

# CALENDARIO CURSO BÁSICO VITICULTURA E ENOLOXÍA

## **1ª PARTE: VITICULTURA**

**Martes, 10 de Febreiro. Lugar: Fundación Juana de Vega**

16:00 – 16:30 horas; Inauguración (Director da Fundación Juana de Vega – Director do CFEA de Guísamo)

Presentación : Coordinador técnico do Curso.

16:30 – 20:00 horas; Conferencia:

A importancia da madeira no mundo da viña e o viño: referencias ó caso galego

**Mércores, 11 de Febreiro. CFEA Guísamo**

16:30 – 20:30 horas; Teoría e práctica: A poda da cepa

**Xoves, 12 de Febreiro. CFEA Guísamo**

16:30 – 20:30 horas; Práctica: Poda de formación.

19:30 – 20:30 h.; Teoría: Ferramentas e útiles de poda.

**Mércores, 25 de Febreiro. CFEA Guísamo**

16:30 – 19:30 horas; Práctica: Poda de fructificación

19:30 – 20:30 h.; Teoría: Adestramento, mantemento e medidas de seguridade cas ferramentas e utensilios utilizados na actividade da poda

**Xóves, 26 de Febreiro: CFEA Guísamo**

16:30 – 20:30 horas; Teoría e Práctica: Atado.

**Mércores, 18 de Marzo: CFEA Guísamo**

16:30 – 20:30 horas; Práctica: Técnicas de implantación.

Eliminación de restos de poda. Reposición de marras.

O material vexetal a implantar: cuidados e categorías.

**Xoves, 19 de Marzo: CFEA Guísamo**

16:30 – 20:30 horas; Práctica: Instalación do empalizamento.

Control da Escoriose na vide

**Martes, 28 de Abril: Fundación Juana de Vega**

16:00 – 20:00 horas; Teoría: Os estados fenolóxicos.

Pragas e enfermidades do viñado.

**Mércores, 29 de Abril: CFEA Guísamo**

16:30 – 20:30 horas; Práctica: Desferracinado e espergurado.

Mantemento do solo.

**Mércores, 13 de Maio: CFEA Guísamo**

16:30 – 20:30 horas; Práctica: Poda en verde.

**Martes, 26 de Maio: Fundación Juana de Vega**

16:00 – 20:00 horas; Teoría: Lexislación vitivinícola.OCM. Axudas.  
Denominacións de calidade

**Mércores, 27 de Maio: CFEA Guísamo**

16:30 – 20:30 horas; Práctica: Desnetado. Guiado da gomariza.  
Seguimento dos estados fenolóxicos. Defensa vexetal.

**Mércores, 1 de Xullo: CFEA Guísamo**

16:30 – 20:30 horas; Práctica: Seguimento do ciclo de cultivo. Poda en verde.  
Aclareo de froitos. Maquinaria na viticultura

**Mércores, 15 de Xullo: CFEA Guísamo**

16:30 – 20:30 horas; Visita a viñado e adega de Viño da Terra de Betanzos e  
Comarca

**Mércores, 5 de Agosto: CFEA Guísamo**

16:30 – 20:30 horas; Práctica: Desfollado. Despuntado. Seguimento e control do  
mosquito verde. A botrite.

## **2ª PARTE: ENOLOXÍA**

### **Mércores, 16 de Setembro: Fundación Juana de Vega**

16:00 – 20:00 horas; Teoría: Elaboración de viños

### **Xoves, 17 de Setembro: CFEA Guísamo**

16:30 – 20:30 horas; Práctica: Control da maduración.

O acondicionamento da adega. Organización da vendima.

### **Martes, 29 de Setembro: CFEA Guísamo**

16:30 – 20:30 horas; Práctica: Elaboración de viños brancos: Obtención de mostos

para vinificación. Fermentación en brancos

### **Mércores, 30 de Setembro: CFEA Guísamo**

16:30 – 20:30 horas; Práctica: Elaboración de viños tintos: Obtención de mostos

para vinificación. Fermentación en tinto

### **Mércores, 14 de Outubro: CFEA Guísamo**

16:30 – 20:30 horas Práctica: Conservación dos viños. Trasegas. Sulfitado.

### **Mércores, 25 de Novembro: CFEA Guísamo**

16:30 – 20:30 horas; Práctica: Analítica de viños en laboratorio.

## **3ª PARTE:**

### **Xoves, 26 de Novembro: CFEA Guísamo**

16:30 – 20:30 horas; Cata

Día de Decembro: visita a unha comarca vitivinícola acollida a unha Denominación de Orixe.

### **Día de Decembro: Fundación Juana de Vega**

16:00 – 20:00 horas; Clausura do curso. Entrega de Diplomas.