

SOLICITUDES

Os interesados deberán inscribirse e facer a solicitude a través da páxina web da Consellería do Medio Rural:

http://www.medioruralembar.xunta.es/areas/investigacion_e_formacion/transferencia_tecnologica/plan_e_actividades/

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



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

As solicitudes deberán remitirse perfectamente cubertas á EVEGA por:

Fax: 988 788 099 | e-mail: evega.medio-rural@xunta.es

Plan de transferencia para o apoio ás actividades de demostración e de información ao agro galego 2018

ORGANIZA

evega Estación de Viticultura e Enoloxía de Galicia

COLABORAN



AGACAL
AXENCIA GALEGA
DA CALIDADE
ALIMENTARIA



Fondo Europeo
Agrícola de
Desenvolvemento
Rural:
Europa inviste no rural



GOBIERNO
DE ESPAÑA
MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



XUNTA
DE GALICIA

TALLER PRÁCTICO

DEFECTOS DO VIÑO

Novos procesos de detección e corrección

15 de novembro de 2018

Sede do Consello Regulador da D.O. Valdeorras

Ctra. N120 - Km 463

32340 Vilamartín de Valdeorras - Ourense

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:

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: 25 (**limitadas**)

Data de inscrición: ata o día 13 de novembro de 2018