

CALENDARIO DELLE LEZIONI

Corso “Viticultura e vinificazione biologica, biotica e biodinamica”

DATA	MATTINO	POMERIGGIO
	Ore 8.30-12.30	Ore: 13.30-17.30
LUNEDI 20 maggio 2019	<p><i>Materia o argomenti trattati:</i></p> <p>Viticultura biologica</p> <p>Tecniche sostenibili sperimentate da decenni, potatura secca e verde, malattie della vite, esercitazioni pratiche in vigneto su potatura verde e trattamenti antiparassitari.</p> <p><i>Docente:</i> Luciano Carrara, Azienda agricola Gruppo Vignaioli, S. Colombano al Lambro (MI)</p> <p><u>Lezione a S. Colombano al Lambro (MI)</u></p>	<p><i>Materia o argomenti trattati:</i></p> <p>Vinificazione biologica</p> <p>Una tradizione consolidata di qualità: tecniche, procedure, aspetti normativi bio in cantina.</p> <p><i>Docente:</i> Luciano Carrara, Azienda agricola Gruppo Vignaioli, S. Colombano al Lambro (MI)</p> <p><u>Lezione a S. Colombano al Lambro (MI)</u></p>
MARTEDI 21 maggio 2019	<p><i>Materia o argomenti trattati:</i></p> <p>Viticultura biodinamica.</p> <p>L'approccio biodinamico, l'ottimizzazione delle risorse ambientali ed energetiche aziendali.</p> <p><i>Docente:</i> Michele Baio, formatore e consulente aziendale in Agricoltura biodinamica</p> <p><u>Lezione alla Scuola Agraria del Parco di Monza</u></p>	<p><i>Materia o argomenti trattati:</i></p> <p>Vinificazione biodinamica.</p> <p>"Concetti base e linee di vinificazione Biodinamica".</p> <p><i>Docente:</i> Michele Baio, formatore e consulente aziendale in Agricoltura biodinamica</p> <p><u>Lezione alla Scuola Agraria del Parco di Monza</u></p>
MERCOLEDI 22 maggio 2019	<p><i>Materia o argomenti trattati:</i></p> <p>Viticultura biotica</p> <p>L'approccio biotico, la tecnica applicata nel vigneto.</p> <p><i>Docente:</i> Giorgio Mercandelli, Az. Riluce Canneto Pavese (PV)</p> <p><u>Lezioni alla Scuola Agraria del Parco di Monza</u></p>	<p><i>Materia o argomenti trattati:</i></p> <p>Vinificazione biotica</p> <p>Le tecniche di vinificazione, le attrezzature, il prodotto, il marketing.</p> <p><i>Docente:</i> Giorgio Mercandelli, Az. Riluce Canneto Pavese (PV)</p> <p><u>Lezione alla Scuola Agraria del Parco di Monza</u></p>

NOTE ORGANIZZATIVE

Possibilità di pernottamento presso il convitto della scuola e pranzi presso il ristorante della Cascina Frutteto, sede della Scuola. Lunedì 20 maggio pranzo a S. Colombano al Lambro (MI).

In particolare la prima giornata di corso spazierà su buona parte dei seguenti argomenti:

- Breve storia della nascita e della crescita dell'azienda gruppo vignaioli. Il perché della scelta del metodo biologico negli anni 80. Chiariamo una volta per tutte cosa vuol dire metodo biologico
- Coltivare la vite in un territorio, seguendo sia il metodo biologico, sia la naturale fisiologia della vitis vinifera. Tendenze moderne ed esperienze del nostro modo di coltivare. Sesti di impianto, tipi di impianti, portainnesti, materiali naturali, come coltivare una liana
- Potatura: scelta di un intervento "discreto" per produrre uva di qualità in modo economico
- Gestione del terreno: mantenere la fertilità e raggiungere la qualità: inerbimento, lavorazioni del terreno, concimazioni
- Lotta alle malattie fungine. Lotta agli insetti. Lotta alle malattie emergenti: flavescenza dorata, mal dell'esca.
- Raccolta: parametri analitici di cui tener conto
- Il vino biologico: ci sono voluti molti anni per regolamentarlo
- Il vino naturale: cosa si intende
- Vinificazione in bianco. Vinificazione in rosso. Uso della solforosa
- Travasi
- Imbottigliamenti
- Come interferisce la luna crescente e calante sul vino
- Prodotti ammessi dal biologico
- Alcune considerazioni dell'uso del vino nell'alimentazione quotidiana e del mercato

MATERIALE DIDATTICO: dispense su viticoltura e vinificazione biologica, biotica e biodinamica

NOTE:

- Il giorno lunedì **20 maggio 2019 ritrovo ore 9 .00 presso l'azienda Gruppo Vignaioli a S. Colombano al Lambro (MI), via Capra 15**, raggiungibile anche coi mezzi pubblici (MM linea gialla S. Donato, da cui prendere pulman "Line" per S. Colombano, fermata al campo sportivo, a 200 metri da azienda agricola Gruppo Vignaioli).
- I giorni martedì **21** e mercoledì **22 maggio 2019 ritrovo ore 8.30 presso la sede della Scuola Agraria del Parco di Monza**, viale cavriga 3, Monza (MB)