



viticoltura**b**iodinamica.it

Comunicato stampa

Corso di viti-vinicoltura biodinamica moderna: alla scoperta del vino biodinamico, tra aspetti teorico-pratici e degustazioni

Si rinnova a Pesaro, dal 18 al 19 marzo 2015 presso l'Alexander Museum Palace Hotel, l'appuntamento annuale del Corso di alta formazione condotto dal Dr. Leonello Anello, agronomo consulente in viti-vinicoltura biodinamica

Milano, 24 Febbraio 2015 - Dopo il successo delle scorse edizioni, si rinnova a Pesaro l'appuntamento annuale del **Corso di viti-vinicoltura biodinamica moderna – Energia e materia nella viticoltura ed enologia del 21° secolo**, che con linguaggio chiaro e diretto, permetterà il confronto con la conoscenza e l'esperienza, di chi ha tracciato in trent'anni di attività la strada della biodinamica moderna.

Il corso, ospitato all'interno dell'Alexander Museum Palace Hotel a Pesaro e organizzato da **ISAB Consulting srl**, www.viticolturabiodinamica.it e la **Sezione di Scienze Agricole Biodinamiche**, sarà tenuto da uno dei massimi esperti del settore in Italia, l'Agronomo **Leonello Anello**, consulente in agricoltura biodinamica. Nel corso della sua lunga carriera professionale, Anello ha messo a punto e sviluppato la Viti-vinicoltura biodinamica moderna che applica in alcune tra le maggiori aziende viticole italiane. Ricercatore e sperimentatore della Sezione di Scienze Agricole Biodinamiche, ha realizzato e diretto il primo centro pubblico europeo di ricerca olistica in agricoltura biodinamica.

Il corso, della durata di due giorni, si aprirà, **mercoledì 18 marzo 2015**, con un'argomentazione dettagliata sul tema "Cosa fare domani per trasformare un vigneto gestito con la chimica di sintesi o biologico, in un vigneto biodinamico", a cui seguirà una discussione incentrata su "Cosa fare domani per impiantare un nuovo vigneto biodinamico". Nel corso della giornata saranno, inoltre, evidenziate le similitudini e le differenze tra agronomia biodinamica e agronomia convenzionale, con un ulteriore approfondimento sugli aspetti terrestri come terreno e radici.

La sessione di giovedì 19 marzo sarà preceduta da un'ora dedicata ai quesiti dei partecipanti ed entrerà nel vivo con un approfondimento dedicato alla parte aerea della vite: alla potatura sul secco, alla gestione in verde e alla difesa fitosanitaria. La parte conclusiva del corso si

concentrerà invece sulla produzione del vino biodinamico bianco e rosso, con una panoramica su alcune ricerche scientifiche comparate ed applicazioni pratiche nella produzione aziendale e una degustazione seguita da un dibattito finale.

In occasione del corso, l'[Alexander Museum Palace Hotel](#) offre speciali tariffe dedicate ai partecipanti per il pernottamento, il pranzo e la cena presso la medesima struttura alberghiera. Per prenotare camera e pasti, è necessario segnalarlo nella scheda di iscrizione al corso.

Per richiedere il programma e le modalità di iscrizione scrivere a:

info@viticolturabiodinamica.it

Le iscrizioni sono già aperte.

Ufficio stampa:

Aviareps

Piazza della Repubblica 32 - 20124 Milano

Tel. 02 43458320

www.aviareps.com

Marco Castaldi mcastaldi@aviareps.com

Maggiori informazioni su viticolturabiodinamica.it

Viticolturabiodinamica.it è una testata giornalistica di informazione biodinamica online. Da addetti ai lavori, tramite questo strumento di comunicazione, desideriamo confrontarci con chi ha la vera natura del ricercatore curioso, senza preconcetti e dogmi e intendiamo portare a conoscenza i nostri studi, anche analitici, ed i risultati pratici che da tanti anni otteniamo nella viticoltura e nell'enologia secondo i criteri scientifici del metodo biodinamico moderno.

www.viticolturabiodinamica.it