



# ITINERARIOS INNOVADORES EN CRIANZAS OXIDATIVAS DE VIÑOS GALEGOS

XORNADA DE TRANSFERENCIA

11 de novembro de 2024

Salón de Congresos e Exposicións José  
Peña Dirección: R. O Borrón, 14, 36630  
Cambados, Pontevedra



Ubicación Maps

**PROGRAMA**» **10:00h**

- » Benvinda

» **10:15h**

- » Presentacións técnicas
- » Evolución histórica de envases na elaboración e crianza de viños

*Juan Francisco Mejías [Alfatec Ingeniería y Consultoría]*

- » Soalheiro: Innovación tradición na elaboración de viño

*Asun Carballo [Bodega Soalheiro]*

» **11:15h**

- » Proxecto viñOXs: Itinerarios innovadores en crianzas oxidativas de viños galegos
- » Crianzas oxidativas en materiais alternativos viñOXs.

*Daniel Durán [Bodega Paco & Lola]*

- » Perfil enolóxico e sensorial das crianzas viñOXs

*María José Graña [Estación de Viticultura e Enoloxía de Galicia EVEGA-AGACAL]*

- » Perfil aromático e polifenólico das crianzas viñOXs

*José Luis Santiago [Misión*

*Biolóxica de Galicia MBG-CSIC]*

- » Cata viñOXs: comparativa de crianzas en inox, granito e formigón

*Nuria de la Torre [Bodega Paco & Lola]*

» **12:45h**

- » Mesa redonda: Uso de materiais alternativos en crianzas; innovación vs reinvencción

*Cristina Yagüe [Anónimas Viticultoras]*

*Juan Francisco Mejías [Alfatec Ingeniería y Consultoría]*

*Asun Carballo [Bodega Soalheiro]*

*Representante [Vinos Barco]*

*Representante [Nomblot -*

*depósitos de formigón]*

*Representante [Ánforum*

*- barricas de pedra]*

» **13:45h**

- » Degustación de viños cedidos por produtores participantes

» **14:30h**

- » Cerre da xornada viñOXs

**OBXECTIVOS**

Actualmente as adegas optan por elaboracións que permitan destacar nun mercado global, atendendo a unha demanda crecente de viños diferenciados e con ca-

rácter propio. Elementos determinantes que participan nas características dun viño son o envase de elaboración, o tipo de crianza á que foi sometido, e a procura da expresión varietal obtida a partires de variedades minoritarias. O nivel de oxidación ou redución inflúen de forma clave no viño, por tanto o osíxeno pode modificar as calidades ao participar directa ou indirectamente nas reaccións químicas e/ou bioquímicas, sendo a causa dunha evolución nas características organolépticas finais do viño.

Neste senso EVEGA participa nun proxecto piloto, viñOXs, liderado pola Adegas Paco & Lola cuxo principal obxectivo é a validación de novas tecnoloxías e itinerarios enolóxicos innovadores de crianzas oxidativas en materiais alternativos como formigón e granito para a obtención de viños singulares e diferenciados a partir de Albariño e Sousón.

Coa finalidade de presentar resultados obtidos non marco do proxecto ViñOXs e as crianzas experimentais levadas a cabo nas dúas últimas colleitas, ademáis de constituír un foro de debate ao redor desta temática organizase esta xornada técnica.

**Destinatarios**

- » Agricultores, viticultores ou gandeiros activos con producións con orientación comercial, cotitulares ou colaboradores familiares das explotacións.
- » Titulares, asalariados ou con contratos a proba dunha explotación agraria, industria transformadora, asociación profesional (Exemplo: adega, consello regulador). ou empresa de servizos agrarios.
- » Persoas en idade laboral con expectativas de incorporación ó sector primario ou á industria transformadora (Exemplo: adega, consello regulador)
- » Investigadores relacionados coa actividade, traballadores de empresas relacionadas co sector ou público en xeral, sempre e cando haxa prazas dispoñibles.
- » Público interesado en xeral.

**Número de prazas:**

- » 80

**Data de inscrición:**

- » Ata o día 7 de novembro de 2024

## SOLICITUDES

Os interesados deberán preinscribirse na actividade a través da páxina web da Consellería do Medio Rural no seguinte enlace:

<https://foagro.xunta.gal/foagro/inscripcion/publica/accionesFormativas>

A súa inscrición será confirmada a través do enderezo electrónico.



### » ORGANIZA

---

**Agencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal)**  
**Estación de Viticultura e Enoloxía de Galicia (Evega)**

### » COLABORAN

---

