



CAMBIIUM
formazione

Master
IV edizione
Biodinamica
per il Vino

1-6 MARZO 2021

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.

www.cambiumformazione.com



PIANO DIDATTICO

Modulo 1

Lunedì 1 marzo - Adriano Zago

Introduzione all'agricoltura e viticoltura Biodinamica professionale

Significato, storia e attualità dell'agricoltura biodinamica. Introduzione al concetto di materia organica come parte sensibile del suolo: coltivare sostanza organica nel vigneto biodinamico. L'organismo agricolo e il vigneto: esempi concreti di realizzazione.

Modulo 2

Lunedì 1 marzo - Adriano Zago

La fertilità del suolo e il preparato 500 nel vigneto

L'importanza della tutela della fertilità del suolo e dei principali strumenti per attivarla, incrementarla e proteggerla. Significato, uso, applicazione, gestione e risultati di utilizzo del preparato 500P in viticoltura biodinamica: analisi pratica di casi aziendali.

Modulo 3

Lunedì 1 marzo - Adriano Zago

Strategie per l'incremento della sostanza organica e la biodiversità del vigneto: sovesci, compostaggio biodinamico e altri strumenti

Strategie e tecniche per la gestione della sostanza organica e della biodiversità in viticoltura biodinamica. Incrementare e creare sostanza organica: l'allestimento del compost, partendo dall'utilizzazione degli scarti viticoli ed enologici; numerosi casi pratici aziendali. Utilizzo dei sovesci multispecie per vari scopi, condizioni e finalità enologiche.

Modulo 4

Lunedì 1 marzo - Michele Lorenzetti

Viticultura Biodinamica tra scienza, tecnica e pratica. Ricerche scientifiche e risultati pratici del preparato 500 e 500P

La comprensione della funzione dei preparati biodinamici può passare attraverso vari piani di studio, analisi e osservazioni. Un corretto approccio tra prove concrete in vigneto, validazioni scientifiche e condivisione dei risultati è utile a comprendere e misurare l'efficacia dei preparati, con particolare attenzione al preparato 500.



Modulo 5

Lunedì 1 marzo - Matteo Gallelo

Degustazione di vini biodinamici

6 vini significativi provenienti da aziende viticole e agricole biodinamiche verranno raccontati e assaggiati durante una degustazione che prenderà in considerazione i molti aspetti legati all'interpretazione del terroir da parte del viticoltore.

Modulo 6

Martedì 2 marzo - Adriano Zago

L'uso del 501 per l'uva di qualità. La fitoterapia in vigneto: elementi teorici e pratici

La geometria e la luce nel vigneto: significato, uso ed osservazione diretta di un'azienda di 50 ha. I preparati biodinamici: valutazione dei loro effetti sul suolo e sulle piante attraverso analisi di campo sensoriali e sensibili. Analisi di tempistiche, strategie, costi e organizzazione delle operazioni. Applicazione, gestione e risultati di utilizzo del preparato 501 in viticoltura biodinamica. Esempi pratici e strategie di intervento della fitoterapia in vigneto.

Modulo 7

Martedì 2 marzo

Visita ai terreni e vigneti del Castello del Trebbio

Analisi strategica dell'organismo agricolo dell'azienda ospitante e dei rapporti con il territorio produttivo. Visita a suoli e vigneti con esercitazioni pratiche come: l'analisi della prova di vanga, osservazione dei suoli, analisi degli apparati radicali delle specie presenti, visita alle strumentazioni biodinamiche dell'azienda, simulazione pratica di distribuzione dei preparati.

Modulo 8

Martedì 2 marzo - Mario Malagoli

La fertilità del suolo e l'attività radicale in viticoltura

Comprendere e analizzare l'attività radicale della vite e le sue relazioni con il suolo sono fattori di primaria importanza per il rispetto dell'unicità del terroir. I sistemi selettivi di assorbimento e le condizioni di accrescimento radicale saranno illustrati attraverso le più avanzate ricerche scientifiche in materia, correlate alle pratiche agronomiche biodinamiche.



