

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. El sector vitivinícola aposta cada cop més per aquestes pràctiques i, per això, creix la demanda de formació.

Per aquest motiu oferim aquest curs, una introducció a les bases de la Biodinàmica, aprofundint en els aspectes més pràctics i centrant-nos en el conreu de la vinya:

- 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. Certificacions.

Aquesta formació inclou tant coneixements teòrics com pràctiques en explotacions vitivinícoles (per això cal que alguns dies les classes siguin al matí).

Requisits de preinscripció i matriculació

Preinscripció: Les preinscripcions es poden fer fins a 7 dies abans de l'inici del curs. Es confirmarà la plaça i la forma i el 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.

Realització

Lloc: EA Mercè Rossell i Domènech

Calendari: del 29 d'octubre a l'11 de desembre de 2018

Horari: Vegeu al dors

Durada del curs:
52 hores



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:

Dret d'inscripció: 65 euros

Més informació: agricultura.gencat.cat

Programa i professorat

SESSIÓ 1. INTRODUCCIÓ A LA BIODINÀMICA. CALENDARI. VINS NATURALS, dl. 29 d'octubre de 16h a 20h

- **Contingut:** La base de l'agricultura biodinàmica. La Terra com a organisme viu. El cultiu de la vinya. L'organisme Granja. L'Astronomia, percepció del cosmos. La importància del calendari. Vins naturals sense sulfits afegits.
- **Ponent:** Jordi Fernández, enòleg de Gratavinum.

SESSIÓ 2. SÒLS I FERTILITAT. COMPOST, dm 30 d'octubre de 15:30h a 19:30h

- **Contingut:** Visió dels sòls i la seva fertilitat a l'agricultura biodinàmica. La matèria orgànica i el compost biodinàmic.
- **Ponent:** Marisol Garrido, doctora enginyera agrònoma i especialista en sòls, també directora de l'Oficina de Certificació Demèter Espanya.

SESSIÓ 3. INTRODUCCIÓ AL DIAGNÒSTIC DEL SÒL A PARTIR DE LES PLANTES BIOINDICADORES, dl. 5 de novembre de 16h a 20h

- **Contingut:** 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:** Joan Rubió, viticultor, enòleg i assessor tècnic en viticultura biodinàmica.

SESSIÓ 4. ELS PREPARATS BIODINÀMICS. COMPOSTATGE BIODINÀMIC, dm 6 de novembre de 16h a 20h

- **Contingut:** Introducció als preparats biodinàmics. Els preparats de la terra. Conservació i aplicació. El compost biodinàmic.
- **Ponent:** Joan Rubió, viticultor, enòleg i assessor tècnic en viticultura biodinàmica.

SESSIÓ 5. DIAGNÒSTIC DEL SÒL A PARTIR DE LES PLANTES BIOINDICADORES. COMPOSTATGE, dl. 12 de novembre de 10h a 12h

- **Contingut:** Pràctica de compost i diagnosi del sòl amb plantes bioindicadores.
- **Ponent:** Joan Rubió, viticultor, enòleg i assessor tècnic en viticultura biodinàmica.

SESSIÓ 6. PREPARATS DE TARDOR (I), dm. 13 de novembre de 10h a 14h

- **Contingut:** Taller pràctic on es parlarà dels preparats de tardor i es realitzarà l'exercici pràctic d'alguns preparats.
- **Ponent:** Joan Rubió, viticultor, enòleg i assessor tècnic en viticultura biodinàmica.

SESSIÓ 7. PREPARATS DE TARDOR (II), dl. 19 de novembre de 10h a 14h

- **Contingut:** Taller pràctic on es parlarà dels preparats de tardor i es realitzarà l'exercici pràctic d'elaborar alguns preparats.
- **Ponent:** David Baixas, agricultor especialista en viticultura i olivicultura biodinàmica.

Programa i professorat

SESSIÓ 8. FITOTERÀPIA PER A LA VINYA (I), dm. 20 de novembre de 16h a 20h

- **Contingut:** La salut de la vinya. Extractes vegetals. Infusions i decoccions. Homeopatia.
- **Ponent:** David Baixas, agricultor especialista en viticultura i olivicultura biodinàmica.

SESSIÓ 9. FITOTERÀPIA PER A LA VINYA (II), dl. 26 de novembre de 16h a 19h

- **Contingut:** Extractes vegetals, infusions i decoccions.
- **Ponent:** : David Baixas, agricultor especialista en viticultura i olivicultura biodinàmica.

SESSIÓ 10. CALENDARI BIODINÀMIC I OBSERVACIÓ GOETHEANA, dm. 27 de novembre de 15:30h a 18:30h

- **Contingut:** Es parlarà de la importància de la observació Goetheana i del calendari biodinàmic.
- **Ponent:** Joan Salicrú, Agricultura biodinàmica a Vallgorguina i Viviers Salicrú.

SESSIÓ 11. CROMATOGRÀFIA DE SÒLS (I), dl. 3 de desembre de 16h a 20h

- **Contingut:** Taller per aprendre a realitzar i interpretar una cromatografia de sòls.
- **Ponent:** Ignasi Casanovas, tècnic i docent a l'EA d'Alfarràs.

SESSIÓ 12. CROMATOGRÀFIA DE SÒLS (II), dm. 4 de desembre de 16h a 20h

- **Contingut:** Taller per aprendre a realitzar i interpretar una cromatografia de sòls.
- **Ponent:** Ignasi Casanovas, tècnic i docent a l'EA d'Alfarràs.

SESSIÓ 13. CRISTAL·LITZACIONS SENSIBLES (I), dl. 10 de desembre de 16h a 20h

- **Contingut:** 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. Preparació de les plaques.
- **Ponent:** Marta Casas, enòloga a Parés Baltà.

SESSIÓ 14. CRISTAL·LITZACIONS SENSIBLES (II). CERTIFICACIÓ DEMETER, dm. 11 de desembre de 16h a 20h.

- **Contingut:** Seguirem treballant el tema de les cristal·litzacions sensibles i es finalitzarà la pràctica del dia anterior analitzant els resultats i interpretant les cristal·litzacions. La segona part de la sessió es dedicarà a parlar de les qüestions pràctiques sobre la certificació Demeter.
- **Ponent:** Marta Casas, enòloga a Parés Baltà.