



ELABORACIÓN DE VIÑOS E DERIVADOS

CURSO

Do 6 ao 17 de novembro de 2023

Estación Experimental de
Viticultura e Enoloxía

Rúa Leiromeán, 18
36635 Ribadumia (Pontevedra)

PROGRAMA

- » **Día 6/11/2023 de 17:00 a 21:00 h**
 - » Xestión da calidade da uva e da colleita. A vendima. Recepción da uva na adega.
 - » *Relator: Luis Quinteiro González. Enxeñeiro técnico agrícola*
- » **Días 7, 8 e 9/11/2023 de 17:00 a 21:00 h**
 - » Equipamento, procesos e técnicas de elaboración de viños brancos e tintos. Alteracións dos viños.
 - » *Relatora: Susana Pérez López. Enóloga*
- » **Día 10/11/2023 de 17:00 a 21:00 h**
 - » Elaboración de viños especiais: escumosos, rosados e doces
 - » *Relatora: María J. Graña Caneiro. Tecnóloga especialista en enoloxía*
- » **Días 13 e 14/11/2023 de 17:00 a 21:00 h**
 - » Características das zonas de produción das diferentes DOP e IXP galegas. Introducción á cata de viños. Taller de cata de viños brancos, tintos e escumosos das diferentes DOP e IXP galegas.
 - » *Relatora: Mercedes González Rodríguez. Sumiller*
- » **Día 15/11/2023 de 17:00 a 21:00 h**
 - » Técnicas de elaboración e taller de cata de augardentes de Galicia.
 - » *Relatora: Sonia Otero Padín. Enóloga*
- » **Día 16/11/2023 de 17:00 a 21:00 h**
 - » Técnicas de elaboración e taller de cata de licores tradicionais de Galicia
 - » *Relatora: Sonia Otero Padín. Enóloga*
- » **Día 17/11/2023 de 17:00 a 21:00 h**
 - » Taller práctico na adega. Proba de avaliación.
 - » *Relatora: Beatriz Castiñeiras Gallego. Enxeñeira agrónoma*

OBXECTIVOS

O cultivo da vide na provincia de Pontevedra ten grande importancia tanto a nivel económico como a nivel social, motivos que fan que na zona haxa un grande interese por recibir formación no campo da viticultura e da enoloxía.

- » Con este curso preténdense acadar os seguintes obxectivos:
- » Coñecer o marco legal que regula o sector vitivinícola e das DOP/IXP de Galicia.
- » Coñecer os principais compostos da uva e a súa evolución na maduración.
- » Coñecer os procesos e técnicas de elaboración de viños brancos, tintos e elaboracións especiais.
- » Identificar os puntos de control críticos na elaboración de viños (APPC).
- » Coñecer a maquinaria e equipos da adega que se van empregar na elaboración.
- » Aprender as técnicas de cata.
- » Diferenciación das características dos distintos tipos de viños das DOP e IXP de Galicia.
- » Valorización das castes tradicionais producidas en Galicia.
- » Diferenciar as calidades e defectos dun viño por alteracións na súa elaboración.
- » Coñecer os procesos de elaboración das augardentes e licores tradicionais de Galicia.
- » Análise sensorial das diferentes tipoloxías de augardentes e licores de Galicia.
- » Coñecemento dos diferentes equipos e instalacións da adega experimental da EEVE-Ribadumia, así como do manexo destes e a realización de forma práctica das diferentes operacións da adega propias da fase de elaboración dos viños.

Destinatarios

- » Agricultores, viticultores ou gandeiros activos con producións con orientación comercial, cotitulares ou colaboradores familiares das explotacións.
- » Titulares, asalariados ou con contratos a proba dunha explotación agraria, industria transformadora, asociación profesional (exemplo: adega, consello regulador), ou empresa de servizos agrarios.
- » Persoas en idade laboral con expectativas de incorporación ao sector primario ou á industria transformadora (exemplo: adega, consello regulador).
- » Investigadores relacionados coa actividade, traballadores de empresas relacionadas co sector ou público en xeral, sempre e cando haxa prazas dispoñibles.
- » Público en xeral

Número de prazas: 15

Data de inscrición: ata o 27 outubro de 2023

SOLICITUDES

Os interesados deberán preinscribirse na actividade a través da páxina web da Consellería do Medio Rural no seguinte enlace:

<https://ovmediorural.xunta.gal/gl/consultas-publicas/acciones-formativas>

A súa inscrición será confirmada a través do enderezo electrónico.



Plan de formación ao agro galego 2023

» ORGANIZA

Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal)
Estación de Viticultura e Enoloxía de Galicia (Evega)

» COLABORAN

