

Manchuela

Un año en la vida de la viña



MANCHUELA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Comarca de La Manchuela

Un año en la vida de la viña





¿Sabías que el zumo de la uva se convierte en vino y que todo sucede en la viña gracias a nuestros agricultores?

En la comarca de La Manchuela, muchas personas, cada día, trabajan y cuidan del campo y de las viñas para obtener el mejor resultado de los racimos de uva.

Los agricultores tienen una misión muy importante: cuidar de la vid, vigilar el crecimiento de la uva e incluso luchar contra las malas hierbas, los insectos y las plagas. Esto facilitará la vendimia, que es el trabajo de recolección de la uva allá por el mes de septiembre, ¡seguro has visto a muchos tractores repletos de uva! Estas son algunas de las principales labores de nuestros agricultores que repiten cada año con la mayor pasión y energía.

Pon mucha atención, porque cada doce meses, el ciclo biológico de la vid se repite del mismo modo en todos los viñedos del mundo, y en especial, en los viñedos que pertenecen a la Denominación de Origen Manchuela. En las siguientes páginas vamos a descubrir cómo es ese ciclo anual, cuáles son las principales partes de la vid y los trabajos que realizan nuestros agricultores para que cada año los viñedos vuelvan a la vida.

¿Listo? ¡Los campos y viñedos de nuestra Manchuela, te esperan!

Partes de la vid

01 SARMIENTOS

Son las ramas de la vid, y nacen cada año. A lo largo de cada sarmiento surgirán unos nudos de los cuáles asomará una hoja.

02 HOJAS

Son el motor de la planta. Nada más y nada menos que las responsables de realizar la fotosíntesis (indispensable para la vida).

03 RAÍCES

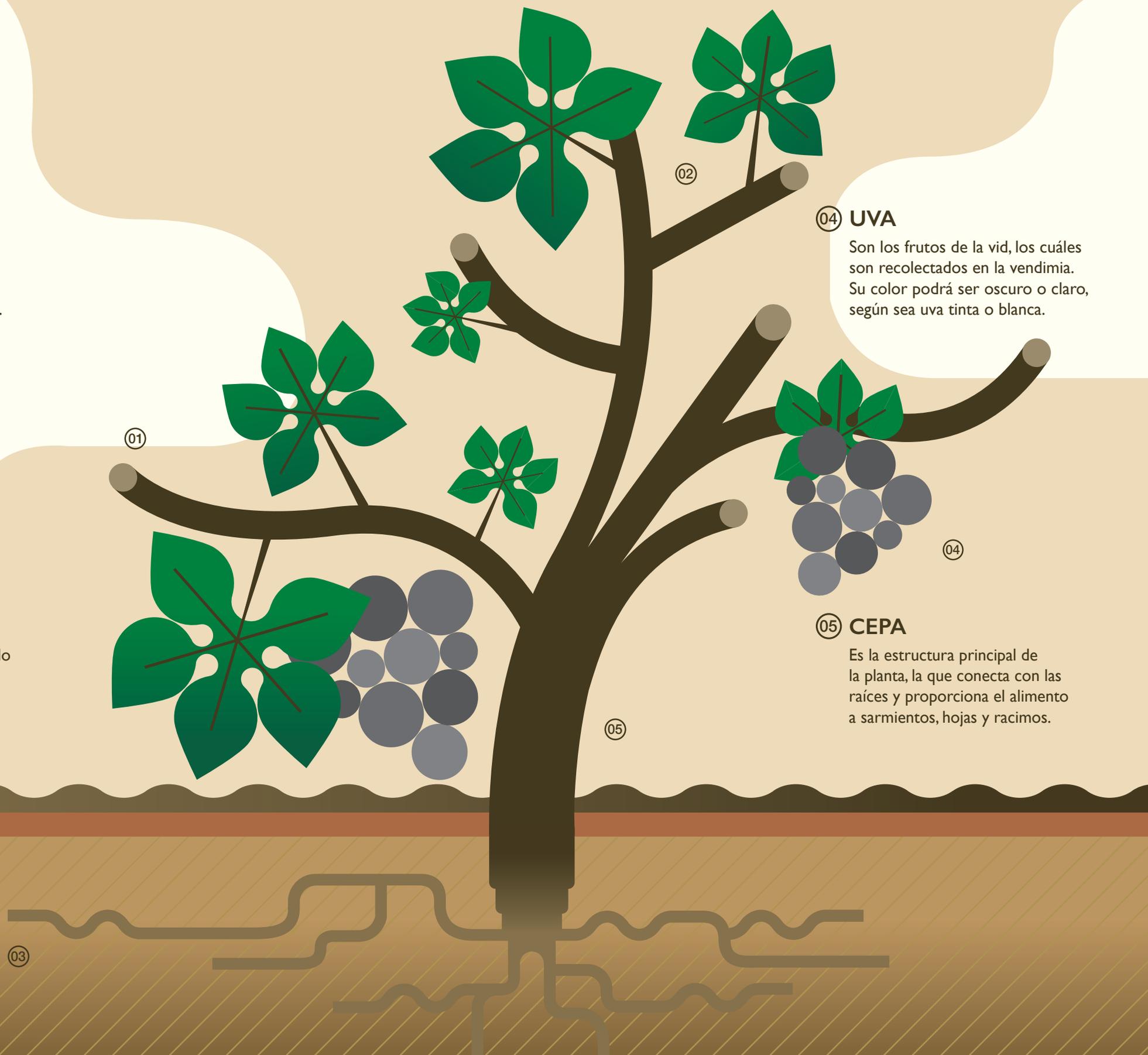
Su función es la de absorber el agua y los nutrientes del suelo y además sujetar la vid. No las podemos ver porque siempre están escondidas bajo tierra.

