

# Formació

## Escoles Agràries

### Viticultura ecològica

Sant Sadurní d'Anoia, del 31 de març al 14 de maig de 2020

## Presentació i objectius

Aquest curs pretén introduir i assentar les bases i coneixements necessaris per a poder desenvolupar una viticultura respectuosa amb el medi ambient i sostenible, seguint els criteris en que es basa l'agricultura ecològica.

Són objectiu d'aquest curs:

- Conèixer el cultiu de la vinya, el seu cicle vegetatiu i reproductiu.
- Identificar correctament les diverses parts del conreu.
- Ser capaç d'establir el conreu per primera vegada planificant una plantació.
- Conèixer les principals malalties i plagues que el poden afectar.
- Orientar a l'alumne en quant a la gestió del sòl (adobat, reg i cobertes vegetals)
- Que l'alumne sigui capaç de realitzar cromatografies de sòls a la seva finca amb plena autonomia.
- Informar de la normativa existent en relació a la Producció Agrària Ecològica.
- Assolir coneixements vers la PAC i els ajuts vinculats a la mateixa.
- Donar a conèixer els paràmetres qualitius a considerar durant tot el procés de producció ecològica, des de la verema fins a la elaboració del vi.
- Enfocar la nostra explotació des del punt de vista del màrqueting.

Aquest curs es troba estructurat en diverses sessions teòriques i pràctiques, alhora que també es realitzarà alguna sortida per la zona.

## Professorat

Roger Rovira, tècnic en viticultura a Recaredo. Joan Reyes, Servei de Sanitat Vegetal del DAAM. Joan Anton Tarrida, tècnic en viticultura. Ignasi Casanovas, tècnic i docent a l'EA Alfarràs. Tomàs Llop, tècnic i agricultor. Xavier Bordes, tècnic en projectes de viticultura a Raimat. Oscar Rodrigo, tècnic i docent a l'EA Mercè Rossell i Domenech d'Espiells. Eva Plazas, enòloga i responsable de qualitat a Caves Vilarnau. Joan Baldrich, tècnic al DAAM. David Baixas, tècnic i agricultor. Josep Ramon Sainz de la Maza Benet, tècnic i assessor SueloVivo.

## Realització

### Lloc:

EA Merce Rossell i Domenech d'Espiells.

### Calendari i horari:

Vegeu al dors

### Durada del curs:

60 h

**Hi col·labora**

## Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'Escola Agrària d'Espiells.

Emplenant el següent [Formulari](#).

### Coordinadora:

Sandra Sauró, telèfon 93 891 14 12  
a/e [ssauro@gencat.cat](mailto:ssauro@gencat.cat)

### Cost del curs:

Dret d'inscripció: 65 €

Més informació: [agricultura.gencat.cat](http://agricultura.gencat.cat)

## Programa

### **EL CULTIU, dt, 31 de març i dj. 2 d'abril**

16:00 a 19:00 h En aquest tema coneixeràs la història del cultiu, les zones on pot créixer, el seu cicle vegetatiu i reproductiu, els sistemes de conducció, reg. Principals varietats i rendiments, i consells reguladors.

### **ELS SISTEMES DE PRODUCCIÓ AGRÀRIA, dm. 1 d'abril**

16:00 a 19:00 h Sostenibilitat, PAE i canvi climàtic. PAE i transgènics. Biodiversitat..

### **SISTEMES DE PRODUCCIÓ AGRÀRIA, dt. 14 d'abril**

16:00 a 19:00 h Sistemes de producció agrària: Convencional, integrada, ecològica, biodinàmica. Estratègies bàsiques de la producció ecològica. Coneixement de l' Agrosistema. Gestió del Sòl a la Producció Agrària Ecològica

### **PREVENCIÓ I MÈTODES DE CONTROL DE PLAGUES I MALALTIES EN VITICULTURA ECOLÒGICA, dm. 15 i dj. 16 d'abril**

16:00 a 19:00 h Prevenció i mètodes de control de plagues. Importància de la biodiversitat. Mètodes genèrics de control.

### **GESTIÓ DEL SÒL A LA PRODUCCIÓ AGRÀRIA ECOLÒGICA, dt. 21 d'abril**

16:00 a 19:00 h El sòl i la fertilització en vinya. Caracterització del sòl. Interpretació de l'anàlisi de sòl. Adobs.

### **IMPLANTACIÓ DE LA VINYA, dm. 22 i dj. 23 d'abril**

16:00 a 19:00 h Preparació del sòl previ a la plantació, Disseny d'una plantació de vinya. Elecció del peu i la varietat. Poda i formació.

### **AGRICULTURA REGENERATIVA AVANÇADA I EL CONREU DE LA VINYA, dt. 28 d'abril**

15:00 a 19:00 h Fertilitat de sòl: Trofobiosis i les 3 M's. Formes d'avaluar el sòl. Eines de millora de la fertilitat del sòl. Seguiment i gestió.

### **CROMATOGRAFIES DE SÒLS, dm. 29 i dj. 30 d'abril**

15:00 a 19:00 h Les cromatografies de sòls com a eina.

### **COBERTES VEGETALS, dt. 5 de maig**

16:00 a 19:00 h Teoria i visita a l'explotació.

### **DEFINICIÓ I FINALITATS PAE. NORMATIVA I CERTIFICACIÓ. HISTORIA DE LA PAC. NORMATIVA I AJUTS, dm. 6 de maig**

15:00 a 19:00 h Definició i finalitats PAE. Historia de la Producció Ecològica. Normativa. Certificació i control. Estat actual de la PAE. Arguments i motivacions a favor d'una producció agrària ecològica. Relació entre al agricultura i el medi ambient. Historia de la PAC. Nova PAC vs. agricultura ecològica. Ajuts i suport institucional. Normativa i procés de certificació.

### **VITICULTURA BIODINÀMICA, dj. 7 de maig**

15:00 a 19:00 h Bases i principis de la Viticultura Biodinàmica.

### **CONCEPTES DE MÀRQUETING, dt. 12 de maig**

15:00 a 19:00 h Conceptes de màrqueting. Creació de marca i posicionament.

### **PARÀMETRES QUALITATIUS I VEREMA, dm. 13 de maig**

16:00 a 19:00 h Elecció de la data de verema. Equips. Transport. Tractaments i neteja.

### **ELABORACIÓ I TAST DE VINS I CAVES, dj. 14 de maig**

16:00 a 19:00 h Procés d'elaboració de vins i caves ecològics, productes autoritzats pel CCPAE a les diferents etapes i registres a tenir en compte. Tast de caves i vins ecològics, seguint les pautes del tast organolèptic de vins i caves.