

## BIODINAMICA PER IL VINO 4-10 marzo 2019, Firenze

### OBIETTIVI FORMATIVI

***Settimana intensiva di agricoltura biodinamica con moduli di viticoltura, enologia, strategia, mercati e marketing, laboratori di degustazione e visite aziendali.***

Percorso formativo di alta qualità rivolto a professionisti del mondo del vino, produttori, tecnici aziendali, studenti, ricercatori universitari e non, operatori nella vendita e marketing del vino.

Il corso si propone di trasferire in modo approfondito gli strumenti dell'agricoltura biodinamica applicati alla vigna e al vino, al fine di creare competenze professionali complete.

Con l'obiettivo di affiancare la teoria di base ai migliori indirizzi di ricerca ed esperienza pratica, è stato costruito un piano didattico in moduli, riservando ampio spazio ad ognuno degli argomenti. Oltre ai temi prettamente agronomici ed enologici, per una completezza formativa che comprenda anche la gestione, sono previsti anche moduli di strategia, mercati e marketing.

Costituiscono una parte integrante del corso le visite aziendali e le degustazioni tecniche. La scelta di una modalità intensiva e continuativa si fonda sulla convinzione che nella settimana di frequenza l'interscambio tra docenti e partecipanti avverrà anche "fuori aula", nei pranzi e nelle cene e sarà parte integrante dell'apprendimento.

In ultimo, il materiale fornito in aula, una biblioteca per la consultazione e una libreria per acquisti sono il completamento di un percorso formativo permanente che vede nella settimana didattica il punto centrale.

*Il produttore e il professionista che usa l'agricoltura biodinamica nella sua azienda vinicola per migliorare suoli, piante e vini, deve avere a disposizione i migliori contenuti di sapere e conoscenza e gli strumenti per trasferirli alla gestione aziendale in modo sempre più preparato ed aggiornato: questa è la missione del percorso formativo di Cambium.*

## PIANO DIDATTICO

### Modulo 1

**Lunedì 4 marzo - Adriano Zago, consulente e formatore in agricoltura biodinamica**

#### ***I tratti distintivi dell'agricoltura e viticoltura biodinamica***

Significato, storia e attualità dell'agricoltura biodinamica. Introduzione al concetto di materia organica come parte sensibile del suolo: coltivare sostanza organica nel vigneto biodinamico. L'organismo agricolo e il vigneto: esempi concreti di realizzazione.

### Modulo 2

**Lunedì 4 marzo - Adriano Zago, consulente e formatore in agricoltura biodinamica**

#### ***Il suolo e il preparato 500***

Illustrazione dei principali strumenti della viticoltura biodinamica. Significato, uso, applicazione, gestione e risultati di utilizzo del preparato 500P in viticoltura biodinamica: analisi pratica di casi aziendali. La finalizzazione nella viticoltura biodinamica.

### Modulo 3

**Martedì 5 marzo - Adriano Zago, consulente e formatore in agricoltura biodinamica**

#### ***Visita all'azienda Castello del Trebbio***

Analisi dei principali strumenti di agricoltura biodinamica attraverso l'osservazione diretta di un'azienda di 50 ha. Utilizzo del preparato 500: valutazione degli effetti nel suolo e nelle piante per mezzo di analisi di campo sensoriali e sensibili. Analisi tempistiche, strategie, costi e organizzazione delle operazioni.

### Modulo 4

**Martedì 5 marzo - Adriano Zago, consulente e formatore in agricoltura biodinamica**

#### ***L'uso del 501 per l'uva di qualità***

La geometria e la luce nel vigneto: significato, uso, applicazione, gestione e risultati di utilizzo del preparato 501 in viticoltura biodinamica. Analisi pratica di casi aziendali. Utilità ed utilizzo del calendario biodinamico applicato alla viticoltura e all'enologia.

## **Modulo 5**

**Mercoledì 6 marzo - Adriano Zago, consulente e formatore in agricoltura biodinamica**

### ***Strumenti di qualità per la fertilità del vigneto biodinamico***

Creazione e incremento di sostanza organica nella viticoltura biodinamica. L'allestimento del compost in viticoltura biodinamica attraverso l'utilizzo di scarti viticoli ed enologici: analisi pratica di casi aziendali. Utilizzo dei sovesci multispecie per una varietà di scopi, condizioni e finalità enologiche.