04 UVA

Son los frutos de la vid, los cuáles son recolectados en la vendimia. Su color podrá ser oscuro o claro, según sea uva tinta o blanca.

05 CEPA

Es la estructura principal de la planta, la que conecta con las raíces y proporciona el alimento a sarmientos, hojas y racimos.





El año en la viña

ABRIL

La vid reposa durante el invierno y al comienzo de la primavera, la savia sube por la planta, allá por abril brotan los primeros pámpanos sobre los sarmientos.

MAYO

Durante estos meses los pámpanos siguen creciendo y salen las hojas de color verde, ¡muy verdes! A final de mayo, aparecen las pequeñas flores que llegarán a su esplendor en el mes de junio. (La lluvia en estos meses no es la mejor amiga del agricultor. Preferimos el calor del sol).

JUNIO

Las flores son de color blanco y por lo general, muy pequeñas. A final de junio los pequeños frutos empiezan a aparecer.

JULIO Y AGOSTO

Durante los meses de verano la uva se madura llegando a un color negro o verde dorado según sea la variedad tinta o blanca.

AGOSTO Y SEPTIEMBRE

Entre finales de agosto y el mes de septiembre (mientras volvemos al cole después del verano) se lleva a cabo la recolección de la uva, la cuál conocemos con el nombre de vendimia.

La uva tiene que estar madura para ser recolectada y ésta puede ser vendimiada a mano por los agricultores o incluso utilizando modernas máquinas.

OCTUBRE

Se finaliza la vendimia y se celebra una gran fiesta entre todos los agricultores, a la espera de que la uva siga trabajando en la bodega para convertirse en vino.

NOVIEMBRE Y DICIEMBRE

Durante estos meses se prepara la tierra y el viñedo para pasar el invierno. Se abona, se fertiliza y se podan los sarmientos que nacerán de nuevo en primavera.



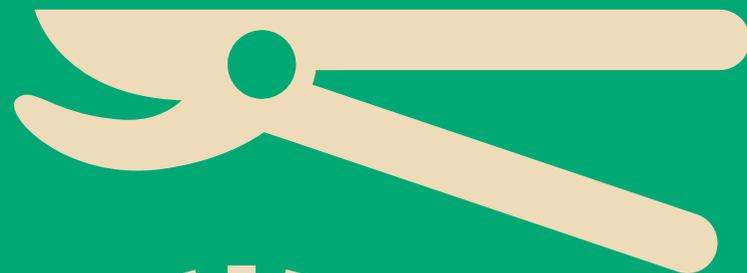
¿Sabías qué?

La vid es al mismo tiempo una planta vivaz y un árbol frutal.

