



Tallers i activitats per a col·lectius

ACTIVITATS DE VIU LA VINYA

Viu la Vinya és un centre d'aprenentatge i d'experiències en un entorn vinícola natural i privilegiat com és el Penedès gràcies a la col·laboració entre la **Fundació Mas Albornà** (dedicada a la integració de persones amb discapacitat i trastorn mental) i la **Fundació Miguel Torres**.

Proposem **tallers i activitats de coneixement de la vinya** i el seu entorn pensades per passar una jornada amena, divertida i educativa en grup com ara **Casals d'Avis, APMA, clubs esportius**, esplais, famílies... en base als **valors** de la **responsabilitat** i l'acceptació de la **diferència**.

Les activitats proposen endinsar-se en el coneixement del cep, la verema o la pagesia, passant per les energies renovables a través de la **pràctica**. Creiem que l'experimentació i la pràctica són **l'eix bàsic** de l'aprenentatge i els conceptes bàsics entren pels sentits. Cal **tocar, olorar, veure...** directament les realitats que es troben als llibres o a Internet, per tal de comprendre-les millor.

Les persones que hi participen no només fan un **empelt**, participen en les tasques del cultiu de la **vinya**, aprenen botànica, fan la **verema** i obtenen **most**, comproven com s'obté energia elèctrica amb el sol... sinó que també gaudeixen de les **capacitats diferents** de les persones.

Totes les activitats són **adaptables** a necessitats específiques: edat, mobilitat, interessos... Només cal que us n'informeu.



Masia-Taller "Viu la vinya"
Finca "Cal Batlle".
08731 La Bleda
(Sant Martí Sarroca) | Barcelona

GPS | 41,339573
1,655129

Informació i reserves
t. 902191104
viulavinya@masalborna.org
www.viulavinya.cat



Premi Josep M. Piñol a la millor iniciativa
de lluita contra l'atur 2009





Embrutar-se les mans | L'objectiu és veure, tocar, olorar... de **primera mà** les vinyes, els empelts, la verema... en un **entorn rural tan característic i tradicional com és el que ofereix el Penedès**.

Factor humà i responsabilitat | El fet que els monitors de les activitats siguin persones amb **discapacitat o trastorn mental** de la Fundació Mas Albornà aporta a la visita el **valor de la diferència i un reconeixement a les capacitats diferents**. S'obté un **doblet coneixement**: els aprenentatges sobre l'entorn a la vinya i el valor positiu de la **diversitat**.

Localització i seguiment | L'espai aporta un evident **valor afegit** a les activitats, ja que és un **enclavament vinícola natural** amb la garantia de Bodegas Torres. A més, s'ofereix una **interacció** en forma de blog (www.viulavinya.cat) on fer el seguiment de les novetats dels tallers, penjar comentaris sobre la visita i els coneixements adquirits.

ACTIVITATS DE VIU LA VINYA

TALLERS D'EXPERIMENTACIÓ

Trieu entre **4 tallers** corresponents a àrees de coneixement diferent i continguts variats: biologia, ciències naturals i ambientals, ciències socials i història. Tots s'adapten a les característiques dels visitants: edat, interessos, etc. i combinen **pràctica amb explicacions**.

Hi ha la possibilitat de fer els tallers fora de les instal·lacions de Viu la Vinya: en esplais, centres, fires, etc.

1. El funcionament de les plantes.

Què és una planta, quines parts té, quines funcions fa

Què és un cep i quines similituds té amb la planta

Com es fa un cep i com funciona.

Què se n'obté, del raïm

2. Com es fa una vinya?

La plantació i la fil·loxera

La recol·lecció (veremar)

Les varietats i la geografia de la vinya

Els estats vegetatius al llarg de l'any.

El cultiu: eines i màquines.

3. Consum responsable i sostenibilitat.

Què són les energies renovables

Les 3 "r" de la sostenibilitat

Bones pràctiques per a un comportament responsable

Escalfament global i canvi climàtic.

4. PAGESIA I MÓN RURAL.

Història del cultiu de la vinya

La fil·loxera: punt de partida de la vinya moderna.

La vida, les tradicions i la societat abans

La pagesia abans i ara: eines, mesures, festes, costums...

La masia com a eix de la vida

* Els tallers es realitzen a "Cal Batlle" a La Bleda (Sant Martí Sarroca, Barcelona) i tenen una durada de 2,5-3h. El màxim de persones per taller és de 50 i el mínim és de 15.

VISITES COMBINADES: DUES EXPERIÈNCIES PER A TREURE EL MÀXIM PROFIT

Combineu els tallers amb la visita al celler o l'Ecotur i treieu rendiment de la vostra estada amb nosaltres a un millor preu

ECOTUR

L'Ecotur és la proposta més **natural i saludable** de les activitats de Viu la Vinya, d'una durada aproximada d'**1,5h** i un recorregut variable en funció de la tipologia de participant (cicle inicial, superior...).

Consisteix en una **passjada guiada** pels monitors de Viu la Vinya a la Finca Mas La Plana (Centre de Visites Torres), a Pacs del Penedès. Es realitza **a peu** per la finca, en un circuit tancat, delimitat i adequat perquè els participants gaudeixin d'una experiència única oferint dos recorreguts de diferent durada en funció de les característiques i possibilitats del grup.

Hi aprenem les **nocions bàsiques de la vinya** i el seu cultiu, la flora i la fauna autòctona i la vida a pagès tot tractant aspectes com les varietats, les diferents tipologies de plantació, la importància de les estacions climàtiques en el conreu de la vinya, els factors externs que influeixen en una bona collita, els costums a l'entorn rural i les instal·lacions de producció del vi així com els cellers d'envelliment.



VISITA AL CELLER DE TORRES

Després de realitzar els tallers Viu la Vinya, anirem fins a Pacs del Penedès de manera que coneixerem el cicle complet de la vinya: des l'empelt fins a que esdevé vi i és embotellat.

Guies especialitzats en enoturisme de Torres fan la **visita** de prop més d'una hora de **durada**. Es realitza amb un **trenet** a través de les principals instal·lacions de Torres: cellers, zona de recepció de raïm, zona de vinificació, zona d'embelliment... Per als més **petits**, la visita s'adapta i compta amb les explicacions ambientades en forma de conte, fent que el recorregut sigui molt més amè, divertit i interessant.



Moderna, dinàmica i amb el suport de continguts **audiovisuals**, la visita és amb tots els sentits i inclou una estada al túnel de les estacions on es gaudeix dels aromes i sensacions que té la vinya durant tot el cicle climàtic, es veu tot el procés del vi, des del conreu de la vinya fins l'envelliment i es finalitza amb una petita degustació de most.