

CALENDARIO E PROGRAMA DO CURSO

VITICULTURA E ENOLOXÍA AVANZADO 2018

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

Xoves, 15 de Febreiro de 2018.

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, 22 de febreiro

16:30 – 20:30 h. *Poda*

Martes, 27 de febreiro

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

Mércores, 24 de abril

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

Xoves, 14 de xuño

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

Mércores, 1 de agosto

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

2ª PARTE: ENOLOXÍA

Martes, 11 de setembro

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

Martes, 25 de setembro

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

Mércores, 26 de setembro

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

Xoves, 27 de setembro

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

Xoves, 11 de outubro

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

Mércores, 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.