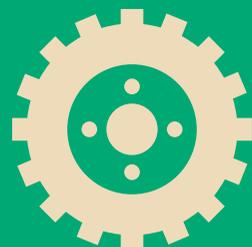
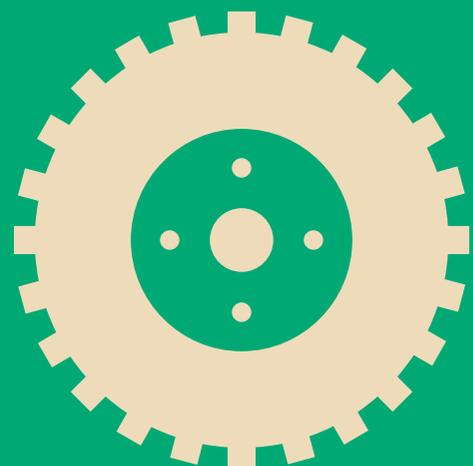


La vendimia se realiza durante el día, aunque también a veces durante la noche para aprovechar las temperaturas más bajas.

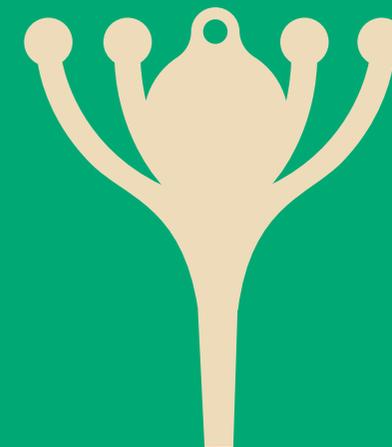
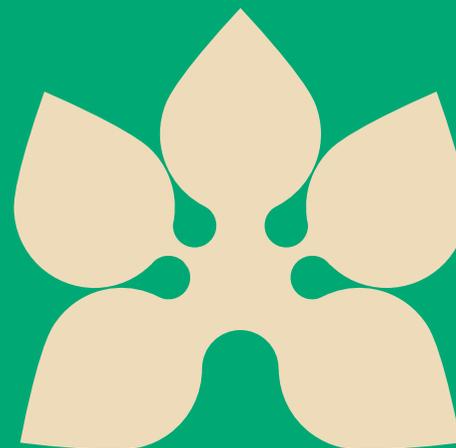
La vid reposa durante el invierno.



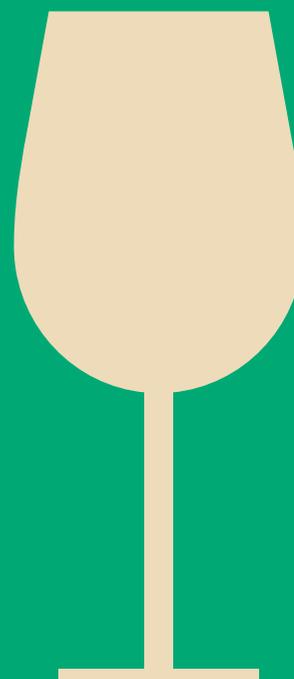
La producción de uva va disminuyendo cuando la vid se hace más vieja.



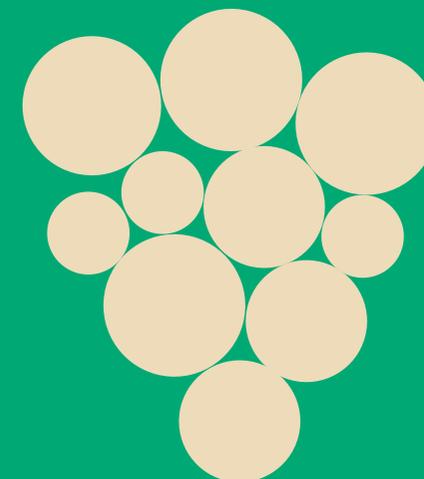
Las vides viejas producen menos uvas, pero su mosto es por lo general más concentrado y de un gran potencial aromático.



La variedad autóctona de uva en La Manchuela es la Bobal. Su grano es de tamaño mediano, con forma de esfera de color azul oscuro y grosor medio-grande.



Una cepa puede vivir un siglo, o más.



Cumple un ciclo anual de producción de frutos y su propio ciclo de vida.

Preguntas

Lee atentamente cada pregunta y elige de las tres opciones la que creas que puede ser la correcta.

⚡ ¿Cuál es la variedad autóctona más conocida de Manchuela?

- A BOBAL
- B MONASTREL
- C SYRAH

⚡ ¿De qué color puede ser la uva?

- A VERDE / AZUL
- B TINTA / BLANCA
- C BLANCA / AZUL

⚡ ¿En qué mes se realiza la vendimia?

- A ENERO
- B MAYO
- C SEPTIEMBRE

⚡ ¿Qué parte de la vid es recolectada?

