

PROGRAMA

- 16:30-17:00 Entrega da documentación.
Presentación do taller
- 17:00-17:45 Novos procesos de adestramento do olfacto.
Probos de percepción e recoñecemento.
Os limiares de percepción do olfacto.
- 17:45-18:30 Novos procesos de adestramento do gusto.
Probos de recoñecemento.
Probos de limiares de percepción.
- 18:30-19:00 Pausa-café
- 19:00-20:30 Introducción 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 percepción dos viños, de xeito que o catador coñeza as substancias que vai encontrar e percibir esas sensacións en doses cada vez máis pequenas. Aplicaranse polo tanto métodos cuantitativos e descritivos que non son de uso común na formación dos catadores. Tamén se terán en conta os resultados das análíticas 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 avalialos 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 adstrinxencia.
- Probos 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 estudantes.

Público interesado en xeral, con especial fincapé nos mozos/as de menos de 41 anos e os agricultores/adegueiros en activo.

INSCRICIÓN

Número de prazos: 40 (limitadas)

Data de inscrición: ata o día 20 de abril de 2017