

O MUNDO DOS VIÑOS GALEGOS. FORO DO ALBARIÑO

Datas de celebración: 25 e 28 de xuño

Dirección: Elisa M^a Rubí Cano

Secretaría: María Ramil Criado

Lugar de celebración: Adegas Terra de Asorei. Autovía do Salnés (saída 7). San Martiño de Meis. 36637 Meis. Pontevedra

Nº de horas lectivas: 30

Límite de alumnos: 30

Este curso conta cun co-financiamento de Adegas Terra de Asorei SL, Asociación de Adegas do Salnes, Caixa Rural, Concello de Cambados, Concello de Meis.

PROGRAMA

Neste curso pretendemos dar unha visión multidisciplinar e actual sobre o mundo do viño galego e en particular do albariño. Dende a terra, o cultivo do campo e as cepas, o respecto medioambiental, a organización das adegas actuais, e os seus conceptos de xestión de calidade, ata a arte de elaboración do viño, a súa comercialización, a súa internacionalización, e o enoturismo. Ademais da importancia dos aspectos organizativos e legais.

Queremos xornadas de aprendizaxe e reflexión sobre o que hai detrás dunha copa de viño, a súa faciana humana, social, cultural e a súa influencia na economía do rural e galega.

Tamén debe ser unha oportunidade para ter acceso e comprender o sector do viño galego, e mais en concreto do albariño no Val do Salnés, nas Rías Baixas. Sen esquecer a cultura da cata e a importancia da degustación do viño na actualidade. Tendo en conta a presenza internacional dos viños galegos, como europeos que levamos a cultura do viño o mundo.

Día 25 de xuño

9:30 a 10:00

Inauguración do curso

Elisa María Rubí Cano, Dirección do curso. Xosé Ramón Durán Martínez.- Presidente e Conselleiro Delegado de "Adegas Terra de Asorei e autoridades locais

10:00

Os viñedos das Rías Baixas

Agustín Lago Álvarez, Enxeñeiro Agrónomo Director Órgano de control e certificación do Consello Regulador Rías Baixas.

11:00

Redución do emprego de fitosanitarios

Isaac Rodríguez Pereiro. Profesor Titular da Universidade de Santiago de Compostela. Instituto de Investigación e Análise Alimentario

12:30

Visita didáctica a viñedos

Xestvigo SL. Empresa adicada a viticultura de albariño

16:30

Pasado, presente e futuro da cepa albariña

Carmen Martínez Rodríguez. CSIC Pontevedra. Misión Biolóxica

18:00

Iniciación na cata dun albariño.

Sofía Vilanova. Responsable de elaboración e enoloxía de Adegas Terra de Asorei.
Enóloga

Día 26

10:00

A arte da elaboración do viño.

Jorge Hervella. Enólogo. Cayetano Otero Padín. Enólogo

11:00

Visita didáctica a unha adega de albariño.-

Sofía Vilanova. Responsable de elaboración e enoloxía de Adegas Terra de Asorei.
Enóloga

12:00

Panel de cata.

Arturo J. Fernández González. Enxeñeiro Industrial de Organización. Departamento.
Organización de Empresas y Marketing-Universidade de Vigo

16:30

Evolución das novas tendencias na elaboración dos viños galegos.

José Hidalgo. Enólogo

18:00

Cata comentada dos viños representativos de cada unha das tendencias mencionadas na charla da "Evolución das novas tendencias na elaboración dos viños galegos".

Guillermo Campos. Periodista

Día 27

10:00.-

O modelo do enoturismo nas Rias Baixas.

Lorena Varela. Xerente da "Ruta do Viño".

11:00 h.- Unha experiencia de enoturismo: A ruta da pedra.

