



# 02

## CRITERIS D'INTERVENCIÓ

*2.1 L'experiència proposada*

*2.2 El sistema de gestió*

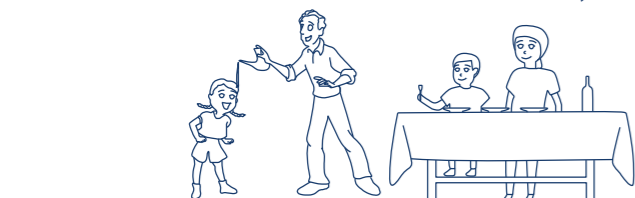
*2.3 El desenvolupament del projecte*

## 2.1 L'experiència proposada

### Planificació de les fases del recorregut

Tast de vins i de productes de la terra. També hi ha la opció a compra.

S'ofereix la possibilitat de taules de pícnic i de fer parrillada.



Arribada dels turistes al celler peatonalment o amb vehicle propi ja que disposa d'aparcament.

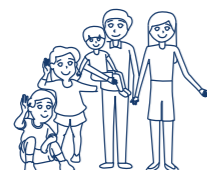
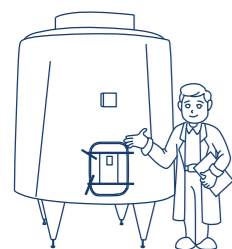
Possibilitat de guardar objectes personals i posar-se còmode si la ocasió ho demana.



Realització de la ruta a través dels diferents camps de vinya. La ruta també és oberta pels propis habitants del municipi que només vulguin passejar.



Visita guiada pel celler. S'explica el procés que segueix i per a què serveix cadascuna de la maquinària emprada.



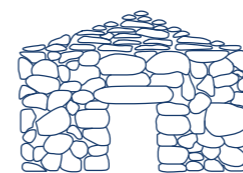
Amb el raïm recollit anteriorment, s'obra la possibilitat de crear el propi vi mitjançant les tècniques que s'utilitzaven en l'antiguitat.



D'aquesta manera, cada grup s'emportarà a casa una ampolla de vi de record.



Cada grup realitza la recollida d'una mostra de raïm i la transportarà fins al celler en caixes.



A l'arribada s'atorga a cada grup una clau per obrir una barraca de pedra. Allà hi trobaran les eines necessàries per actuar com a vinicultors.

#### OPCIÓ 1:

- Realització del tast de vins i productes de la terra.

#### OPCIÓ 2:

- Realització d'una visita guiada pels diferents espais del celler.

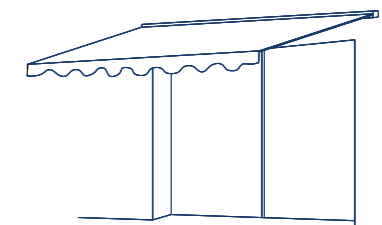
#### OPCIÓ 3:

- Ruta pels diversos camps de vinya.
- Accés a una barraca de pedra.
- Realització del propi vi de manera artesanal.
- Realització d'una visita guiada pels diferents espais del celler.
- Tast de vins i productes de la terra.

#### ACTIVITATS DE LLIURE ACCÉS:

##### - AGROBOTIGA

El celler disposa d'una petita botiga amb les diferents varietats de vi produït al propi celler i amb diversos productes típics de la terra.

