

# Civiltà del bere

## Biodinamica per il vino: c'è un corso di alta formazione



Torna nel 2019 **Biodinamica per il vino**, la settimana intensiva di alta formazione in aula e in campo che si terrà in Toscana, al **Castello del Trebbio** (in foto), dal 4 al 10 marzo. Le iscrizioni sono aperte.

Il corso è organizzato da **Cambium**, associazione che si occupa di formazione, ricerca e aggiornamento in Biodinamica applicata alla vigna e al vino. La proposta è rivolta a professionisti, aziende vitivinicole, tecnici, studenti universitari e ricercatori. Cambium offre una formazione professionalizzante di alto livello e si avvale della **collaborazione di prestigiosi docenti, professionisti ed esperti in materia** utilizzando un approccio plurale, basato sul confronto e la sintesi di diverse visioni, con l'obiettivo di trasferire competenze concrete.

### **Un coordinatore della didattica d'eccezione**

Un tassello fondamentale per una **produzione biodinamica seria** e per arginare tutto quel sottobosco di viticoltura ed enologia improvvisate, che si autodefiniscono biodinamiche solo per ammantarsi di una dignità che altrimenti non avrebbero né otterrebbero che dopo vent'anni di vendemmie. A coordinare la didattica **Adriano Zago**, agronomo ed enologo in Biodinamica laureato in Agraria presso l'**Università di Padova** e specializzato in **Viticultura e enologia** presso

l'Università di Montpellier, che ha iniziato a lavorare come responsabile dei vigneti di aziende importanti come **La Massa** e il **Castello di Rampolla**. Decanter lo ha definito come “uno dei più talentuosi consulenti oggi in Italia”.



*Adriano Zago, coordinatore del corso*

## **Un programma intensivo e di confronto**

Con l'obiettivo di affiancare la teoria di base ai migliori indirizzi di ricerca ed esperienza pratica, è stato costruito un **piano didattico in moduli, riservando ampio spazio ad ognuno degli argomenti**. Oltre ai temi prettamente **agronomici ed enologici**, per una completezza formativa che comprenda anche la gestione, sono previsti anche **moduli di strategia, mercati e marketing**. Costituiscono una parte integrante del corso le **visite aziendali** e le **degustazioni tecniche**. La scelta di una modalità intensiva e continuativa si fonda sulla convinzione che nella settimana di frequenza l'interscambio tra docenti e partecipanti avverrà anche “fuori aula”, nei pranzi e nelle cene e sarà parte integrante dell'apprendimento.

## **L'organizzazione del corso di biodinamica per il vino**

Il corso comprende: **più di 50 ore di attività didattica, organizzate in 16 moduli formativi**. Sono previste anche **3 visite aziendali**. I docenti coinvolti saranno **8**. In programma **3 degustazioni didattiche, 6 pranzi con cibi e vini biodinamici, 2 cene con vini biodinamici dei produttori coinvolti nel corso e una tavola rotonda finale**. Non mancheranno supporti didattici, la possibilità di consultare la biblioteca durante la frequenza e la libreria tecnica per acquisti mirati. A disposizione degli iscritti inoltre segreteria didattica, organizzativa e logistica, cura nei dettagli nella settimana di soggiorno, servizio concierge per i momenti liberi anche per gli accompagnatori non frequentanti. La quota di partecipazione è di **1.600 euro, 1,500 se l'iscrizione viene effettuata entro e non oltre il 20 dicembre 2018**.