## **Modulo 6**

**Mercoledì 6 marzo - Prof. Mario Malagoli, professore di fisiologia vegetale, Università di Padova**

### ***Fisiologia della vite e attività radicale***

La viticoltura vista dalla parte della pianta: sistemi selettivi di assorbimento, condizioni di accrescimento radicale, produzione di metaboliti di difesa dalle malattie da parte della pianta. Comprensione delle più avanzate ricerche scientifiche in materia, correlate a pratiche agronomiche utilizzate in agricoltura biodinamica.

## **Modulo 7**

**Mercoledì 6 marzo - Giampaolo Gravina, filosofo, giornalista, scrittore**

### ***Degustazione vini biodinamici***

Bere in sottrazione - la riscossa dei vini leggeri come patrimonio comune di appassionati e vignaioli.

## **Modulo 8**

**Giovedì 7 marzo - Adriano Zago**

### ***Visita all'azienda Avignonesi***

Osservazione di un'importante azienda biodinamica riconosciuta a livello internazionale. Analisi pratica degli aspetti organizzativi, economici e dei risultati d'uso dei principali strumenti della viticoltura biodinamica. Comprensione approfondita del concetto di organismo aziendale e dell'allestimento dei cumuli biodinamici provenienti da scarti viticoli.

## **Modulo 9**

**Giovedì 7 marzo - Adriano Zago, consulente e formatore in agricoltura biodinamica**

### ***La cura del legno nel vigneto biodinamico***

Approfondimento sulle principali cure per l'impianto, allevamento e potatura di un vigneto in un'azienda biodinamica. Modalità d'introduzione degli elementi che garantiscono un vigneto longevo, qualitativo, economico e polifunzionale: analisi di casi aziendali.



## **Modulo 10**

**Giovedì 7 marzo - Fabio Pracchia, giornalista, divulgatore, scrittore e vice curatore Slow Wine**

### ***Degustazione vini biodinamici***

La Biodinamica ha svelato l'essenza di terroir viticoli poco conosciuti, all'origine di vini originali e caratteriali. Attraverso sei bicchieri da territori desueti si delinea un tipo di profilo gustativo nel quale sapori complessi e mai in debito di bevibilità rappresentano la diretta conseguenza della pratica agricola svolta.

## **Modulo 11**

**Venerdì 8 marzo - Barbara Santilli e Pierluca Proietti, professionisti nei mercati e nel marketing del vino naturale**

### ***I mercati e la promozione: who's who del vino biodinamico - parte prima***

La salute dei mercati del vino biodinamico attraverso le parole di importatori, retailer, consumatori ed organizzatori di eventi fieristici. Analisi di casi studio aziendali.

## **Modulo 12**

**Venerdì 8 marzo - Bernardo Conticelli, esperto di mercati e marketing del vino**

### ***I mercati e la promozione: who's who del vino biodinamico - parte seconda***

La salute dei mercati del vino biodinamico attraverso le parole di importatori, retailer, consumatori ed organizzatori di eventi fieristici. Analisi di casi studio aziendali.

## **Modulo 13**

**Sabato 9 marzo - Prof. Enzo Mescalchin, Istituto E. Mach, ricercatore, docente e divulgatore in viticoltura biologica e biodinamica**

### ***Gestione fitosanitaria nella viticoltura biodinamica: ricerche avanzate e applicazioni***

Importanza per il viticoltore biodinamico della conoscenza approfondita delle modalità di azione, distribuzione e reattività di intervento dei prodotti fitosanitari, della fisiologia della pianta e delle patologie. Il rame come caso studio finalizzato all'acquisizione di un corretto approccio. Analisi delle più avanzate ricerche e teorie applicate alla difesa peronosporica e di altre patologie.

#### **Modulo 14**

**Sabato 9 marzo - Adriano Zago, consulente e formatore in agricoltura biodinamica**

##### ***La vinificazione dell'uva biodinamica***

Il significato dell'approccio biodinamico in cantina unito ad una gestione pratica ed economica. La buona enologia applicata alle cinetiche di fermentazione come base per il vino biodinamico. Solforosa e affini: casi pratici. Analisi tecnica dei punti critici di vini che saranno degustati insieme.