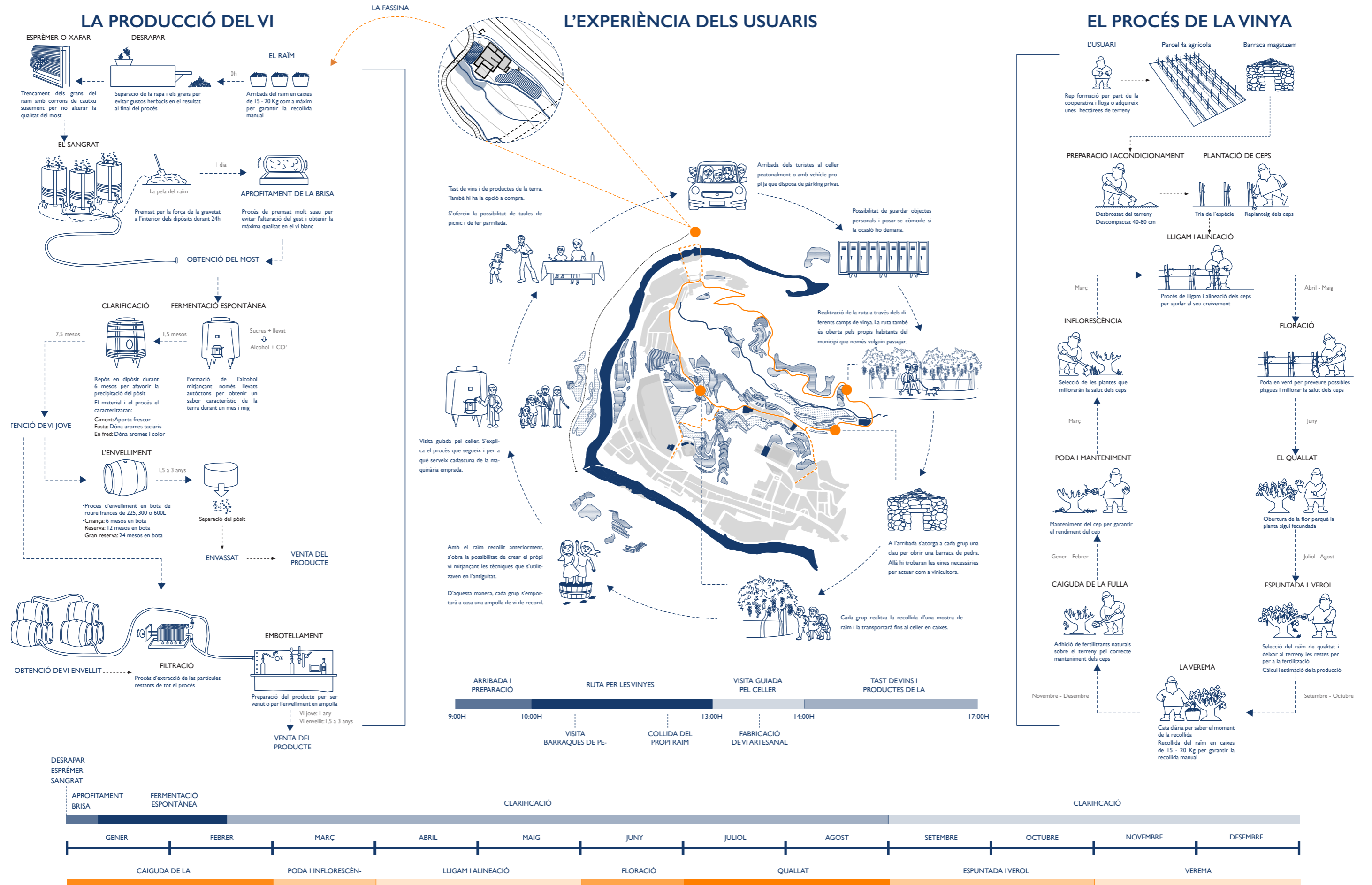


##### - RUTA PER LES VINYES

El camí disposa de tres entrades de connexió amb la zona residencial de Castellbell i el Vilar. Qualsevol turista o habitant pot realitzar la ruta sense cost addicional