Modulo 9

Martedì 2 marzo - Mario Malagoli

Fisiologia strategie e meccanismi di difesa della pianta di Vitis vinifera

La produzione di metaboliti di difesa dalle malattie da parte della pianta di Vitis vinifera è solidamente legata alle condizioni di crescita, cure agronomiche e strategie di tutela della sostanza organica. I principali meccanismi di fisiologia della pianta e la stimolazione del sistema di difesa interno ad essa verranno spiegati attraverso le più avanzate ricerche scientifiche in materia correlate a pratiche agronomiche biodinamiche.

Modulo 10

Mercoledì 3 marzo - Enzo Mescalchin

Gestione fitosanitaria, ricerche e innovazione in viticoltura biodinamica

Importanza per il viticoltore biodinamico della conoscenza approfondita delle modalità di azione, distribuzione e reattività di intervento dei prodotti fitosanitari, della fisiologia della pianta e delle patologie.

Modulo 11

Mercoledì 3 marzo - Enzo Mescalchin

Gestione fitosanitaria, ricerche e innovazione in viticoltura biodinamica

Caso studio finalizzato all'acquisizione di un corretto approccio nella gestione del rame. Analisi delle più avanzate ricerche e teorie applicate alla difesa peronosporica ed altre patologie.

Modulo 12

Mercoledì 3 marzo - Alessandro Ceretto e Davide Pellizzari

Masterclass con l'azienda Ceretto. Il percorso decennale della conversione biodinamica aziendale.

L'azienda Ceretto è un autentico riferimento per la viticoltura biodinamica a livello internazionale. Assieme ad Alessandro Ceretto, il proprietario e Davide Pellizzari, responsabile agronomico, verranno affrontati, in un dialogo con Adriano Zago, la storia dell'azienda, i tratti salienti dei percorsi tecnici in campagna, in cantina e nell'organizzazione aziendale, il senso e i risultati dell'introduzione dell'agricoltura biodinamica praticata da più di 10 anni.



Modulo 13

Mercoledì 3 marzo - Alessandro Ceretto e Davide Pellizzari

Masterclass con l'azienda Ceretto. Degustazione dei vini aziendali

I risultati del corretto e costante lavoro in vigneto prima e in cantina poi, si riscontrano nel vino. Assaggio e degustazione dei vini più significativi di questa azienda simbolo delle Langhe, per comprendere, assieme a chi il vino lo ha concepito e realizzato, quali sia l'evoluzione dall'introduzione dell'agricoltura biodinamica in azienda.

Modulo 14

Giovedì 4 marzo - Adriano Zago

Enologia per viticoltori biodinamici

Il senso di lavorare con un approccio biodinamico in cantina in modo pratico ed economico. La buona enologia applicata alle cinetiche di fermentazione come base per il vino. Solforosa e affini: casi pratici. Approfondimento sull'uso dell'argilla in vinificazione.

Modulo 15

Giovedì 4 marzo - Raffaele Guzzon

La microbiologia e le corrette tecniche di igiene nella cantina dell'azienda viticola biodinamica

La conoscenza della microbiologia è di fondamentale importanza in un'enologia dove l'uso degli interventi chimico-fisici è ridotto in modo significativo. Fermentazioni spontanee, principi di gestione dell'igiene in cantina e buone tecniche di gestione della componente microbiologica verranno affrontati in modo concreto attraverso casi pratici.

Modulo 16

Giovedì 4 marzo - Marco Tait

Masterclass con l'azienda Ampeleia: percorso decennale nella conversione e gestione biodinamica dell'azienda

Ampeleia ha maturato un percorso più che decennale durante il quale la viticoltura, l'enologia, l'organizzazione aziendale e l'identità dei vini sono stati sviluppati in modo virtuoso grazie all'uso delle pratiche agricole biodinamiche.



Modulo 17

Giovedì 4 marzo - Marco Tait

Masterclass con l'azienda Ampeleia: degustazione di vini aziendali

L'azienda Ampeleia è stata fin dall'inizio del proprio percorso aziendale capace di interpretare le proprie uve in modo molto personale, innovativo e di grande successo, ottenendo vini di grande riconoscibilità e fama a livello internazionale. Verranno assaggiati i più significativi vini aziendali attraverso il racconto diretto di chi li ha realizzati.