#### **Modulo 15**

**Sabato 9 marzo - Adriano Zago, consulente e formatore in agricoltura biodinamica**

##### ***Degustazione vini biodinamici***

I vini biodinamici come espressione del territorio, senza interferenze di difetti enologici o estremizzazioni interpretative. Degustazione tecnica di vini da aziende di diverse regioni a confronto in cui il docente opera come consulente: Italia Spagna e Stati Uniti. Valutazioni agronomiche ed enologiche.

#### **Modulo 16**

**Domenica 10 marzo - *Tavola rotonda***

Stato dell'arte della certificazione Demeter in Italia: opportunità e criticità per le aziende. Interverranno Alois Lageder di Demeter Italia, Marco Tait di Ampeleia, Michele Lorenzetti di Terre di Giotto e Professione Biodinamica, Danila Mongardi di Al di là del fiume e Stefano Casadei del Castello del Trebbio. Modera Armando Castagno.

Durante la settimana sono previsti tre interventi dei dirigenti [Ecodyn](#), [Apicoltura Patrizi](#) e [Banca Etica](#) a integrazione dell'attività didattica.

- *Non sono ammessi partecipanti a singoli moduli.*
- *Numero massimo di 40 partecipanti.*



## ORARI

|   | LUNEDÌ 4  | MARTEDÌ 5   | MERCOLEDÌ 6   | GIOVEDÌ 7*   | VENERDÌ 8   | SABATO 9   | DOMENICA 10  |
|---|---|---|---|--|---|--|--|
| <b>SESSIONE DEL MATTINO</b><br>08.30 / 13.00<br>con una pausa<br>10.45 / 11.00    | <b>MODULO 1</b><br>I tratti distintivi dell'agricoltura e viticoltura biodinamica<br><i>Adriano Zago</i>            | <b>MODULO 3</b><br>Visita all'azienda Castello del Trebbio  | <b>MODULO 5</b><br>Strumenti di qualità per la fertilità del vigneto biodinamico<br><i>Adriano Zago</i> | <b>MODULO 8</b><br>Visita all'azienda Avignonesi   | <b>MODULO 11</b><br>I mercati del vino biodinamico: parte prima<br><i>Barbara Santilli &amp; Pierluca Proietti</i>          | <b>MODULO 13</b><br>Gestioni fitosanitarie nella viticoltura biodinamica<br><i>Enzo Mescalchin</i> | <b>TAVOLA ROTONDA</b><br>Stato dell'arte della certificazione Demeter in Italia: opportunità e criticità per le aziende<br><i>con Alois Lageder di Demeter Italia e altri protagonisti della biodinamica Modena Arnando Castagno</i> |
| <b>PRANZO</b><br>13.00  | <b>CASTELLO DEL TREBBIO</b>   |   |   |  |   |  |  |
| <b>SESSIONE DEL POMERIGGIO</b><br>14.30 / 18.00<br>con una pausa<br>16.00 / 16.15 | <b>MODULO 2</b><br>Il suolo e il preparato 500<br><i>Adriano Zago</i>   | <b>MODULO 4</b><br>L'uso del 501 per l'uva di qualità<br><i>Adriano Zago</i>  | <b>MODULO 6</b><br>Fisiologia della pianta e attività radicale<br><i>Prof. Mario Malagoli</i>           | <b>MODULO 9</b><br>La cura del legno nel vigneto biodinamico<br><i>Adriano Zago</i>                    | <b>MODULO 12</b><br>I mercati del vino biodinamico: parte seconda<br><i>Bernardo Conticelli</i>                             | <b>MODULO 14</b><br>La vinificazione dell'uva biodinamica<br><i>Adriano Zago</i>                   |  |
| <b>DEGUSTAZIONI</b><br>18.15 / 20.30  |   |   | <b>MODULO 7</b><br>Bere in sottrazione: 6 vini biodinamici a confronto<br><i>Giampaolo Gravina</i>      | <b>MODULO 10</b><br>I profili gustativi della biodinamica: 6 vini a confronto<br><i>Fabio Pracchia</i> |   | <b>MODULO 15</b><br>L'anfora e la biodinamica: 6 vini a confronto<br><i>Adriano Zago</i>           |  |
| <b>CENA</b><br>20.30  | Castello del Trebbio: cena di benvenuto<br><i>con Stefano Casadei &amp; Anna Baj Macario - Castello del Trebbio</i> | <i>CambiumOFF //</i><br>Castello del Trebbio: cena fuori programma<br><i>con Saverio Petrilli - Tenuta di Valgiano - FIVI - Lucca biodinamica</i> |   |  | <i>CambiumOFF //</i><br>Castello del Trebbio: cena fuori programma<br><i>con Gabriele da Prato - Podere Concori - Vi.Te</i> | Castello del Trebbio: cena di fine corso<br><i>con Alois Lageder - Demeter Italia</i>              |  |

