



PESARO, Alexander Museum Palace Hotel
18 e 19 Marzo 2015

CORSO DI VITI-VINICOLTURA BIODINAMICA MODERNA **aspetti teorici e pratici con degustazione de** **“I VINI BIODINAMICI”**

Energia e materia nella viticoltura ed enologia del 21° secolo

Docente: Dr. Leonello Anello

Agronomo Consulente in Viti-Vinicoltura Biodinamica

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.

MERCOLEDI' 18 marzo 2015

Viticultura biodinamica

ore 9,30 - 11,30 COSA FARE DOMANI PER TRASFORMARE UN VIGNETO GESTITO CON LA CHIMICA DI SINTESI O BIOLOGICO, IN UN VIGNETO BIODINAMICO.

- 1) valutazione del sito, analisi percettiva ed interpretazione
- 2) la forma della pianta
- 3) il racconto del suolo
- 4) gli elementi
- 5) le forze vitali

ore 11,45 - 13,00 COSA FARE DOMANI PER IMPIANTARE UN NUOVO VIGNETO BIODINAMICO:

- 1) sistemazioni idraulico-agrarie
- 2) lavorazioni pre-impianto
- 3) scelta della/e varietà da impiantare: territorio e finalità enologiche
- 4) densità d'impianto
- 5) materiali per un vigneto biodinamico.

ore 13 -14,30 **PAUSA PRANZO**

ore 14,30 – 16,30 SIMILITUDINI E DIFFERENZE TRA AGRONOMIA BIODINAMICA E AGRONOMIA CLASSICA

- 1) Il concetto di fertilità ed il paradosso della concimazione
- 2) Pianta – Terreno- Acqua i limiti dell'interpretazione fisica e la realtà degli organismi viventi
- 3) La funzione del letame in biodinamica ed il suo ruolo marginale in viticoltura.
- 4) i ritmi naturali terrestri e cosmici
- 5) I riscontri analitici al metodo biodinamico moderno: cromatografia , analisi comparate
- 6) prospettive della ricerca scientifica in biodinamica

ore 16,30 – 18,30 ASPETTI TERRESTRI: **TERRENO, RADICI**

- 1) Le trattrici e altri mezzi di trazione, gli attrezzi.
- 2) Epoche e tecniche di lavorazione
- 3) La rivitalizzazione del suolo: i sovesci, significato e studio dei sovesci semplici e multiflori
- 4) I preparati biodinamici: applicazioni pratiche.

GIOVEDI' 19 MARZO 2015

ore 8,30 - 9,30 **“A mente fredda”** quesiti dei partecipanti, emersi nella notte, sugli argomenti trattati

ore 9,30 - 13,00 ASPETTI COSMICI : **“ATMOSFERA”, CHIOMA**

Potatura sul secco della vite: applicazione delle conoscenze sugli eteri nella potatura di una liana.

- 5) Impostazione della forma d'allevamento: cordone speronato e guyot.
- 6) Potatura di produzione : sul cordone speronato, guyot, alberello, tendone, pergola.
- 7) La gestione della potatura per definire la sanità e la qualità dell'uva.

Gestione in verde della vite: analisi critica delle operazioni svolte sulle foglie, sui tralci e sull'uva.

la difesa fitosanitaria: tecniche biodinamiche testate di prevenzione e controllo; la triade Parassita-Pianta Biodinamica-Prodotto antiparassitario

ore 13,00 - 14,00 **PAUSA PRANZO**

ore 14,00 - 18,00 Vino biodinamico

Produzione : ricerche scientifiche comparate ed applicazioni pratiche nella produzione aziendale

Tecnica di produzione del **VINO ROSSO** biodinamico:

- 1) la chimica e la microbiologia biodinamica del vino
- 2) lavorare in cantina con gli elementi e gli eteri
- 3) le fermentazioni spontanee, le macerazioni e l'affinamento
- 4) le valutazioni analitiche e la percezione attiva: l'uva, il mosto, il vino .

Tecnica di produzione del **VINO BIANCO** biodinamico

Degustazione de “i vini biodinamici”

DIBATTITO E CONCLUSIONI –