

MASTER IN BIODINAMICA PER IL VINO 2-7 marzo 2020, Firenze

OBIETTIVI FORMATIVI

Settimana intensiva di agricoltura biodinamica con moduli di viticoltura, enologia, scienza del suolo, fisiologia vegetale, strategia gestionale, marketing e storytelling del vino, 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 marketing e storytelling del vino.

Costituiscono una parte integrante del corso le visite aziendali e delle masterclass con 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 e una biblioteca per la consultazione 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 2 marzo - Adriano Zago, consulente e formatore in agricoltura biodinamica

Introduzione all'agricoltura e viticoltura biodinamica. La fertilità del suolo e il preparato 500

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.

Significato, uso, applicazione, gestione e risultati di utilizzo del preparato 500P in viticoltura biodinamica: analisi pratica di casi aziendali.

Modulo 2

Lunedì 2 marzo - Adriano Zago, consulente e formatore in agricoltura biodinamica

Strategie e tecniche per la gestione della sostanza organica e della biodiversità nella viticoltura biodinamica

Incrementare e creare sostanza organica nella viticoltura biodinamica pratica: l'allestimento del compost in viticoltura biodinamica partendo dall'utilizzazione degli scarti viticoli ed enologici: numerosi casi pratici aziendali. Utilizzo dei sovesci multispecie per diversi scopi, condizioni e finalità enologiche.

Modulo 3

Lunedì 2 marzo - Fabio Pracchia, giornalista, divulgatore, scrittore e vice curatore Slow Wine

Degustazione vini biodinamici

Molti viticoltori che praticano biodinamica hanno compreso come la vite non sia un organismo isolato ma rappresenti un elemento di connessione in sistemi complessi dove la biodiversità contribuisce alla qualità generale del lavoro svolto. Per questo sono sempre più numerosi i vignaioli che attraverso la biodinamica stanno diversificando le pratiche colturali nell'intento di amplificare le relazioni tra organismi vegetali e animali. La degustazione porrà l'attenzione su vini di aziende dove si realizza il più possibile l'organismo agricolo, cercando di sottolinearne l'espressività gustativa derivante da un approccio agricolo multidisciplinare.

Modulo 4

Martedì 3 marzo - Adriano Zago, consulente e formatore in agricoltura biodinamica

L'uso del 501 per l'uva di qualità e visita all'azienda Castello del Trebbio

La geometria e la luce nel vigneto: significato, uso ed osservazione diretta di un'azienda di 50 ha. I preparati biodinamici: valutazione degli effetti nel suolo e nelle piante attraverso analisi di campo sensoriali e sensibili. Analisi tempistiche, strategie, costi e organizzazione delle operazioni. Applicazione, gestione e risultati di utilizzo del preparato 501 in viticoltura biodinamica. Analisi pratica di casi aziendali.

Modulo 5

Martedì 3 marzo - Elisabetta Foradori, produttrice

Masterclass & degustazione

L'azienda agricola Foradori è un autentico riferimento per la viticoltura biodinamica a livello internazionale. Con Elisabetta verranno affrontati, in un dialogo con Adriano Zago, la storia dell'azienda, i tratti salienti dei percorsi tecnici in campagna, in cantina e nell'organizzazione aziendale, il senso e i risultati dell'introduzione dell'agricoltura biodinamica praticata da più di 20 anni, l'utilizzo delle anfore in vinificazione. Nella seconda parte del modulo verranno degustati 4 vini particolarmente significativi della storia aziendale.

Modulo 6

Mercoledì 4 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 4 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 8

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

Enologia e vino biodinamico

Il significato di lavorare con un approccio biodinamico in cantina in modo pratico ed economico. La buona enologia applicata alle cinetiche di fermentazione come base per il vino biodinamico. Solforosa e affini: casi pratici. Approfondimento sull'uso dell'argilla nella vinificazione.

Modulo 9

Giovedì 5 marzo - Arianna Occhipinti, produttrice

Masterclass & degustazione

Come fare impresa con grande successo seguendo un chiaro piano etico in un territorio difficile: questo sarà il fil rouge della masterclass di Arianna. La rapida crescita aziendale è stata accompagnata sin da subito da una chiara visione che arriva fino al vino. Questo notevole percorso permetterà di trattare i temi tipici dello sviluppo di una giovane azienda agricola. In un dialogo con Adriano Zago, Arianna racconterà le fasi salienti della sua avventura professionale e le motivazioni che l'hanno spinta a introdurre l'agricoltura biodinamica in anni recenti. Nella seconda parte del modulo verranno degustati 4 vini particolarmente significativi della storia aziendale.

Modulo 10**Venerdì 6 marzo - Visita alle aziende biodinamiche Le Macchiole, Bolgheri & Tenuta Casadei, Suvereto**

Visita a due importanti aziende della costa toscana. Le Macchiole, un'azienda iconica, fondatrice della denominazione Bolgheri DOC e produttrice di grandi vini di fama mondiale. Tenuta Casadei, una realtà di grande prospettiva dove i temi della lavorazione dei vigneti con la trazione animale, l'uso delle anfore e l'applicazione della biodinamica si coniugano con l'innovativa cantina di ultima realizzazione. Analizzeremo l'organizzazione aziendale, le pratiche agronomiche ed enologiche e l'applicazione dei principi e delle pratiche dell'agricoltura biodinamica.

Modulo 11**Sabato 7 marzo - Slawka Scarso - consulente di marketing e comunicazione del vino****Il Marketing del vino**

Durante l'incontro verrà fatta un'introduzione al marketing del vino e alle sue peculiarità. Ci focalizzeremo poi sulla comunicazione online, offrendo indicazioni pratiche e strumenti utili alle piccole e grandi aziende per sfruttare il sito internet e i social media nella promozione del vino e dell'enoturismo, sia con il consumatore finale che con gli operatori del settore.

