



Manexo sustentable no viñedo e calidade dos viños na DOP Ribeiro

XORNADA

25 de outubro de 2023

Consello Regulador da DO Ribeiro
Avda. de Redondela nº 3, 3º andar,
Ribadavia - Ourense

PROGRAMA

» De 9:30 a 10:00

- » Recepción dos participantes e presentación da xornada

» De 10:00 a 11:30

» **Avaliación dos solos de viñedos baixo distintos manexos**

- » Propiedades fisicoquímicas dos solos de viñedos baixo diferente manexo (Flora Alonso Vega. Profesora da UVIGO)
- » Residuos de pesticidas nos solos (Isaac Rodríguez Pereiro. Profesor da USC)
- » Microbioma nos solos de viñedo da DOP do Ribeiro: influencia do manexo e da zona no *terroir* microbiano (Pilar Blanco Camba. Investigadora da Agacal)

» De 11:30 a 12:00

- » Descanso /café

» De 12:00 a 13:30

» **Avaliación dos viños da DOP Ribeiro**

- » Composición química básica e control microbiolóxico (Pilar Blanco Camba. Investigadora da Agacal)
- » Presenza de funxicidas nos viños (Isaac Rodríguez Pereiro. Profesor da USC)
- » Caracterización aromática dos viños (Mar Vilanova. Investigadora do CSIC no Instituto de Ciencias da Vide e do Viño – ICSVV (A Rioxa)
- » A “pegada dactilar” dos viños DOP Ribeiro. Unha ferramenta innovadora para a protección da marca – (Eva López Rituerto. Responsable do Laboratorio de RMN da Estación Enolóxica de Haro)

» 13:30

- » Conclusións e clausura

» XUSTIFICACIÓN

- » A E Vega-Agacal, en colaboración coa USC, UVIGO, CSIC-ICVV, CRDOP Ribeiro e distintos produtores e adegas desta DOP, desenvolveu o proxecto “Manexo sustentable no viñedo e calidade dos viños na DOP Ribeiro” financiado con fondos propios da Consellería do Medio Rural - Xunta de Galicia procedentes do Feader (75%), do Ministerio de Agricultura e Pesca,

Alimentación e Medio Ambiente (2,5%) e da Comunidade Autónoma de Galicia (22,5%), proxecto AC2021E-02.

- » Na actualidade existe unha tendencia global cara ao uso de prácticas agrícolas máis sustentables e respectuosas co medio natural. O viñedo non é alleo a esta tendencia e os viticultores tenden a diminuír o uso de produtos químicos de orixe sintética en favor doutras alternativas naturais para o control de pragas. Desta forma, non só se reduce o impacto sobre o medio senón que se contribúe a preservar a biodiversidade e camiñar cara á obtención de produtos máis saudables para o consumidor.
- » Non obstante, as condicións climáticas en Galicia favorecen a proliferación dos patóxenos da vide, polo tanto dificultan a implementación das técnicas sustentables na viña. Dada a importancia do viño na DOP Ribeiro e a inxerencia no sector respecto ao emprego de prácticas máis sustentables no viñedo, o obxectivo deste proxecto foi avaliar o impacto de distintas formas de manexo no viñedo sobre a calidade da uva e dos viños.

OBXECTIVOS

- » Con esta xornada vanse presentar os resultados do proxecto para a súa análise e discusión entre os axentes implicados (investigadores, produtores, adegas e o CRDOP Ribeiro)

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: adegas, consello regulador), ou empresa de servizos agrarios.
- » Persoas en idade laboral con expectativas de incorporación ao sector primario ou á industria transformadora (exemplo: adegas, 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: 60

Data de inscrición: ata o 23 de outubro de 2023

SOLICITUDES

Os interesados deberán preinscribirse usando o formulario que poden descargar da páxina web da Estación de Viticultura e Enoloxía de Galicia
<https://evega.xunta.gal>

Dito formulario remitirase cuberto ao correo electrónico
evega.medio-rural@xunta.gal

A súa inscrición será confirmada a través do enderezo electrónico



» ORGANIZA

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

» COLABORAN

