



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/transferecia_tecnoloxica/plan_e_actividades/

Os interesados tamén poderán obter a solicitude a través da páxina web da Estación de Viticultura e Enoloxía de Galicia



<https://evega.xunta.gal/>



As solicitudes deberán remitirse perfectamente cubertas á EVEGA por:
Fax: 988 788 099 | e-mail: evega.medio-rural@xunta.es
Plan de transferencia para o apoio ás actividades de demostración e de información ao agro galego 2019

ORGANIZA

AGACAL
AXENCIA GALEGA
DA CALIDADE ALIMENTARIA

evega
Estación de Viticultura
e Enoloxía de Galicia

COLABORAN



TALLER PRÁCTICO

AROMAS DE VALDEORRAS
NOVOS PROCESOS DE RECOÑECIMENTO
DOS ATRIBUTOS NOS VIÑOS DA DOP VALDEORRAS

7 de novembro de 2019

Sede do Consello Regulador da
DOP Valdeorras
Ctra. N-120 - Km 463
Vilamartín de Valdeorras (Ourense)

XUNTA DE GALICIA



TALLER PRÁCTICO AROMAS DE VALDEORRAS | NOVOS PROCESOS DE RECOÑECIMENTO DOS ATRIBUTOS NOS VIÑOS

PROGRAMA

- 16:00-16:30 Entrega da documentación. Presentación do taller.
- 16:30-17:00 Prego de condicións da DOP Valdeorras: descrición e características organolépticas dos viños amparados polo CRDO Valdeorras.
- 17:00-18:30 Explicación práctica dos principais atributos do viño branco na DOP Valdeorras. Descrición, a súa estrutura química, a súa percepción e potenciación. Novas formas de detección. O limiar de percepción.
- 18:30-20:00 Explicación práctica dos principais atributos do viño tinto na DOP Valdeorras. Descrición, a súa estrutura química, a súa percepción e potenciación. Novas formas de detección. O limiar de percepción.
- 20:00-20:30 Resolución práctica de dúbidas.

Relatores/as:

Jorge Mazaira Pérez | Director técnico da DOP Valdeorras
Juan Carlos Vázquez Aval | Enxeñeiro técnico Agrícola. EVEGA
Luis Buitrón Barrios. Enólogo | Presidente da Asociación Galega de Enólogos

OBXECTIVOS

Na elaboración do viño operan moitos procesos físicos, químicos e microbiolóxicos que posibilitan que haxa diferentes caracteres ou descritores que distinguen un viño dos restantes. Os ditos caracteres senlleiros e diferenciais son os atributos dos viños. Ademais, segundo a variedade utilizada, as condicións dos parámetros de fermentación ou o tipo de crianza utilizada, aparecerán no viño determinados aromas primarios, secundarios ou terciarios, que consideramos atributos ou descritores positivos dese viño.

O enólogo pode, ás veces, favorecer ou frear estas formacións dominando, por exemplo, todos os efectos dos produtos secundarios ou de fermentación (control da temperatura e dos lévedos). Así, unha

fermentación rápida formará menos produtos secundarios e, polo tanto, menos aromas fermentativos, resaltando máis o carácter varietal dese viño ou os chamados aromas terpénicos. Segundo o tipo de viño que se queira elaborar buscarase a presenza maioritaria duns atributos ou outros; por exemplo, os aromas fermentativos teñen un grande interese para os viños mozos, pero o seu papel é insignificante para os viños que se consomen máis alá dun ano despois da colleita.

Hoxe en día invéstigase con diferentes procesos de fermentación (maceración prefermentativa, criomaceración, crioconcentración, etc.), con novos lévedos comerciais, con outros materiais de crianza e conservación, así como novas formas de identificación das moléculas responsables dos descritores positivos nos viños correctos.

Neste taller os asistentes poderán familiarizarse e especializarse no recoñecemento dos aromas e sabores dos atributos positivos que describen os viños producidos na Denominación de Orixe Protexida Valdeorras.

A metodoloxía desenvolvida pretende conseguir os seguintes obxectivos:

- Coñecer as moléculas responsables dos principais atributos nos viños da DOP Valdeorras así como a orixe e mecanismos da súa aparición.
- Memorizar os atributos máis comúns nos viños e os seus mecanismos de xeración e permanencia nun viño.
- Aprender a detectar o limiar de percepción de cada atributo.
- Coñecer como se manifestan en positivo estes atributos nos viños correctos.
- Aprender novos procesos de detección sensorial de atributos que aparecen nos viños e novas formas de identificar as moléculas responsables de cada un deles.
- Especializarse nos atributos que describen os viños da DOP Valdeorras.

DESTINATARIOS

Viticultores, adegueiros, enólogos, persoal técnico das adegas e dos consellos reguladores e persoal investigador interesado no tema. Con especial fincapé ás mulleres e mozos/as agricultores/adegueiros en activo. Público interesado en xeral.

INSCRICIÓN

Número de prazas: 30

Data de inscrición: ata o día 6 de novembro de 2019