

**CORSO SPERIMENTALE DI VITICOLTURA E VINIFICAZIONE BIOLOGICA, BIOTICA E
BIODINAMICA
16-18 novembre 2017**

data	Mattino ore 8.30 – 12.30	Pomeriggio ore 13.30-17.30	Docente	Sede del corso
Giovedì 16 novembre 2017	Viticoltura biologica. Tecniche sostenibili sperimentate da decenni	Vinificazione biologica. Una tradizione consolidata di qualità	Luciano Carrara Azienda agricola Gruppo Vignaioli S. Colombano al Lambro (MI)	Azienda Agricola Gruppo Vignaioli. S. Colombano al Lambro, via Capra 15
Venerdì 17 novembre 2017	Viticoltura biodinamica. L'ottimizzazione delle risorse ambientali ed energetiche energetiche aziendali	Vinificazione biodinamica. Un concentrato di influssi terrestri e astrali	Marta Peloso Az. Auriel Ponzano Monferrato (AL)	Scuola Agraria del Parco di Monza
Sabato 18 novembre 2017	Viticoltura biotica. Il rispetto assoluto della terra, una novità in Italia	Vinificazione biotica. Alla corte dell'imperatore del Giappone	Giorgio Mercandelli Az. Riluce Canneto Pavese (PV)	Scuola Agraria del Parco di Monza

In particolare la prima giornata spazierà su buona parte dei seguenti argomenti:

- Breve storia della nascita e della crescita dell'azienda gruppo vignaioli
- I perché della scelta del metodo biologico negli anni 80
- Chiariamo una volta per tutte cosa vuol dire metodo biologico
- Coltivare la vite in un territorio, seguendo sia il metodo biologico, sia la naturale fisiologia della vitis vinifera
- Tendenze moderne ed esperienze del nostro modo di coltivare
- Sesti di impianto , tipi di impianti, portainnesti, materiali naturali, come coltivare una liana
- Potatura: scelta di un intervento "discreto" per produrre uva di qualità in modo economico
- Gestione del terreno: mantenere la fertilità e raggiungere la qualità: inerbimento, lavorazioni del terreno, concimazioni
- Lotta alle malattie fungine
- Lotta agli insetti
- Lotta alle malattie emergenti: flavescenza dorata, mal dell'esca
- Raccolta: parametri analitici di cui tener conto
- Il vino biologico: ci sono voluti molti anni per regolamentarlo
- Il vino naturale: cosa si intende
- Vinificazione in bianco
- Vinificazione in rosso
- Uso della solforosa
- Travasi
- Imbottigliamenti
- Come interferisce la luna crescente e calante sul vino
- Prodotti ammessi dal biologico
- Alcune considerazioni dell'uso del vino nell'alimentazione quotidiana e del mercato

MATERIALE DIDATTICO: dispense o libro su viticoltura e vinificazione biologica, biotica e biodinamica

NOTE: Il giorno giovedì 16 novembre ritrovo ore 9 .00 presso l'azienda Gruppo Vignaioli a S. Colombano, raggiungibile anche coi mezzi pubblici

(MM linea gialla S. Donato, da cui prendere pulman "Line" per S. Colombano, fermata al campo sportivo, a 200 metri da azienda agricola Gruppo Vignaioli)