

CURSO DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA

OBJETIVOS:

Los objetivos del curso son alcanzar conocimientos para la realización práctica de todas las operaciones necesarias para la implantación y el mantenimiento de fincas de viñedo, principalmente adaptadas a la comarca que abarca los vinos de la Tierra de Betanzos, y la elaboración de vinos de calidad a partir de las variedades cultivadas en la comarca.

Para poder alcanzar estos objetivos, el curso tendrá un parte teórica en aula y prácticas en finca y se desarrollará de manera discontinua, comprendiendo dicho período desde el mes de febrero, hasta finales del mes de septiembre o primeros de octubre, coincidiendo con la recogida de la uva.

Para la ejecución práctica de todas estas operaciones, los alumnos dispondrán de una finca experimental a la que se sumará otra de nueva implantación, en la que el alumno participará en la fase inicial de preparación y acondicionamiento de los terrenos. Igualmente dispondrán de una bodega experimental y de un laboratorio de análisis.

Para adaptar las prácticas al ciclo vegetativo, el programa, que tiene una duración de 100 horas, se desarrollará de manera coordinada con las actividades a realizar en las fincas experimentales.

PROGRAMA Y CALENDARIO DEL CURSO:

Parte 1.- VITICULTURA

Miércoles, 1 de Febrero. Fundación Juana de Vega

17:00 – 17:30 horas; Inauguración (Director Fundación- Director CFEA)

Presentación: Coordinador técnico do Curso.

17:30 – 19:30 horas; Teoría: Poda.

I. ASPECTOS GENERALES

1- Anatomía práctica básica de la vid

- 1.1. Estructura de madera permanente
- 1.2. Elementos de la madera de renovación anual
- 1.3. Gemas
- 1.4. Pámpanos
- 1.5. Hojas
- 1.6. Zarcillos
- 1.7. Racimos

2. Principios generales de poda

Jueves, 2 de Febrero. CFEA Guísamo

17:00 – 19:00 horas; Práctica: Poda.

Herramientas y utensilios utilizados en la poda.

-Adiestramiento, mantenimiento y medidas de seguridad en su utilización.

-Adaptación de las mismas a los diferentes usos.

19:00 – 21:00 horas; Teoría: Poda e atado.

II. FASE DE FORMACIÓN

3. Generalidades de la fase de formación y formación genérica del tronco

3.1. Generalidades de la fase de formación

3.2. Formación genérica del tronco

4. Formación en cabeza para poda en Guyot

5. Formación en cordón horizontal

III. PODA EN SECO ANUAL DE PRODUCCIÓN

6. Estimación del nivel adecuado de carga de poda

7 .Poda corta sobre cordón Royat

8. Poda mixta en sistema Guyot

Miércoles, 8 de Febrero. CFEA Guísamo

17:00 – 19:00 horas; Práctica: Poda y atado.

Herramientas y utensilios utilizados en el atado.

- Adiestramiento, mantenimiento y medidas de seguridad en su utilización.

-Adaptación de las mismas a los diferentes usos.

19:00 – 21:00 horas; Teoría: Técnicas de implantación. Mantenimiento del suelo y reposición de marras.

Miércoles, 7 de Marzo: CFEA Guísamo

17:00 – 20:00 horas; Práctica: Reposición de marras. Implantación. Mantenimiento del suelo.

20:00 – 21:00 horas; Teoría: El material vegetal a implantar: cuidados y categorías.

Miércoles, 21 de Marzo: CFEA Guísamo

17:00 – 21:00 horas; Práctica: Instalación del empalizamiento.

Miércoles, 11 de Abril: Fundación Juana de Vega

16:00 – 20:00 horas; Teoría: Poda en verde. Control de plagas y enfermedades. Mantenimiento del suelo

Jueves, 12 de Abril: CFEA Guísamo

17:00 – 21:00 horas; Práctica: Poda en verde. Control de plagas y enfermedades. Mantenimiento del suelo.

Miércoles, 9 de Mayo: Fundación Juana de Vega

17:00 – 21:00 horas; Teoría: Tratamientos fitosanitarios. Poda en verde. Otras prácticas culturales (sobreinjerto, abonado, riego, etc.)

Jueves, 10 de Mayo: CFEA Guísamo

17:00 – 21:00 horas; Práctica: Tratamientos fitosanitarios. Poda en verde. Guiado de la gomariza. Mantenimiento del suelo.

Miércoles, 6 de Junio: CFEA Guísamo

17:00 – 21:00 horas; Práctica: Poda en verde. Defensa vegetal. Guiado de la gomariza. Seguimiento de los estados fenológicos (floración)

Miércoles, 20 de Junio: CFEA Guísamo

17:00 – 21:00 horas; Práctica: Mecanización. Defensa vegetal. Estados fenológicos. Pinzamientos, desnietado, etc

Miércoles, 4 de Julio: CFEA Guísamo

17:00 – 21:00 horas; Práctica: Defensa vegetal. Poda en verde. Callado del fruto.

Miércoles, 18 de Julio: CFEA Guísamo

17:00 – 21:00 horas; Práctica: Defensa vegetal. Poda en verde. Aclareo de frutos.

Miércoles, 8 de Agosto: CFEA Guísamo

17:00 – 21:00 horas; Práctica: Despuntado. Defensa vegetal.

Miércoles, 29 de Agosto: CFEA Guísamo

17:00 – 21:00 horas; Práctica: Seguimiento y evolución de la maduración. Control de la botritis.

Miércoles, 5 de Septiembre: Fundación Juana de Vega

17:00 – 21:00 horas; Teoría: Legislación vitivinícola. OCM. Ayudas. Denominaciones de calidad

Parte 2. ENOLOGÍA

Miércoles, 19 de Septiembre: Fundación Juana de Vega

16:00 – 20:00 horas; Teoría: Seguridad e higiene en la I. Enológica. Bodega: acondicionamiento, maquinaria, etc. Organización de la vendimia.

Jueves, 20 de Septiembre: Fundación Juana de Vega

16:00 – 20:00 horas; Teoría: Recepción y selección de materia prima (Uvas blancas y tintas) y productos auxiliares para la elaboración de vinos.

Miércoles, 26 de Septiembre: CFEA Guísamo

17:00 – 21:00 horas; Práctica: Elaboración de vinos blancos: Obtención de mostos para vinificación. Fermentación en blanco.

Jueves, 27 de Septiembre: CFEA Guísamo

17:00 – 21:00 horas; Práctica: Elaboración de vinos tintos: Obtención de mostos para vinificación. Fermentación en tinto.

Miércoles, 10 de Octubre: CFEA Guísamo

17:00 – 21:00 horas; Práctica: Analíticas de vinos en laboratorio.

Miércoles, 17 de Octubre: CFEA Guísamo

17:00 – 21:00 horas Práctica: Conservación de vinos
Trasegas. Sulfitado.

Jueves, 18 de octubre: Fundación Juana de Vega

16:00-20:00 horas Normativa vigente sobre bodegas, movimiento de productos,
etiquetado, registros.

Miércoles, 7 de Noviembre: visita a bodega y finca de una DO/IXP

Miércoles, 12 de Diciembre: CFEA Guísamo

17:00 – 21:00 horas; Práctica: Seguimiento de la elaboración de vinos. Estabilización,
embotellado y almacenamiento de los distintos tipos de vinos.

Jueves, 13 de Diciembre: Fundación Juana de Vega

17:00 – 21:00 horas; Cata. FIN DE CURSO