



Formació Escoles Agràries

Viticultura ecològica. Modalitat presencial

Sant Sadurní d'Anoia, del 15 de febrer al 26 d'abril de 2022

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).
- Informar de la normativa existent en relació a la Producció Agrària Ecològica.
- 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.

Requisits de preinscripció i matriculació

Preinscripció: Les preinscripcions es poden fer fins a 5 dies abans de l'inici del curs (data límit:10/02/22 inclòs). Es confirmarà la plaça i forma/termini de pagament de la matrícula mitjançant un correu electrònic. La preinscripció NO garanteix la plaça.

Matriculació: El primer dia de classe cal portar la següent documentació: fotocòpia del DNI, fotocòpia de la nòmina o rebut d'autònoms, fotocòpia de la targeta de la Seguretat Social (targeta sanitària) i resguard bancari del pagament. No es considerarà vàlida la matrícula fins a haver fet el pagament de l'import del curs per via bancària.

Professorat

Vegi's el revers d'aquest cartell

Realització

Lloc:

EA Viticultura i Enologia
Mercè Rossell i Domènech

[Mapa](#)

Calendari i horari:

Vegeu al dors.

Durada: 65

Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi fins en el següent [FORMULARI](#)

Per més informació: eaespiells cursos@gencat.cat

Coordinadora:

Montserrat Amat , telèfon 93.891.14.12
a/e macursosespiells@gencat.cat

Cost del curs:

Dret d'inscripció: 65 €

Certificat del curs:

Es considera que l'alumne té dret de certificat de curs amb un (80%) d'assistència a les classes.

La realització de les sessions presencials al calendari del curs, queda condicionada a les mesures establertes en matèria de salut pública per la COVID-19.

Mascareta obligatòria i declaració responsable



Més informació: agricultura.gencat.cat



Formació

Escoles Agràries

Viticultura ecològica. Modalitat presencial

Programa

SESSIONS 1 i 2, dt. 15 i dj. 17 de febrer

16.00 – 19.00 h **EL CULTIU**

Història del cultiu, les zones, el seu cycle, els sistemes de conducció i reg. Principals varietats i rendiments, i consells reguladors.

Professor: Xavier Bordes, tècnic en projectes de viticultura a Raimat.

SESSIÓ 3, dl. 21 de febrer

16.00 – 19.00 h **ELS SISTEMES DE PRODUCCIÓ AGRÀRIA**

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

Professor: Roger Rovira, tècnic en viticultura a Recaredo.

SESSIÓ 4, dj. 24 de febrer

16.00 – 19.00 h **SISTEMES DE PRODUCCIÓ AGRÀRIA**

Sistemes de producció agrària: Convencional, integrada, ecològica, biodinàmica.

Estratègies bàsiques de la producció ecològica.

Professor: Joan Baldrich, tècnic al DACC.

SESSIONS 5 i 6, dt. 1 i dj. 3 de març

16.00 – 19.00 h **PREVENCIÓ I MÈTODES DE CONTROL DE PLAGUES I MALALTIES EN VITICULTURA ECOLÒGICA**

Prevenció i mètodes de control de plagues. Importància de la biodiversitat.

Mètodes genèrics de control

Professor: Jaume Mestres, Servei de Sanitat Vegetal del DACC.

SESSIONS 7 i 8, dc. 9 i dj. 10 de març

15.00 – 19.00 h **CROMATOGRAFIES DE SÒLS**

Les cromatografies de sòls com a eina.

Professor: Ignasi Casanovas, tècnic i docent a l'EA. Alfarràs.

SESSIÓ 9, dt. 15 de març

15.00 – 19.00 h **COBERTES VEGETALS**

Teoria i visita a l'explotació

Professor: Tomàs Llop, tècnic i agricultor.

SESSIONS 10 i 11, dj. 17 i dt. 22 de març

16.00 – 19.00 h **IMPLANTACIÓ DE LA VINYA**

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

Professor: Joan Anton Tarrida, tècnic en viticultura.

SESSIÓ 12, dj. 24 de març

15.00 – 18.00 h **L'EQUILIBRI DEL CEP: CONTROL DEL VIGOR**

Pràctica a la vinya: diferents observacions i controls de camp.

Professor: Lluís Serra, tècnic en viticultura.





Formació

Escoles Agràries

Viticultura ecològica. Modalitat presencial

Programa

SESSIÓ 13, dt. 29 de març

15.00 – 19.00 h **GESTIÓ DEL SÒL A LA PRODUCCIÓ AGRÀRIA ECOLÒGICA**

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

Professor: Joan Baldrich, tècnic al DACC.

SESSIÓ 14, dj. 31 de març

15.00 – 19.00 h **AGRICULTURA REGENERATIVA AVANÇADA I EL CONREU DE LA VINYA**

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

Professor: Josep Ramon Sainz de la Maza Benet, tècnic i assessor SueloVivo.

SESSIÓ 15, dc. 6 d'abril

15.00 – 19.00 h **DEFINICIÓ I FINALITATS PAE. NORMATIVA I CERTIFICACIÓ. HISTORIA DE LA PAC. NORMATIVA I AJUTS**

Definició i finalitats PAE. Historia de la Producció Ecològica. Normativa.

Certificació i control. Estat actual de la PAE. Arguments a favor d'una producció agrària ecològica. Relació entre agricultura i el medi ambient. Historia de la PAC. Nova PAC vs. agricultura ecològica. Ajuts i suport institucional. Normativa i procés de certificació.

Professorat: Clara Macià, tècnica Inspectora Àrea d'Inspecció Consell Català de la Producció Agrària Ecològica.

Joan Anton Tarrida, tècnic en viticultura.

SESSIÓ 16, dj. 7 d'abril

15.00 – 19.00 h **VITICULTURA BIODINÀMICA**

Bases i principis de la Viticultura Biodinàmica.

Professor: David Baixas, tècnic i agricultor.

SESSIÓ 17, dt. 19 d'abril

15.00 – 19.00 h **CONCEPTES DE MÀRQUETING**

Conceptes de màrqueting. Creació de marca i posicionament.

Professor: Èric Enguita Albet, CEO Artcava i professor d'enoturisme, marketing i sommelieria.

SESSIÓ 18, dj. 21 d'abril

16.00 – 19.00 h **PARÀMETRES QUALITATIUS I VEREMA**

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

Professor: Lluís Serra, tècnic en viticultura.

SESSIÓ 19, dt. 26 d'abril

16.00 – 19.00 h **ELABORACIÓ I TAST DE VINS I CAVES**

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.

Professora: Eva Plazas, enòloga i responsable de qualitat a Caves Vilarnau.

