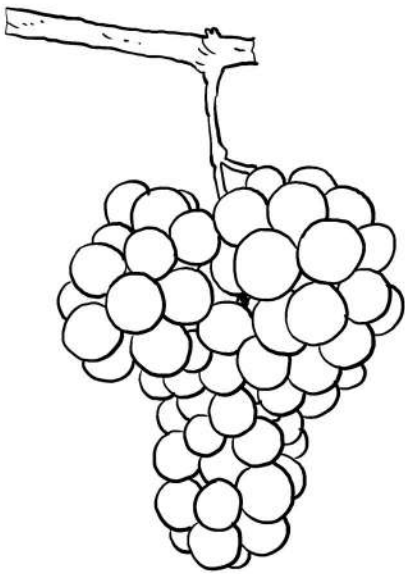


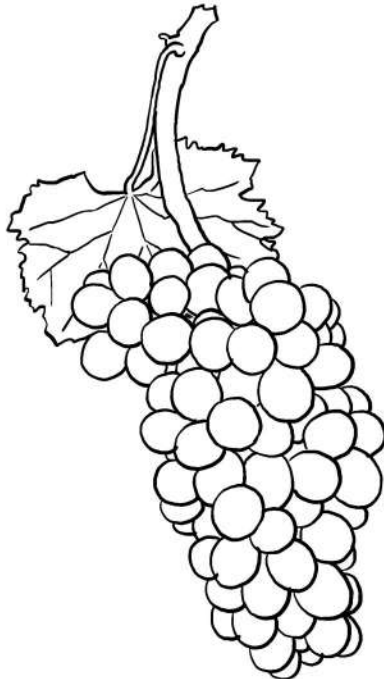
COLOREA

os diferentes tipos de uva
máis comúns no Val do Rosal

ALBARIÑO



TREIXADURA



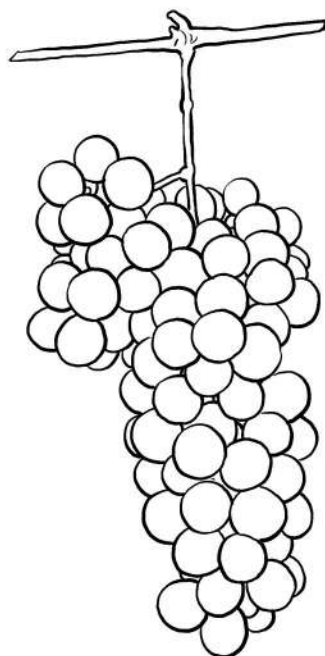
GODELLO



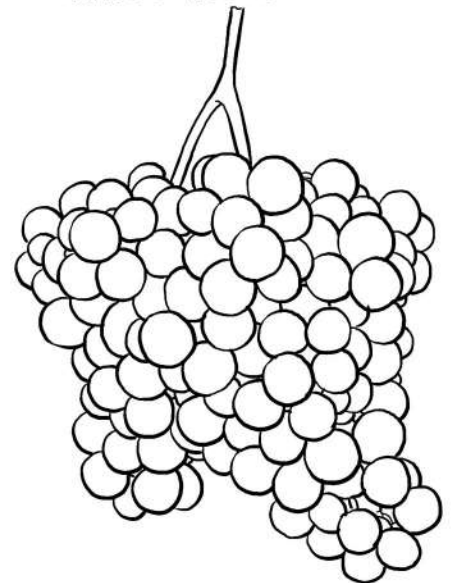
TORRONTÉS



