



VINIDEAs
FOR WINE PEOPLE
BY WINE PEOPLE

CURSO PRÁTICO
VITICULTURA BIOLÓGICA

ORADOR:
BERNARD GENEVET

10 JANEIRO 2023 - RÉGIA DOURO PARK
09H00 - 17H30

VITICULTURA BIOLÓGICA

INTRODUÇÃO

É capaz de gerir a vinha de acordo com as especificações da agricultura biológica?

É capaz de proteger eficazmente a vinha contra doenças, manter o rendimento e a qualidade dos vinhos?

Todas estas, são perguntas com que os viticultores se deparam antes de explorar a vinha no modo de agricultura biológica.

Com base na experiência do Institut Coopératif du vin (ICV), como consultores em França, onde a viticultura biológica está bem representada na paisagem vitícola há 20 anos, propomos rever todo o itinerário técnico para a condução da vinha, insistindo nos pontos críticos de vigilância antes de qualquer conversão, na medida do possível, com base nos constrangimentos de cada exploração que tentaremos avaliar em conjunto.

DESTINATÁRIOS

Quadros técnicos com funções nas áreas de produção e/ou regulação – viticultores, empresas do setor vitícola, técnicos comerciais, estudantes e outros profissionais interessados.

ORADOR

Bernard Genevet

Consultor em viticultura com 24 anos de experiência

1998 - 2019 Chambre d'Agriculture du Gard e desde 2019-presente no Institut Coopératif du Vin (ICV)

Apoio técnico individual e coletivo em viticultura:

- proteção fitossanitária, material vegetal, fertilização, manutenção do solo, irrigação.
- Conhecimentos técnico-económicos: projetos de instalação, explorações agrícolas em dificuldade.
- Acompanhamento de projectos agro-ambientais: coordenação colectiva e individual no âmbito de múltiplas abordagens (HVE, Terra Vitis, VDD)
- Elaboração de cursos de formação.

Viticultura experimental (2001-2019):

- coordenação ou participação em projetos regionais e nacionais.

(objetos de estudo: redução dos produtos fitossanitários, manutenção do solo, redução dos custos de produção, irrigação)

- Desenvolvimento de protocolos e planos de financiamento, acompanhamento dos ensaios experimentais, elaboração de relatórios e artigos.
- Apresentação em diversos seminários e conferências.

DATA E LOCAL

10 de Janeiro- Régia Douro Park

DURAÇÃO

7 horas (9h00-13h00 ; 14h00-17h30)

ANÁLISE DA FORMAÇÃO

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

- Levantamento da superfície(ha) e volume(L) produzido em modo biológico, evolução da procura do consumidor e perspetivas futuras
- Conversão da própria exploração: fases, certificação, incentivos públicos e rotulagem
- Aspectos vitícolas: principais requisitos, consequências na gestão da vinha e custos de produção
- Aspectos enológicos: Caderno de encargos
- Rastreabilidade
- Prova de vinhos biológicos

OBJECTIVOS PEDAGÓGICOS

- Identificar os interesses e restrições da produção de vinho biológico
- Conhecer os procedimentos a efetuar
- Definir os requisitos técnicos e consequências práticas na gestão da vinhas e adega

PROPINAS E INSCRIÇÃO

PROPINAS

CURSO PRÁTICO	INSCRIÇÃO
VITICULTURA BIOLÓGICA (7H)	245€+IVA

INSCRIÇÃO

A apresentação é realizada em francês com tradução consecutiva em português e suporte powerpoint em português.

As inscrições incluem: documentação em português, vinhos à prova, certificado de participação, coffee-break e almoço.

Datas Limite para inscrição: 4 de janeiro de 2023. Régia Douro Park

- A inscrição poderá ser efetuada acedendo a www.vinideas.pt ou enviando um email para vinideas@vinideas.pt

- As inscrições são consideradas válidas no momento da receção da ficha de inscrição; o pagamento deverá ser efetuado para o IBAN: PT50 0035 0906 0008 9713 9305 5, até à data limite de inscrição, por transferência bancária, colocando no descritivo da operação o número de inscrição que lhe foi atribuído.

- Os documentos para faturação serão emitidos com os dados indicados na inscrição, não sendo permitidas alterações posteriores à sua emissão.

No caso das desistências não comunicadas, a VINIDEAs reserva-se o direito de cobrar 50% do valor da inscrição.

O curso só se realizará mediante número mínimo de participantes.

VITICULTURA BIOLÓGICA

VINIDEAs

+20

ANOS DE EXPERIÊNCIA

+4500

PARTICIPANTES
(QUADROS TÉCNICOS)

+140

CURSOS PRÁTICOS

PARCEIROS



REGIA-DOURO PARK
PARQUE DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA

DESENVOLVIMENTO ENOLÓGICO, LDA.
REGIA-DOURO PARK | CENTRO DE EXCELÊNCIA DA VINHA
E DO VINHO (CEVV),
5000-033 ANDRÃES | VILA REAL