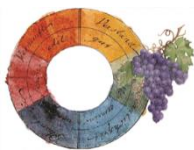


ISAB Consulting srl

www.viticulturabiodinamica.it

ISTITUTO NAZIONALE di

COMPOSTAGGIO



i vini biodinamici®


Sezione Scienze
Agricole Biodinamiche
ricerca applicata

CORSO DI VITI-VINICOLTURA BIODINAMICA MODERNA CON DEGUSTAZIONE DIDATTICA

8 - 9 FEBBRAIO 2017

VILLA MEDICEA - CERRETO GUIDI (FI)



Energia e materia nella viticoltura ed enologia del 21° secolo

Docente: Dr. Leonello Anello Agronomo

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.

Ogni sessione avrà un'impostazione applicativa ed un approfondimento con i risultati delle ricerche scientifiche condotte nel corso degli anni .

MERCOLEDI' 8 FEBBRAIO 2017 - Mattina

ORE 9,30 – 13,00

VITICOLTURA BIODINAMICA

- 1) Dissertazione introduttiva sul linguaggio base della scienza agricola biodinamica.
- 2) I ritmi naturali terrestri e cosmici
- 3) Botanica e fisiologia biodinamica della vite : interpretazione delle fasi fenologiche .
- 4) Pedologia biodinamica e conoscenza dei suoli:
 - I metodi di osservazione diretta , analisi per immagini e analisi numeriche.
 - I risultati delle ricerche
- 5) Tecniche di rivitalizzazione del suolo
 - Le applicazioni pratiche
 - I sistemi di ricerca e studio ed i risultati ottenuti
 - La nutrizione eterica della vite
- 6) Tipologie e modi d'impiego delle macchine:
 - Le macchine per le operazioni colturali
 - Le macchine per l'applicazione della biodinamica

Ore 13-14,30 PAUSA PRANZO

MERCOLEDI' 8 FEBBRAIO 2017 - Pomeriggio

ORE 14,30 – 18,30

- 7) - **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
- 8) **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 .
 - La vitalità della pianta biodinamica : sistemi di misura , percezione e risultati delle ricerche
 - Analisi critica delle operazioni svolte sulle foglie, sui tralci e sull'uva.
- 9) La **difesa** della vite
 - La fitoiatria biodinamica : dalla conoscenza alle applicazioni pratiche
 - Ricerche e studi: il rame nei suoli biodinamici e chimici
 - Rassegna critica sui sistemi di difesa "alternativi" : risultati delle ricerche.

GIOVEDI' 9 FEBBRAIO 2017 - Mattina

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

ORE 10,,30 – 13,00

ENOLOGIA BIODINAMICA

- 1) Analisi dei dati scientifici e luoghi comuni sui rischi della vinificazione biodinamica.
- 2) la chimica e la microbiologia biodinamica del vino
- 3) lavorare in cantina con gli elementi e gli eteri
- 4) Le fermentazioni spontanee , Le macerazioni e l’affinamento
- 5) le valutazioni analitiche e la percezione attiva per la produzione e la degustazione
- 6) Il racconto del vino tra empirismo e scienza : la visione biodinamica dei colori, odori e gusto del vino

Ore 13,00 - 14,00 PAUSA PRANZO

GIOVEDI' 9 FEBBRAIO 2017 - Pomeriggio

ORE 14,00 – 18,00

DEGUSTAZIONE DIDATTICA COMPARATA DE “ I VINI BIODINAMICI “ E I VINI DA PROTOCOLLO ENOLOGICO

- 1) Tecniche di produzione dei **VINI BIANCHI** e dei **VINI ROSSI** con le conoscenze biodinamiche : ricerche scientifiche comparate ed applicazioni pratiche nella produzione aziendale.
- 2) I vini monovitigno e gli uvaggi
- 3) La vinificazione dei vini bianchi
- 4) La vinificazione dei vini rossi

DIBATTITO E CONCLUSIONI