LOUREIRA



CAÍÑO BRANCO

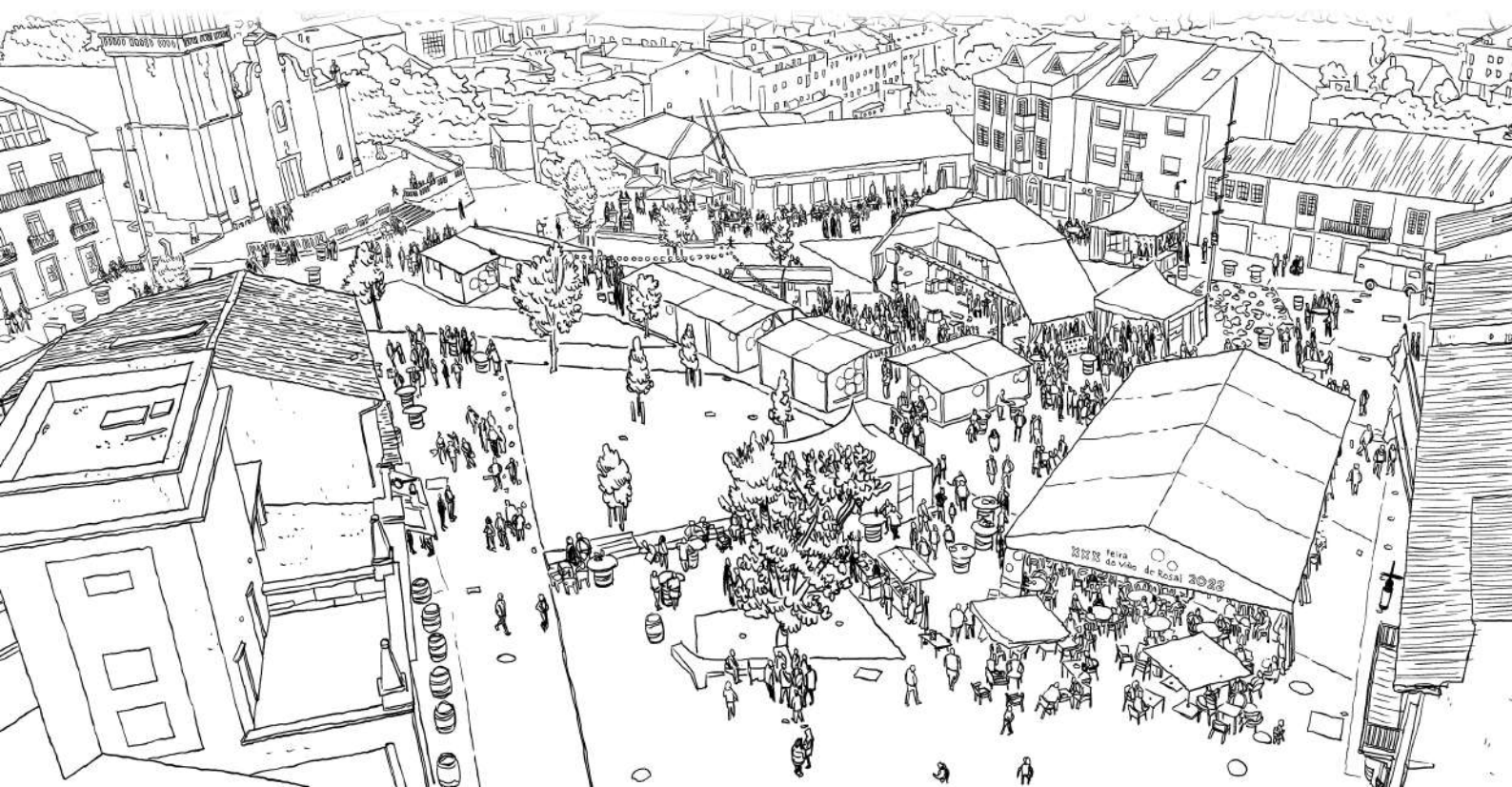


ENTRE VIÑAS E VIÑOS
no Concello do Rosal
Sara Quintana | José Tomás

Actividades

COLOREA

a Feira do Viño na Praza do Calvario



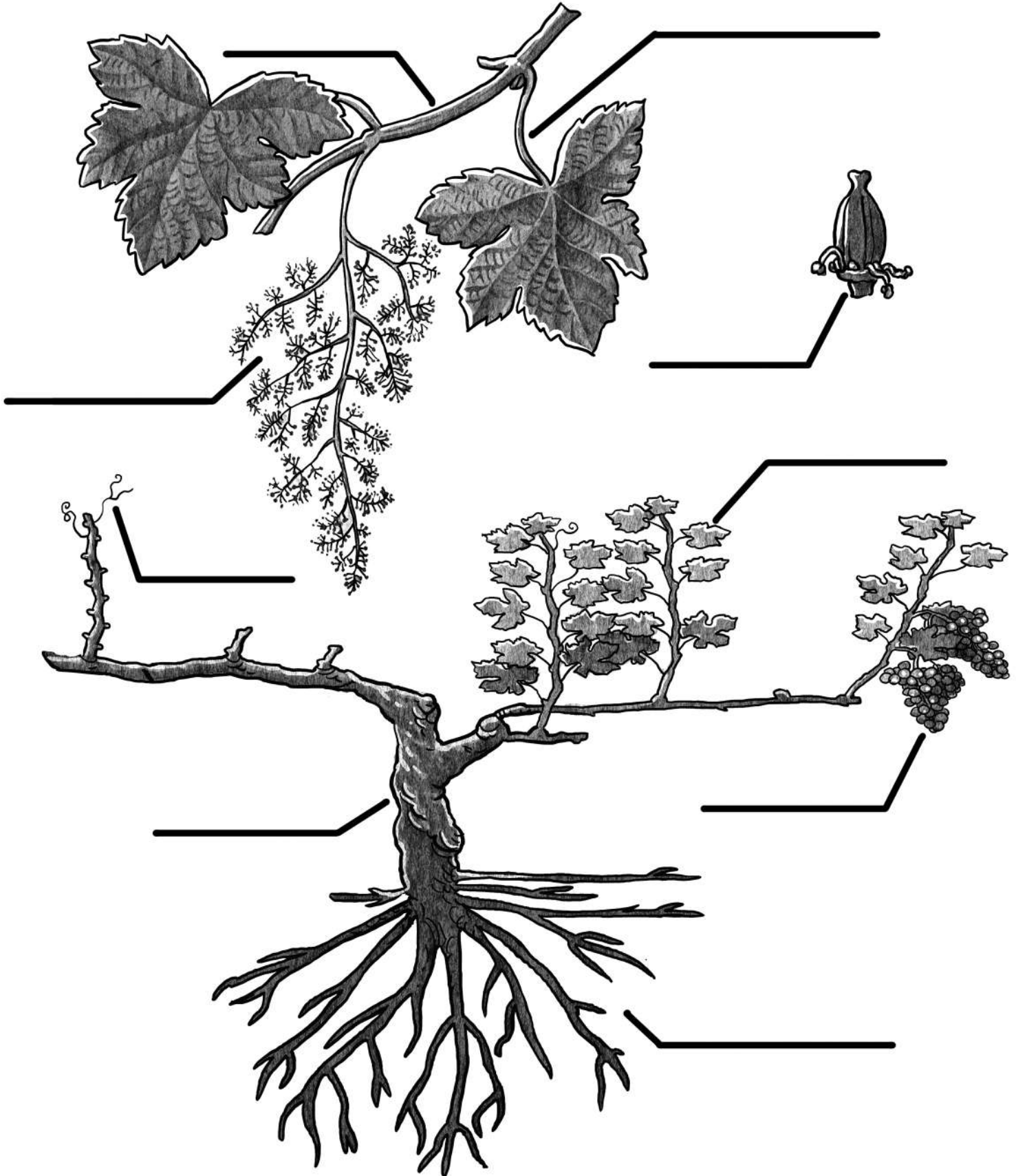
SOPA DE LETRAS

Atopa as seguintes palabras:

