

galiçia

#### SOLICITUDES

Os interesados deberán inscribirse e facer a solicitude a través da páxina web da Consellería do Medio Rural:  
[http://www.medioruralemar.xunta.es/areas/investigacion\\_e\\_formacion/transferencia\\_tecnologica/plan\\_e\\_actividades/](http://www.medioruralemar.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/>

Actividades de transferencia tecnolóxica aprobadas para 2017 cofinanciadas polo FEADER  
As solicitudes deberán remitirse perfectamente cubertas á EVEGA por:  
Fax: 988 788 099 | e-mail: [evega.medio-rural@xunta.es](mailto:evega.medio-rural@xunta.es)

#### ORGANIZA

**evega** Estación de Viticultura  
e Enoloxía de Galicia

#### COLABORAN



Fondo Europeo  
Agrícola de  
Desenvolvemento  
Rural:  
Europa inviste no rural



GOBIERNO  
DE ESPAÑA  
MINISTERIO  
DE AGRICULTURA Y PESCA,  
ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE



XUNTA  
DE GALICIA

# XORNADA TÉCNICA

## OS ESCUMOSOS GALEGOS

### Tendencias e innovacións



**15 de maio de 2017**

Edificio Multiusos - Salón de actos  
Arbo - Pontevedra

XUNTA DE GALICIA



## PROGRAMA

---

- 09:00-09:30 Entrega da documentación. Presentación da xornada.
- 09:30-10:30 O mercado dos escumosos galegos. Situación actual e perspectivas.
- D. Jorge Mazaira Pérez | *Director técnico do CRDO Valdeorras*  
D. José Simón Ferro | *Xerente da adega As Laxas*
- 10:30-11:00 O potencial dos escumosos do Ribeiro.
- Dna. Nuria Álvarez | *Directora técnica do CRDO Ribeiro*
- 11:00-11:30 Características das principais castes galegas para a elaboración de escumosos.
- D. Jorge Hervella | *Enólogo*
- 11:30-12:00 Pausa-café
- 12:00-12:30 Solucións técnicas na adega para a elaboración de escumosos.
- D. Dario Jordal | *Empresa Laffort*
- 12:30-13:00 Proxectos de I+D+i. “Mellora tecnolóxica da crianza de viños escumosos: Experiencias no Verdejo” (Proxecto en colaboración con Agrovín)
- Dna. Josefina Vila Crespo | *Directora da Escola Técnica Superior de Enxeñería Agraria. Universidade de Valladolid*
- 13:00-13:30 Mesa redonda. Presente e futuro dos escumosos.
- Moderadora: Alfonso Losada Quiroga
- 13:30-14:00 Conclusións e clausura.  
Cata de escumosos.

## OBXECTIVOS

---

En Galicia hai unha tendencia nas adegas dirixida a facer novas elaboracións, entre elas os viños escumosos, con gran éxito no mercado galego. A calidade destes viños vén ligada fundamentalmente á variedade que produce o viño base; neste sentido as variedades Treixadura, Godello, Albariño, Mencía, entre outras, reúnen as características axeitadas para a produción dun viño escumoso de calidade.

Por outra banda, os consellos reguladores das denominacións de orixe de viño en Galicia están a adaptar o seu regulamento para a inclusión deste tipo de viño, e a formar expertos en análise sensorial para o comité de cata co gallo de definir dende un punto de vista tecnolóxico a elaboración do escumoso galego de calidade recoñecida. A formación técnica neste apartado é fundamental para acadar a calidade que o consumidor demanda.

Asemade, cada día hai novos estudos e proxectos que insiren un matiz innovador na elaboración deste tipo de produtos e que lle poden outorgar un gran valor engadido. Hai uns anos a Estación de Viticultura e Enoloxía de Galicia, dentro dos proxectos de I+D+i financiados polo Feader en colaboración con empresas, levou a cabo a elaboración dun viño escumoso coas variedades Godello e Albariño, utilizando cinco lévedos distintos con resultados moi positivos.

Hai dous anos a Evega celebrou unhas xornadas sobre escumosos pero, dende aquelas, o mercado sufriu un avance importante, tanto en calidade como en cantidade. Facilitar o intercambio de información e coñecer os avances neste tipo de elaboracións xustifican esta xornada na que os obxectivos son:

- A evolución do mercado de escumosos galegos nos derradeiros anos e a súa perspectiva de futuro.
- A potencialidade de novos escumosos.
- As características máis salientables das principais castes de uva para a elaboración de escumosos.
- As innovacións técnicas na elaboración dun escumoso de calidade.
- As posibilidades do I+D+i como fonte de innovacións do produto.
- As diferenzas sensoriais dos escumosos de distintas zonas mediante unha cata comentada.

## DESTINATARIOS

---

Viticultores, adegueiros, enólogos, persoal técnico de empresas vitivinícolas, de consellos reguladores, de oficinas agrarias comarcais, persoal investigador, estudantes. Con especial fincapé aos mozos/as de menos de 41 anos e os viticultores/adegueiros en activo. Público en xeral.

## INSCRICIÓN

---

Número de prazas: 100

Data de inscrición: ata o día 12 de maio de 2017