\* N.B. Unicamente per la giornata di **Giovedì 7 Marzo** il pranzo avrà luogo alle ore 14:00 e la **Sessione del Pomeriggio** avrà inizio alle ore 15:30

## DOCENTI

### **Adriano Zago - coordinatore della didattica**

Laureato in Agraria presso l'Università di Padova e specializzato in Viticoltura e Enologia presso l'Università di Montpellier, inizia a lavorare come responsabile dei vigneti alla Fattoria La Massa e al Castello dei Rampolla. Dai primi anni 2000 comincia l'attività di consulenza agronomica ed enologica con l'agricoltura biodinamica, partendo dalla Toscana per poi estenderla all'Italia, l'Europa e USA. Parallelamente continua la sua attività di ricerca e docenza in Biodinamica collaborando con le Università di Padova, Firenze, Fondazione E. Mach, istituti e associazioni internazionali.

### **Barbara Santilli**

Nata a Roma ha vissuto in Canada, Scozia, Stati Uniti e Messico fino a 14 anni. Dopo la laurea magistrale in Relazioni Internazionali presso l'Università per Stranieri di Perugia, con un periodo di un anno come studente presso l'Università di Washington a Seattle inizia a lavorare a Roma nella Comunicazione (Saatchi&Saatchi, Gruppo Meet, Errepi) per poi continuare il percorso nel mondo del vino, curando le strategie marketing e di comunicazione di importanti aziende (Castello di Montegiove, Trinoro, Passopisciaro, Avignonesi, Classica International, Markuzzi Vino). Si occupa oggi di consulenza commerciale per aziende artigiane a conduzione naturale attraverso la Fine Root Selections, società di advisor per importatori di vino e cibo in tutto il mondo.

### **Pierluca Proietti**

Affianca dal 1995 la sua attività di imprenditore agricolo con la collaborazione e consulenza presso istituti di ricerca e aziende (Università della Tuscia, CREA-Velletri, CIA), dapprima solo in ambito agronomico e gestionale (ampelografia, sistema di difesa naturali), per poi specializzarsi nella costruzione di strategie commerciali per aziende agricole. Parallelamente ha collaborato con la cattedra di Storia della Scienza dell'Università La Sapienza di Roma e con l'Istituto Enciclopedico Italiano (1998-2001). CEO di Trinoro dal 2011 al 2013, ha collaborato con le *Guide de L'Espresso* per 6 anni. Oggi si occupa dei rapporti con gli importatori in Fine Root Selections.

### **Mario Malagoli**

Professore associato di Biologia Vegetale presso la Scuola di Agraria dell'Università di Padova. Laureato in Scienze Agrarie presso l'Università degli Studi di Padova e Dottorato di Ricerca in Scienze Chimiche Ambientali presso l'Università di Venezia. Autore di 120 pubblicazioni scientifiche in lingua inglese in riviste internazionali e libri, è Responsabile Scientifico di numerosi progetti di ricerca finanziati da istituzioni italiane ed internazionali. Svolge attività di ricerca sulla nutrizione delle piante e la fertilità del terreno, l'utilizzo delle piante per la fitodepurazione e sui metodi di coltivazione biologici e biodinamici.



**Enzo Mescalchin**

Ricercatore del dipartimento Sperimentazione e Servizi Tecnologici/Agricoltura Biologica della Fondazione Edmund Mach, ente di eccellenza da 140 anni nella ricerca e formazione in campo agroalimentare. Ha condotto studi sulla biodiversità aziendale e sulla sua misurazione.

