



12 - 13 Febbraio 2014 Montalcino (Siena)

CORSO DI VITI-VINICOLTURA BIODINAMICA MODERNA E DEGUSTAZIONE DIDATTICA DE “I VINI BIODINAMICI” Energia e materia nella viticoltura ed enologia del 21° secolo

Docente: Dr. Leonello Anello Agronomo

Con linguaggio chiaro e diretto, l'appuntamento annuale del Corso di alta formazione, condotto con la conoscenza e l'esperienza di chi ha tracciato la strada della biodinamica moderna.

MERCOLEDI' 12 FEBBRAIO 2014 - Mattina

ore 9,30 - 13,00

VITICOLTURA BIODINAMICA

1) Conoscere il linguaggio base della scienza agricola biodinamica applicata alle vigne:

L'interpretazione olistica della natura, la teoria degli elementi; gli eteri; gli esseri elementari nella produzione dell'uva

Botanica e fisiologia biodinamiche delle piante erbacee, arboree e della vite.

Le fasi fenologiche della vite in relazione con i ritmi naturali terrestri e cosmici; i calendari agricoli: luna, sole, pianeti e costellazioni

Conoscenza della geologia e pedologia biodinamica ed applicazioni in viticoltura .

2) Agronomia Biodinamica

2.1 - Impianto di un nuovo vigneto biodinamico: sistemazioni, lavorazioni, densità d'impianto, materiale di propagazione e vivaismo

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

MERCOLEDI' 12 FEBBRAIO 2014 - Pomeriggio

ore 14,30 – 18,30

2.2 - Coltivazione del vigneto biodinamico

2.2.1 - IL GOVERNO DEL TERRENO E LA GESTIONE DELLA RADICE

- Le trattrici e altri mezzi di trazione, gli attrezzi.
- Epoche e tecniche di lavorazione in relazione con i cicli della Terra e le influenze Cosmiche
- principi e tecniche della fertilizzazione.
- La rivitalizzazione del suolo attraverso i **SOVESCİ**: significato e studio dei sovesci semplici e multiflori .
- La funzione del letame in biodinamica ed il suo ruolo marginale in viticoltura.
- I preparati biodinamici: applicazioni pratiche. lavorando con gli elementi e gli eteri.

- Sistemi per monitorare l'efficacia del metodo biodinamico: 7 anni di ricerche applicate alla gestione delle vigne

GIOVEDI' 13 FEBBRAIO 2014 - Mattina

ore 8,30 - 9,30

“A mente fredda” quesiti dei partecipanti, emersi nella notte, sugli argomenti trattati

ore 9,30 - 13,00

2.2.2 - LA GESTIONE DELLA CHIOMA :

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

- Impostazione della forma d'allevamento nei primi anni d'impianto: realizzazione e mantenimento del cordone speronato e del guyot.
- Potatura di produzione : sul cordone speronato, guyot, alberello, tendone, pergola.
- 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.

Lo stato dell'arte sulle tecniche e mezzi per la difesa fitosanitaria: tecniche biodinamiche testate di prevenzione e controllo; la triade Parassita-Pianta Biodinamica-Prodotto antiparassitario

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

GIOVEDI' 13 FEBBRAIO 2014 - Pomeriggio

ore 14,00 - 18,00

VINO BIODINAMICO

PRODUZIONE E DEGUSTAZIONE GUIDATA DE “ I VINI BIODINAMICI “ BIANCHI - ROSSI - PASSITI

- 1) Tecnica di produzione del **VINO BIANCO** e del **VINO ROSSO** biodinamico: ricerche scientifiche comparate ed applicazioni pratiche nella produzione aziendale.
 - la chimica e la microbiologia biodinamica del vino
 - lavorare in cantina con gli elementi e gli eteri
 - fermentazioni spontanee, le macerazioni e l'affinamento
 - le valutazioni analitiche e la percezione attiva: l'uva, il mosto, il vino .
 - l'eliminazione della solforosa: analisi critica delle metodologie utilizzate e compatibilità con la produzione di un vino biodinamico
- 2) Note per la realizzazione di una cantina biodinamica.

DIBATTITO E CONCLUSIONI