- A RAMAS
- B HOJAS
- C UVA

Sopa de letras

Fíjate bien en las palabras de la columna de la izquierda y busca cada una de ellas en la sopa de letras.

- ① Manchuela
- ② Viña
- ③ Tradición
- ④ Bobal
- ⑤ Cultura
- ⑥ Vid
- ⑦ Racimo



Une conceptos

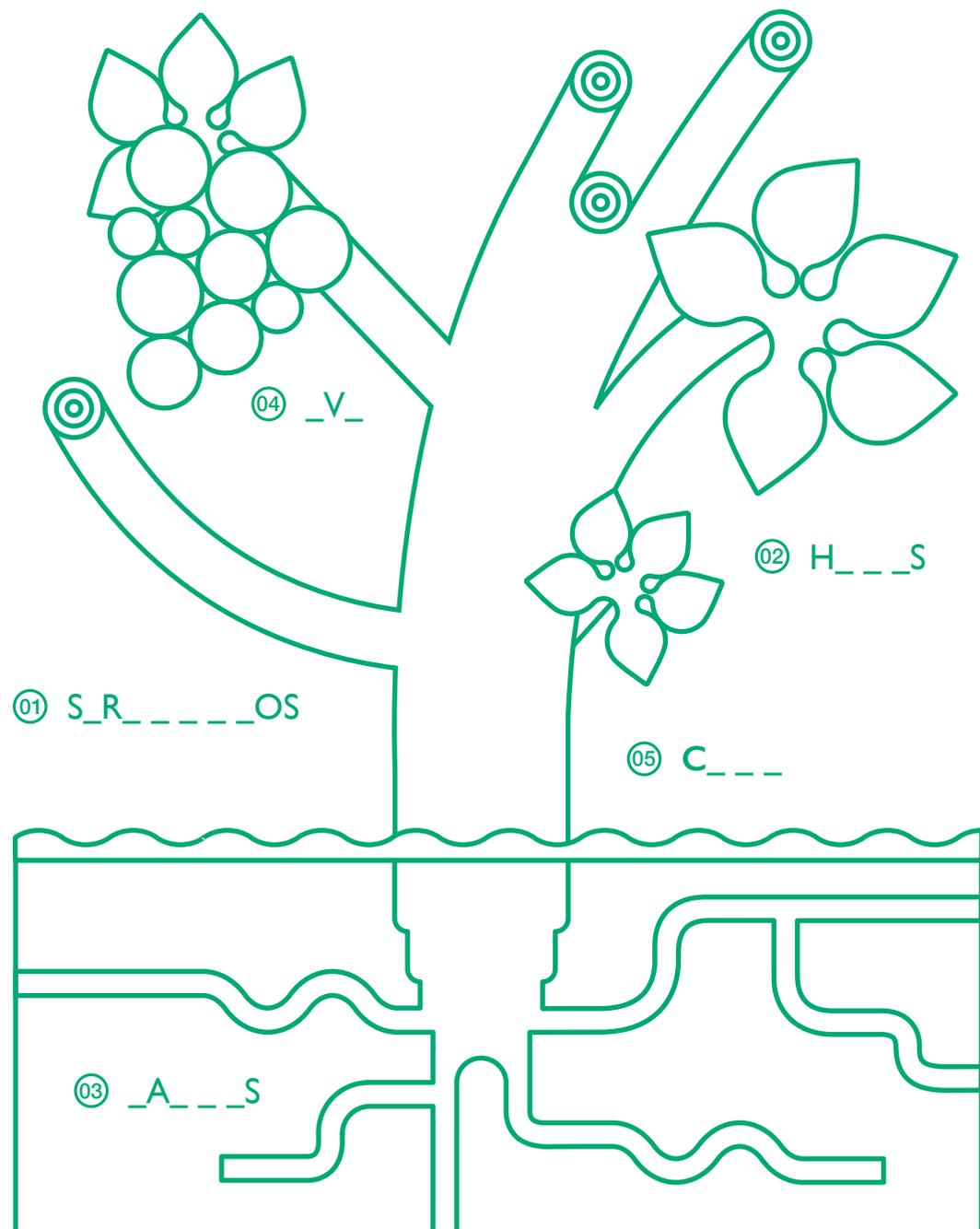
Ahora ayuda al agricultor de Manchuela y une cada elemento de la vid con su significado.

