

Organização



**Associação Profissional para o Desenvolvimento
da Agricultura Biodinâmica e Biológica**

Av. General Vitorino Laranjeira

Ed. Golfinho Loja S r/c S. Gonçalo

4600 – 018 Amarante

Tel: 255 433 640 / 969 267 936 / 919 567 685

Fax: 255 433 645

Acção de Formação

Enologia Biológica e Biodinâmica

14, 15 e 16 de Julho
Quinta de Segade (Penafiel)

Formador: Pierre Pianetti

Colaboração:



109, rue Jean Moulin

33220 Pineuilh

Tel: 05.57.51.08.67

courriel: vinivitisbio@wanadoo.fr

danielnoel@wanadoo.fr

Programa

Parte teórica

1. A Biodinâmica
 - a) Princípios gerais
 - b) Metodologia
 - os ritmos
 - os preparados biodinâmicos
 - a água e a dinamização
 - c) Aplicações
 - na quinta
 - na adega

2. Respostas às questões sobre a Biodinâmica

3. A Enologia: comparações e desenvolvimentos
 - a) Enologia química moderna
 - Princípios de aplicação
 - Factores de produção
 - b) Enologia natural
 - Princípios de aplicação
 - Factores de produção
 - c) Enologia Biodinâmica: a Enologia holística
 - Princípios de aplicação
 - Factores de produção
 - As etapas fundamentais
 - o solo e os microorganismos
 - a maturação das uvas
 - a vindima e operações pré-fermentativas

4. Respostas às questões sobre a Enologia

5. Definição do vinho
 - a) Resenha histórica
 - b) Definição legal
 - c) Posicionamento Deontológico

6. Gestão dos microorganismos e enzimas
 - a) Objectivos
 - b) Origem

7. Controlo da acidez volátil
 - a) Definição e regulamentação
 - b) Factores de incremento
 - c) Regulação

8. Gestão do Dióxido de Enxofre
 - a) Origem
 - b) Parâmetros de eficácia

c) Gestão das doses

9. Aplicação às diferentes etapas da vinificação e de produção dos vinhos

- a) Vinhos brancos
- b) Vinhos tintos
- c) Vinhos especiais

10. Respostas a questões sobre a acidez volátil, os controlos, o dióxido de enxofre e as aplicações em vinificação.

11. Princípios gerais de vinificação

- ✓ Higiene
 - Prática:
 - i. Meio
 - ii. Factores
 - A higiene preventiva
 - Por em prática
 - Produtos
 - i. A água
 - ii. Os desinfectantes
 - iii. Os não desinfectantes

- ✓ Gestão ecológica dos resíduos
 - Regulamentação
 - Princípios gerais
 - i. Medidas e controlo da actividade oxigénio no meio ambiente
 - ii. resíduos sólidos, resíduos em solução
 - iii. sistemas recuperação e armazenamento
 - iv. reciclagem por vegetais

- ✓ Protecção dos mostos e dos vinhos
 - Interesse e papel
 - Casos particulares dos Brancos
 - Casos particulares dos Tintos

12. Respostas a questões sobre higiene, a gestão dos resíduos e a protecção

Parte Prática – meio-dia – visita a uma adega

Pierre-Alain Pianetti

Pierre-Alain Pianetti , nascido a 3 de Agosto de 1963, residente em Saint-Jean-de-Védas, é portador de um *Diplôme National d'Oenologie* (1993) pela *Faculté de Pharmacie de Montpellier*. Em 1987 frequentou o *Lycée Agricole de l'Hérault*, em Montpellier, especializando-se na *Elaboration et Commercialisation des Vins et Spirituex*.

- Consultor independente: desde 2001 exerce funções de enólogo especialista de vinhos provenientes da agricultura biodinâmica. Faz aconselhamento à vinha e à adega a produtores de *Languedoc-Roussillon* e *Côtes du Rhône* (30, 34, 11, 66).
- Piannetti é um Biodinamista – formação e aconselhamento para a aplicação da biodinâmica – *Association Bio-dynamie en Pays d'Oc* desde 1999
- Engenharia de caves – *Matériel Oenologique Vinicole Pera* - experiências no terreno durante as quais foram dados conselhos técnicos em equipamentos e ordenamento de caves de vinificação, em matéria de tratamentos e produção de vinhos. Vendas de materiais para caves particulares nos departamentos 34, 11, 66.
- Director de Caves Cooperativas
 - *Cave Coopérative de Saint Thibery (43000Hl)*
 - *Les Coteaux de Saint-Christol (32000Hl)*
- Formador em Enologia natural e biológica
 - *Chambre d'Agriculture de la Corrèze – Tulle* - formação dos produtores: Higiene e enologia preventiva
 - *Groupe des Jeunes Professionnels de la Vigne et du Vin de Bourgogne - Beaune* – Formação de enólogos à Enologia Natural
 - *CIVAM BIO de l'Aude – Carcassonne* – formação de produtores em Biodinâmica
 - *Lycée Agricole Bonne-Terre Pèzenas* – Professor/Formador – curso para adultos
 - o solo, a agricultura biológica
 - o contexto económico da exploração vitícola
 - a qualidade como objectivo
 - a enologia
- 20 anos de experiência em vinificação
 - *Oenologue conseil biodynamiste*: desde 2001 nas diferentes quintas de *Languedoc Roussillon et des Côtes du Rhône*
 - enólogo responsável de vinificação
 - maître de caves
- Pesquisa e Desenvolvimento
 - pesquisa e aplicação de novos procedimentos continuados de processos microbiológicos

- análise da fertilidade dos solos (pH, potencial óxido-redução...)
- vinificação sem enxofre

- Intervenções Internacionais
 - Xizuan (China): Outono 2007 – Auditoria enológica e caracterização dos factores de melhoramento da qualidade dos vinhos
 - Mendoza (Argentina) : Verão 2006 - Formação em Biodinâmica

Outros interesses

- correspondente Vini Vitis Bio.
- provador oficial acreditado de vinhos: *Vins de Pays d'Oc et Vins des Coteaux du Languedoc*.
- Aderente do *Mouvement de Culture de Bio-dynamie*