballar amb més comoditat.

2 Època de l'any

El millor temps per treballar aquest tema és durant el mes d'octubre i com més al principi millor. Els que ho treballin aviat encara podran trobar raïm a la vinya, si a la vinya ja no hi ha raïm llavors l'escola pot portar-ne i, al realitzar la visita a La Culla, premsar-lo i endur-se'n el most.

3 Nivell educatiu

A partir de cicle mitjà i superior de primària. Fer-ho abans és desaprofitar una mica la visita ja que difícilment poden entendre en què consisteix la fermentació i per tant el procés d'elaboració del vi.

4 Durada

Un matí complert en el qual farem dos grups d'alumnes i mentre uns treballen el cep i les eines que s'usaven per cultivar la vinya, els altres veuen les instal·lacions de La Culla que s'usaven per a l'elaboració del vi. Després els grups canviaran i així al final del matí tots hauran vist el mateix.