



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



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

Actividades de transferencia tecnoloxica aprobadas para 2017 cofinanciadas polo FEDER

As solicitudes deberán remitirse perfectamente cubertas á EVEGA por:

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

ORGANIZA

evega Estación de Viticultura
e Enoloxía de Galicia

COLABORAN



TALLER PRÁCTICO

FORMACIÓN DE EXPERTOS EN ANÁLISE SENSORIAL

Novas tendencias nos viños galegos

21 de abril de 2017

Edificio Multiusos - sala anexa

Arbo (Pontevedra)



XUNTA DE GALICIA

PROGRAMA

16:30-17:00 Entrega da documentación.

Presentación do taller

17:00-17:45 Novos procesos de adestramento do olfacto.

Probas de percepción e recoñecemento.

Os limiares de percepción do olfacto.

17:45-18:30 Novos procesos de adestramento do gusto.

Probas de recoñecemento.

Probas de limiares de percepción.

18:30-19:00 Pausa-café

19:00-20:30 Introdución á análise sensorial.

Análise sensorial dos viños brancos.

Cata de brancos galegos.

20:30-21:30 Análise sensorial dos viños tintos.

Cata de tintos galegos.

Clausura.

Relatores:

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

Alfonso Losada Quiroga | *Enxeñeiro técnico. EVEGA*

Luis Buitrón Barrios | *Enólogo.*

Presidente da Asociación Galega de Enólogos

OBXECTIVOS

Este taller centrarase na formación de novos expertos en análise sensorial a través da aplicación de novos procesos na mecánica de percepcións dos viños, de xeito que o catador coñea as substancias que vai encontrar e percibir esas sensacións en doses cada vez más pequenas. Aplicaranse polo tanto métodos cuantitativos e descriptivos que non son de uso común na formación dos catadores. Tamén se terán en conta os resultados das analíticas fisicoquímicas dos viños para poñelos en relación coas probas sensoriais.

Neste taller ensinarase a avaliar correctamente un viño, e para iso farase:

- Adestramento do olfacto. Dada a complexidade deste sentido, iniciaremos o recoñecemento dos olores básicos a través do libro dos aromas, e os participantes terán que avaliálos e identificalos. Utilizaranse substancias olorosas representativas de varios grupos: froiteiras, florais, vexetais, especiadas, etc.
- Adestramento do gusto. A súa finalidade será a aprendizaxe no recoñecemento do sabor. As mostras presentaranse en diversas concentracións de doce, salgado, acedo, agre, ademais de recoñecer a sensación de adstringencia.
- Probas de limiares de percepción. Faranse catro mostras diferentes para que o alumno clasifique a súa intensidade.

Ao remate do taller práctico procederase a unha valoración dun viño branco e un tinto de cada denominación de orixe galega seguindo o protocolo da análise sensorial.

DESTINATARIOS

Viticultores, adegueiros, enólogos, persoal técnico das adegas e dos consellos reguladores, persoal investigador interesado no tema e estudiantes.

Público interesado en xeral, con especial fincapé nos 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 20 de abril de 2017