



ORGANIZAN

evega

Estación de Viticultura
e Enoloxía de Galicia



DEPUTACIÓN
OURENSE

COLABORAN



INGACAL
INSTITUTO GALEGO
DA CALIDADE ALIMENTARIA



Concello de
OURENSE



Fundación
Juana de Vega



gain
AGENCIA DE
INNOVACIÓN



El Liceo de Ourense



La molhena



Fondo Europeo
Agrícola de
Desenvolvemento
Rural:
Europa inviste no rural



GOBIERNO
DE ESPAÑA
MINISTERIO
DE AGRICULTURA Y PESCA.
ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE



XUNTA
DE GALICIA



II SEMANA VITIVINÍCOLA DE GALICIA

Ourense. 5, 6 e 7 de xuño de 2018

OS RETOS DA VITICULTURA ANTE O CAMBIO CLIMÁTICO

Martes, 5 de xuño de 2018 | De 9:00 a 14:00 | **XORNADA TÉCNICA**
Salón de actos do Centro Cultural Marcos Valcárcel (Rúa do Progreso, nº 30)
**** Precisa a inscrición previa** (<https://evega.xunta.gal>)

Impactos e estratexias de adaptación ao cambio climático no sector vitivinícola.

Vicente Sotes Ruiz | Catedrático de Viticultura de la Universidade Politécnica de Madrid.
Vicepresidente da Organización Internacional de la Viña y el Vino

A vitivinicultura Ibérica nun contexto de variabilidade e cambio climático: potenciais impactos e medidas de adaptación.

Aureliano C. Malheiro | Profesor do Departamento de Agronomía da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD) e Investigador do Centro de Investigación e Tecnologías Agroambientais e Biolóxicas (Vila Real, Portugal)

A actuación española ante o cambio climático.

Sergio Robredo Bruces | Xefe de servizo da Subdirección Xeral de Coordinación de Accións fronte ao cambio climático.
Oficina Española para o Cambio Climático (OECC)

Presentación de resultados do proxecto “Diversidade de lévedos e de variedades de vide para a adaptación ao cambio climático na vitivinicultura”. Variedades de vide galegas: potencial como ferramentas de adaptación ao cambio climático

Emilia Díaz Losada | Tecnóloga de Evega. Doutora en Bioloxía

O potencial de lévedos.

Pilar Blanco Camba | Investigadora de Evega. Doutora en Bioloxía

DEFECTOS DOS VIÑOS BRANCOS. NOVOS PROCESOS DE DETECCIÓN E CORRECCIÓN

Martes, 5 de xuño de 2018 | De 16:00 a 19:30 | **TALLER PRÁCTICO**
Liceo de Ourense (R/ Lamas Carvajal, nº 5, Ourense)
**** Precisa a inscrición previa** (<https://evega.xunta.gal>)

Bases fisiolóxicas dos sentidos utilizados na análise sensorial dos viños. Como funcionan os sentidos en referencia aos estímulos percibidos dun viño.

Explicación práctica dos principais defectos do viño branco. Como se producen, a súa estrutura química, a súa prevención e a posibilidade de eliminalos. Novas formas de detección.

Detección práctica dos principais defectos olfactivos que se poden producir nun viño branco. O limiar de percepción. Novos procesos de corrección.

José Daniel Fornos Rivas | Técnico de Evega. Licenciado en Ciencias Químicas
Luis Buitrón Barrios | Enólogo. Presidente da Asociación Galega de Enólogos. Vicepresidente Nacional da FEAE

O VIÑO E A CULTURA GALEGA: RAMÓN OTERO PEDRAYO

Martes, 5 de xuño de 2018 | De 19:30 a 21:30 horas | **MESA-FALADOIRO**
Salón de actos do Centro Cultural Marcos Valcárcel (Rúa do Progreso, nº 30)
**** Entrada libre** (máximo 100 prazas)

Presentación da actividade

Juan Luis Saco Cid | Presidente da Fundación Otero Pedrayo

Ramón Otero Pedrayo: Semblanza. Ramón Otero Pedrayo e o viño.

