

CURS BÀSIC DE PRODUCCIÓ AGRÀRIA ECOLÒGICA. ESPECIALITAT VITICULTURA.

ESPIELLS, Febrer - abril 2014

PRESENTACIÓ

Dins sector de la vinya i del vi la producció ecològica està en un procés de transformació, millora i expansió per tal de millorar la seva posició en un mercat globalitzat i competitiu.

Els professionals d'aquest sector estan fent esforços de formació i innovació per tal d'elaborar un producte que doni rendibilitat i autenticitat al sector vitivinícola de Catalunya, i alhora garantir una sostenibilitat del nostre entorn que no perjudiqui la present i futura viticultura.

El curs està orientat al coneixement dels principis generals de la Producció agrària ecològica que regeixen la viticultura ecològica i les bases tecnològiques aplicables a la PAE, els aspectes diferenciadors de la vinificació del raïm ecològic i els elements de comercialització dels vins ecològics, així com també aspectes tan rellevants com l'elaboració de vins en el marc ecològic i el disseny d'un celler o el tast i maridatge d'aquests productes.



PROGRAMA

1a sessió: dimarts 18 de febrer. Definició i finalitats PAE. Història producció ecològica.

2a sessió: dijous 20 de febrer. Sistemes de producció agrària. Estratègies bàsiques de la producció ecològica.

3a sessió: dimarts 25 de febrer. Història de la PÀC. Nova PAC vs agricultura ecològica. Ajuts i suport institucional. Normativa i procés de certificació.

4a sessió: dijous 27 de febrer. Situació actual de la producció agrària ecològica.

5a sessió: dimarts 4 de març. Conceptes de màrqueting.

6a sessió: dijous 6 de març. Gestió de preus de venda, marges i canals de distribució.

7a sessió: dimarts 11 de març. El sòl i fertilització en vinya.

8a sessió: dijous 13 de març. Legislació vitivinícola ecològica. Celler i vinya.

9a sessió: dimarts 18 de març. Disseny d'una plantació de vinya.

10a sessió: dijous 20 de març. Prevenció i mètodes de control de plagues. Importància de la biodiversitat. Enemics naturals.

11a sessió: dimarts 25 de març. Cobertes verdes.

12a sessió: dijous 27 de març. Viticultura biodinàmica.

13a sessió: dimarts 1 d'abril. Reconversió i gestió d'una explotació vitícola ecològica.

14a sessió: dijous 3 d'abril. Paràmetres qualitatius i verema.

15a sessió: dimarts 8 d'abril. Viticultura de precisió.

16a sessió: dijous 10 d'abril. Elaboració i tast de vins blancs i caves.

17a sessió: dimarts 22 d'abril. Elaboració i tast de vins rosats i negres.

18a sessió: dijous 24 d'abril. Tast vins i productes ecològics.

Visites tècniques: a concretar.

INSCRIPCIONS

L'Ordre AAM/218/2013, de 2 de setembre, va aprovar els preus públics. El cost d'aquest curs és de 65 €.

S'ha de fer l'ingrés abans del 13 de febrer al número de compte [2100-3148-07-2200178656](https://www.gencat.cat/2100-3148-07-2200178656), especificant: **CURS VITI/EVMRD/COGNOMS NOM**, i enviar justificant de pagament via e-mail. S'acceptarà l'alumnat al curs per ordre d'inscripció.

Dades contacte i informació:

Escola de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech.

Tfn 938911412

Email: aespiells.daam@gencat.cat



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca, Alimentació i Medi Natural



PLA ANUAL
de formació agrària

LLOC DE REALITZACIÓ

Escola de Viticultura i
Enologia Mercè Rossell i
Domènech

Barri d'Espiells s/n 08770
SANT SADURNÍ D'ANOIA
Tfn 938911412
Horari de 17,00 a 20,00 h

ORGANITZACIÓ



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca, Alimentació i Medi Natural

Escola de Viticultura i
Enologia Mercè Rossell i
Domènech