

galicia

#### SOLICITUDES

Os interesados deberán inscribirse e facer a solicitude a través da páxina web da Consellería do Medio Rural:  
[http://mediorural.xunta.gal/areas/investigacion\\_e\\_formacion/transferencia\\_tecnologica/plan\\_e\\_actividades/](http://mediorural.xunta.gal/areas/investigacion_e_formacion/transferencia_tecnologica/plan_e_actividades/)

Os interesados poderán obter a solicitude a través da páxina web da Estación de Viticultura e Enoloxía de Galicia



<http://evega.xunta.gal/>



Actividades de formación aprobadas para 2017 cofinanciadas polo FEADER  
As solicitudes deberán remitirse perfectamente cubertas á EVEGA por:  
Fax: 988 788 099 | e-mail: [evega.ribadumia.medio-rural@xunta.es](mailto:evega.ribadumia.medio-rural@xunta.es)

#### ORGANIZA

**evega** Estación de Viticultura e Enoloxía de Galicia

#### COLABORAN



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

## TALLER PRÁCTICO

**DEFECTOS DO VIÑO**  
NOVOS PROCESOS DE DETECCIÓN E CORRECCIÓN



**2 de novembro de 2017**

Estación Experimental de Viticultura e Enoloxía  
Leiro - Ribadumia (Pontevedra)

XUNTA DE GALICIA

## PROGRAMA

---

- 09:00-09:30 Entrega da documentación. Presentación do taller.
- 09:30-10:00 Bases fisiolóxicas dos sentidos utilizados na análise sensorial dos viños.  
Como funcionan os sentidos en referencia aos estímulos percibidos dun viño.
- 10:00-11:15 Explicación práctica dos principais defectos do viño. Como se producen, a súa estrutura química, a súa prevención e a posibilidade de eliminalos.  
Novas formas de detección.
- 11:15-11:45 Pausa-café
- 11:45-12:30 Continuación dos principais defectos.
- 12:30-14:00 Detección práctica dos principais defectos olfactivos que se poden producir nun viño. O limiar de percepción.  
Novos procesos de corrección.

### Relatores:

Alfonso Losada Quiroga | *Enxeñeiro Técnico Agrícola*  
*Experto catador*

José Daniel Fornos Rivas | *Licenciado en Ciencias Químicas*  
*Estación de Viticultura e Enoloxía de Galicia (EVEGA)*

Luis Buitrón Barrios | *Enólogo*  
*Presidente da Asociación Galega de Enólogos (AGE)*

## OBXECTIVOS

---

Na elaboración do viño desenvólvense múltiples procesos físicos, químicos e microbianos durante os que existe o perigo de que se xeren alteracións que abrangan as súas características organolépticas. Os cambios prexudiciais reciben o nome, dependendo da súa orixe, de enfermidades ou defectos.

Posto que o viño está elaborado para ser consumido, apreciado e gozado, a cata é un xuízo válido sobre a súa calidade, por iso o consumidor demanda viños sen defectos.

Neste taller práctico os asistentes poderán:

- Coñecer as moléculas responsables dos defectos máis comúns dos viños, a súa orixe e os mecanismos de aparición.
- Aprender a detectar o limiar de percepción de cada defecto.
- Estudar o comportamento dos viños fronte aos defectos.
- Memorizar os defectos máis comúns nos viños.
- Coñecer a prevención e/ou eliminación dos defectos.

## DESTINATARIOS

---

Preferentemente paneis de cata dos consellos reguladores das denominacións de orixe dos viños galegos, enólogos e sumilleres.

Se non se cobren as prazas abrirase a inscrición a técnicos de adegas, investigadores, adegueiros, viticultores, estudantes e público en xeral, con especial fincapé aos mozos/as de menos de 41 anos e os agricultores/adegueiros en activo.

## INSCRICIÓN

---

Número de prazas: 40 (limitadas)

Data de inscrición: ata o día 31 de outubro de 2017