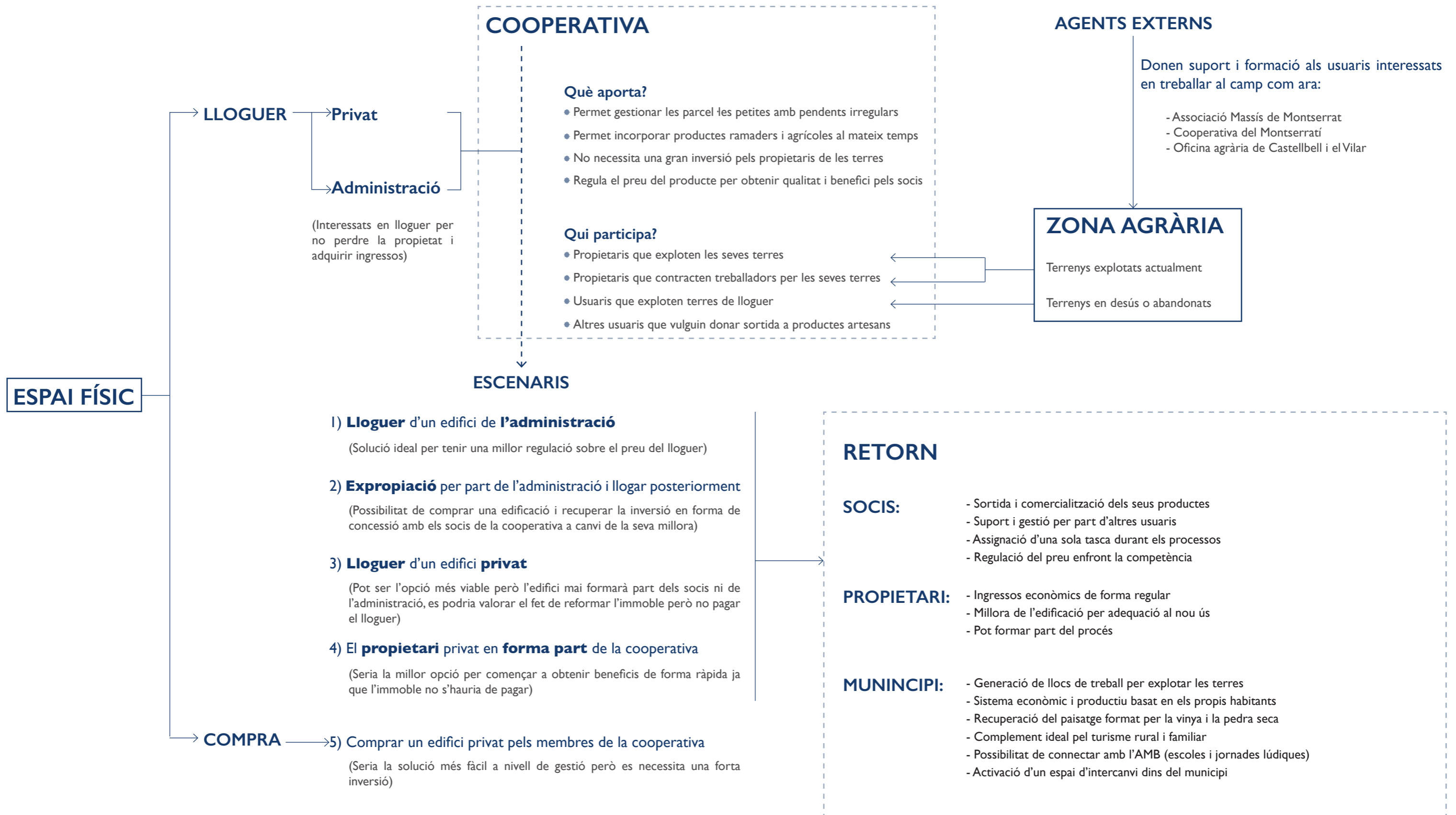
# 2.1 L'experiència proposada

Relació entre processos que intervenen al projecte



# 2.2 El sistema de gestió

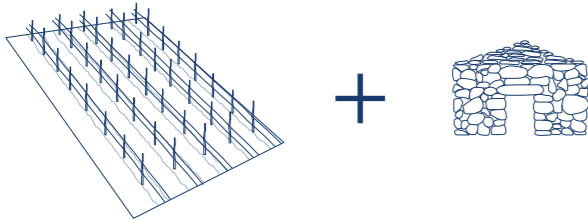
## La viabilitat del sistema



## 2.2 El sistema de gestió

### La cooperativa agroalimentària

#### COM FUNCIONA LA COOPERATIVA?



Els usuaris interessats en formar-ne part hauran de ser propietaris d'alguna parcel·la o bé llogar-ne una per fer l'explotació. La cooperativa donarà suport i formació als usuaris en el propi celler per treballar de forma conjunta i garantir l'obtenció de bons resultats. A més a més, cada treballador disposarà d'un espai de magatzem en una barraca de pedra amb un kit format per les eines principals per elaborar les tasques de manteniment de la vinya amb mitjans manuals.

#### QUINES ESPÈCIES DE CEP ES PODEN PLANTAR?

Per donar la màxima llibertat als usuaris es podrà plantar totes les espècies que es permeten a la DO Pla de Bages per tal de que els condicionants topogràfics i geològics no siguin un problema pels usuaris, Les varietats hauran de ser autoritzades de la Vitis Vinifera i es mostren a continuació:

##### BLANQUES

Macabeo  
Parellada  
Ricapoll blanc  
Chardonnay  
Sauvignon blanc  
Gerwurztraminer

##### NEGRES

Sumoll  
Garnacha  
Ull de Llebre  
Merlot  
Cabernet  
Cabernet franc  
Syrah

#### QUINS PRODUCTES OFERIM?

Per donar més llibertat als viticultors en la seva producció i més facilitats per formar part de la cooperativa, oferirem tots els vins emparats per la DO.

