



Formació

Escoles Agràries

Viticultura ecològica. Modalitat presencial

Sant Sadurn d'Anoia, del 22 d'octubre al 12 de desembre de 2024

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 objectius d'aquest curs:

- Conèixer el cultiu de la vinya, les seves parts, 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.
- Reconèixer els diferents sistemes de formació i multiplicació del conreu.
- Conèixer les principals malalties i plagues que el poden afectar.
- Orientar a l'alumne en 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 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.

Requisits de preinscripció i matriculació

Preinscripció: Les preinscripcions es poden fer fins a 5 dies abans de l'inici del curs (data límit: 17/10/24 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: 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

Xavier Bordes (tècnic en projectes de viticultura a Raimat), Roger Rovira (tècnic en viticultura a Recaredo), Joan Anton Tarrida (tècnic en viticultura), Jaume Mestres (Servei de Sanitat Vegetal del DAAM), Ignasi Casanovas (tècnic i docent a l'EA. Alfarràs), Tomàs Llop (tècnic i agricultor), Joan Baldrich (tècnic al DACC), Josep Ramon Sainz (tècnic i assessor SueloVivo), Lluís Serra (tècnic en viticultura), Lluís Giralt (investigador en viticultura de l'INCAVI), Sebastià Pie (Tècnic empeltador), Tècnic/a Inspector/a del CCPAE (Àrea d'Inspecció Consell Català de la Producció Agrària Ecològica), David Baixas (tècnic i agricultor), Èric Enguita (CEO Artcava i professor d'enoturisme, marketing i sommelieria), Eva Plazas (enòloga i responsable de qualitat a Caves Vilarnau).

Realització

Lloc:

EA Viticultura i Enologia
Mercè Rossell i Domènech
[Mapa](#)

Calendari i horari:

Vegeu al dors.

Durada: 65 h

Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi fins en el següent [FORMULARI](#)
Per més informació: eaespiellsursos@gencat.cat

Coordinadora: Montserrat Amat, telèfon 938911412
a/e m.amat@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.

Més informació: agricultura.gencat.cat



Programa

SESSIONS 1 i 2, dt. 22 i dj. 24 d'octubre

16.00 – 19.00 h **EL CULTIU.**

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

SESSIÓ 3, dt. 29 d'octubre

16.00 – 19.00 h **SOSTENIBILITAT DE LA PRODUCCIÓ AGROECOLÒGICA.**

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

SESSIÓ 4, dc. 30 d'octubre

15.00 – 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.

SESSIÓ 5, dt. 5 de novembre

16.00 – 19.00 h **LA PODA.**

Sistemes de conducció en vinya i sistemes de poda segons l'objectiu i segons l'època.

SESSIÓ 6, dj. 7 de novembre

15.00 – 19.00 h **LA MULTIPLICACIÓ DEL CEP.**

Sistemes de multiplicació en vinya i empelts.

SESSIONS 7 i 8, dl. 11 i dj. 14 de novembre

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.

SESSIÓ 9, dl. 18 de novembre

16.00 – 19.00 h **COBERTES VEGETALS.**

Teoria i visita a explotació.

SESSIONS 10 i 11, dc. 20 i dj. 21 de novembre

15.00 – 19.00 h **CROMATOGRAFIES DE SÒLS.**

Les cromatografies de sòls com a eina.

SESSIÓ 12, dt. 26 de novembre

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.



Programa

SESSIÓ 13, dc. 27 de novembre

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.

SESSIÓ 14, dt. 3 de desembre

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

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

SESSIÓ 15, dc. 4 de desembre

15.00 – 19.00 h **DEFINICIÓ I FINALITATS PAE. NORMATIVA I CERTIFICACIÓ. HISTORIA DE LA PAC. NORMATIVA I AJUTS. NOVETATS PAC 2023-2027.**

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.

SESSIÓ 16, dj. 5 de desembre

15.00 – 19.00 h **VITICULTURA BIODINÀMICA.**

Bases i principis de la Viticultura Biodinàmica.

SESSIÓ 17, dl. 9 de desembre

16.00 – 19.00 h **CONCEPTES DE MÀRQUETING.**

Conceptes de màrqueting. Creació de marca i posicionament.

SESSIÓ 18, dt. 10 de desembre

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

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

SESSIÓ 19, dj. 12 de desembre

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.