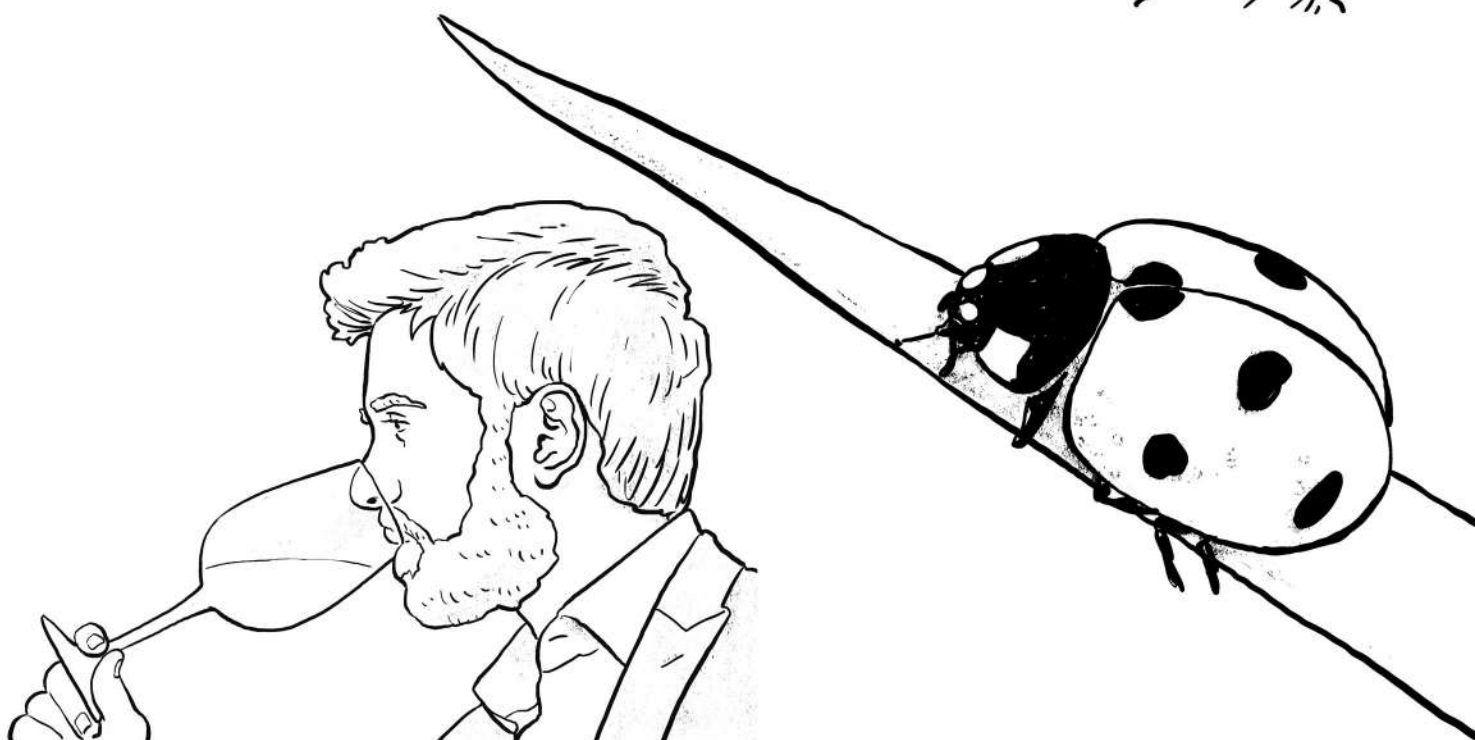
VIÑO	ENOTURISMO
ALBARIÑO	VIDE
VENDIMA	TREIXADURA
TINTO	UVA
CATA	ACIO

O	M	S	I	R	U	T	O	N	E	Ñ	Ñ	Z	H	P
V	S	P	N	P	Y	P	J	F	Á	T	T	U	L	A
U	K	L	T	R	E	I	X	A	D	U	R	A	Ú	G
A	V	Ú	G	G	É	S	X	E	D	I	V	S	S	X
Ú	P	O	L	K	V	V	V	A	L	G	G	E	Ú	M
X	Í	Ñ	Ú	Ó	Ñ	O	S	Ú	A	V	O	K	É	D
S	U	I	U	D	C	Ú	S	M	S	Z	I	S	G	B