Tenint en compte les següents limitacions marcades per la DO:

- Màxim de 7000 litres/hectàrea per la producció de vi blanc
- Màxim de 6300 litres/hectàrea per la producció de vi negre

Es calcula que a partir de les 15,5 ha de terrenys i un rendiment del 70% de la vinya s'obtindrà un total de 63.000 litres dels quals:

- 35.000 litres seran de VI NEGRE
- 25.000 litres seran de VI BLANC
- 3.000 litres reservats per a VINS ESPECIALS

A més a més, es disposarà de productes 100% artesans produïts al municipi a l'agrobotiga ubicada a l'interior del celler.

#### QUIN ÉS EL NOSTRE OBJECTIU?

La visita al nostre celler cooperatiu es basa en una experiència completa pels usuaris on podran conèixer tot el cicle de la producció del vi entrant en contacte amb la pròpia naturalesa i aprendre quins són els mètodes tradicionals en el procés d'elaboració del vi.

#### LES CERTIFICACIONS:



#### PRODUCCIÓ DE VINS BIODINÀMICS

##### Què és el biodinamisme?

És un sistema en el que es tracta la vinya com un sistema de vida en sí mateixa. Busca l'equilibri amb l'ecosistema i preserva la biodiversitat i l'activitat microbiana del sòl. Com a resultat s'obtenen vinyes equilibrades de forma natural caracteritzades per la naturalitat del territori.

##### Característiques principals

- Es basa en el calendari astrològic, aprofitant la influència gravitatòria de la lluna per obtenir el millor equilibri en la salut de les plantes. Cada any es publica un calendari biodinàmic basat en els següents períodes:

Dies de fruit: són els millors dies per realitzar les collites

Dies d'arrel: són els millors dies per realitzar la poda

Dies de flor: no realitzar treballs sobre la planta

Dies de fulla: són els millors dies per regar la planta

- Permet el creixement de certes herbes sanadores com ara:

La valeriana    Les ortigues    La dent de lleó    La mançanilla

- Es fertilitza mitjançant preparats o compost biodinàmic 100% natural, mai utilitza fertilitzants químics
- Estableix la màxima relació natural entre el sòl, la planta i els animals com a sistema de retroalimentació

