

# CURSO TEÓRICO PRÁCTICO DE INTRODUCCIÓN A LA AGRICULTURA BIODINÀMICA



Asesoramiento y  
Formación en  
Agricultura  
Biodinàmica

Jordi Querol Gavilán

Oficina

Calle Entença, nº 4

CP 43550 Ulldecona

Tarragona

Teléfono

+34 654 036 644

Correo electrónico

[dreiskel@gmail.com](mailto:dreiskel@gmail.com)

Web

[www.dreiskel.com](http://www.dreiskel.com)

Desde el año 2000 comprometidos con la Agricultura Biodinàmica

## **Antroposofía, la raíz de la Agricultura biodinámica**

Biografía de Rudolf Steiner

Educación Waldorf

Medicina Antroposófica

Triformación Social

Euritmia

Organismo granja Agricultura biodinámica

## **La Tierra como un organismo vivo**

Los 4 reinos de la Naturaleza

La formación de los elementos

Los éteres y las sustancias al cultivo de la viña

## **El ser de la planta, polaridad cósmica terrestre**

La constitución de la cepa

El mudo etérico

Las 4 cualidades elementales

Fuerzas vegetativas y su valor nutritivo a la viña

Los 3 fundamentos de la biodinámica

## **Astronomía**

La percepción del cosmos con la consciencia actual

La formación del universo

El sistema solar exterior e interior

Movimiento de los planetas y su simbología en la agricultura biodinámica

Macrocosmos y microcosmos

Movimiento heliocéntrico

La Influencia del cosmos con respecto a la tierra

La respiración de la tierra

### **Calendario biodinámico**

La importancia de los calendarios en la historia de la agricultura

Movimiento geocéntrico y movimiento sidéreo y sinódico

Los 4 elementos que son y como funcionan al cultivo de la viña

Las influencias de la luna en la agricultura

Los 7 impulsos de la luna

El momento oportuno en la viticultura

Las Constelaciones y el impulso astral

Interpretación del Calendario de Maria Thun

### **Preparados biodinámicos**

Introducción de los preparados biodinámicos.

Los preparados y su relación cósmica

El preparado de la tierra. El boñiga 500

El preparado de la planta. El sílice 501

El preparado de Maria Thun

Elaboración de los preparados biodinámicos

Aplicación de los preparados biodinámicos a la viña y su influencia

Conservación de los preparados biodinámicos

## **Viticultura biodinámica.**

El suelo como elemento vital de la viticultura

Les cubiertas vegetales o abonos en verde

Observación del cultivo de la viña

Metodología de la viña en Biodinámica

La Homeopatía

## **El Compost.**

La vida interior del compost.

Como elaborar un compost biodinámico

Procesos vitales del compost.

La utilidad del compost biodinámico

## **Test cualitativos del Dr. Ehenfried Pfeiffer**

Cromatografía

Cristalización sensible

## **Fitoterapia para la viña**

Extractos vegetales, Infusiones y decocciones

Homeopatía

Control de plagas a través de la incineración homeopática D8

Con el curso se facilitará por email toda la temática del curso completo, para facilitar toda la información. Todo el curso se trabajará con proyector para ordenador con Power Point.

### **DURACIÓN:**

El curso tiene una duración de 20 horas.

Viernes 5 horas. Empezando a partir de mediodía.

Sábado 10 horas.

Domingo 5 horas. Terminando al mediodía.

### **Información sobre el profesor**

Jordi Querol Gavilán de 36 años nacido en las Tierras del Ebro (Ulldecona), sobre la relación con la Agricultura Biodinámica, un resumen de mi trayectoria.

Año 2000. Inicio al mundo de la biodinámica a través de un proyecto social Granja Laya

Año 2004. Miembro de la Asociación biodinámica de España

Iniciación a la venta de preparados biodinámicos en toda la península

Miembro fundador del “Grupo de Trabajo Biodinámico del Mediterráneo”

Año 2005. Colaboración en cursos de Biodinámica con Almut Zöschinger en Alicante, País Vasco y Cataluña.

Pionero como asesor biodinámico en España

Año 2008. Creación de la empresa Dreiskel, para el asesoramiento y venta de preparados biodinámicos

Impulsor y presidente del Grup Terradinàmica en Catalunya, - grupo de agricultores interesados por el movimiento biodinámico-

Miembro del Circulo de trabajo Internacional de preparados biodinámicos (Alemania)

2008 - 2013 Formación reglada en Agricultura Biodinámica i Antroposofía en Alemania en la escuela “Freie Landbauschule am Bodensee”

Año 2009. Traductor del libro: Biodinámica Guía Práctica de Pierre Masson editado por la Fertilidad de la Tierra

Año 2010. Miembro fundador del Grupo Nacional de preparados biodinámicos.

Colaboración a la formación Biodinámica con el “ Instituto de Estudios para la Vida Rural Sostenible (IDEAVIDA)”

Año 2014. Miembro de la junta de la Asociación Biodinámica de España y Miembro de la sociedad Antroposófica del Goetheanum

Empresas asesoradas en viticultura Biodinámica son:

El primer vino certificado Demeter Mas Blanc (Priorat)

El Primer Cava certificado Demeter Recaredo (Penedès)

Borda Sabaté (Principat d'Andorra)

Can Ràfols dels Caus (Penedès)

Celler Escoda Sanahuja (Conca de Barberà) Demeter

Celler Joan d'Anguera (Montsant) Demeter

Clos Erasmus (Priorat)

Dominium Punctum (La Mancha) Demeter

Ficaria Vins (Montsant)

Gramona (Penedès)

La Cartoixa (Priorat)

Mas d'en Gil (Priorat)