

CORSO DI VITICOLTURA BIODINAMICA MODERNA e cenni sul vino biodinamico

8 - 9 marzo 2018

Villa medicea "La Ferdinanda", Artimino, Carmignano (PO)



Energia e materia nella viticoltura ed enologia del 21° secolo

Docente: Dr. Leonello Anello - Agronomo biodinamico

Con linguaggio chiaro e diretto, l'appuntamento annuale del Corso di alta formazione, condotto con la conoscenza e l'esperienza di chi ha tracciato in trent'anni di attività la strada della biodinamica moderna.

GIOVEDI' 8 marzo 2018 - Mattina

ORE 9,30 – 13,00

VITICOLTURA BIODINAMICA

- 1) Il **linguaggio tecnico e scientifico** alla base dell'agricoltura biodinamica moderna

LA TERRA LA PIANTA IL COSMO

- 2) **Botanica e Fisiologia** della pianta di vite: la visione biodinamica, dal nodo al frutto
- 3) **Pedologia biodinamica** e conoscenza dei suoli: genesi dei suoli e *terroir* nei vini
 - I metodi di osservazione diretta del suolo, **analisi per immagini e analisi classiche**
 - **Interpretazione dei risultati**
- 4) La **vita** del mondo vivente entro i **ritmi** delle stagioni.
 - Il ritmo della terra
 - Il ritmo del cosmo
 - La luna, i pianeti e le costellazioni

Ore 13,00 - 14,30 PAUSA PRANZO

GIOVEDI' 8 marzo 2018 - Pomeriggio

ORE 14,30 – 18,30

L'UOMO

- 5) **Tecniche di rivitalizzazione del suolo.**
 - Le applicazioni pratiche attraverso i **sovesci**: significato e studio dei sovesci semplici e multiflori
 - La funzione del **letame in biodinamica** ed il suo ruolo marginale in viticoltura
 - **I preparati biodinamici**: applicazioni pratiche per lavorare con gli elementi e gli eteri
 - La **nutrizione eterica della vite**



6) Tecniche di lavorazione (prima parte)

IMPIANTO di una vigna biodinamica:

- Sistemazioni idrauliche agrarie
- Lavorazioni di fondo
- Scelta del materiale di propagazione e tecniche di messa a dimora
- Densità d'impianto
- La potatura di allevamento

VENERDI' 9 marzo 2018 – Mattina

ORE 8,30 – 10,00 “A mente fredda” quesiti dei partecipanti, emersi nella notte, sugli argomenti trattati e approfondimenti su casi specifici.

ORE 10,00 – 13,00

7) Tecniche di lavorazione (seconda parte)

COLTIVAZIONE di una vigna biodinamica:

- La potatura di produzione sul secco e sul verde
- La gestione della potatura per definire la sanità e la qualità dell'uva
- Analisi critica delle operazioni svolte sulle foglie, sui tralci e sull'uva

8) L'enologia biodinamica: COS'È IL VINO BIODINAMICO

- LA PRATICA NELLA VINIFICAZIONE BIODINAMICA: VERIFICHE SPERIMENTALI E RISULTATI
- Conoscere la chimica e la microbiologica biodinamica per lavorare in cantina con gli elementi e con gli eteri
- Le fermentazioni spontanee, le macerazioni e l'affinamento

Ore 13,00 - 14,00 PAUSA PRANZO



VENERDI' 9 marzo 2018 - Pomeriggio

ORE 14,00 – 18,00

9) Tecniche di difesa

- Parassita-Pianta Biodinamica-Prodotto antiparassitario: conoscenza e applicazioni pratiche per il controllo delle maggiori patologie
- Approfondimenti sul rame: Ricerche sui suoli biodinamici, biologici e chimici
- Rassegna critica sui sistemi di difesa “alternativi”

10) Le Macchine

Tipologie e modi d’impiego delle macchine dalla piccola alla grande azienda:

- Le macchine per le operazioni colturali
- Le macchine per l’applicazione della biodinamica
- Applicazione dei preparati biodinamici senza le macchine

DIBATTITO E CONCLUSIONI

