

INICIO
28 DE FEBREIRO DE 2023

HORAS TOTAIS
100H

PREZO CURSO COMPLETO
220€

LUGAR
SESIÓNS PRÁCTICAS
CFEA DE GUÍSAMO
SESIÓNS TEÓRICAS E INAUGURACIÓN
SEDE DA FUNDACIÓN JUANA DE VEGA

CURSO 2023

VITICULTURA E ENOLOXÍA

HORARIO NO CFEA DE GUÍSAMO
16:30H A 20:30 H

HORARIO NA FUNDACIÓN JUANA DE VEGA
16:00H A 20:00H

COORDINADOR TÉCNICO DO CURSO
LUIS QUINTEIRO GONZÁLEZ


Fundación
Juana de Vega


Centro de Formación e
Especialización Agrotécnica
de Guisamo
www.cfeaguisamo.org




AXENCIA GALEGA
DA CALIDADE
ALIMENTARIA

INSCRIPCIÓN E INFORMACIÓN

 www.juanadevega.org

 info@juanadevega.org

 981 65 46 37

INAUGURACIÓN E PRESENTACIÓN

Martes, 28 de febreiro
Fundación Juana de Vega

Conferencia: “Evolución das técnicas de poda nos cultivos frutícolas e o viñedo”; a cargo de Xosé Antonio Meixide Fernández (AGACAL).

PRIMEIRA PARTE VITICULTURA

Mércores, 1 de marzo
CFEA de Guísamo
Teoría e práctica: A poda da cepa

Mércores, 8 de marzo
CFEA de Guísamo
Práctica: Poda de formación
Teoría: Ferramentas e útiles de poda.

Xoves, 9 de marzo
CFEA de Guísamo
Práctica: Poda de frutificación.
Teoría: Adestramento, mantemento e medidas de seguridade das ferramentas e utensilios utilizados na actividade da poda

Mércores, 15 de marzo
CFEA de Guísamo
Teoría e práctica: Atado

Xoves, 16 de marzo
CFEA de Guísamo
Práctica: Técnicas de

implantación, eliminación de restos de poda. Reposición de marras. O material vexetal a implantar: coidados e categorías.

Xoves, 23 de marzo
CFEA de Guísamo
Práctica: Instalación do empalzamento. Control da excoriose na vide.

Xoves, 13 de abril
Fundación Juana de Vega
Explicación práctica: Labores culturais en viñedos da Ribeira Sacra.

Xoves, 20 de abril
CFEA de Guísamo
Práctica: Desferracinado e espergurado. Os estados fenolóxicos. Pragas e enfermidades do viñedo.

Xoves, 4 de maio
CFEA de Guísamo
Práctica: Poda en verde.

Xoves, 18 de maio
CFEA de Guísamo
Práctica: Mantemento do solo. Maquinaria.

Xoves, 1 de xuño
Fundación Juana de Vega
Teoría: Lexislación vitivinícola, OCM. Axudas, denominacións de calidade. Industrias enolóxicas.

Xoves, 15 de xuño
CFEA de Guísamo
Práctica: Seguimento do ciclo de cultivo. Desnetado. Defensa vexetal. Aclareo de froitos.

Xoves, 13 de xullo
CFEA de Guísamo
Visita a viñedo e adega de Viño da Terra de Betanzos.

Xoves, 27 de xullo
CFEA de Guísamo
Práctica: Esfollado. Despuntado. Seguimento e control do mosquito verde. A botrite.

SEGUNDA PARTE ENOLOXÍA

Mércores, 20 de setembro
Fundación Juana de Vega.
Teoría: A elaboración de viños.

Xoves, 21 de setembro
CFEA de Guísamo
Práctica: o control da maduración e o acondicionamento da adega. Organización da vendima.

Mércores, 27 de setembro
CFEA de Guísamo
Práctica: elaboración de viños brancos. Obtención de mostos para vinificación. Fermentación en brancos.

Xoves, 28 de setembro
CFEA de Guísamo
Práctica: elaboración de viños tintos. Fermentación en tinto.

Mércores, 11 de outubro
CFEA de Guísamo
Práctica: Trasegas. Sulfitado. Conservación de viños.

Xoves, 9 de novembro
Fundación Juana de Vega
Viño: Marketing e Comercialización.

Xoves, 30 de novembro
CFEA de Guísamo
Práctica: analítica de viños en laboratorio. Embotellado

TERCEIRA PARTE VISITA, CATA E CLAUSURA

Visita de campo e de adega de Denominación de Orixe Protexida ou de IXP.
Data a concretar

Cata e degustación de froitos frescos e transformados.
Clausura do curso e entrega de Diplomas.
Decembro 2023. Data a concretar