

Formació contínua

Escoles Agràries

Curs de vitivinicultura biodinàmica: eines de diagnosi, treball a la vinya i elaboració de vins

Modalitat presencial. Espiells, del 25 febrer al 4 d'abril de 2025

Presentació i objectius

Cada vegada hi ha més viticultors i elaboradors interessats en la viticultura biodinàmica, atrets pels bons resultats d'aquest mètode, tant en la vitalització dels sòls com en la qualitat de la vinya.

L'objectiu d'aquest curs és abordar el coneixement des de la vessant pràctica i poder reflexionar i donar eines al viticultor i elaborador. Per aquest motiu en aquest curs explorarem les bases de la Biodinàmica, aprofundint en els aspectes més pràctics i centrant-nos en el conreu de la vinya i l'elaboració de vins.

- La gestió biodinàmica de la vinya. El calendari biodinàmic.
- Preparats biodinàmics. Fitoteràpia per a la vinya.
- El compostatge biodinàmic. Preparació i ús.
- Sòls i fertilitat. Cromatografia. Plantes bioindicadores.
- Cristal·litzacions sensibles.
- Elaboració i tast

Professorat

Vegi's el revers d'aquest cartell.

Realització

Lloc: Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech
Barri d'Espiells, s/n
08770 Sant Sadurní d'Anoia

Calendari: del 25 febrer al 4 d'abril de 2025

Horari: de 15.00 a 19.00h

Durada: 45 h

Inscripcions

Podeu preinscriure-us-hi, en el següent [FORMULARI](#).
Per més informació: eaespiellscursos@gencat.cat

Coordinadora: Sandra Sauró, telèfon 93 891 14 12,
a/e: ssauro@gencat.cat

Cost del curs: 54 €. Segons ORDRE ACC/54/2022, de 30 de març, de creació dels preus públics de les escoles agràries.

Certificat del curs:

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

Més informació: agricultura.gencat.cat

Programa

SESSIÓ 1, dt. 25 de febrer

15.00 – 19.00 h Sessió introductòria: Rudolf Steiner i la biodinàmica.

Reflexió al voltant dels textos i conferències de Rudolf Steiner i com ens poden servir de marc en el nostre treball a la vinya i el celler actualment.

Ponent: Joan Rubió, viticultor i enòleg. Celler Cal Tiques.

SESSIÓ 2, dt. 4 de març

15.00 – 19.00 h Els preparats biodinàmics. Compostatge biodinàmica.

Introducció als preparats biodinàmics. Els preparats de la terra. Conservació i aplicació. El compost biodinàmics

Ponent: Marta Casas, enòloga Parés Baltà.

SESSIÓ 3, dv. 7 de març

15.00 – 19.00 h Introducció al diagnòstic del sòl a partir de les plantes bioindicadores.

Interpretació del sòl a partir de les plantes bioindicadores: les herbes i la vegetació espontània com a eina valuosa per determinar l'estat del sòl. Funcionament d'un sòl per entendre el que ens diuen les plantes.

Ponent: Neus Vinyals Grau, assessora i formadora de L'Era, Espai de Recursos Agroecològics.

SESSIÓ 4, dt. 11 de març. A Finca Cal Tiques

10.00 – 13.00 h Diagnòstic del sòl a partir de les plantes bioindicadores.

Pràctica de diagnosi del sòl a partir de les plantes bioindicadores.

Ponent: Joan Rubió, viticultor i enòleg. Celler Cal Tiques.

SESSIÓ 5, dv. 14 de març

15.00 – 19.00 h Sòls i fertilitat.

Fertilitat del sòl i eines pel seu diagnòstic. Fertilitat 5M. Una visió des de l'agricultura biodinàmica. Mètodes per avaluar microbiologia de sòls.

Ponent: Ignasi Casanovas, tècnic especialista i docent a l'EA d'Alfarràs.

SESSIÓ 6, dt. 18 de març

15.00 – 19.00 h Interpretació de cromatografies de sòls.

Interpretació de cromatografies de sòls en agricultura biodinàmica.

Maneig del sòl biodinàmic per fomentar fertilitat.

Ponent: Ignasi Casanovas, tècnic especialista i docent a l'EA d'Alfarràs.

SESSIÓ 7, dv. 21 de març

15.00 – 18.00 h Cristal·litzacions sensibles.

Coneixerem què són les cristal·litzacions sensibles i com la seva interpretació ens pot revelar molta informació sobre la vinya, l'estat de maduració i l'evolució dels vins, entre altres aspectes.

Ponent: Marta Casas, enòloga Parés Baltà.

Programa

SESSIÓ 8, dt. 25 de març

15.00 – 19.00 h **Fitoteràpia per a la vinya (I).**

La salut de la vinya. Extractes vegetals. Infusions i decoccions. Homeopatia.

Ponent: David Baixas, agricultor especialista en viticultura i olivicultura biodinàmica.

SESSIÓ 9, dj. 27 de març

15.00 – 18.00 h **Fitoteràpia per a la vinya (II).**

Preparacions. Extractes vegetals, infusions i decoccions.

Ponent: David Baixas, agricultor especialista en viticultura i olivicultura biodinàmica.

SESSIÓ 10, dv. 28 de març

15.00 – 19.00 h **Calendari biodinàmic i observació goetheana.**

Es parlarà de la importància de la observació Goetheana de vegetació existent, segons el moviment dels planetes. Estudi i interpretació del calendari biodinàmic.

Ponent: Joan Salicrú, Agricultura biodinàmica a Vallgorguina i Vivers Salicrú.

SESSIÓ 11, dt. 1 d'abril

15.00 – 19.00 h **Com podem elaborar vins amb una visió biodinàmica.**

Treball al celler elaborant vins seguint els preceptes afins a la forma de treballar de la biodinàmica. Elaboració de vins tranquils i escumosos.

Ponent: Marta Casas, enòloga a Parés Baltà.

SESSIÓ 12, dv. 4 d'abril

15.00 – 19.00 h **El vi pensat i sentit des de la vinya.**

Elaboració de vins des de la vinya al celler seguint els preceptes dels sòls vius.

El tast des del sentir, impressions de les virtuts i els defectes quan formen un tot.

Ponent: Joan Rubió, viticultor i enòleg. Celler Cal Tiques.