

g^{alicia}

SOLICITUDES

Os interesados deberán inscribirse e fazer 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/

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 tecnolóxica aprobadas para 2016 cofinanciadas polo FEADER

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



FEADER:
Europa inviste no rural



TALLER PRÁCTICO

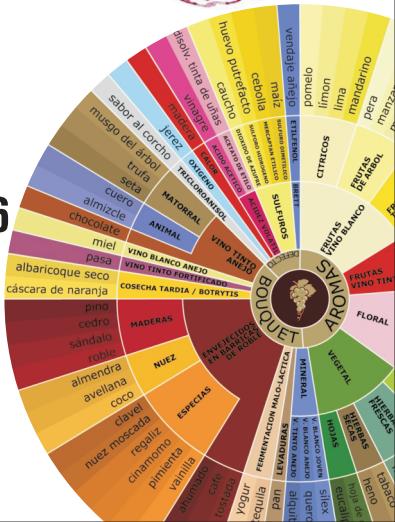
FORMACIÓN DE EXPERTOS EN ANÁLISE SENSORIAL

Novas tendencias
nos viños galegos

26 de abril de 2016

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

XUNTA DE GALICIA



PROGRAMA

08:30-09:00 Entrega da documentación

09:00-09:45 Novos procesos de adestramento do olfacto.
Probas de percepción e recoñecemento.
Os limiares de percepción do olfacto.

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

09:45-10:30 Novos procesos de adestramento do gusto.
Probas de recoñecemento.
Probas de limiares de percepción.

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

10:30-10:00 Pausa-café

11:00-12:30 Introducción á análise sensorial.
Análise sensorial dos viños brancos.
Cata de brancos galegos.

Alfonso Losada Quiroga | *Enxeñeiro Técnico. EVEGA*

12:30-14:00 Análise sensorial dos viños tintos.
Cata de tintos galegos.

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

Clausura

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 mostas presentaranse en diversas concentracións de doce, salgado, acedo, agre, ademais de recoñecer a sensación de adstringencia.
- Probas de limiares de percepción. Faranse catro mostas 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 25 de abril de 2016