vinetur

Profesionales del vino de Leiro se forman en aguardientes y licores tradicionales de Galicia

El curso aborda métodos autorizados y análisis sensorial de productos con indicación geográfica gallega

martes 17 de noviembre de 2026



Profesionales del sector vitivinícola de Leiro, en el municipio pontevedrés de Ribadumia, han participado este martes, 17 de noviembre, en dos sesiones formativas sobre técnicas de elaboración y cata de Aguardientes y Licores Tradicionales de Galicia. La actividad forma parte de una nueva edición del curso Elaboración de vinos y derivados, organizado por la Estación de Viticultura y Enología de Galicia (EVEGA), centro dependiente de la Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria (AGACAL).

El Consejo Regulador de Aguardientes y Licores Tradicionales de Galicia participa en estas jornadas desde hace varios años. La formación se dirigió a viticultores y otros profesionales vinculados al vino y sus derivados, con el propósito de ampliar conocimientos sobre los métodos de producción autorizados, las diferencias entre productos y el trabajo de control y promoción que realiza el propio consejo regulador.

Cada sesión tuvo una duración de cuatro horas y se dividió en una parte teórica y otra práctica. En la primera jornada, el alumnado recibió formación sobre los sistemas de elaboración permitidos por el consejo regulador: alambique, alquitara y arrastre de vapor. Durante esa parte se abordaron las características de cada procedimiento y sus aplicaciones dentro de la elaboración de aguardientes amparados.

Tras la explicación técnica, los participantes pasaron a un taller de cata en el que probaron distintas elaboraciones de Orujo de Galicia IG, Orujo de Galicia Envejecido y Aguardiente de Hierbas IG. La sesión permitió comparar perfiles distintos dentro de una misma familia de productos y relacionar esas diferencias con el método empleado y con la materia prima utilizada.

La segunda jornada estuvo dedicada a los licores tradicionales. En esa sesión se cataron varias elaboraciones de Licor Café de Galicia IG y Licor de Hierbas de Galicia IG procedentes de diferentes productores y zonas de Galicia. El objetivo era que los asistentes pudieran apreciar cómo cambian los resultados según el origen, el tipo de elaboración y los ingredientes utilizados.

Desde la organización señalan que este trabajo formativo busca que los profesionales del viñedo y de la elaboración conozcan mejor los procesos aplicados a los destilados y licores gallegos con indicación geográfica. También pretende acercar al alumnado la labor del consejo regulador en la defensa de estos productos tradicionales y en la

mejora de su calidad.

La cata ocupó una parte central del programa. En este tipo de cursos, la práctica sirve para trasladar al análisis sensorial lo aprendido en el aula: aromas, intensidad, equilibrio, persistencia y diferencias entre elaboraciones. En el caso de aguardientes y licores, ese ejercicio resulta útil para quienes trabajan con uva y subproductos del viñedo, ya que permite conocer mejor una rama del sector ligada a la destilación y a la transformación de materias primas de origen vínico.

La organización añade que el taller despertó un fuerte interés entre los asistentes, que plantearon numerosas preguntas de carácter técnico sobre la búsqueda de la calidad en la elaboración de los productos amparados por el consejo regulador.