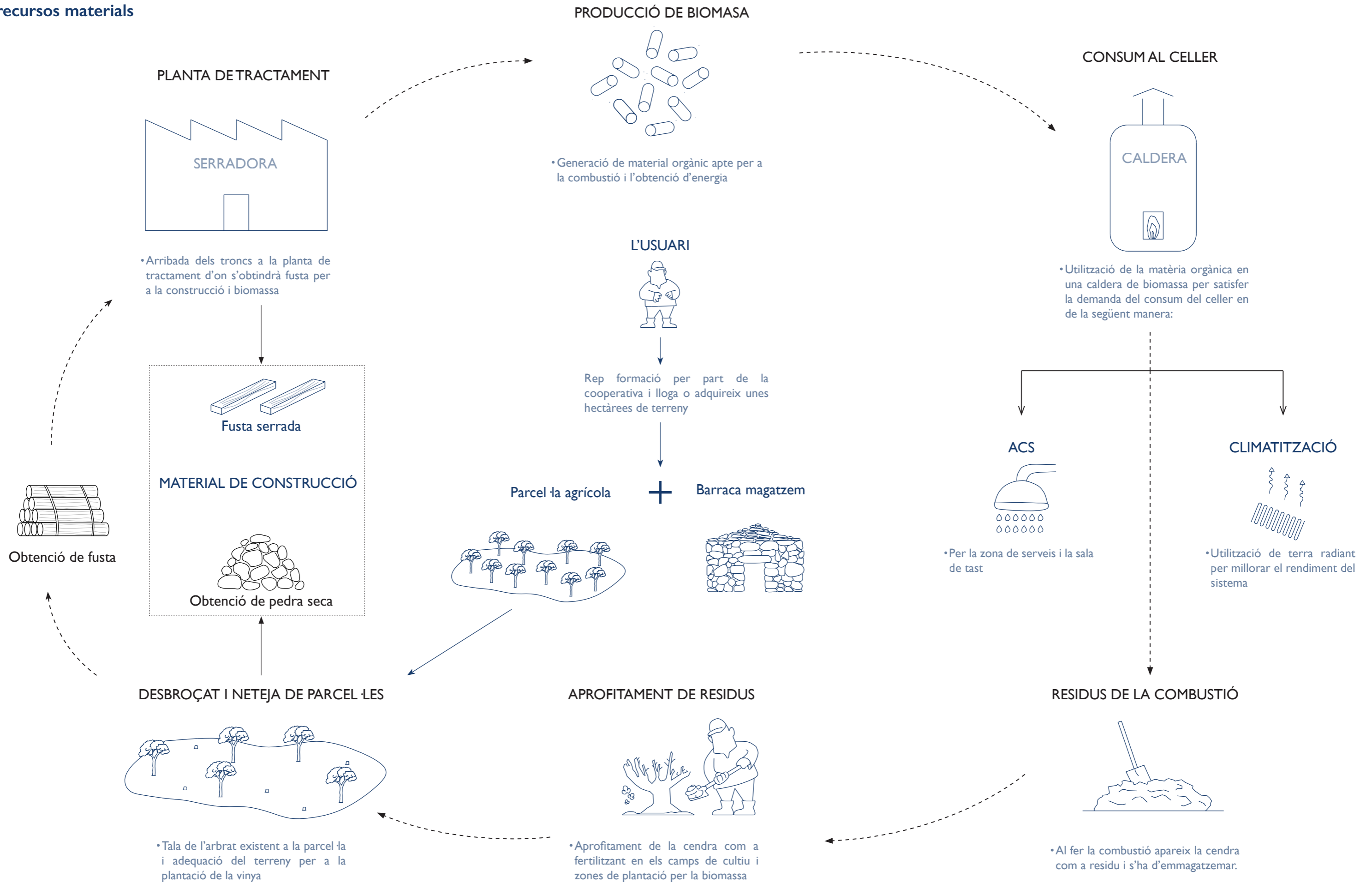
##### Les normes bàsiques

- No utilitzar microorganismes modificats genèticament
- No utilitzar clarificants no autoritzats
- Maximitzar l'ús de la gravetat en el procés d'elaboració
- Mínima rectificació del resultat de la verema
- Utilització només de llevats autòctons
- No utilitzar sulfurosos
- Utilització de suros 100% naturals



# 2.2 El sistema de gestió

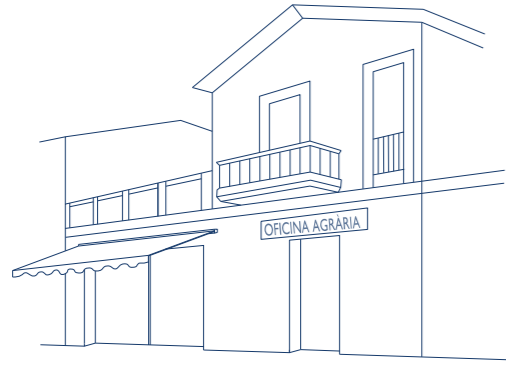
## Els recursos materials



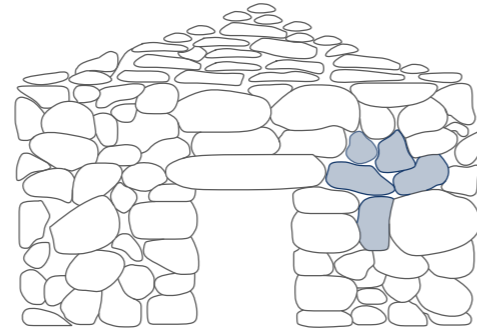
# 2.3 El desenvolupament del projecte

## Fases i agents necessaris pel desenvolupament del projecte

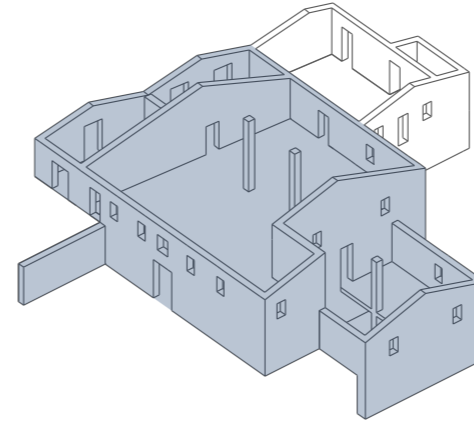
Jornades informatives i formatives per incentivar als habitants sobre la pràctica del cultiu al municipi.



