

CALENDARIO E PROGRAMA DO CURSO VITICULTURA E ENOLOXÍA BÁSICO 2020

Total de horas: 100 horas

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

1ª PARTE: VITICULTURA

Luns, 10 de febreiro de 2020.

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: Dez anos de experiencia formativa.
Xosé Antonio Meixide Fernández.

Martes, 11 de febreiro

16:30 – 20:30 h. Teoría e práctica: a poda da cepa

Mércores, 12 de febreiro

16:30 a 19:30 h. Práctica: poda de formación

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

Mércores, 19 de febreiro

16:30 – 19:30 h: Práctica: poda de frutificación

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

Xoves, 27 de febreiro

16:30 – 20:30 h. Teoría e práctica: Atado

Xoves, 5 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.

Martes, 17 de marzo

16:30 – 20:30 h. Práctica: Instalación do empalizamento. Control da escoriose na vide.

Xoves, 26 de marzo

16:30 – 20:30 h. Teoría: Os estados fenolóxicos. Pragmas e enfermidades do viñado.

Mércores, 1 de abril

16:30 – 20:30 h. Práctica: Desferracinado e espergurado. Mantemento do solo.

Mércores, 6 de maio

16:30 – 20:30 h. Práctica: Poda en verde.

Mércores, 13 de maio

16:30 – 20:30 h. Práctica: Desnetado, guiado da gomariza. Seguimento dos estados fenolóxicos. Defensa vexetal.

Mércores, 3 de xuño

16:30 – 20:30 h. Teoría: Lexislación vitivinícola, OCM. Axudas, denominacións de calidade. Industrias enolóxicas.

Mércores, 17 de xuño

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

Xoves, 9 de xullo

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

Xoves, 30 de xullo

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

2ª PARTE: ENOLOXÍA

Mércores, 16 de setembro

16:30 – 20:30 h. Teoría: a elaboración de viños

Mércores, 30 de setembro

16:30 – 20:30 h. Práctica: control da maduración. O acondicionamento da adega. Organización da vendima.

Mércores, 7 de outubro

16:30 – 20:30 h. Práctica: elaboración de viños brancos: obtención de mostos para vinificación. Fermentación en brancos.

Xoves, 15 de outubro

16:30 – 20:30 h. Práctica: elaboración de viños tintos: obtención de mostos para vinificación. Fermentación en tinto.

Xoves, 29 de outubro

16:30 – 20:30 h. Práctica: conservación dos viños. Trasegas. sulfitado.

Xoves, 5 de novembro

16:30 – 20:30 h. Práctica: analítica de viños en laboratorio.

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.