

CALENDARIO E PROGRAMA DO CURSO VITICULTURA E ENOLOXÍA BÁSICO 2019

Total de horas: 100 horas

Lugar onde se imparte: Todas as sesións terán lugar no CFEA de Guisamo agás a inauguración do curso que será na sede da Fundación Juana de Vega en San Pedro de Nós (Oleiros)

1ª PARTE: VITICULTURA

Martes, 12 de Febreiro de 2019.

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 poda de árbores e arbustos en Galicia: evolución e perspectivas.*
Xosé Antonio Meixide Fernández.

Xoves, 14 de febreiro

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

Xoves, 21 de febreiro.

16:30 – 20:30 h; Práctica: *Poda de formación.*

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

Mércores, 27 de febreiro.

16:30 – 19:30 h; 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

Xoves, 7 de marzo

16:30 – 20:30 h; Teoría e Práctica: *Atado.*



Xoves, 21 de marzo

16:30 – 20:30 h; Práctica: *Técnicas de implantación.*

Eliminación de restos de poda. Reposición de marras.

O material vexetal a implantar: cuidados e categorías.

Xoves, 4 de abril

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

Control da Escoriose na vide

Xoves, 11 de abril

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

Pragas e enfermidades do viñado.

Xoves, 25 de abril

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

Mantemento do solo.

Xoves, 2 de maio

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

Mércores, 15 de maio

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

Seguimento dos estados fenolóxicos. Defensa vexetal.

Xoves, 6 de xuño

16:30 – 20:30 h; Teoría: Lexislación vitivinícola. OCM. Axudas. Denominacións de calidade

Xoves, 20 de xuño

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

Aclareo de froitos. Maquinaria na viticultura

Xoves, 11 de xullo

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

Mércores, 31 de xullo

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

2ª PARTE: ENOLOXÍA

Xoves, 12 de setembro

16:30 – 20:30 h; *Teoría de elaboración de viños.*

Venres, 13 de setembro

16:30 – 20:30 h; *Práctica: Control da maduración.*

O acondicionamento da adega. Organización da vendima.

Mércores, 2 de outubro

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

Xoves, 3 de outubro

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

Mércores, 23 de outubro

16:30 – 20:30 h; *Práctica: Conservación dos viños. Trasegas. Sulfitado.*

Xoves, 24 de outubro

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



Fundación
Juana de Vega



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.