

Formació

Escoles Agràries

Viticultura ecològica

Sant Sadurní d'Anoia, del 19 de març al 16 de maig de 2019

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 de 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).
- Saber 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 qualitatius 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, del Servei de Sanitat Vegetal del DARP; Joan Anton Tarrida, tècnic en viticultura; Ignasi Casanovas, tècnic i docent a l'EA d'Alfarràs; Tomàs Llop, tècnic i agricultor; Xavier Bordes, tècnic en projectes de viticultura a Raimat; Clara Macià, tècnica al CCPAE; Josep M^a Galimany, tècnic en viticultura a Covides; 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 DARP; Lluís Serra, tècnic en viticultura; i David Baixas, tècnic.

Realització

Lloc:

EA Mercè Rossell i
Domenech d'Espiells

Calendari i horari:

Vegeu al dors

Durada del curs:

60 h

Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'**Escola de Agrària d'Espiells**
Emplenant el següent [Formulari](#).

Coordinadora:

Montserrat Amat, telèfon 93 891 14 12
a/e: macursosespells@gmail.com

Cost del curs:

Dret d'inscripció: 65 €

Més informació: agricultura.gencat.cat

Programa

EL CULTIU, dt. 19 i dj. 21 de març (de 16 a 19h)

Contingut: En aquestes sessions, coneixeràs la història del cultiu, les zones on pot créixer, el seu cicle vegetatiu i reproductiu i els sistemes de conducció. També les principals varietats i rendiments, així com els consells reguladors.

ELS SISTEMES DE PRODUCCIÓ AGRÀRIA, dt. 26 de març (de 16 a 19h)

Contingut: Sostenibilitat, PAE i canvi climàtic. PAE i transgènics. Biodiversitat.

PREVENCIÓ I MÈTODES DE CONTROL DE PLAGUES. IMPORTÀNCIA DE LA BIODIVERSITAT ENEMICS NATURALS, dc. 27 i dj. 28 de març (de 16 a 19h)

Contingut: Prevenció i mètodes de control de plagues. Importància de la biodiversitat. Enemics naturals. Mètodes genèrics de control..

SISTEMES DE PRODUCCIÓ AGRÀRIA, dt. 2 d'abril (de 16 a 19h)

Sistemes de producció agrària: Convencional, integrada, ecològica, biodinàmica. Estratègies bàsiques de la producció ecològica. Coneixement de l'agrosistema.

IMPLANTACIÓ DE LA VINYA, dc. 3 i dj. 4 d'abril (de 16 a 19h)

Contingut: Preparació del sòl previ a la plantació i disseny d'una plantació de vinya. Elecció del peu i la varietat. Poda i formació.

GESTIÓ DEL SÒL A LA PRODUCCIÓ AGRÀRIA ECOLÒGICA, dt. 9 d'abril (de 15 a 19h)

Contingut: El sòl i la fertilització en vinya. Caracterització del sòl. Interpretació de l'anàlisi de sòl. Adobs.

CROMATOGRAFIES DE SÒLS, dc. 10 i dj. 11 d'Abril (de 15 a 19h)

Contingut: Les cromatografies de sòls com a eina.

COBERTES VEGETALS, dt. 23 d'abril (de 16 a 19h)

Contingut: Teoria i visita a l'explotació.

REG A LA VINYA, dj. 25 d'abril (de 16 a 19h)

Contingut: Reg a la vinya.

DEFINICIÓ I FINALITATS PAE. NORMATIVA I CERTIFICACIÓ. HISTÒRIA DE LA PAC. NORMATIVA I AJUTS, dt. 7 de maig (de 15 a 19h)

Contingut: Definició i finalitats PAE. Història 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 l'agricultura i el medi ambient. Història de la PAC. Nova PAC vs agricultura ecològica. Ajuts i suport institucional. Normativa i procés de certificació.

VITICULTURA BIODINÀMICA, dj. 9 de Maig (de 15 a 19h)

Contingut: Bases i principis de la Viticultura Biodinàmica.

PARÀMETRES QUALITATIUS I VEREMA, dt. 14 de maig (de 16 a 19h)

Contingut: Elecció de la data de verema. Equips. Transport. Tractaments i neteja.

CONCEPTES DE MÀRQUETING, dc.15 de maig (15 a 19h)

Contingut: Conceptes de màrqueting. Creació de marca i posicionament.

ELABORACIÓ I TAST DE VINS I CAVES, dj. 16 de maig (de 16 a 19h)

Contingut: 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.