

ACTIVIDAD: LA VENDIMIA EN LA GRANJA. Curso escolar 24/25

La actividad consiste en el desarrollo del proceso completo, desde la recolección de la uva en el viñedo agroecológico de la granja escuela, hasta la elaboración del mosto. Está dirigida en todo momento por un@ monitor@ de la Granja-escuela, pero en todas las tareas necesarias hasta la elaboración del mosto colaboran l@s alumn@s: Recolección de la uva, pesado de la cosecha, lavado, despallado, estrujado y prensado de la uva. Para finalizar, realizaremos una cata con el mosto que ell@s mism@s han elaborado, aderezado con algún brindis granjero.

Destinada a un máximo de tres aulas de cualquier curso de Educación Primaria. Cada aula tiene que contar con un mínimo de 15 participantes (en caso de no llegar a ese número, habrá que abonar ese mínimo).

CALENDARIO:

Esta actividad se realiza entre finales de septiembre y primeros de octubre. El periodo de vendimia se localiza en un momento muy concreto del año, por lo que existe una limitación de fechas disponibles para poder realizarla.

HORARIO:

Se desarrolla en horario de mañana, de 10:00 a 13:00 h, aunque el horario es orientativo y modificable, según la disponibilidad y preferencia del centro visitante.

PRECIO:

El precio de la actividad es de 12,50 €/participante.

LA ACTIVIDAD EN IMÁGENES:



Vendimiando en la viña



Pesando la cosecha con la báscula romana



Volviendo de la viña



Despalillado y estrujado de la uva



Prensado de la uva



Preparación del mosto para la cata