

## PRESENTACIÓ

---

Amb aquesta jornada, la Institució Catalana d'Estudis Agraris vol obrir un cicle d'activitats centrat en les varietats autòctones del nostre país.

Per començar, hem escollit la varietat picapoll, autòctona de la denominació d'origen Pla de Bages i única a l'Estat espanyol. El picapoll dona uns vins blancs de gran qualitat i personalitat, característiques que els diferencien d'altres vins blancs de zones vinícoles més conegudes.

La recuperació d'aquesta varietat és deguda a l'esforç i el saber dels pagesos i els tècnics de la denominació d'origen Pla de Bages. El pla de Bages és una de les zones vitícoles mil·lenàries de Catalunya, que va passar moments difícils i ara amb gran entusiasme i professionalitat mostra un futur molt prometedori.

Durant la jornada discutirem la situació de la varietat al pla de Bages i el futur dels seus vins. Esperem aprofundir en els coneixements d'aquesta varietat i denominació d'origen.

## PROGRAMA

---

9.30 - 10.30 Inici de la jornada en els locals del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Pla de Bages: Casa de la Culla, carrer de la Culla, s/n, de Manresa.

**Característiques de la denominació d'origen**, a càrrec del Sr. Valentí Roqueta, president del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Pla de Bages.

**Característiques de la varietat picapoll**, a càrrec del Sr. Joan Soler, enòleg.

11 - 12 Visita al Celler Cooperatiu d'Artés, discussió i tast dels seus vins de la varietat picapoll, acompanyats pel Sr. Víctor Berenguer, enòleg.

12.30 - 14 Visita als cellers i la finca Masies d'Avinyó, discussió sobre les elaboracions de vins varietals picapoll i visita de barraques de vinya acompanyats pel Sr. Joan Soler, enòleg.

14 - 16 Dinar al Restaurant l'Abadal de Santa Maria d'Horta d'Avinyó.

## SOL·LICITUD D'INSCRIPCIÓ

---

Nom i cognoms .....

.....

Professió .....

Adreça .....

.....

Codi postal i Població .....

Adreça electrònica .....

Telèfon .....

Fax .....

L'activitat és gratuïta (excepte el dinar a Santa Maria d'Horta d'Avinyó) per als socis de la ICEA, altres filials de l'IEC i estudiants.

No Socis..... 20 Eur.

● Per a més informació, adreceu-vos a la secretaria de la ICEA. Montserrat Camps, telèfon 933 248 581, fax 932 701 180, A/e iceda@iceda.cat

● La jornada es limitarà a un màxim de 25 persones per ordre d'inscripció.

Institució Catalana d'Estudis Agraris

Carme, 47  
08001 BARCELONA



amb la col·laboració de



## Jornada sobre: **LA VARIETAT PICAPOLL**

*Organitza:*

**Secció de Viticultura i Enologia**  
de la Institució Catalana d'Estudis Agraris

*Amb la col·laboració del*

Consell Regulador  
de la Denominació d'Origen Pla de Bages

Manresa

Dissabte, 29 de novembre de 2003