- SARMIENTOS →
- HOJAS →
- RAÍCES →
- UVA →
- CEPA →

- FRUTO DE LA VID
- ABSORVEN NUTRIENTES
- REALIZAN FOTOSÍNTESIS
- RAMAS DE LA VID
- CONECTA CON LAS RAÍCES

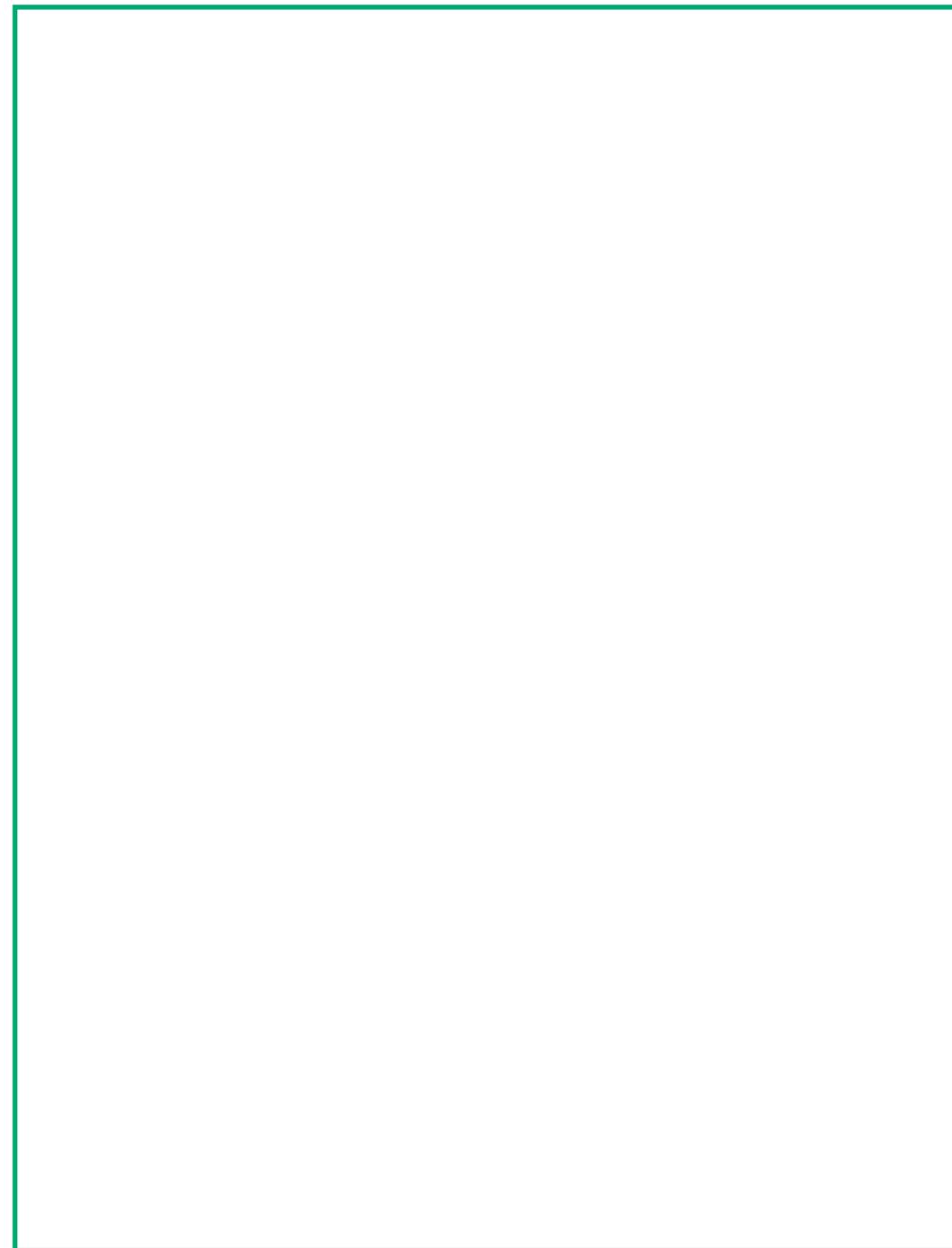
Colorea

Colorea el dibujo y escribe el nombre de cada una de las partes de la vid que están numeradas.



Dibujo libre

Ahora es el momento de demostrar todo lo que has aprendido y sacar tu lado más artístico. ¡Dibújanos un viñedo de Manchuela!





MANCHUELA
DENOMINACIÓN
DE ORIGEN



Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales



Castilla-La Mancha

