



DIUMENGES DE MOST

DO ALELLA



TALLERS DE VITICULTURA I TRADICIONS CATALANES

26 DE GENER

**La vinya a l'hivern
Què és la poda?**

Coneixerem la vinya a les diferents estacions de l'any, quan ve el fred s'ha de podar el cep perquè a la primavera comenci a donar els primers brots.

Farem una composició artística amb branques de cep i encenalls de parmesà.



23 DE FEBRER

**Varietats de raïm.
Diferències entre varietats
negres i blanques**

Les varietats de raïm poden ser blanques o negres, analitzarem el raïm experimentant amb el tacte, l'olor i el gust.

Prepararem una broqueta de fruites.



31 DE MAIG

La fil·loxera

Parlarem dels insectes i, en concret, de la plaga de la fil·loxera. Descobrirem com els rabassaires van fer front a aquesta plaga.

Elaborarem una manualitat amb taps de suro.



28 DE JUNY

Els gustos

Parlarem dels diferents gustos i experimentarem tastant diferents sabors. Explicarem algunes de les receptes de cuina catalanes.

Prepararem un esmorzar de pagès per portar a casa.



26 D'ABRIL

**La vinya a la primavera:
primeres brotacions**

Estudiarem com surten les primeres fulles i flors. La importància de la pluja, del terrer i del sòl per la maduració.

Farem una creació artística amb flors seques.



27 DE SETEMBRE

La Verema

En aquesta estació de l'any toca veremar, els ceps estan plens de raïm i és el moment de recollir-los.

Explicarem com es fa la verema i farem una manualitat amb fulles de ceps.



25 D'OCTUBRE

Els cellers de la DO Alella

Parlarem de la DO Alella, dels cellers del territori i del procés d'embotellament del vi.

En acabar farem una manualitat amb una ampolla de vidre.

