

gàlicia

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/transerencia_tecnoloxica/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



XUNTA
DE GALICIA



XORNADAS TÉCNICAS

OS VIÑOS DOCES
Innovación en procesos
e tecnoloxías

28 de abril de 2016

Casa da Cultura de Ribadavia
Avda. de Redondela | Ribadavia - Ourense

XUNTA DE GALICIA

PROGRAMA

08:30-09:00 Entrega da documentación

09:00-10:00 Os viños doces naturais: viños botritizados, viños de vendima tardía.
O tostado do Ribeiro.
Novas tendencias.

Manuel Castro González | *Enólogo da Cooperativa Viña Costeira*

10:00-11:00 Os viños xenerosos andaluces.
Os viños doces de Pedro Ximénez e Moscatel.
Novas tendencias.

María Belén Puertas García | *Doutora en Ciencias Químicas
Rancho de la Merced (Xerez)*

11:00-11:30 Pausa-café

11:30-12:30 Os viños licorosos de Portugal.
Os viños de Porto e Madeira.
Novas tendencias.

Francisco Manuel Morais Sarmiento | *Doutor en Biotecnoloxía
Universidade Católica Portuguesa*

12:30-14:00 Mesa redonda con todos os relatores.

Moderador: Alfonso Losada Quiroga | *Enxeñeiro técnico
Xefe de sección de Enoloxía da EVEGA*

Clausura

OBXECTIVOS

O obxectivo fundamental desta xornada técnica é o coñecemento dos viños doces naturais así como as novidades e tendencias en procesos e tecnoloxías. A experiencia do Ribeiro coa recuperación e posta en valor do tostado pode valer para que outras denominacións de orixe vitivinícolas galegas sigan o seu exemplo.

Os viños xenerosos de Porto cuxa historia se remonta aos tempos da colonización romana da Península Ibérica tamén serán obxecto de exposición e debate. Os ensaios desenvolvidos sobre elaboracións deste tipo de viños pola EVEGA, en colaboración co Consello Regulador da Denominación de Orixe Monterrei, foron valorados positivamente polo seu comité de cata. Asemade, estudaranse os viños doces licorosos elaborados a partir das castes Pedro Ximénez e Moscatel, amparados baixo a Denominación de Orixe Málaga. Son viños de elevada graduación alcohólica do mosto, que conservan despois da fermentación unha elevada concentración de azucres.

A degustación dos viños entre os asistentes así como unha mesa redonda incidirán máis se cabe no coñecemento deste tipo de elaboracións tan específicas que poden achegar un valor engadido para os viticultores e adegueiros. Tamén servirá de base para que os consellos reguladores das denominacións de orixe galegas teñan novos coñecementos sobre este tipo de viños.

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: 100

Data de inscrición: ata o día 27 de abril de 2016