O	V	R	R	Ñ	É	U	I	R	B	N	U	Ñ	K	P
T	A	A	E	K	Ó	D	Y	H	M	A	S	D	O	U
N	C	B	U	B	N	Y	Í	Ó	Y	K	C	Í	U	U
I	H	L	I	E	C	K	G	Y	R	J	Ú	I	B	J
T	P	A	V	Ñ	R	C	S	D	É	L	D	Ú	O	Á
I	Q	K	Y	I	C	Ú	A	L	U	Z	D	H	É	P
X	G	G	Ú	Y	X	O	T	T	Z	E	P	R	E	I
K	P	Q	Á	Ó	N	V	D	C	A	B	R	Q	K	J

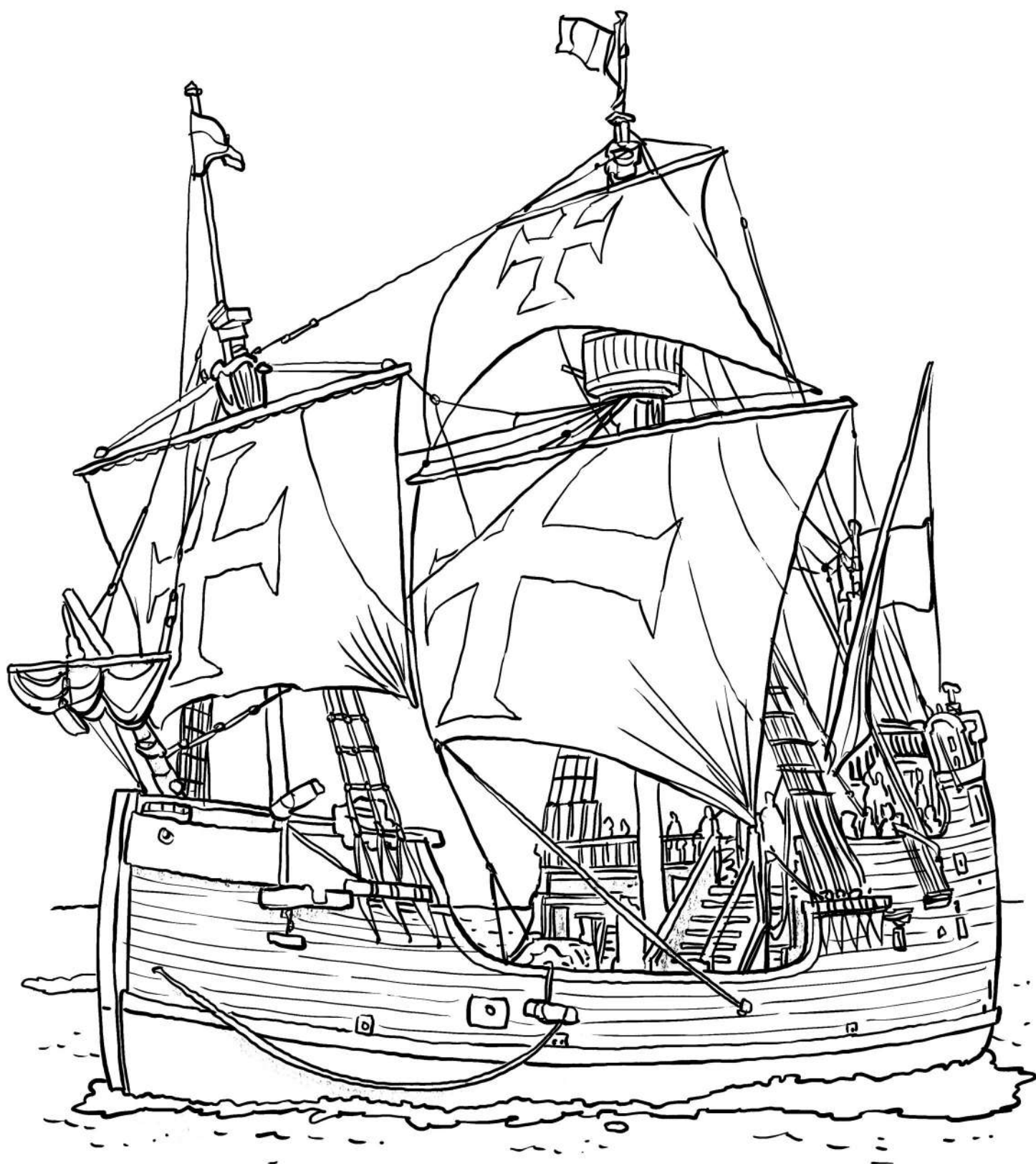
COMO SE CHAMAN as seguintes partes da vide?

