

galicia



SOLICITUDES

Os interesados deberán inscribirse e facer a solicitude a través da páxina web da Consellería do Medio Rural:
http://www.medioruralemar.xunta.es/areas/investigacion_e_formacion/transferencia_tecnologica/plan_e_actividades/

Os interesados poderán obter a solicitude a través da páxina web da
Estación de Viticultura e Enoloxía de Galicia



<http://evega.xunta.gal/>

Actividades de transferencia tecnolóxica aprobadas para 2016 cofinanciadas polo FEADER
As solicitudes deberán remitirse perfectamente cumprimentadas á EVEGA por:
Fax: 988 788 099 | e-mail: evega.medio-rural@xunta.es

ORGANIZA

evega Estación de Viticultura
e Enoloxía de Galicia

COLABORAN



FEADER:
Europa inviste no rural



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE



XUNTA DE GALICIA

XORNADA
ALTERNATIVAS AO VIÑO
TRADICIONAL

NOVOS PRODUTOS

17 de marzo de 2016
Centro Sociocultural de Sober
Sober (Lugo)

XUNTA DE GALICIA



PROGRAMA

08:30-09:00 Entrega da documentación

09:00-09:45 Os viños aromatizados: O vermú. A produción de vermú galego.

Cristina Codesido Fernández | *Licenciada en Administración e Dirección de Empresas. Xerente de Vermutería de Galicia*

09:45-10:30 Os viños sen alcohol. A súa elaboración. O futuro.

Ramón Bondelle Blanco | *Responsable de desenvolvemento de produtos de Elivo Zero Zero*

10:30-11:00 Pausa-café

11:00-11:45 Os viños rosados. Evolución e perspectivas.

Julián Suberviola Ripa | *Xefe de Sección de Fomento Vinícola (EVENA)*

11:45-12:30 O viño azul. Unha alternativa de consumo para os mozos?

Aritz López Idearraga | *Elaborador de viño azul*

11:30-14:00 Mesa redonda con todos os relatores.
Cata de produtos.

Moderador: Alfonso Losada Quiroga

14:00 Clausura

OBXECTIVOS

A visión tradicional do viño está a cambiar coa incorporación de novos consumidores que demandan outro tipo de bebidas ou outras formas de elaboración: viños aromatizados, refrescos de viño, viños frizantes, escumosos, vinos rosados moi claros case brancos. Adoitan ser viños para un consumidor mozo ao que lle agrada a innovación e diferenciación.

Son produtos baseados na I+D+I que buscan unha alternativa diferente e dirixida a sectores distintos do consumidor habitual. O resultado son produtos nos que a uva non é o meirande protagonista senón un produto final saudable, refrescante e moi suxestivo.

Os obxectivos da xornada son afondar no coñecemento doutros produtos con base na uva e outras procesos de elaboración, entre eles:

- Os viños aromatizados nos que o viño é a compoñente principal acompañado de substancias vexetais que os caracteriza.
- O viño sen alcohol con todas as compoñentes positivas do vino: polifenóis, antocianos, sales minerais.
- O viño rosado, outra forma de elaborar as uvas tintas que algunha adega galega está a desenvolver.
- O viño azul, un viño onde se transforma a cor e o sabor.

DESTINATARIOS

Viticultores, adegueiros, enólogos, persoal técnico das adegas e dos consellos reguladores, persoal investigador interesado no tema, estudantes. Público interesado en xeral.

INSCRICIÓN

Número de prazas: 100 | Data de inscrición: ata o día 15 de marzo de 2016