Modulo 12**Sabato 7 marzo - Aldo Fiordelli - giornalista****Lo storytelling del vino**

Evoluzione del vino naturale sulla stampa. Come si racconta un vino naturale oggi. Vantaggi e svantaggi della comunicazione biologica o biodinamica. Il palato globale e il differente approccio dei critici internazionali: opportunità e rischi. Possibili scenari futuri.

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



MARZO	Lunedì 2	Martedì 3	Mercoledì 4	Giovedì 5	Venerdì 6	Sabato 7
Sessione del mattino 8:30 - 13:00 con una pausa	MODULO 1 Introduzione all'agricoltura e viticoltura biodinamica. La fertilità del suolo e il preparato 500 Adriano Zago	MODULO 4 L'uso del 501 per l'uva di qualità e visita all'azienda Castello del Trebbio Adriano Zago	MODULO 6 Fisiologia della pianta e attività radicale Mario Malagoli	MODULO 8 Enologia e vino biodinamico Adriano Zago	MODULO 10 Visita aziende biodinamiche Le Macchiole, Bolgheri	MODULO 11 Il Marketing del vino Slawka Scarso
Pranzo 13:00	Castello del Trebbio	Castello del Trebbio	Castello del Trebbio	Castello del Trebbio	Tenuta Casadei	Castello del Trebbio
Sessione del pomeriggio 14:30 - 18:00 con una pausa	MODULO 2 Strategie e tecniche per la gestione della sostanza organica e della biodiversità nella viticoltura biodinamica Adriano Zago	MODULO 5 Masterclass & degustazione Elisabetta Foradori	MODULO 7 Gestioni fitosanitarie nella viticoltura biodinamica Enzo Mescalchin	MODULO 9 Masterclass & degustazione Arianna Occhipinti	MODULO 10 Visita aziende biodinamiche Tenuta Casadei, Suvereto	MODULO 12 Lo storytelling del vino Aldo Fiordelli
Degustazioni 18:15 - 20:30	MODULO 3 Degustazione Fabio Pracchia					
Cena 20:30 Castello del Trebbio		I vini in anfora di Stefano Casadei				Cena di fine corso

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.

Elisabetta Foradori

Diplomata all'istituto San Michele all'Adige, dal 1985 è alla guida dell'azienda di famiglia a Mezzolombardo (TN), dove lavora secondo i principi dell'agricoltura biodinamica dal 2002 e dove vinifica principalmente Teroldego, Nosiola e Manzoni bianco. Sempre nel 2002 fonda l'azienda biodinamica Ampeleia, a Roccatederighi (GR), insieme a Thomas Wildmann e Giovanni Podini. Fa parte del gruppo di vignaioli Dolomitici. E' tra le figure femminili del vino Italiano di maggiore spicco a livello internazionale.

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.

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).

Arianna Occhipinti

Laureata in Enologia presso l'Università di Milano, a 22 anni fonda [l'azienda](#) che porta il suo nome, a Vittoria (RG), dove coltiva Nero d'Avola e Frappato, secondo il metodo biodinamico dal 2009. Autrice del libro Natural Woman dove racconta la sua storia, è una figura centrale della nuova generazione dell'enologia italiana.

Slawka Scarso

Consulente di marketing e comunicazione del vino e collabora con aziende vitivinicole e agenzie pubblicitarie. È docente di marketing del vino presso i master della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, dello IUSVE di Venezia, dell'Università di Scienze Enogastronomiche di Bra e della Fondazione Mach di San Michele all'Adige. È autrice del best seller Marketing del Vino. Dalle etichette ai social network la guida completa per promuovere il vino e il turismo enogastronomico (LSWR) e del blog www.marketingdelvino.it.

Aldo Fiordelli

Giornalista fiorentino, membro del comitato di direzione della Guida de L'Espresso, scrive per Decanter del quale è anche giudice ai Decanter world wine awards e collabora con il Corriere Fiorentino e Civiltà del bere. Ha scritto cinque libri (l'ultimo sulla Fiorentina: osti, macellai e vini della vera bistecca).

Con la partecipazione di

Castello del Trebbio, Banca Etica, 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, Elisabetta Foradori, Arianna Occhipinti, Le Macchiole, Avignonesi, Podere Còncori, 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 2 marzo a sabato 7 marzo 2019
Più di 45 ore divise in 12 moduli

SEDE

Castello del Trebbio, Pontassieve, Firenze

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

Il corso comprende: più di 45 ore di attività didattica, organizzate in 12 moduli formativi, 2 visite aziendali comprensive di trasporti, 8 diversi docenti, 3 degustazioni didattiche, 6 pranzi con cibi e vini biodinamici, 1 cena finale con vini biodinamici dei produttori coinvolti nel corso. Supporti didattici, biblioteca consultabile durante la frequenza, 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 € 1475,41 più IVA, con un acconto di € 800 da versare entro e non oltre il 15 dicembre 2019, e il saldo da versare entro e non oltre il 15 febbraio 2020. Sono previste delle agevolazioni riservate a:

- * Dipendenti Ecor/Abbonati Terranuova/Soci Fondazione Le Madri -> sconto 5%
- * Soci FIVI/Soci FISAR/Associati Vini di Vignaioli/Corsisti MIB Wine Business/Corsisti Wine Job/Clienti Tecnovite/Aziende Renaissance/Velier/Les Caves de Pyrene/Demeter -> sconto 10%
- * Corsisti Cambium/Per due o più partecipanti della stessa azienda -> sconto 15%
- * Studenti Universitari/Dottorandi -> sconto 20%

Per informazioni e iscrizioni:

info@cambium.bio