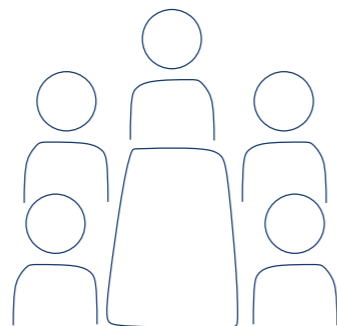
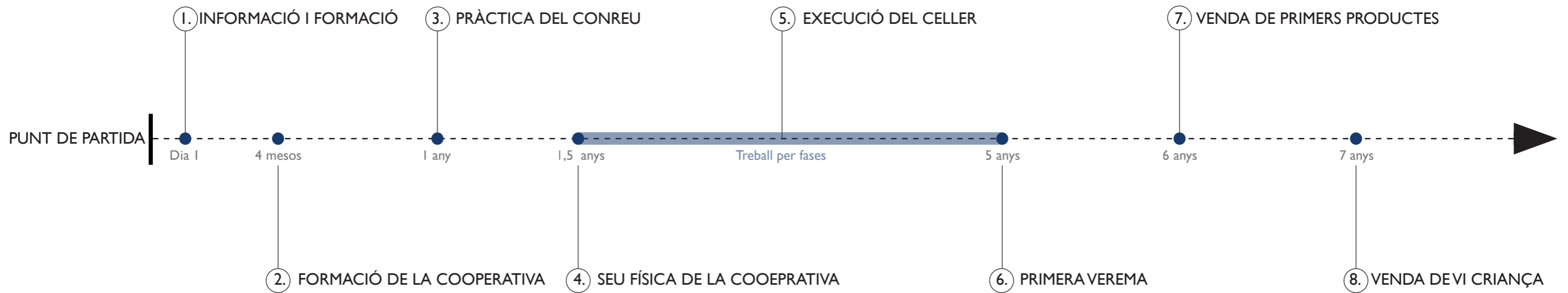
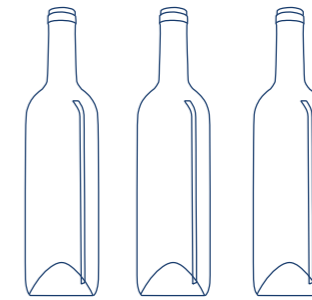
Inici de les tasques d'adequació de les parcel·les comprades o llogades i les barraques taller.



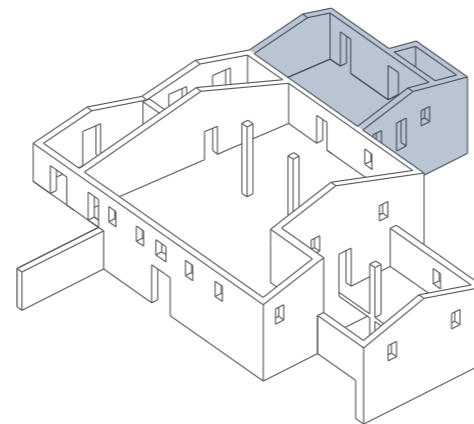
Construcció de la resta del celler per poder rebre els primers lliuraments del raïm a temps



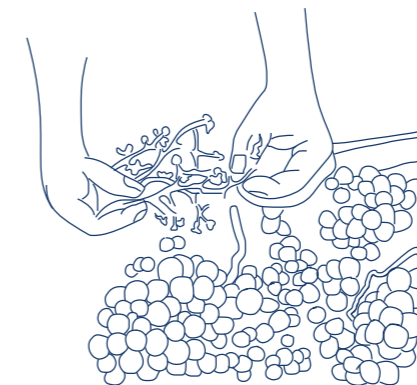
Venda dels primers vins joves produïts al celler i altres productes artesans del municipi.



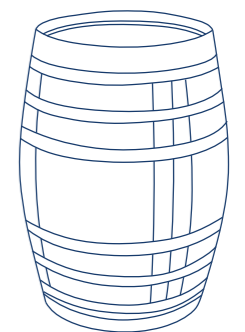
Conformació de les bases i els criteris que seguirà la cooperativa satsfent les necessitats de tots els socis.



Instauració de la primera fase a la Fassina, l'espai destinat a la formació agrària i la gestió del celler.



Arribada de la primera verema i posta en marxa del procés d'elaboració del vi.



Venda de les primeres ampolles de vi criança produïts al celler.