

galiçia

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



<http://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



TALLER PRÁCTICO

DESCRITORES POSITIVOS NOS VIÑOS. NOVOS PROCESOS DE RECOÑECEMENTO DE ATRIBUTOS

24 de abril de 2018

Edificio Multiúsos - Sala Anexa
Arbo - Pontevedra

XUNTA DE GALICIA

PROGRAMA

16:00-16:30 Entrega da documentación. Presentación do taller.

16:30-17:00 Bases fisiolóxicas dos sentidos utilizados na análise sensorial dos viños.
Como funcionan os sentidos en referencia aos estímulos percibidos dun viño.

17:00-18:30 Explicación práctica dos principais atributos do viño branco.
Descrición, a súa estrutura química, a súa percepción e potenciación.
Novas formas de detección. O limiar de percepción.

18:30-19:00 Pausa-café

19:00-20:30 Explicación práctica dos principais atributos do viño tinto.
Descrición, a súa estrutura química, a súa percepción e potenciación.
Novas formas de detección. O limiar de percepción.

20:30-21:00 Resolución práctica de dúbidas.

Relatores:

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

José Daniel Fornos Rivas | *Licenciado en Ciencias Químicas. EVEGA*

Luis Buitrón Barrios | *Enólogo. Presidente da Asociación Galega de Enólogos.*

INSCRIPCIÓN

Número de prazas: 40 | Data de inscrición: ata o día 21 de abril de 2018

OBXECTIVOS

Na elaboración do viño operan moitos procesos físicos, químicos e microbiolóxicos que posibilitan que haxa diferentes caracteres ou descritores que distinguen un viño dos restantes. Os ditos caracteres senlleiros e diferenciais son os atributos dos viños. Ademais, segundo a variedade utilizada, as condicións dos parámetros de fermentación ou o tipo de crianza utilizada, aparecerán no viño determinados aromas primarios, secundarios ou terciarios, que consideramos atributos ou descritores positivos dese viño.

O enólogo pode, ás veces, favorecer ou frear estas formacións dominando, por exemplo, todos os efectos dos produtos secundarios ou de fermentación (control da temperatura e dos lévedos). Así, unha fermentación rápida formará menos produtos secundarios e polo tanto menos aromas fermentativos, resaltando máis o carácter varietal dese viño ou os chamados aromas terpénicos. Segundo o tipo de viño que se queira elaborar buscarase a presenza maioritaria duns atributos ou outros; por exemplo, os aromas fermentativos teñen un gran interese para os viños novos, pero o seu papel é insignificante para os viños que se consomen máis alá de un ano despois da colleita.

Hoxe en día invéstigase con diferentes procesos de fermentación (maceración prefermentativa, criomaceración, crioconcentración, etc.), con novos lévedos comerciais, con outros materiais de crianza e conservación, así como con novas formas de identificación das moléculas responsables dos descritores positivos nos viños correctos.

Os obxectivos desta xornada son:

- Coñecer as moléculas responsables dos principais atributos nos viños así como a orixe e mecanismos da súa aparición.
- Memorizar os atributos máis comúns nos viños e os seus mecanismos de xeración e permanencia nun viño.
- Aprender a detectar o limiar de percepción de cada atributo.
- Coñecer como se manifestan en positivo estes atributos nos viños correctos.
- Aprender novos procesos de detección sensorial de atributos que aparecen nos viños e novas formas de identificar as moléculas responsables de cada un deles.

DESTINATARIOS

Membros do panel de cata dos consellos reguladores, aspirantes a participar no panel de cata dos consellos reguladores, enólogos, técnicos dos consellos e das adegas. Viticultores, adegueiros, persoal investigador interesado no tema. Con especial fincapé ás mulleres e mozos/as agricultores/adegueiros en activo. Público interesado en xeral.