**Bernardo Conticelli**

Nato a Firenze, laurea in Scienze Politiche con una tesi sulla legislazione vitivinicola europea, Master in Wine Marketing e Management dell'OIV con il quale ha viaggiato in oltre 24 paesi produttori, Tornato a Firenze, fa un'esperienza prima all'ufficio marketing del Consorzio Vino Chianti Classico, poi presso la Regione Toscana - ARSIA. Nel 2010 vince lo Student Grant Great Wine Capitals Global Network e nel 2015 è nominato Ambasciatore dello Champagne in Italia dal CIVC. E' autore di pubblicazioni e conferenze sul marketing del vino e geografia vitivinicola internazionale, e docente in corsi di degustazione per professionisti ed appassionati. Proprietario di Vinifocus Wine Consulting, ha collaborato con *Le Guide de L'Espresso* per la Toscana ed è Project Manager Italia per Bettane+Dessauve. Socio fondatore di Bere Bene SAS, società di importazione di vini italiani in Francia, vive tra Firenze e Parigi.

**Giampaolo Gravina**

Laurea e dottorato in Filosofia, collabora con la cattedra di Estetica dell'Università La Sapienza prima di incontrare il vino. E' stato vice curatore per la *Guida I Vini d'Italia dell'Espresso* dal 2002 al 2016 e collaboratore di riviste come *Enogea*, *Pietre Colorate* e *Cook\_inc*. Ha firmato i libri *Vini e terre di Borgogna* con Camillo Favaro e *Vini da scoprire* con Armando Castagno e Fabio Rizzari. Partecipa a degustazioni, laboratori, seminari e convegni con un interesse consolidato per la critica del gusto e i suoi linguaggi. Insegna al Master in Wine Culture dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e al Master in Filosofia del cibo e del vino dell'Università Vita & Salute di Milano.

**Fabio Pracchia**

Laureato in Lettere è vice curatore della *Guida Slow Wine*. Wine judge in numerosi concorsi internazionali, scrive per la rivista *Cook\_inc* ed ha collaborato per anni con la *Guida del Gambero Rosso*. Autore de *I sapori del vino*, testo in cui rimette al centro il valore del gusto nel racconto del vino, arriva al giornalismo dopo un'esperienza pluriennale in vigna (Tenuta di Valgiano) e in enoteca (Vanni, a Lucca).



## **Con la partecipazione di**

*Banca Etica, Castello del Trebbio, Fondazione Le Madri, Demeter Italia, Renaissance des Appellations Italia, Vini di Vignaioli, Università degli studi di Padova, Fondazione E. Mach, Lucca Biodinamica, FIVI, Vi.Te Vignaioli & Territori, Arena Biodinamica, A.VE.PRO.BI, Professione Biodinamica, Terra Nuova Edizioni, Apicoltura Patrizi, EcoDyn, Marcopolo Environmental Group, Olianas, Tenuta Casadei, Avignonesi, Podere Còncori, Elisabetta Foradori, Tenuta di Valgiano, Alois Lageder, Fabbrica di San Martino, Terre di Giotto, Ampeleia, Col d'Orcia, Ceretto, 1701 Franciacorta, Podere Le Boncie, Castello dei Rampolla, I Cacciagalli, Montinore Estate, Beckham Estate, Terroir al Limit.*

## **DURATA**

Una settimana intensiva da lunedì 4 marzo a domenica 10 marzo 2019  
Più di 50 ore divise in 16 moduli

## **SEDE**

Castello del Trebbio, Pontassieve, Firenze

## **QUOTA DI PARTECIPAZIONE**

Il corso comprende: più di 50 ore di attività didattica, organizzate in 16 moduli formativi, 2 visite aziendali, 8 diversi docenti, 3 degustazioni didattiche, 6 pranzi con cibi e vini biodinamici, 2 cene con vini biodinamici dei produttori coinvolti nel corso, una tavola rotonda finale. Supporti didattici, biblioteca consultabile durante la frequenza, libreria tecnica per acquisti mirati, segreteria didattica, organizzativa e logistica, cura nei dettagli nella settimana di soggiorno, servizio concierge per i momenti liberi anche per gli accompagnatori non frequentanti.

La quota di partecipazione è di €1600 da versare in due soluzioni, così suddivise: acconto di €800 entro e non oltre il 20 dicembre 2018 e saldo di €800 entro e non oltre il 20 febbraio 2019.

Sconto di €100 se il pagamento per l'intero corso di €1500 viene effettuato entro e non oltre il 20 dicembre 2018.

**Per informazioni e iscrizioni:**

[info@cambium.bio](mailto:info@cambium.bio)