



VITICOLTURA BIODINAMICA,

FISIOLOGIA DELLA VITE

e SCIENZA DEL SUOLO

Percorso formativo in tre appuntamenti
sulla comprensione e applicazione
della viticoltura biodinamica

Docenti: Adriano Zago e Prof. Mario Malagoli

12-13
dicembre
2019

Il senso della viticoltura biodinamica
nella gestione sostenibile dell'azienda
agricola: gli strumenti primari.
Visione strategica del vigneto biodinamico:
dall'impianto, gestione delle giovani
piante e delle piante adulte.

13-14 *
febbraio
2020

La qualità dell'uva biodinamica,
501 e altre pratiche biodinamiche utili.
L'enologia e la degustazione nella teoria
e nella pratica del viticoltore biodinamico.

16-17
gennaio
2020

Strumenti dell'agricoltura biodinamica
per l'incremento della sostanza
organica nel vigneto.
Analisi strategica, tecnica ed economica
dell'applicazione degli strumenti
della viticoltura biodinamica.

PRIMO APPUNTAMENTO 12-13 DICEMBRE 2019

Fondazione Le Madri / Rolo

**12 dicembre: Il senso della viticoltura biodinamica
nella gestione sostenibile dell'azienda agricola: gli
strumenti primari**

Argomenti trattati: attualità dell'agricoltura
biodinamica in un contesto di storia della scienza.
L'organismo agricolo attraverso lo studio di casi pratici
di aziende viticole che lavorano con l'organismo
agricolo. L'importanza della sostanza organica vista
come capitale spirituale ed economico: strategie
concrete per il suo incremento e tutela. Comprensione
dell'utilizzo del preparato 500 e 500P nella gestione
del vigneto biodinamico, risultati concreti e analisi
scientifiche dell'uso del 500, scienza del suolo
applicata alla viticoltura biodinamica.

Corte d'Aibo - Monteveglio

**13 dicembre: Visione strategica del vigneto
biodinamico: dall'impianto, gestione delle giovani
piante e delle piante adulte.**

Argomenti trattati: analisi attenta delle opzioni al
momento del nuovo impianto, propagazione delle
piante, cura del legno e impostazione della potatura,
fisiologia dei flussi vascolari e della nutrizione della
vite. Tutti questi aspetti saranno osservati e analizzati
nel caso specifico e pratico dell'azienda ospitante.

SECONDO APPUNTAMENTO 16-17 GENNAIO 2020

Fondazione Le Madri / Rolo

**16 gennaio: Strumenti dell'agricoltura biodinamica
per l'incremento della sostanza organica nel vigneto**

Argomenti trattati: gestione del suolo in relazione alle
potenzialità delle singole aziende, importanza del sovescio
come creatore di biomassa epigea e ipogea, strumenti per
incrementare la biodiversità nel vigneto, il compostaggio
viticolo come formidabile strumento per la chiusura del
ciclo all'interno dell'organismo aziendale. Tutti gli
argomenti saranno trattati sia dal punto di vista scientifico
che applicativo con la condivisione di molti casi concreti.

Al di là del fiume - Marzabotto

**17 gennaio: Analisi strategica, tecnica ed economica
dell'applicazione degli strumenti della viticoltura
biodinamica.**

Argomenti trattati: organizzazione delle operazioni in
vigneto nel corso dell'anno, strumenti di gestione tecnica
ed economica del vigneto, le risorse umane all'interno
dell'azienda, come costruire e mantenere l'identità
dell'azienda e dei suoi prodotti.

TERZO APPUNTAMENTO 13-14 FEBBRAIO 2020

Fondazione Le Madri / Rolo

**13 febbraio: La qualità dell'uva biodinamica,
501 e altre pratiche biodinamiche utili.**

Argomenti trattati: comprensione ed utilizzo del
501, utilizzo di fitoterapia nella gestione del vigneto,
strategie e pratica nella gestione di funghi e insetti
del vigneto biodinamico, gestione delle principali
operazioni estive nel vigneto.

**14 febbraio: L'enologia e la degustazione nella
teoria e nella pratica del viticoltore biodinamico**

Argomenti trattati: le opzioni nell'individuazione
della maturità delle uve, fermentazioni spontanee,
gestione della fermentazione e delle altre pratiche
di cantina, degustare un alimento e un vino,
degustazione di 6 vini biodinamici e illustrazione
del percorso tecnico utilizzato.

ORARIO DELLE LEZIONI

> IN AULA

9:00 arrivo, accredito
e caffè di benvenuto
9:30 lezione
11:00 pausa
11:15 lezione
12:45 pranzo
14:30 lezione
16:00 pausa
16:15 lezione
18:00 fine giornata
20:00 cena

> IN CAMPO

9:30 inizio attività
11 pausa
13 pranzo
14:30 ripresa attività
16 pausa
18 termine

INFORMAZIONI GENERALI

Si consiglia caldamente la frequenza all'intero percorso, la didattica è stata realizzata in modo integrato tra lezioni frontali, visite, aziendali, analisi di casi studio e degustazioni in modo da creare un vero e proprio percorso formativo efficace. Tuttavia verrà data anche la possibilità di frequenza per singoli appuntamenti. Il corso ha un numero massimo di 40 partecipanti e verrà attivato con un minimo di 25 partecipanti.

La Fondazione Le Madri fornirà un elenco di strutture ricettive consigliate per il soggiorno, considerando che entrambe le aziende vitivinicole distano circa un'ora dalla Fondazione Le Madri. Vi invitiamo a visitare i siti web e i profili social delle due aziende per poter assaporare la bellezza dei due luoghi dove si svolgeranno le lezioni e le visite.

Le lezioni si svolgeranno negli spazi interni ed esterni della Fondazione e delle aziende ospitanti dove si trovano sale convegni, spazi per le degustazioni, strumentazioni per la biodinamica ed attrezzature.

Il costo dell'intero percorso formativo comprensivo delle sei giornate di lezione nelle tre date indicate è di 490 Euro. Nel caso di frequenza di singolo evento formativo il costo è di 195 Euro.

Verranno organizzati anche pranzi e cene a base di prodotti biologici e biodinamici provenienti da aziende locali nelle varie sedi dei corsi i cui costi sono indicati nel modulo di iscrizione. Il termine ultimo per le iscrizioni è del 10 novembre 2019.

Per ogni ulteriore informazione e dettaglio vi invitiamo a scrivere a: info@fondazionelemadri.it