

CICLE D'ACTIVITATS DE BOSC I VINYA



El paisatge de la vinya al Bages està format per petites parcel·les envoltades de bosc. La proximitat a aquest entorn natural i la biodiversitat de l'ecosistema entre la vinya i el bosc confereixen als vins de la **DO Pla de Bages** expressions úniques d'aquest paisatge.

La **Ruta del vi de la DO Pla de Bages** estrena el **Cicle d'activitats de bosc i vinya**; tot un conjunt de propostes relacionades amb el paisatge i la natura d'aquest territori per aprofundir en el coneixement de la cultura de la vinya i el vi des d'una vessant naturalista i sostenible.

En el marc del projecte:



DESENVOLUPAMENT I ESPAIS NATURALS



Diumenge 20/6
Reconeixement de plantes a la vinya del Collbaix



Diumenge 27/6
Construïm un hotel d'insectes a la vinya de Castelladral



Diumenge 18/7
Anellament científic d'ocells a les vinyes d'Artés



Dissabte 4/9
Bat Night, La nit de ratpenats al celler Oller del Mas



Diumenge 26/9
Bany de bosc i vinya



RECONeixEMENT DE PLANTES A LA VINYA DEL COLLBAIX

- Gaudirem d'una passejada a peu de la vinya per aturar-nos a observar les plantes que conformen el mosaic agrícola de la vinya i el seu entorn, una relació íntima i necessària.
- Ens iniciarem al món del reconeixement de plantes mitjançant el suport de tecnologies digitals.
- Cal portar un dispositiu **Smartphone** o similar amb càmera i connexió a internet.
- En acabat, podreu gaudir del **Wine Bar** a l'aire lliure del celler.

Quan? Diumenge, 20 de juny, a les 10h del matí.

On? Celler El Molí Collbaix, Manresa.

Durada: 2 hores.

A càrrec de: Josep Illa, biòleg i responsable tècnic de Phragmites SL.

Inscripció gratuïta al taller amb reserva prèvia (no inclou les consumicions al Wine Bar).



CONSTRUÏM UN HOTEL D'INSECTES A LA VINYA DE CASTELLADRAL

- Descobrirem la importància dels insectes com a pol·linitzadors i agents reguladors de plagues.
- Afavorirem la seva presència a la vinya construint un refugi d'insectes que permeti acollir una bona representació d'espècies i grups diferents, un espai per reproduir-s'hi o senzillament per protegir-s'hi durant condicions adverses.

Quan? Diumenge, 27 de juny, a les 10h del matí.

On? Alberg de Castelladral, Navàs.

Durada: 2 hores.

A càrrec de: Josep Illa, biòleg i responsable tècnic de Phragmites SL.

Inscripció gratuïta al taller amb reserva prèvia.



ANELLAMENT CIENTÍFIC D'OCELLS A LES VINYES D'ARTÉS

- L'anellament científic és una eina fonamental per a l'estudi dels ocells, permet individualitzar-los i ens aporta una valuosa informació sobre la seva supervivència, el seu estat, el seu èxit reproductor i un munt de detalls clau per a la conservació de les diferents espècies.
- Els ocells són uns excel·lents indicadors ambientals de la qualitat del nostre entorn.

Quan? Diumenge, 18 de juliol, a les 9h del matí.

On? Vinya del sector Matacans, Artés. Punt de trobada a l'aparcament Can Vila.

Durada: 2 hores.

A càrrec de: Marc Illa, ornitòleg i anellador expert de l'Institut Català d'Ornitologia.

Inscripció gratuïta al taller amb reserva prèvia.



BAT NIGHT, LA NIT DE RATPENATS

- Nit de ratpenats a la vinya de l'Oller del Mas per donar a conèixer el món dels ratpenats, la importància de protegir-los i el seu paper com a control de plagues a la vinya.
- Els observarem i els escoltarem mitjançant detectors d'ultrasons que converteixen amb audibles els seus sons, ens iniciarem a la identificació de diferents espècies i divulgarem la importància de mantenir i instal·lar refugis.
- Es recomana portar un llum frontal o similar.

Quan? Dissabte, 4 de setembre, a les 20h.

On? Celler Oller del Mas, Manresa.

Durada: 2 hores.

A càrrec de: Josep Illa, biòleg i responsable tècnic de Phragmites SL.

Inscripció gratuïta al taller amb reserva prèvia.

BANY DE BOSC I VINYA

- Les vinyes de la DO Pla de Bages tenen una peculiaritat: estan envoltades de bosc.
- Connecta amb el paisatge, la terra i tu mateix a través d'un bany de bosc i vinya al celler de Sant Miquel d'Oló, en un entorn natural espectacular.

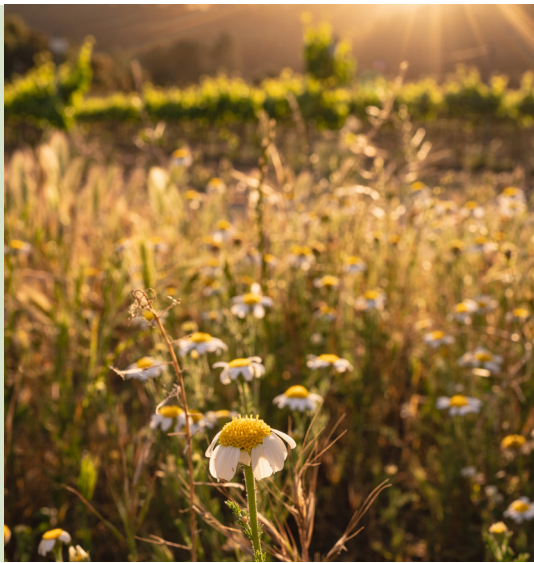
Quan? Diumenge, 26 de setembre, a les 10h.

On? Celler Sant Miquel d'Oló, Santa Maria d'Oló.

Durada: 3 hores.

A càrrec de: Dionís Lluch.

Inscripció gratuïta al taller amb reserva prèvia.



Tota la informació a

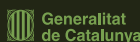
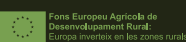
rutadelvidobages.cat



Organitza:



Amb el finançament de:



Amb el suport de: