

Viticultura biodinámica

Lugar: Estación de Viticultura y Enología de Navarra. c/ Valle Orba, 34. Olite, Navarra

Fecha: 12 de abril

Horarios: de 10 a 14h y de 16 a 18h

Precio: 50 euros

Plazas limitadas



Facilitador Nicolas Joly

Con su experiencia y las mejoras logradas –obtiene uno de los mejores blancos de Francia– ha sido invitado a impartir cursos y conferencias en todo mundo. Excelente pedagogo, sus libros se han traducido a más de 8 idiomas y ha logrado reunir a más de un centenar de viticultores de prestigio en la Asociación “Soins de la Terre” para dar de nuevo sentido a las Denominación Origen.

Descripción

Actuando con sutileza, la viticultura biodinámica permite devolver al vino la personalidad de su terruño. La vinificación en bodega se vuelve a colocar en su justo lugar, ya no como una reparación de las insuficiencias del trabajo en la viña, sino al contrario, como exaltación de la calidad de las vendimias.

PROGRAMA

Redescubrir la viña como un ser vivo

- ✓ La viña es un ser vivo: visión de las plantas según los grandes botánicos
- ✓ Las fuerzas de atracción solar (flor, fruto, gusto) y terrestre (raíces, materia)
- ✓ Electrotelurismo y magnetismo
- ✓ La viña en relación con las fuerzas opuestas
- ✓ Las 4 etapas de densificación para la vida física: calor, luz, líquido, mineral
- ✓ La comprensión de los animales y de los diferentes efectos en los estiércoles
- ✓ La comprensión de las plantas
- ✓ El equilibrio de un organismo agrícola

La vida es intangible antes de ser tangible

- ✓ Los efectos de la homeopatía en el crecimiento de las plantas
- ✓ Organización energética de las plantas por las cristalizaciones sensibles. Efectos negativos de las manipulaciones de ciertas sustancias químicas
- ✓ La morfocromatografía para diferenciar sustancias sintéticas y naturales

La Biodinámica

- ✓ Los preparados: efectos raíz, hoja y fruto. Diferencia biodinámica-ecológica.
- ✓ Los procesos potasa, hierro, sílice, calcio, fósforo, etc.
- ✓ Una biodinámica diferente para cada viña: diagnóstico del lugar y de los actos
- ✓ Conservación de los preparados
- ✓ Momento de aplicación de los preparados
- ✓ Los dinamizadores, su sentido, calidades y defectos
- ✓ Las enfermedades son ante todo una deficiencia de fuerzas de salud
- ✓ Preparados biodinámicos y efectos sobre la calidad del racimo de uva
- ✓ En la bodega, el vino es la prolongación del proceso positivo o negativo adquirido durante el proceso vegetativo

El sistema solar, el sistema estelar

- ✓ El sistema solar (y no solo el Sol) matriz de vida para la Tierra; los planetas, sus fuerzas específicas sobre las raíces (Tierra/Luna) en el sarmiento (Luna), en las hojas (solar) o flores (Venus) o frutos (Júpiter, Saturno)
- ✓ El sistema estelar y las fuerzas arquetípicas de las plantas

Organiza:



Colabora:



* Nota

Para los socios de la Asociación Biodinámica de España el precio del curso será de 40 euros.