Modulo 18

Giovedì 4 marzo

Visita alla cantina di produzione del Castello del Trebbio

La visita alla cantina della prestigiosa azienda ospitante si presta particolarmente alle finalità didattiche del Master. Nella cantina sono presenti varie tipologie di contenitori per la vinificazione e l'affinamento: legno, acciaio, anfora. Questo permetterà di affrontare il percorso di vinificazione delle principali varietà aziendali.

Modulo 19

Venerdì 5 marzo - Stefano Casadei e Adriano Zago

Visita all'azienda Tenuta Casadei a Suvereto: storia e strategia aziendali, il Case study del Master

La Tenuta Casadei è una realtà in cui i temi della lavorazione dei vigneti con la trazione animale, l'uso delle anfore e l'applicazione della biodinamica si coniugano con l'innovativa cantina di recente realizzazione. Analizzeremo l'organizzazione aziendale, le pratiche agronomiche ed enologiche e l'applicazione dei principi e delle pratiche biodinamiche.

Modulo 20

Venerdì 5 marzo - Matteo Montagnani

Visita all'azienda Tenuta Casadei a Suvereto: esercitazioni pratiche visita e degustazione di vini aziendali

La visita ai vigneti permetterà di analizzare l'organismo agricolo aziendale, le priorità che l'azienda si è data rispetto ai temi delle pratiche agronomiche biodinamiche, la vitalità dei suoli e la visita alle attrezzature biodinamiche aziendali. La visita alla cantina si concluderà con la degustazione dei vini ottenuti da diverse varietà vinificate in legno, cemento e anfore di varia provenienza.



Modulo 21

Sabato 6 marzo - Pierpaolo Penco

Il mercato e le strategie di vendita nel settore dei vini naturali. Le peculiarità dei vini biodinamici.

La conoscenza delle regole e del funzionamento del mercato sono fondamentali anche per il viticoltore biodinamico. Saranno analizzate strategie generali e peculiarità del settore dei vini biodinamici.

Modulo 22

Sabato 6 marzo - Antonio Boco

Lo storytelling e la comunicazione nel mondo dei vini biodinamici

Saper presentare in modo efficace, comprensivo e credibile la propria realtà aziendale è sempre più importante. L'azienda viticola biodinamica ha molto da raccontare ma molte volte non ha consapevolezza dell'importanza degli strumenti di comunicazione. Attraverso analisi e casi pratici verranno forniti elementi di crescita e discussione.

Modulo 23

Sabato 6 marzo - Antonio Boco

Degustazione di vini biodinamici

6 vini significativi provenienti da aziende viticole e agricole biodinamiche verranno raccontati e assaggiati durante una degustazione che prenderà in considerazione i vari aspetti legati all'interpretazione del terroir da parte del viticoltore.

Modulo 24

Sabato 6 marzo - Adriano Zago

Strategie, organizzazione e sostenibilità di un'azienda agricola biodinamica

La sfida più significativa che attende il viticoltore e l'operatore professionale di un'azienda agricola biodinamica è il coordinamento di attività molto diverse, ma interconnesse tra loro: mercati, vino, organizzazione aziendale, finanza. Uno sguardo di tipo strategico offre un solido aiuto per poter creare degli scenari e dotarsi di strumenti di controllo efficaci.



Modulo 25

Sabato 6 marzo - Adriano Zago

Sessione plenaria dei lavori di gruppo svolti durante la settimana

La condivisione delle più significative esperienze emerse dai lavori di gruppo realizzati durante la settimana sarà di grande importanza per la crescita, solidità e le prospettive della comunità che si crea durante l'intenso lavoro del master di Cambium Formazione. Seguirà la cerimonia di consegna dei diplomi ai corsisti.

Non sono ammessi partecipanti a singoli moduli.

Numero massimo di 40 partecipanti.