Celia Bejo. Responsable de Comercialización e enoturismo de Adegas Terra de Asorei

As augas do río Armenteira labran a pedra no seu descenso pola comarca do Salnés moldeando un fermoso paseo sementado de pozas, árbores, cascadas e moliños: A "Ruta da Pedra e da Auga". Trátase dunha ruta sen apenas dificultade. O sendeiro, de case sete quilómetros de recorrido lineal e moi ben sinalizado, comezará na adega e atravesa os concellos de Meis e Ribadumia. A ruta finaliza no Mosteiro da Armenteira, da Orde do Císter, sobrio inmoble de estilo románico erixido no século s. XII .

Xantar na adega, sardiñada, polbo, mexillóns, queixo é produtos característicos da zona.

16:30

Propostas para o enoturismo Galego.

Ruben Lois. Catedrático da Universidade de Santiago de Compostela

17:30

O enoturismo: O novo valor do turismo en Galicia.

Nava Castro. Directora Xeral de Turismo de Galicia. Xunta de Galicia

18:45 Cata Comentada por la sumiller Ester Daporta.

Día 28

10:00

A importancia da trazabilidade nunha adega. Exemplo práctico.

Sofía Vilanova. Responsable de elaboración e enoloxía de Adegas Terra de Asorei.

Enóloga

12:30

A adega dixital. José Ramón Porto Pedrido.- Profesor e coordinador do Master de Marketing dixital da Universidade de Santiago de Compostela

16:30

Planificación e proxección do sector vinícola de Galicia: Realidade, desafíos e retos.

Fernando Gonzalez Laxe. Patricio Sanchez. Foro económico de Galicia

20:00

Sesión de clausura.

Xosé Ramón Durán Martínez.- Presidente e Conselleiro Delegado de "Adegas Terra de Asorei. Dirección do Curso, José Gonzalez Vazquez, Conselleiro de Medio Rural. Autoridades locais.

Na clausura do curso, dará un breve concerto Rosa Cedrón, cantante galega e intérprete de violoncello, coñecida por ser a voz durante nove anos no grupo Luar na Lubre, así como en colaborar en discos de músicos como Mike Oldfield, grazas a aportación da Dirección Xeral de Política Lingüística da Xunta de Galicia.

====

EI MUNDO DE LOS VINOS GALLEGOS. FORO DEL ALBARIÑO

Fechas de celebración: 25 y 28 de junio

Dirección: Elisa M^a Rubí Cano

Secretaría: María Ramil Criado

Lugar de celebración: Bodegas Terra de Asorei. Autovía del Salnés (salida 7). San Martiño de Meis. 36637 Meis. Pontevedra

Nº de horas lectivas: 30

Límite de alumnos: 30

Este curso cuenta con una cofinanciación de Bodegas Terra de Asorei SL, Asociación de Bodegas del Salnes, Caja Rural, Ayuntamiento de Cambados, Ayuntamiento de Meis.

PROGRAMA

En este curso pretendemos dar una visión multidisciplinar y actual sobre el mundo del vino gallego y en particular del albariño. Desde la tierra, el cultivo del campo y las cepas, el respeto medioambiental, la organización de las bodegas actuales, y sus conceptos de gestión de calidad, hasta el arte de elaboración del vino, su comercialización, su internacionalización, y el enoturismo. Además de la importancia de los aspectos organizativos y legales.

Queremos jornadas de aprendizaje y reflexión sobre lo que hay detrás de una copa de vino, su cara humana, social, cultural y su influencia en la economía del rural y gallega.

También debe ser una oportunidad para tener acceso y comprender el sector del vino gallego, y en concreto del albariño en el Valle del Salnés, en las Rías Baixas. Sin olvidar la cultura de la cata y la importancia de la degustación del vino en la actualidad. Habida cuenta de la presencia internacional de los vinos gallegos, como europeos que llevamos la cultura del vino al mundo.

Día 25 de junio

9:30 a 10:00

Inauguración del curso

Elisa María Rubí Cano, Dirección del curso. Xosé Ramón Durán Martínez.- Presidente y Conselleiro Delegado de "Bodegas Terra de Asorei y autoridades locales

10:00

Los viñedos de las Rías Baixas

Agustín Lago Álvarez, Ingeniero Agrónomo Director Órgano de control y certificación del Consejo Regulador Rías Baixas.

