

Corso di VITICOLTURA BIOLOGICA

COME COLTIVARE E CURARE LA VIGNA CON LE TECNICHE

DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA E BIODINAMICA



PROGRAMMA DEL CORSO

TRISOBBIO (AL)

Domenica 3 Aprile 2016: 9.30-18.00

Introduzione alla viticoltura biologica e biodinamica; la gestione del terreno e la potatura

Domenica 17 Aprile 2016: 9.30 - 18.00

Spollonatura e potatura verde; le malattie della vite

Domenica 8 Maggio 2016: 9.30 - 18.00

Gestione estiva della chioma; verso la vendemmia; la vinificazione col metodo biologico

Promosso da



Con la collaborazione di



Comune di
Trisobbio

Chi lo organizza: L'Associazione Biodivino opera dal 2004 per la promozione del vino biologico"; promuove attività e corsi per produttori e consumatori finalizzati alla crescita della conoscenza del vino e della consapevolezza dell'importanza di un'agricoltura eco-sostenibile e di qualità.

I formatori: Il corso sarà gestito da tre aziende vitivinicole dell'Alto Monferrato ovadese:

- **Cascina del Vento** di Raffaella Pastorino, a Montaldo Bormida (AL), utilizza il metodo biodinamico ed è azienda autocertificata; - **Lo Zerbone** di Fabio Somazzi, a Roccagrimalda (AL), e **Cà del Bric** s.c.a., a Montaldo Bormida (AL), utilizzano il metodo biologico.

A chi è rivolto: Il corso è rivolto a privati appassionati di viticoltura ed enologia, che vogliono sperimentare un approccio alternativo nella gestione della vigna e nel processo di vinificazione; è rivolto anche a chi ha una piccola vigna per autoconsumo e desidera utilizzare un metodo di coltivazione naturale, così come a viticoltori interessati ad apprendere tecniche e metodi di coltivazione e di vinificazione secondo le tecniche biologiche e biodinamiche.

Organizzazione del corso: Ciascuna delle tre giornate si compone di una parte teorica, al mattino, che si terrà presso il Castello di Trisobbio, dove sarà anche possibile pranzare, e di una parte pratica pomeridiana che si svolgerà a turno presso ciascuna delle tre aziende; al termine delle singole giornate verrà condotta una degustazione dei vini del produttore. A fine corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione. Il corso si terrà al raggiungimento di minimo 10 partecipanti.

Come arrivare: Trisobbio è raggiungibile uscendo al casello autostradale di Ovada; da piazza Castello attraversare il torrente Orba e svoltare a sinistra (indicazione Trisobbio, Montaldo); il Castello si trova in centro paese. Le singole aziende si raggiungeranno insieme partendo da Trisobbio dopo la pausa pranzo.

Modalità di iscrizione: inviando i propri dati e recapiti a: ass.biodivino@gmail.com o compilando il modulo presente sul sito <http://comune.trisobbio.al.it>. E' possibile scegliere tra:

- **CORSO COMPLETO:** 110 euro per la partecipazione al corso (3 giornate)

- **CORSO COMPLETO + PRANZI:** 170 euro, inclusi i tre pranzi presso il Castello di Trisobbio

Facilitazioni: Sono disponibili, su prenotazione: servizi di intrattenimento per bambini con animatori professionali; possibilità di pernottamento presso il Castello o B&B del territorio.

Contatti: Associazione Biodivino: 347/5201072

e-mail: ass.biodivino@gmail.com