Afonso Vázquez Monxardín Fernández | Catedrático de Lingua e Literatura Galega

Cata comentada de viños galegos

Luis Buitrón Barrios | Enólogo. Presidente da Asociación Galega de Enólogos. Vicepresidente Nacional da FEAE

AS MULLERES DO VIÑO: EXPERIENCIAS GALEGAS

Mércores, 6 de xuño de 2018 | De 19:30 a 21:30 horas | **MESA-FALADOIRO**
Salón de actos do Centro Cultural Marcos Valcárcel (Rúa do Progreso, nº 30)
**** Entrada libre** (máximo 100 prazas)

Presentación da actividade

Marisol Díaz Mouteira | Delegada Territorial da Xunta de Galicia en Ourense

As mulleres do viño. Experiencias galegas

Ángeles Montero Rivera | Adegas Val de Deva
Eduvigis González | Adegas Dona Elisa
Xiana Domínguez Álvarez | Adegas Chao do Couso S.L.

Cata comentada de viños das adegas participantes.

O USO DAS TIC NA XESTIÓN DAS EMPRESAS VITIVINÍCOLAS: A OPTIMIZACIÓN WEB

Xoves 7 de xuño de 2018 | De 9:00 horas a 14:00 horas | **TALLER PRÁCTICO**
La Molinera (Rúa do Abrevadeiro 1, 32002 Ourense)
**** Precisa a inscrición previa** (<https://evega.xunta.gal>)

Introdución. Que é a Optimización Web?

Porque a maior parte das web non se posicionan ben?

Explicación práctica dos principais factores (ON PAGE) que afectan ao posicionamento dunha páxina web.

As ferramentas de axuda. Análise e recomendacións dunha web.

José Francisco Ouviaña | Co-fundador TuSeo.online
15 Años de Experiencia en SEO, Marketing on-line e Social Media

DEFECTOS DOS VIÑOS TINTOS. NOVOS PROCESOS DE DETECCIÓN E CORRECCIÓN

Xoves, 7 de xuño de 2018 | De 16:00 a 19:30 horas | **TALLER PRÁCTICO**
Liceo de Ourense (R/ Lamas Carvajal, nº 5, Ourense)
**** Precisa a inscrición previa** (<https://evega.xunta.gal>)

Bases fisiolóxicas dos sentidos utilizados na análise sensorial dos viños. Como funcionan os sentidos en referencia aos estímulos percibidos dun viño.

Explicación práctica dos principais defectos do viño tinto. Como se producen, a súa estrutura química, a súa prevención e a posibilidade de eliminalos. Novas formas de detección.

Detección práctica dos principais defectos olfactivos que se poden producir nun viño tinto. O limiar de percepción. Novos procesos de corrección.

José Daniel Fornos Rivas | Técnico de Evega. Licenciado en Ciencias Químicas
Luis Buitrón Barrios. Enólogo | Presidente da Asociación Galega de Enólogos. Vicepresidente Nacional da FEAE

A VERMUTERÍA EN GALICIA: INNOVACIÓNS

Xoves, 7 de xuño de 2018 | De 19:30 a 21:30 horas | **MESA-FALADOIRO**
Salón de actos do Centro Cultural Marcos Valcárcel (Rúa do Progreso, nº 30)
**** Entrada libre** (máximo 100 prazas)

Presentación da actividade

Rosendo Luis Fernández Fernández | Vicepresidente da Deputación Provincial de Ourense.

A Vermutería en Galicia. Experiencias e innovacións

Cristina Codesido Fernández | Vermuterías de Galicia
Xoan T. Cannas | Galician Original Drinks S.L.
Beatriz Castiñeiras Gallego | Técnica de Evega

Cata comentada de vermús das adegas participantes