

## Cambium, alta formazione in viticoltura biodinamica seconda edizione. Firenze 2-7 Marzo 2020

11/10/2019 | Nessun commento | Scritto da Redazione Slow Wine



Trasmettiamo volentieri l'informativa riguardo il nuovo corso dell'Associazione Cambium sulla viticoltura biodinamica.

### Cambium

#### Master In Biodinamica per il vino: 2-7 Marzo 2020, Firenze

##### Obiettivi Formativi

Settimana intensiva di agricoltura biodinamica con moduli di viticoltura, enologia, scienza del suolo, fisiologia vegetale, strategia gestionale, marketing e storytelling del vino, laboratori di degustazione e visite aziendali.

Percorso formativo di alta qualità rivolto a professionisti del mondo del vino, produttori, tecnici aziendali, studenti, ricercatori universitari e non, operatori nella vendita e marketing del vino. Il corso si propone di trasferire in modo approfondito gli strumenti dell'agricoltura biodinamica applicati alla vigna e al vino, al fine di creare competenze professionali complete.

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 marketing e storytelling del vino.

Costituiscono una parte integrante del corso le visite aziendali e delle masterclass con 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.

In ultimo, il materiale fornito in aula e una biblioteca per la consultazione sono il completamento di un percorso formativo permanente che vede nella settimana didattica il punto centrale.

Il produttore e il professionista che usa l'agricoltura biodinamica nella sua azienda vinicola per migliorare suoli, piante e vini, deve avere a disposizione i migliori contenuti di sapere e conoscenza e gli strumenti per trasferirli alla gestione aziendale in modo sempre più preparato ed aggiornato: questa è la missione del percorso formativo di Cambium.

#### Con la partecipazione di:

Castello del Trebbio, Banca Etica, Fondazione Le Madri, Demeter Italia, Renaissance des Appellations Italia, Vini di Vignaioli, Università degli studi di Padova, Fondazione E. Mach, Lucca Biodinamica, FIVI, Vi.Te Vignaioli & Territori, Arena Biodinamica, A.VE.PRO.BI, Professione Biodinamica, Terra Nuova Edizioni, Apicoltura Patrizi, EcoDyn, Marcopolo Environmental Group, Olianias, Tenuta Casadei, Elisabetta Foradori, Arianna Occhipinti, Le Macchiole, Avignonesi, Podere Còncori, Tenuta di Valgiano, Alois Lageder, Fabbrica di San Martino, Terre di Giotto, Ampeleia, Col d'Orcia, Ceretto, 1701 Franciacorta, Podere Le Boncie, Castello dei Rampolla, I Cacciagalli, Montinore Estate, Beckham Estate, Terroir al Limit.

#### Durata

Una settimana intensiva da lunedì 2 marzo a sabato 7 marzo 2019

Più di 45 ore divise in 12 moduli

#### Sede

Castello del Trebbio, Pontassieve, Firenze

#### Partecipazione

Il corso comprende: più di 45 ore di attività didattica, organizzate in 12 moduli formativi, 2 visite aziendali comprensive di trasporti, 8 diversi docenti, 3 degustazioni didattiche, 6 pranzi con cibi e vini biodinamici, 1 cena finale con vini biodinamici dei produttori coinvolti nel corso. Supporti didattici, biblioteca consultabile durante la frequenza, segreteria didattica, organizzativa e logistica, cura nei dettagli nella settimana di soggiorno, servizio concierge per i momenti liberi anche per gli accompagnatori non frequentanti.

Sono previste delle agevolazioni riservate a:

- \* Dipendenti Ecor/Abbonati Terranuova/Soci Fondazione Le Madri -> sconto 5%
- \* Soci FIVI/Associati Vini di Vignaioli/Corsisti MIB Wine Business/Corsisti Wine Job/Clienti Tecnovite/Aziende Renaissance/Velier/Les
- Caves de Pyrene/-> sconto 10%
- \* Corsisti Cambium/Per due o più partecipanti della stessa azienda -> sconto 15%
- \* Studenti Universitari/Dottorandi -> sconto 20%

#### Per informazioni sui moduli, docenti e iscrizioni:

info@cambium.bio

### Tutti gli argomenti

[Amici di Slow Wine](#)

[Banca del Vino](#)

[Birre](#)

[Carte del Vini](#)

[CentoCene](#)

[Degustazioni Estere](#)

[Degustazioni Italiane](#)

[Didattica](#)

[Dossier Burocrazia](#)

[EnoNotizie](#)

[GLUCK – La bottiglia della sera](#)

[In Evidenza](#)

[Master of Food](#)

[News](#)

[Olio](#)

[Parliamo di...](#)

[Slow Wine](#)

[Slow Wine Scouting](#)

[Slow Wine World Tour](#)

[Vigneti d'Italia](#)

### Tag

#### Agricoltura

[Alice Feiring](#) Atto Adige  
[Antonio Galtoni](#) Arianna  
[Occhipinti](#) Barolo  
[Biodinamica](#) Biologico  
[Borgogna](#) Brunello di  
[Montalcino](#) Campi di  
[Fonterenza](#) Cascina Tavijn  
[Champagne](#) Chianti  
[Classico](#) Cibo Clos de  
[Tart](#) Degustazione  
[Degustazioni](#)  
[Dialetto](#) Eventi FIVI  
[Gastronomia](#)  
[Giampaolo](#) Gravina  
[Irpinia](#) Le Pergole Torte  
[Monfortino](#) nebbiolo OGM  
[pinot nero](#) Ricette Riestling  
[Robert Parker](#) sangiovese  
[Sardegna](#) Slow Wine  
[Slow Wine Magazine](#)  
[Toscana](#) vendemmia  
verde Vernaccia di San  
[Gimignano](#) Vigneti

[Vinitaly](#) Vino vino  
naturale Vino  
Quotidiano  
Viticoltura

0 Commenti | Slowine | Privacy Policy di Disqus | Accedi

Consiglia | Tweet | Condividi | Ordina dal più recente

Inizia la discussione...

ENTRA CON | O REGISTRATI SU DISQUS  
D f t G Nome

Commenta per primo.

Iscriviti | Aggiungi Disqus al tuo sito web | Non vendere i miei dati | DISQUS