



ORIENTACIONS

Història, paisatge i tradició

- 1  Breu història de la vinya a Catalunya i al Bages, destacant els moments més importants, tant pel què fa referència a l'expansió com a la regressió.
- 2  Repàs breu de l'evolució que ha fet el paisatge a la nostra comarca, en bona part influenciat pels alts i baixos que ha tingut el cultiu de la vinya.
- 3  Descripció de la tècnica constructiva de la pedra seca i de les construccions més habituals que podem observar a la nostra comarca.
- 4  Text que explica la importància vitivinícola que ha tingut la casa de La Culla des de finals del segle XIX.
- 5  Informació del què vol dir una Denominació d'Origen (D.O.), de les D.O. que hi ha a Catalunya i també de la del Pla de Bages amb els municipis que la formen.
- 6  Recull de refranys, de frases fetes i locucions, de dites, d'embarbussaments i d'endevinalles sobre la vinya i el vi. L'extensa varietat deixa entreveure la importància que ha tingut la vinya i el vi al nostre país.
- 7  Fitxa d'avaluació sobre la història del vi a Catalunya i el Bages.
Fitxa base per a l'estudi d'una barraca de pedra seca.
Mapa mut de la comarca on els alumnes hauran d'ubicar els municipis que formen la D.O. Pla de Bages.
Petita mostra dels treballs que es poden fer amb el recull de tradició oral: endevinalles i relacionar frases fetes amb el seu significat.
Treball sobre diferents mesures utilitzades en el comerç del vi.

El cep i la vinya

- 1-2  Descripció del cep i del seu cicle biològic, així com les característiques de sòl i clima que necessita per al seu òptim desenvolupament. A dos nivells diferents.
- 3-4  En aquests apartats hi ha una descripció de les feines que són necessàries per a cultivar la vinya i a quina època es porten a terme. També a dos nivells.
- 5  Quan parlem de raïm sovint pensem en el vi i oblidem les propietats que té com a fruita fresca o assecada -les panses-.
- 6  Malalties o plagues que pot patir el cep i treballs culturals o tipus de tractaments necessaris per a prevenir-les o curar-les.
- 7  Una sèrie de fitxes de treball sobre: el cep, el clima i el sòl, així com el conreu i el calendari de les feines que cal portar a terme a la vinya. Propostes per a treballar a diferents nivells d'alumnes.



El vi i derivats

- 1-2  Descripció, a dos nivells diferents, dels processos que cal seguir per a convertir el raïm en vi blanc, rosat o negre.
- 3-4  Descripció de com s'elaboren altres productes derivats del raïm i del vi: cava, aiguardents, licors ... i, també el vinagre.
Tant el vi com els seus derivats han d'estar degudament etiquetats.
- 5  La composició del vi és complexa, l'aigua i l'alcohol en són els elements majoritaris, però en té molts altres.
Una mala elaboració o criança pot alterar les qualitats del vi.
- 6  El vi pres amb mesura pot ser beneficiós. No obstant si se n'abusa, i degut a l'alcohol existent en la seva composició, pot portar problemes seriosos de salut.
- 7  Diferents exercicis per entendre el procés d'elaboració del vi: diferència entre vi blanc i vi negre, feines i eines que calen per fer vi de forma tradicional i el procés actual, entre altres.
Fitxes per treballar l'elaboració del vi, que es poden realitzar durant la visita a La Culla o es poden utilitzar per a un treball posterior

Treball de laboratori

- 1  Observació dels llevats responsables de la fermentació del most, els mateixos que s'utilitzen per a fer pa (llevat de forner). Es donen pautes per a observar-los tenyits o no, així com per veure la seva reproducció per gemmació.
- 2  Com fer créixer llevats i altres fongs que viuen a la pell del raïm en una placa de Petri amb el medi de cultiu "agar-malta" i observar-los.
- 3  Com fer panses a partir de raïm.
- 4  Es tracta de mesurar el contingut de sucres del most a partir de la seva densitat, mesurada amb un densímetre.
- 5  Elaboració del vi a partir del most extret de raïms. Pautes per a observar la fermentació i per a obtenir vi blanc, rosat i negre.
- 6-8  Tres nivells de pràctiques de destil·lació, des de CS de Primària a quart d'ESO. El material necessari el podeu demanar en préstec al Camp d'Aprenentatge del Bages i, si calgués i estem disponibles, també podem venir una persona de nosaltres a ajudar-vos el dia de realitzar la pràctica.