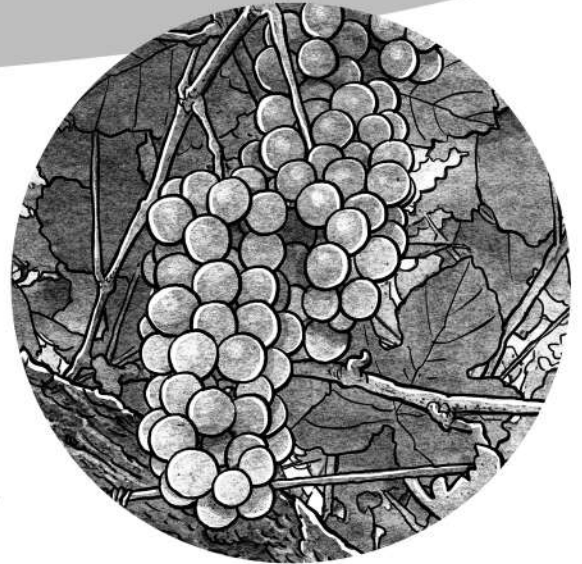


COLOREA



COLOREA





SOPA DE LETRAS

Serás quen de atopar
as 10 palabras relacionadas coa VENDIMA?

K	S	M	U	Z	D	S	D	V	G	J	S	L	D
A	X	O	O	R	R	N	E	N	Ó	L	O	G	O
D	G	W	C	U	E	V	I	D	A	D	V	F	V
Q	W	Q	M	M	N	O	F	K	O	J	Y	X	E
J	G	V	V	U	X	L	S	U	R	K	B	F	N
B	G	R	B	T	E	D	U	W	H	O	R	R	D
H	R	W	F	P	R	Y	G	V	X	T	O	A	I
C	O	Q	E	L	T	W	G	P	A	E	T	J	M
A	M	O	T	S	O	M	K	R	W	S	A	V	A
P	O	Z	L	S	S	J	O	A	T	O	C	C	J
A	K	B	U	F	F	B	X	G	W	I	I	O	G
C	E	R	U	E	M	V	G	A	E	R	Ó	Y	U
H	G	O	G	Z	T	D	D	R	H	A	N	E	S
O	C	U	A	B	O	N	A	D	O	S	F	K	S

ABONADO
GROMO

BROTACIÓN
LUVAS

CAPACHO
PRAGA

ENXERTO
TESOIRAS

ENÓLOGO
VENDIMA

ENTRE VIÑAS E VIÑOS

no Concello do Rosal
Sara Quintana | Xosé Tomás

Actividades

1 AMPEÓLOGO/A



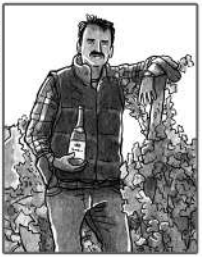
2 VITICULTOR/A



3 TONVELEIRO/A



4 VITIVINCULTOR/A



5 CATADOR/A



8 COMERCIAL



6 COMERCIO EXTERIOR



7 VIVERISTA



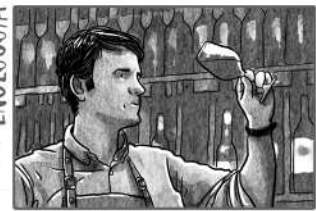
9 SUMILLER



10 ADEQUEIRO/A



11 ENÓLOGO/A



PERSONAL DE CAMPO



ADMINISTRATIVO/A



14 MARKETING E COMERCIO



13

QUEN FAI QUE?

