



1. DATOS DA ACTIVIDADE

NOME: Viticultura e enoloxía

GRUPO: Cursos Autonómico

ÁREA: Históricos EGAP

CUALIFICACIÓN:	ASISTENCIA	PLAN:	F. FINALISTAS	HORAS:	36
ADMINISTRACIÓN:	AUTONÓMICA	ESTADO:	CONVOCADO	ANO:	2005
MOD.IMPARTICIÓN:	PRESENCIAL	TIPOLOXÍA:	XERAL	EDICIÓNS:	1

2. DESCRICIÓNS

DESCRICIÓN CURSO

Impartir unha formación básica para coñecer os criterios mínimos que permitan unha viticultura e enoloxía de calidade.

DESTINATARIOS

Técnicos da Consellería de Política Agroalimentaria e Desenvolvemento Rural, técnicos das diferentes consellerías que traballen en temas relacionados coa viticultura e enoloxía.

PROGRAMA

Módulo de viticultura: as principais castes galegas. Deseño de plantación de viñedo. Mecanización do viñedo. Arquitectura e manexo do dosel foliar: sistema de condución e poda. Aplicación ás castes galegas. Fertilización e técnicas de mantemento do solo. Pragas e enfermidades da viñas: fertilización, labranza, non labranza, análise do solo. Enfermidades e tratamentos fitosanitarios. Novas técnicas de elaboración de brancos: vinificación clásica. Criomaceración, maceración prefermentativa, temperaturas de fermentación. Variedades galegas brancas. Elaboración de tintos e variedades galegas: vinificación clásica. Criomaceración, maceración prefermentativa. Microsixeración. Variedades galegas tintas. A madeira na elaboración de viños. Microbioloxía do viño. Alteración dos viños: fermentación. Enfermidades do viño. Metodoloxía para cata de viños (I): mecanismo da cata. Os defectos dos viños. Cata de viños brancos de DO galegas. Metodoloxía para cata de viños (II): cata de viños tintos de DO galegas. Cata de viños doutras DO. Metodoloxía para cata das augardentes: as augardentes galegas. Características da súa elaboración e a súa cata.

CRITERIOS DE SELECCIÓN

Persoal da Xunta de Galicia relacionado no seu traballo coa viticultura e a enoloxía.

3. DATOS EDICIÓNS

AU07VIT001OU

LOCALIDADE: LEIRO

INICIO / FIN: 06/06/2005 a 22/06/2005

NUM. PRAZAS: 20

ESTADO: NORMAL

DATA EXAME:

DOCENTES NOMEADOS

NON HAI INFORMACIÓN DISPOÑIBLE