

INICIO
21 DE FEBREIRO DE 2022

HORAS TOTAIS
100H

MATRÍCULA
200€

LUGAR
SESIÓNS PRÁCTICAS
CFEA DE GUÍSAMO
SESIÓNS TEÓRICAS E INAUGURACIÓN
SEDE DA FUNDACIÓN JUANA DE VEGA

CURSO 2022

VITICULTURA E ENOLOXÍA

BÁSICO

HORARIO NO CFEA DE GUÍSAMO
16:30H A 20:30 H

HORARIO NA FUNDACIÓN JUANA DE VEGA
16:00H A 20:00H

COORDINADOR TÉCNICO DO CURSO
LUIS QUINTEIRO GONZÁLEZ


Fundación
Juana de Vega


www.cfeagusamo.org



AXENCIA GALEGA
DA CALIDADE
ALIMENTARIA

INSCRIPCIÓN E INFORMACIÓN



www.juanadevega.org



info@juanadevega.org



981 65 46 37

HORARIO

Clases en CFEA de Guísamo: de 16:30 h a 20:30 h.

Clases na Fundación Juana de Vega: de 16:00 h a 20:00 h.

INAUGURACIÓN E PRESENTACIÓN DO CURSO

Luns, 21 de febreiro
Fundación Juana de Vega
16:00H A 17:00H

17:00H a 20:00H | **Conferencia:**
"Importancia da fruticultura en Galicia; alternativas de interese" a cargo de Xosé Antonio Meixide Fernández (AGACAL).

PRIMEIRA PARTE VITICULTURA

Mércores, 23 de febreiro
Fundación Juana de Vega
Teoría e práctica: A poda da cepa.

Venres, 25 de febreiro
CFEA de Guísamo
Práctica: Poda de formación. Teoría: Ferramentas e útiles de poda.

Luns, 28 de febreiro
CFEA de Guísamo
Práctica: Poda de frutificación. Teoría: Adestramento, mantemento e medidas de seguridade das ferramentas e utensilios utilizados na actividade da poda.

Mércores, 2 de marzo
CFEA de Guísamo
Teoría e práctica: Atado.

Mércores, 9 de marzo
CFEA de Guísamo
Práctica: Técnicas de implantación, eliminación de restos de poda. Reposición de marras. O material vexetal a implantar: coidados e categorías.

Mércores, 23 de marzo
CFEA de Guísamo
Práctica: Instalación do empalazamento. Control da excoriose na vide.

Mércores, 6 de abril
Fundación Juana de Vega
Explicación práctica: Labores culturais en viñedos da Ribeira Sacra.

Mércores, 20 de abril
Fundación Juana de Vega
Os estados fenolóxicos. Pragmas e enfermidades do viñedo. Desferracinado e espergurado.

Mércores, 4 de maio
CFEA de Guísamo
Práctica: Poda en verde.

Mércores, 18 de maio
CFEA de Guísamo
Práctica: Desnetado e guiado da gomariza. Defensa vexetal. Mantemento do solo.

Mércores, 1 de xuño
Fundación Juana de Vega
Teoría: Lexislación vitivinícola, OCM. Axudas, denominacións de calidade. Industrias enolóxicas.

Mércores, 15 de xuño
CFEA de Guísamo
Práctica: Seguimento do ciclo de cultivo. Poda en verde. Aclareo de froitos. Maquinaria na viticultura.

Mércores, 6 de xullo
CFEA de Guísamo
Visita a viñedo e adega de Viño da Terra de Betanzos Condicionada á situación Covid.

Mércores, 27 de xullo
CFEA de Guísamo
Práctica: Esfollado. Despuntado. Seguimento e control do mosquito verde. A botrite.

SEGUNDA PARTE ENOLOXÍA

Martes, 13 de setembro
Fundación Juana de Vega.
Teoría: A elaboración de viños.

Martes, 20 de setembro
CFEA de Guísamo
Práctica: o control da maduración e o acondicionamento da adega. Organización da vendima.

Martes, 4 de outubro
CFEA de Guísamo
Práctica: elaboración de viños brancos. Obtención de mostos para vinificación. Fermentación en brancos.

Mércores, 5 de outubro
CFEA de Guísamo
Práctica: elaboración de viños tintos. Fermentación en tinto.

Mércores, 19 de outubro
CFEA de Guísamo
Práctica: Trasegas. Sulfitado. Conservación de viños.

Mércores, 9 de novembro
Fundación Juana de Vega
Viño: Marketing e Comercialización.

Mércores, 30 de novembro
CFEA de Guísamo
Práctica: analítica de viños en laboratorio. Embotellado.

TERCEIRA PARTE

Visita de campo a adega de Denominación de Orixe Protexida.
Condicionada á situación covid.

Cata e degustación de froitos frescos e transformados.
Clausura do curso e entrega de diplomas.

Datas a concretar.