12

Dá a coñecer o produto.

Realiza traballos de oficina e burocráticos.

Persoas encargadas dos coidados da viña durante todo o ano.

Profesional especializado/a no conxunto de coñecementos relativos á elaboración dos viños e ao cultivo da vide.

Adícase ao cultivo da vide.

Proba diferentes tipos de viños para atopar neles os matices, sensacións ou aromas.

Fai as barricas.

Encárgase da comercialización.

Biólogo/a que estuda a vide e o seu cultivo.

Cultiva a vide e elabora viño.

Persoa experta en viños. Aconsella cales son máis acidos para cada ocasión.

Persoa propietaria da adega.

Planta e xermina os pés nai de porta enxertos.

Buscan distribuidores internacionais.

CÓDIGO SECRETO

Descubre cales son os antigos oficios relacionados coa vendima, descifrando o código secreto:

A ★

E ●

I □

O ▼

U *



F●RR●□R▼



T▼N●L●□R▼

▼L●□R▼

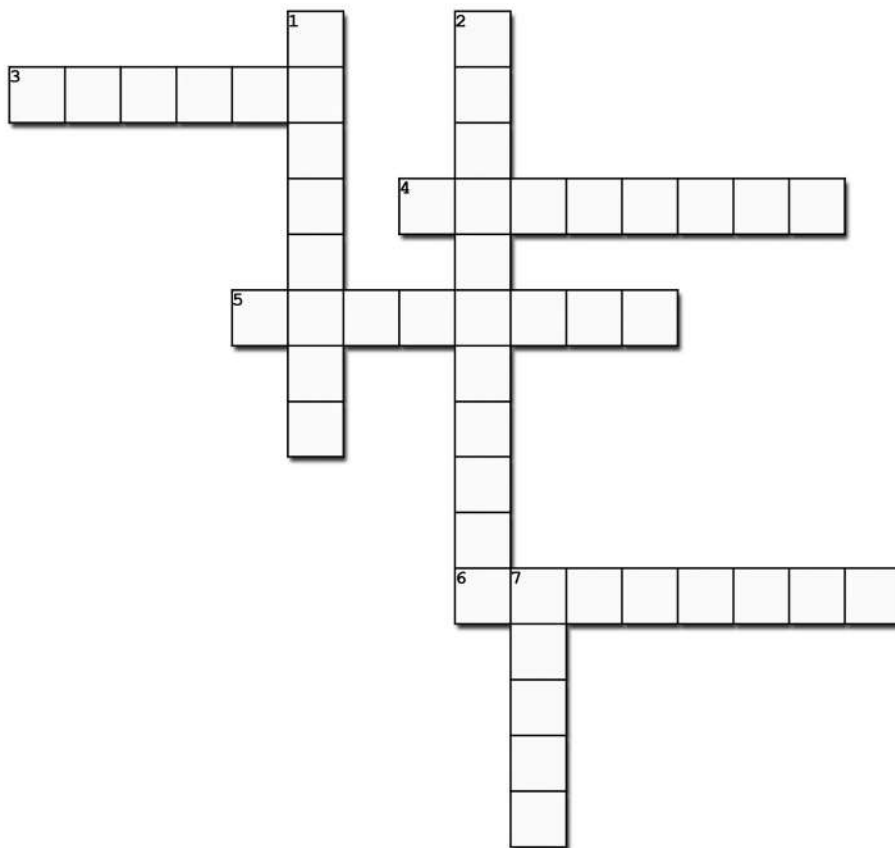


C*B●□R▼



C●ST●□R▼

ENCRUCILLADO



Horizontal

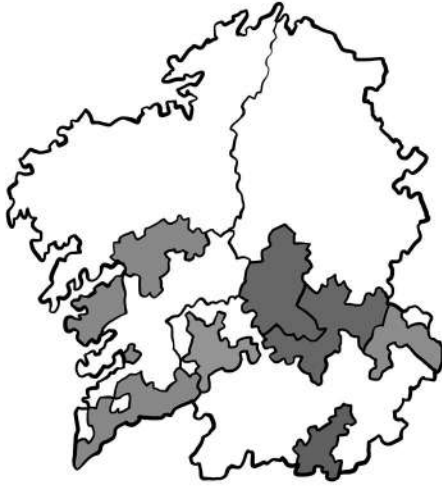
3. PRAGA QUE AFECTA Á VIDE
4. MULLER QUE PROBA VIÑOS PARA DESCUBRIR AROMAS, Matices e SENSACIÓNS
5. UN DOS TIPOS DE UVAS MÁIS COMÚNS NO VAL DO ROSAL
6. PEQUENA PÓLA DA QUE BOTAN AS FOLLAS NA VIDE