MARZO	Lunedì 1	Martedì 2	Mercoledì 3	Giovedì 4	Venerdì 5	Sabato 6
<i>Sessione del mattino</i> h: 8,30 / 10,45	MODULO 1 Introduzione all'agricoltura e viticoltura biodinamica professionale <i>Adriano Zago</i>	MODULO 6 L'uso del 501 per l'uva di qualità. La fitoterapia in vigneto <i>Adriano Zago</i>	MODULO 10 Gestione fitosanitaria, ricerca e innovazione in viticoltura biodinamica (parte 1) <i>Enzo Mescalchin</i>	MODULO 14 Enologia per viticoltori biodinamici <i>Adriano Zago</i>	MODULO 19 <i>Visita all'azienda Tenuta Casadei a Suvereto: storia e strategie aziendali</i> <i>Stefano Casadei</i>	MODULO 21 Il mercato e le strategie di vendita nel settore dei vini naturali e biodinamici <i>Pierpaolo Penco</i>
h: 11 / 13	MODULO 2 La fertilità del suolo e il preparato 500 nel vigneto <i>Adriano Zago</i>	MODULO 7 <i>Visita ai suoli e ai vigneti del Castello del Trebbio</i>	MODULO 11 Gestione fitosanitaria, ricerca e innovazione in viticoltura biodinamica (parte 2) <i>Enzo Mescalchin</i>	MODULO 15 Microbiologia e corrette tecniche di igiene nella cantina dell'azienda viticola biodinamica <i>Raffaele Guzzon</i>	MODULO 19 <i>Visita all'azienda Tenuta Casadei a Suvereto: storia e strategie aziendali</i> <i>Adriano Zago</i>	MODULO 22 Lo storytelling e la comunicazione nel mondo dei vini biodinamici <i>Antonio Boco</i>
PRANZO	<i>Castello del Trebbio*</i>	<i>Castello del Trebbio*</i>	<i>Castello del Trebbio*</i>	<i>Castello del Trebbio*</i>	<i>Tenuta Casadei*</i>	<i>Castello del Trebbio*</i>
<i>Sessione del pomeriggio</i> h: 14,30 / 16,15	MODULO 3 Strategie per l'incremento della sostanza organica e la biodiversità nel vigneto <i>Adriano Zago</i>	MODULO 8 La fertilità del suolo e l'attività radicale in viticoltura <i>Mario Malagoli</i>	MODULO 12 Masterclass Aziendale Ceretto: il percorso decennale di conversione <i>Alessandro Ceretto, Davide Pellizzari</i>	MODULO 16 Masterclass Aziendale Ampeleia: il percorso decennale di conversione <i>Marco Tait</i>	MODULO 20 <i>Esercitazioni pratiche, visita e degustazione dei vini di Tenuta Casadei</i> <i>Matteo Montagnani</i>	MODULO 23 Degustazione di vini biodinamici <i>Antonio Boco</i>
h: 16,30 / 18	MODULO 4 Viticoltura biodinamica tra scienza, tecnica e pratica <i>Michele Lorenzetti</i>	MODULO 9 Fisiologia, strategie e meccanismi di difesa nella pianta di vitis vinifera <i>Mario Malagoli</i>	MODULO 13 Masterclass Aziendale Ceretto: degustazione <i>Alessandro Ceretto, Davide Pellizzari</i>	MODULO 17 Masterclass Aziendale Ampeleia: degustazione <i>Marco Tait</i>	MODULO 20 <i>Esercitazioni pratiche, visita e degustazione dei vini di Tenuta Casadei</i> <i>Matteo Montagnani</i>	MODULO 24 Strategie, organizzazione e sostenibilità di un'azienda viticola biodinamica <i>Adriano Zago</i>
h: 18.30/20	MODULO 5 Degustazione di vini biodinamici <i>Matteo Gallelo</i>		<i>Visita del Castello</i>	MODULO 18 <i>Visita alla cantina di produzione del Castello del Trebbio</i>		MODULO 25 Sessione plenaria dei lavori di gruppo svolti durante la settimana
CENA h: 20.30	<i>Cena con i vini di Terre di Giotto, Podere Magia e l'olio di Podere Mastrilli</i>	<i>Cena con i produttori dei Colli Bolognesi: Vigneto San Vito, Corte d'Albo e Al di là del fiume</i>	<i>Cena con i vini dei corsisti</i>	<i>Cena con i vini in anfora della Famiglia Casadei</i>		<i>Cena di fine corso con i vini dei corsisti delle passate edizioni del Master*</i>



DOCENTI

Adriano Zago - coordinatore della didattica

Laureato in Agraria presso l'Università di Padova e specializzato in Viticoltura e Enologia presso l'Università di Montpellier, inizia a lavorare come responsabile dei vigneti alla Fattoria La Massa e al Castello dei Rampolla. Dai primi anni 2000 comincia l'attività di consulenza agronomica ed enologica con l'agricoltura biodinamica, partendo dalla Toscana per poi estenderla all'Italia, l'Europa e USA. Parallelamente continua la sua attività di ricerca e docenza in Biodinamica collaborando con le Università di Padova, Firenze, Fondazione E. Mach, istituti e associazioni internazionali.

