

# PROGRAMA DO CURSO VITICULTURA E ENOLOXÍA

## **BÁSICO – 2.016**

### **1ª PARTE: VITICULTURA**

Xoves, 18 de Febreiro. Lugar: Fundación Juana de Vega

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

Presentación : Coordinador técnico do Curso.

16:30 – 20:00 horas; Conferencia:

Principios xerais da poda

Venres, 19 de Febreiro. CFEA Guísamo

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

Mércores, 24 de Febreiro. CFEA Guísamo

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

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

Venres, 26 de Febreiro. CFEA Guísamo

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

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

Luns, 29 de Febreiro: CFEA Guísamo

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

Mércores 16 de Marzo: CFEA Guisamo

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, 17 de Marzo: CFEA Guísamo

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

Control da Escoriose na vide

Martes, 19 de Abril: CFEA Guísamo

16:30 – 20:30 horas; Teoría: Os estados fenolóxicos.

Pragas e enfermidades do viñado.

Xoves, 28 de Abril: CFEA Guísamo

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

Mantemento do solo.

Xoves, 12 de Maio: CFEA Guísamo

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

Xoves, 26 de Maio: CFEA Guísamo

16:30 – 20:30 horas; Práctica: Desnetado. Guiado da gomariza.

Seguimento dos estados fenolóxicos. Defensa vexetal.

Mércores, 8 de Xuño: CFEA Guísamo

16:30 – 20:30 horas; Teoría: Lexislación vitivinícola.OCM. Axudas.

Denominacións de calidade

Mércores, 29 de Xuño: CFEA Guísamo

16:30 – 20:30 horas; Práctica: Seguimento do ciclo de cultivo. Poda en verde.

Aclareo de froitos. Maquinaria na viticultura

Mércores, 13 de Xullo: CFEA Guísamo

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

Mércores, 3 de Agosto: CFEA Guísamo

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

## **2ª PARTE: ENOLOXÍA**

Mércores, 14 de Setembro: CFEA Guísamo

16:30 – 20:30 horas; Teoría: Elaboración de viños

Xoves, 15 de Setembro: CFEA Guísamo

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

O acondicionamento da adega. Organización da vendima.

Mércores, 28 de Setembro: CFEA Guísamo

16:30 – 20:30 horas; Práctica: Elaboración de viños brancos: Obtención de mostos para vinificación. Fermentación en brancos

Xoves, 29 de Setembro: CFEA Guísamo

16:30 – 20:30 horas; Práctica: Elaboración de viños tintos: Obtención de mostos para vinificación. Fermentación en tinto

Xoves, 13 de Outubro: CFEA Guísamo

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

Mércores, 23 de Novembro: CFEA Guísamo

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

### **3ª PARTE:**

Xóves, 24 de Novembro: CFEA Guísamo

16:30 – 20:30 horas; Cata

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

Día de Decembro: Fundación Juana de Vega

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