Vertical

1. PERSOA EXPERTA EN VIÑOS
2. APARELLO QUE ITULIZAMOS PARA QUITAR O TAPÓN DE CORTIZA DAS BOTELLAS
7. SUSTANCIA QUE BOTAMOS Á VIDE PARA QUE MEDRE

AS DENOMINACIÓNS DE ORIXE

1. Localiza as diferentes DENOMINACIÓNS DE ORIXE que existen en Galicia no seguinte mapa:



2. Como ben saberás dentro de cada unha das D.O existen una serie de subzonas con características propias. Investiga e indica cales son as subzonas que pertencen a cada unha das Denominacións de Orixe que existen en Galicia.

3. Cales son as principais funcións destas denominacións de orixe?

ENTRE VIÑAS E VIÑOS
no Concello do Rosal
Sara Quintana | José Tomás

Actividades

UNE

Con que cultura ou época se relaciona cada imaxe?



IDADE
MODERNA

GALICOS

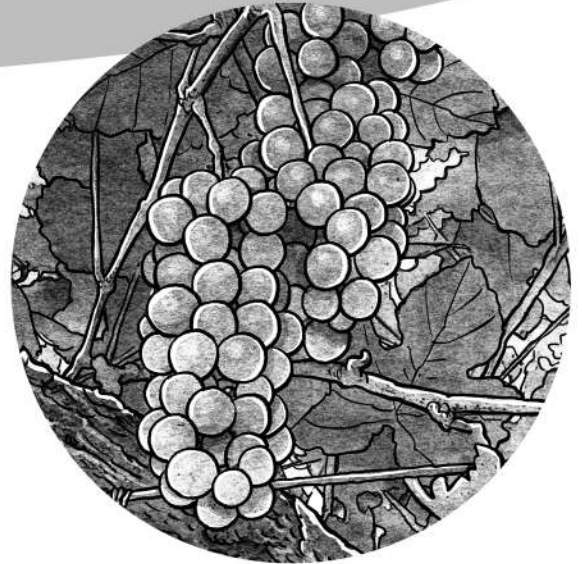
ROMA

SÉCULO
XIX

SUEVOS

SÉCULO
XX

EXIPTO



SOPA DE LETRAS

Serás quen de atopar
10 palabras relacionadas coa VENDIMA?

K	S	M	U	Z	D	S	D	V	G	J	S	L	D
A	X	O	O	R	R	N	E	N	Ó	L	O	G	O
D	G	W	C	U	E	V	I	D	A	D	V	F	V
Q	W	Q	M	M	N	O	F	K	O	J	Y	X	E
J	G	V	V	U	X	L	S	U	R	K	B	F	N
B	G	R	B	T	E	D	U	W	H	O	R	R	D
H	R	W	F	P	R	Y	G	V	X	T	O	A	I
C	O	Q	E	L	T	W	G	P	A	E	T	J	M
A	M	O	T	S	O	M	K	R	W	S	A	V	A
P	O	Z	L	S	S	J	O	A	T	O	C	C	J
A	K	B	U	F	F	B	X	G	W	I	I	O	G
C	E	R	U	E	M	V	G	A	E	R	Ó	Y	U
H	G	O	G	Z	T	D	D	R	H	A	N	E	S
O	C	U	A	B	O	N	A	D	O	S	F	K	S

CATA OLFACTIVA

Unha das fases fundamentais da cata é a olfactiva. A través dela identifícanse os diferentes aromas presentes nun viño. Ademais tamén intervén na percepción sensorial do gusto, polo que para ser un bo ou boa catadora é imprescindible desenvolver o sentido do olfacto. Para axudarche e a facelo, propoñémoste unha actividade para adestrar o nariz.

Busca unha Roda de Aromas (poderás atopar un montón de modelos de Roda de Aromas en diferentes publicacións e por internet). Como podes ver é unha representación gráfica dos máis comúns. Poderá servirche de guía para repasar as familias aromáticas e descubrir as diferentes notas que se poden atopar nunha copa de viño: vexetais, de froitas, florais ou minerais que, a súa vez, despregan todo un abano de subfamilias ou categorías que podemos atopar nos viños.

ACTIVIDADE:

Deberás elaborar a túa propia mostra de aromas.

Necesitarás:

1 botella de viño branco e outra de viño tinto (da casa ou dos máis baratos).

Botes, frascos ou vasiños pequenos.

Selecciona algún dos elementos que aparecen na Roda de Aromas (ti decides!)



COMEZAMOS!

