

# CALENDARIO E PROGRAMA DO CURSO

## VITICULTURA E ENOLOXÍA AVANZADO 2017

**Total de horas:** 60 horas

**Lugar onde se imparte:** Todas as sesións terán lugar no CFEA de Guísamo agás a inauguración do curso

-----

### **1ª PARTE: VITICULTURA**

**Mércores, 22 de Febreiro de 2017.**

16:00 a 16:30 h. *Inauguración e Presentación do Curso*

(Director Fundación- Director CFEA- Coordinador técnico do Curso)

16:30 a 20:00 h. Conferencia: *A madeira e o viño*. Xosé Antonio Meixide Fernández.

**Xoves, 2 de marzo**

16:30 – 20:30 h. *Poda*

**Xoves, 9 de marzo**

16:30 a 20:30 h. *Poda- Atado*

**Mércores, 10 de maio**

16:30 – 20:30 h: *Estados fenolóxicos. Poda en verde.*

**Xoves, 29 de xuño**

16:30 – 20:30 h. *Seguimento do cultivo e control das pragas e enfermidades*

**Martes, 1 de agosto**

16:30 – 20:30 h. *Desfollado, despuntado e control da produción.*

## **2ª PARTE: ENOLOXÍA**

**Xoves, 14 de setembro**

16:30 – 20:30 h. *Control de maduración e organización de vendima en adega*

**Luns, 18 de setembro**

16:30 – 20:30 h. *Vendima e elaboración*

**Martes, 19 de setembro**

16:30 – 20:30 h. *Correccións de mosto*

**Mércores, 20 de setembro**

16:30 – 20:30 h. *Desfangado e preparación de fermentos.*

**Mércores, 4 de outubro**

16:30 – 20:30 h. *Acabado de fermentación e conservación.*

**Martes, 21 de novembro**

16:30 – 20:30 h. *Estabilización do viño e embotellado.*

## **3ª PARTE:**

**Sábado de decembro ou xaneiro:** Visita de campo a adega de DOP.

**Data de decembro a concretar:** Clausura do curso, cata e entrega de diplomas.