

galicia

Xacobeo 2021

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


Ribeiro


vinavin
ASOCIACIÓN DE AMIGOS
AMANTES DEL
VINO Y VINAGRE


Fundación
Juana de Vega


Fondo Europeo
Agrícola de
Desenvolvemento
Rural:
Europa inviste no rural


GOBIERNO
DE ESPAÑA
MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN


**XUNTA
DE GALICIA**

TALLER PRÁCTICO

NOVOS PROCESOS DE RECOÑECEMENTO DOS ATRIBUTOS DOS VINAGRES



21 de outubro de 2019

Estación de Viticultura e Enoloxía
de Galicia (Evega). Salón de Actos
Leiro - Ourense

XUNTA DE GALICIA

TALLER PRÁCTICO | NOVOS PROCESOS DE RECOÑECEMENTO DOS ATRIBUTOS DOS VINAGRES

PROGRAMA

16:00- 16:30 Entrega da documentación. Presentación do taller.

16:30-17:00 **Introdución ás características organolépticas dos vinagres.**

17:00-18:30 **Explicación práctica dos principais atributos do vinagre.
Descrición, a súa estrutura química, a súa percepción e potenciación.
Novas formas de detección. O limiar de percepción.**

18:30-20:00 **Cata práctica dos distintos tipos de vinagres.**

20:00-21:00 **Resolución práctica de dúbidas.**

Relatores/as:

José Daniel Fornos Rivas | Licenciado en Ciencias Químicas. EVEGA

Rocío Márquez Ortega | Presidenta de Vinavín.

Isabel López Infante | Mestra da Área de Tecnoloxía dos Alimentos
(Universidade de Córdoba)

OBXECTIVOS

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

O enólogo pode, ás veces, favorecer ou frear estas formacións, por exemplo, dominando todos os efectos dos produtos secundarios ou de fermentación. Segundo o tipo de vinagre que se queira elaborar buscarase a presenza maioritaria duns atributos ou outros.

Hoxe en día invéstigase con diferentes procesos de fermentación, con outros materiais de crianza e conservación, así como novas formas de identificación das moléculas responsables dos descritores positivos nos vinagres correctos.

Neste taller os asistentes poderán familiarizarse e especializarse no recoñecemento dos aromas e sabores dos atributos positivos que describen os distintos tipos de vinagres, así como con distintas tipoloxías de vinagres elaborados no territorio español.

A metodoloxía desenvolvida pretende conseguir os seguintes obxectivos:

- Coñecer as moléculas responsables dos principais atributos nos vinagres, así como a orixe e mecanismos da súa aparición.
- Memorizar os atributos máis comúns nos vinagres e os seus mecanismos de xeración e permanencia.
- Aprender a detectar o limiar de percepción de cada atributo.
- Coñecer como se manifestan en positivo estes atributos nos vinagres correctos.
- Aprender novos procesos de detección sensorial dos atributos que aparecen nos vinagres e novas formas de identificar as moléculas responsables de cada un deles.
- Identificar sensorialmente vinagres de distinta tipoloxía e elaboración.

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: 25

Data de inscrición: ata o día 18 de outubro de 2019