1. Selecciona algún dos elementos da Roda (framboesa, fresa, limón, canela, rosas, menta...)
2. Verte nun frasco uns 25 ml de viño e introduce un pedazo do elemento elixido. Por exemplo, se escolles a framboesa, podes coller dúas, cortalas pola metade e introducilas no viño.
3. Tápaos e deixa que repousen un ou dous días (ás veces cunhas horas é suficiente) e xa tes lista a túa mostra!!!

Recomendamos:

Para o Viño Tinto: Framboesa, fresa, amorodo, cereixa, pementa negra, cravo, noz moscada, pasas, chocolate, café, vainilla, canela, loureiro, rosas e violetas.

Para Viño Branco: Mazá, piña, limón, laranxa, pomelo (no caso destas froitas, o mellor e mesturar o viño cun pouquiño do seu zume), albaricoque, plátano, mel, menta, rosa, xasmín, tomiño.

*Repíte este proceso con todos os elementos que consideres. Podes facer as túas propias mesturas e experimentar.

Unha vez os teñas todos, tapa os ollos cunha venda, concéntrate e intenta distinguilos.

***IMPORTANTE!!!**: As mostras que fagas, non se poden beber, só ulir!

XORNALISTAS ESPECIALISTAS NO MUNDO DO VIÑO

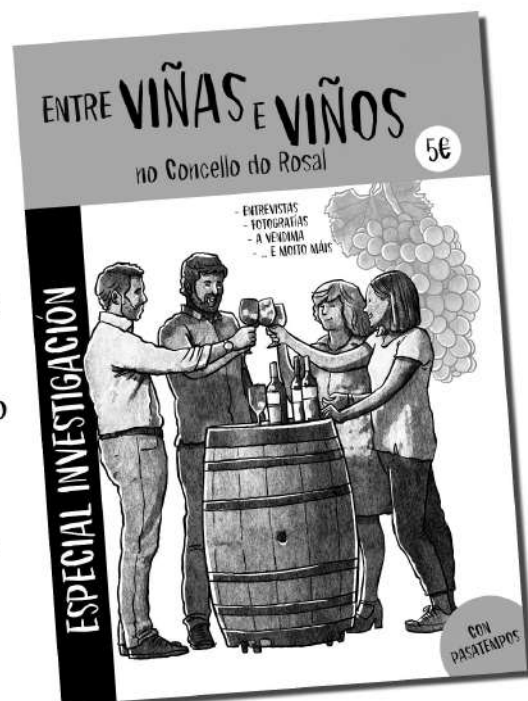
ACTIVIDADE:

Deberedes convertervos en reporteiros/as e redactores/as dunha revista especializada que se chama "Entre Viñas e Viños no Concello do Rosal".

Para iso teredes que facer fotografías, escribir noticias e artigos que teñan que ver co mundo do viño. Podedes facer entrevistas a persoas que cultiven a viña ou fagan o viño a nivel particular (un amigo ou familiar), a alguén que traballe nunha adega (en calquera dos seus departamentos), aos responsables ou traballadores de negocios onde se comercialice o viño, ou facer artigos que falen do proceso de produción da viña e o seu cultivo, sobre enoturismo, etc.

Esta publicación tamén pode ir acompañada de viñeras ou historietas tipo cómic ou xogos. En xeral de calquera cousa que teña que ver con este marabilloso mundo!

*Esta actividades pódese realizar en formato papel ou blog.



ARTE E VIÑO

Dende sempre viño e arte conforman una maridaxe perfecta. Ao longo da historia foron moitos os artistas que retrataron ou esculpiron nas súas obras temas relacionados co mundo do viño. Pero esta relación foi evolucionando ao longo da historia.

ACTIVIDADE:

Exposición imaxinaria "O viño na arte". Deberás converterte nun comisario/a de exposicións. Para iso terás que buscar obras de arte que teñan que ver co viño, a súa produción ou o seu disfrute. Selecciona 10 de entre as que máis te gusten e ordénaas por orde cronolóxico. Cada obra terá que ir acompañada dunha ficha técnica e un pequeno comentario (como se do catálogo dunha exposición se tratase).

EXEMPLO:



Título: O triunfo de Baco.

Data: 1628-1629.

Tipo de obra: Pintura.

Localización actual: Museo del Prado.

DESCUBRE A MENSAXE QUE ESTÁ AGOCHADA TRAS O CÓDIGO SECRETO:

CÓDIGO SECRETO:

A	B	C	D	E	F
1	2	3	4	5	6
G	H	I	L	M	N
7	8	9	10	11	12
Ñ	O	P	Q	R	S
13	14	15	16	17	18
T	U	V	X	Z	
19	20	21	22	23	

14 21 9 13 14 4 14 17 14 18 1 10

5 18 19 1 5 12 19 17 5 14 18

11 1 9 18 9 11 15 14 17 19 1 12 19 5 18

4 14 15 10 1 12 5 19 1