11:00

Reducción del empleo de fitosanitarios

Isaac Rodríguez Pereiro. Profesor Titular de la Universidad de Santiago de Compostela. Instituto de Investigación y Análisis Alimentario

12:30

Visita didáctica a viñedos

Xestvigal SL. Empresa dedicada a la viticultura de albariño

16:30

Pasado, presente y futuro de la cepa albariña

Carmen Martínez Rodríguez. CSIC Pontevedra. Misión Biológica

18:00

Iniciación en la cata de un albariño.

Sofía Vilanova. Responsable de elaboración y enología de Bodegas Terra de Asorei. Enóloga

Día 26

10:00

El arte de la elaboración del vino.

Jorge Hervella. Enólogo. Cayetano Otero Padín. Enólogo

11:00

Visita didáctica a una bodega de albariño.

Sofía Vilanova. Responsable de elaboración y enología de Bodegas Terra de Asorei. Enóloga

12:00

Panel de cata.

Arturo J. Fernández González. Ingeniero Industrial de Organización. Departamento. Organización de Empresas y Marketing-Universidad de Vigo

16:30

Evolución de las nuevas tendencias en la elaboración de los vinos gallegos.

José Hidalgo. Enólogo

18:00

Cata comentada de los vinos representativos de cada una de las tendencias mencionadas en la charla de la "Evolución de las nuevas tendencias en la elaboración de los vinos gallegos".

Guillermo Campos. Periodista

Día 27

10:00.-

El modelo del enoturismo en las Rías Baixas.

Lorena Varela. Gerente de la "Ruta del Vino".

11:00 h.- Una experiencia de enoturismo: La ruta de la piedra.

Celia Bejo. Responsable de Comercialización y enoturismo de Bodegas Terra de Asorei

Las aguas del río Armenteira labran la piedra en su descenso por la comarca del Salnés moldeando un hermoso paseo sembrado de charcos, árboles, cascadas y molinos: La "Ruta de la Piedra y del agua". Tratará de una ruta sin apenas dificultad. El sendero, de casi siete kilómetros de recorrido lineal y muy bien señalizado, comenzará en la bodega y atraviesa los ayuntamientos de Meis y Ribadumia. La ruta finaliza en el Mosteiro da Armenteira, de la Orden del Cister, sobrio inmueble de estilo románico erigido en el siglo s. XII .

Almorzar en la bodega, sardinada, pulpo, mejillones, queso y productos característicos de la zona.

16:30

Propuestas para el enoturismo Gallego.

Rubén Lois. Catedrático de la Universidad de Santiago de Compostela

17:30

El enoturismo: El nuevo valor del turismo en Galicia.

Nava Castro. Directora General de Turismo de Galicia. Xunta de Galicia

18:45 Cata Comentada por la sumiller Ester Daporta.

Día 28

10:00

La importancia de la trazabilidad en una bodega. Ejemplo práctico.

Sofía Vilanova. Responsable de elaboración y enología de Bodegas Terra de Asorei. Enóloga

12:30

La bodega digital. José Ramón Porto Pedrido.- Profesor y coordinador del Master de Marketing digital de la Universidad de Santiago de Compostela

16:30

Planificación y proyección del sector vinícola de Galicia: Realidad, desafíos y retos.

Fernando Gonzalez Laxe. Patricio Sanchez. Foro económico de Galicia

20:00

Sesión de clausura.

Xosé Ramón Durán Martínez.- Presidente y Conselleiro Delegado de Bodegas Terra de Asorei. Dirección del Curso, José González Vázquez, Conselleiro de Medio Rural. Autoridades locales.

En la clausura del curso, dará un breve concierto Rosa Cedrón, cantante gallega e intérprete de violoncello, conocida por ser la voz durante nueve años en el grupo Luar na Lubre, así como en colaborar en discos de músicos como Mike Oldfield, gracias a la aportación de la Dirección General de Política Lingüística de la Xunta de Galicia.