

# FORMAÇÃO em VITICULTURA BIODINÂMICA

## VITICULTURA -QUO VADIS?

*Tal como o trigo, a vinha acompanha a evolução cultural do ser humano desde tempos imemoriais. No entanto, a viticultura tornou-se o sector agrícola que, comparada com outros sectores, emprega o maior número de produtos químicos na sua proteção. Esta situação ampliou-se de forma dramática desde a crise da filoxera há cerca de 150 anos. Fala-se mesmo hoje em dia da vinha como um museu de patologias vegetais.*

*Se quisermos evitar procurar resolver isoladamente cada problema lutando contra os sintomas, temos de reconhecer que a vinha está fundamentalmente enfraquecida, mesmo doente, precisamente pela modernização das técnicas vitícolas que a tornam sempre mais sensível às doenças e aos parasitas.*

*Como chegámos a este estado? Qual é exatamente a situação? E quais as perspetivas de futuro para uma regeneração da viticultura e da vinha?*

*Cada vez mais viticultores acordam face a esta situação e procuram vias alternativas para repensar fundamentalmente o seu trabalho e para melhor compreender a vinha. Desde cerca de 1980, um número crescente de viticultores escolheu praticar o método biodinâmico. Ficaram então surpreendidos por ver até que ponto a vinha e mesmo todo o seu domínio respondeu positivamente a este método global: melhores solos, plantas mais saudáveis e, sobretudo, melhores uvas e um vinho de melhor qualidade.*

*Hoje, a viticultura biodinâmica tornou-se em inúmeros países uma embaixatriz da agricultura biodinâmica junto do grande público. Alguns dos vinhos mais prestigiados do mundo são produzidos em Biodinâmica.*

*Jean Michel Florin*

Este curso de formação em viticultura biodinâmica, organizado pela ABIOP, destina-se a produtores, técnicos, enólogos, comerciantes e outros agentes da produção vitivinícola em Portugal. Nele serão abordados de uma forma teórico-prática todos os temas da Biodinâmica adaptados à viticultura.



O curso será ministrado por consultores biodinâmicos acreditados internacionalmente e está estruturado em módulos teóricos e práticos que se desenrolarão ao longo do ano agrícola, realizando-se demonstrações de práticas na altura própria segundo o calendário biodinâmico. Iniciar-se-á no Congresso Nacional Vitivinícola, em Dezembro e terminará no congresso do ano seguinte com apresentação de projetos.

**A quem complete o curso com aproveitamento, será passado um certificado válido para a certificação Demeter.**

- ✚ Em cada módulo haverá exercícios artísticos, sociais ou de desenvolvimento pessoal
- ✚ Por razões de fiscalidade, será obrigatório a inscrição como sócio da ABIOP
- ✚ Será exigido o estudo do “Curso aos Agricultores” de Rudolf Steiner e a elaboração e execução de projetos. Ambos serão avaliados no final do curso
- ✚ O curso incluirá visitas de estudo
- ✚ Livros e outras Publicações disponíveis
- ✚ Local e datas a definir com os participantes

**ESTRUTURA:** 7 MÓDULOS; 104 horas

**CUSTO:** €900/pessoa (inscrição na ABIOP já incluído) pagos integralmente no início do curso. **Não haverá lugar a reembolsos no caso de faltas.**

**Nº MÍNIMO de PARTICIPANTES:** 5

**INSCRIÇÕES:** Até 1 de Novembro para [biodinamicaportugal@gmail.com](mailto:biodinamicaportugal@gmail.com)

## PROGRAMA

### MÓDULO 1 – 1 DIA (8 HORAS)

Congresso Nacional – Tradição ou Inovação

### MÓDULO 2- INTRODUÇÃO - 2 DIAS (16 HORAS)

- Considerações gerais sobre o curso e sua estrutura
- A Biodinâmica – uma viticultura respeitadora da natureza da vinha
- A Vinha e as Alterações Climáticas
- Critérios de Qualidade em Biodinâmica
- Metamorfose das Plantas
- Processos Raiz, Folha, Flor e Fruto
- Biodinâmica e Certificação Demeter em Portugal e no Mundo

### MÓDULO 3 – PRINCÍPIOS DA BIODINÂMICA - 2 DIAS (16 HORAS)

- O organismo agrícola – o princípio fundamental da Biodinâmica
- Forças, Processos e Substâncias
- Forças Terrestres e Forças Cósmicas
- Noções de Química em Biodinâmica
- Princípios da Biodinâmica
- Normas Demeter
- Noções de Astronomia e Calendário Lunar
- Apresentação e discussão de projetos

### MÓDULO 4 – SOLOS, FERTILIZAÇÃO e COMPOSTAGEM – 2 DIAS (16 HORAS)

- Fertilização da vinha – métodos tradicionais e métodos biodinâmicos
- Trabalhos de solo – Ferramentas e maquinaria
- O Composto Biodinâmico e Preparados do Composto
- Os vários tipos de compostagem

### MÓDULO 5 – PREPARADOS BIODINÂMICOS 2 DIAS (16 HORAS)

- Água e Homeopatia
- Os Preparados 500 e 500P (considerações gerais, fabrico, manutenção e aplicação)
- O Preparado 501 (considerações gerais, fabrico, manutenção e aplicação)



- Maquinaria, Utensílios e Equipamentos para os Preparados
- Outros preparados

#### **MÓDULO 6 – FITOSSANIDADE – 2 DIAS (16 HORAS)**

- Tratamentos fitossanitários – métodos holísticos e métodos químicos
- Principais problemas da vinha e seu combate em Biodinâmica
- Plantas que curam Plantas – exemplos concretos
- Barreiras antiparasitárias
- Normas Demeter

#### **MÓDULO 7 - QUESTÕES SOCIAIS; - 2 DIAS (16 HORAS)**

- Relações Humanas e Questões de Liderança
- Trabalhar com as Forças Solares ↔ trabalhar com as Forças Lunares: exemplos de organização social em Biodinâmica
- AVALIAÇÃO FINAL e de PROJECTOS
- Participação no Congresso