Michele Lorenzetti

Nato a Frascati (Roma) nel 1971, enologo e biologo. Dal 2004 esercita la professione di consulente in Viticoltura Biodinamica e si occupa sia degli aspetti agronomici che di cantina. Il suo approccio è pratico e razionale: mette al centro l'esperienza diretta e la ricerca scientifica piuttosto che le speculazioni teoriche e filosofiche. Nel 2006 ha avviato la sua azienda a "Gattaia", un ettaro di vigneto nel comune di Vicchio del Mugello, nell'Appennino Toscano.

Matteo Gallelo

Laureato in informatica umanistica presso l'Università di Pisa e in Editoria e scrittura presso l'Università La Sapienza di Roma, si occupa di editoria e vino, è caporedattore di Porthos, casa editrice indipendente per la quale ha narrato *Manteniamoci giovani – Vita e vino di Emidio Pepe* e curato l'edizione italiana de *Gli ignoranti del fumettista Etienne Davodeau*. Inoltre organizza l'attività didattica del progetto Porthos racconta... a Roma e in tutta Italia.

Mario Malagoli

Professore associato di Biologia Vegetale presso la Scuola di Agraria dell'Università di Padova. Laureato in Scienze Agrarie presso l'Università degli Studi di Padova e Dottorato di Ricerca in Scienze Chimiche Ambientali presso l'Università di Venezia. Autore di 120 pubblicazioni scientifiche in lingua inglese in riviste internazionali e libri, è Responsabile Scientifico di numerosi progetti di ricerca finanziati da istituzioni italiane ed internazionali. Svolge attività di ricerca sulla nutrizione delle piante e la fertilità del terreno, l'utilizzo delle piante per la fitodepurazione e sui metodi di coltivazione biologici e biodinamici.



Enzo Mescalchin

Ricercatore del dipartimento Sperimentazione e Servizi Tecnologici/Agricoltura Biologica della Fondazione Edmund Mach, ente di eccellenza da 140 anni nella ricerca e formazione in campo agroalimentare. Ha condotto studi sulla biodiversità aziendale e sulla sua misurazione.

Alessandro Ceretto

Terminati gli studi di viticoltura ed enologia, ha fatto esperienza in giro per il mondo lavorando per 4 vendemmie in Australia, California, Sud Africa e Bordeaux. Dagli inizi degli anni 2000 affianca suo padre ed il team tecnico della Ceretto di Alba (CN), azienda di famiglia, di cui oggi è il responsabile di produzione. Dal 2008 comincia l'approccio alla biodinamica, oggi utilizzata per la conduzione di tutti i 160 ettari di proprietà, coltivati principalmente a nebbiolo, dolcetto, barbera e arneis.

Davide Pellizzari

Produttore di nebbiolo e tecnico viticolo. Formazione accademica in Scienze Viticole ed Enologiche presso l'Università di Torino, è cresciuto professionalmente tra Piemonte, Borgogna, Toscana e Nuova Zelanda. Dal 2013 lavora presso l'azienda vitivinicola Ceretto, presso la quale è attualmente responsabile della gestione biologica e biodinamica.

Raffaele Guzzon

Dopo essersi laureato in Tecnologie Alimentari nel 2004 presso l'Università di Parma, ha conseguito nel 2009 il dottorato di ricerca sull'applicazione di colture microbiche immobilizzate alle fermentazioni enologiche. Lavora dal 2003 presso la Fondazione Mach e attualmente coordina il segmento di Microbiologia dell'Unità CVA ed è sostituto del Responsabile per l'assicurazione della qualità dei laboratori. Svolge attività didattica nel Corso di Laurea in Viteicoltura ed Enologia con sede presso la Fondazione Mach. Autore di pubblicazioni su riviste tecniche e scientifiche, ha ricevuto nel 2009 il premio della Società Italiana di Viteicoltura ed Enologia "Ricerca italiana per lo sviluppo".



Marco Tait

Marco Tait è il vignaiolo e oggi responsabile dell'azienda agricola Ampeleia nel territorio di Roccatederighi e delle Colline Metallifere in questa splendida zona della Maremma. Una realtà che ha maturato un percorso più che decennale durante il quale la viticoltura, l'enologia, l'organizzazione aziendale e l'identità dei vini sono stati accompagnati in modo virtuoso dall'utilizzo degli strumenti dell'agricoltura biodinamica.

Stefano Casadei

Proprietario e direttore tecnico di 3 aziende vitivinicole, con gli studi primari nelle discipline agrarie, la trentennale attività di consulenza a produttori tra i più importanti a livello internazionale e i corsi specialistici in enologia e viticoltura seguiti presso l'Università di Bordeaux e Montpellier, matura una significativa esperienza nel controllo analitico e qualitativo dei vini. Nascono così tre ambiziosi progetti, accomunati dalla stessa filosofia, all'insegna della qualità e della tradizione locale: Castello del Trebbio e Tenuta Casadei In Toscana, Tenuta Olianas in Sardegna. Inoltre ha fondato Tecnovite Toscana, azienda leader in Italia nelle attività di impiantistica e gestione per il settore vitivinicolo e olivicolo.

Pierpaolo Penco

Consulente per il settore vinicolo italiano, nonché docente di marketing del vino.

Collabora con diversi consorzi, associazioni e aziende vinicole italiane nei settori della strategia, marketing, comunicazione e PR, sviluppo del prodotto e turismo del vino, con un focus sulle produzioni biologiche e sostenibili. È inoltre responsabile per l'Italia di Wine Intelligence, una delle principali società internazionali di ricerche di mercato e analisi dei consumatori. I suoi articoli sul vino italiano sono stati pubblicati su diverse importanti riviste.

Antonio Boco

Perugino classe '74, racconta il vino italiano da quasi vent'anni, attraverso uno sguardo personale che spesso confluisce nei progetti di alcuni tra i più importanti editori italiani. Per il Gambero Rosso, è collaboratore speciale del best seller Vini d'Italia. Nell'aprile 2010 l'Associazione Grandi Cru d'Italia gli conferisce il titolo di "Miglior Giovane giornalista del vino italiano".



Con la partecipazione di

Castello del Trebbio, Banca Etica, Fondazione Le Madri, Demeter 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, Porthos, Apicoltura Patrizi, EcoDyn, Marcopolo Environmental Group, Wine Intelligence, Olianas, Tenuta Casadei, Agricola Foradori, Le Macchiole, Avignonesi, Podere Còncori, Tenuta di Valgiano, Alois Lageder, Fabbrica di San Martino, Terre di Giotto, Podere Magia, Ampeleia, Col d'Orcia, Ceretto, 1701 Franciacorta, Podere Le Boncie, Castello dei Rampolla, I Cacciagalli, Vigneto San Vito, Corte d'Aibo, Al di là del fiume, Montinore Estate, Beckham Estate, Terroir al Limit.

DURATA

Una settimana intensiva da lunedì 1 marzo a sabato 6 marzo 2021

Più di 45 ore divise in 25 moduli

SEDE

Castello del Trebbio, Pontassieve, Firenze

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

Il corso comprende: più di 45 ore di attività didattica, organizzate in 25 moduli formativi, 2 visite aziendali, 17 diversi docenti, 3 masterclass con degustazioni, 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.

La quota di partecipazione è di € 1470 più IVA, con un acconto di € 800 da versare entro e non oltre il 15 dicembre 2020, e il saldo da versare entro e non oltre il 15 febbraio 2021. Sono previste delle agevolazioni riservate a:

* Ex corsisti Cambium, aziende clienti di Mastrilli Consulting, corsisti della stessa azienda-> sconto 10%

Per informazioni e iscrizioni:

segreteria@cambiumformazione.com

www.cambiumformazione.com