



WinEra - Promuovere il vino europeo attraverso una nuova era di formazione specializzata per i produttori di vino biologico e biodinamico in UE

Il corso WinEra in breve

Marzo 2021

Tabella dei contenuti:

Modulo 2.1: Tecniche di coltivazione.....	3
Modulo 2.2: Potatura	3
Modulo 2.3: Controllo delle erbacce.....	4
Modulo 2.4: Malattie e parassiti.....	5
Modulo 2.5: Manutenzione del suolo	5
Modulo 2.6: Processo di vinificazione	6
Modulo 2.7: Conservazione e stoccaggio	7
Modulo 3.1: Analisi sociologica e storica dei consumatori	9
Modulo 3.2: Strategie di marketing adattate ai vini biologici	9
Modulo 3.3: Strumenti di comunicazione.....	10
Modulo 3.4: Modelli economici nella viticoltura biologica	11
Modulo 4.1: RSI ed etica	13
Modulo 4.2: Un ambasciatore della natura e della biodiversità.....	14
Modulo 4.3: Turismo del vino.....	15
Modulo 4.4: Patrimonio culturale e vino.....	16
Modulo 5: Biodinamica in viticoltura e produzione di vino.....	17

Modulo 2.1: Tecniche di coltivazione

<p>Riassunto del contenuto della formazione</p>	<p>In questa sezione, le tecniche di coltivazione biologica della vite sono esplorate e analizzate in profondità. Il contenuto della formazione si concentra sul primo anno di tecnica di coltivazione della vigna, la gestione del vigneto, le strategie di impianto, il sistema di formazione, l'irrigazione e la potatura.</p> <p>Il contenuto è stato sviluppato per valutare attentamente come la tecnica agronomica e la gestione influenzino il primo anno di coltivazione del vigneto. L'obiettivo era quello di fornire le conoscenze per una gestione adeguata del vigneto nel primo anno di sviluppo del vigneto.</p>
<p>Cose importanti da considerare</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Obiettivi per il primo anno • Radici forti • Innaffiare le viti • Controllo delle rbacce • Controllo dei parassiti • Applicazione del fertilizzante • Formazione nel primo anno - Preparazione del terreno per l'impianto; disposizione del vigneto e progettazione dei tralici; spaziatura; tempi di applicazione dei fertilizzanti; stadio di crescita della vite • Programmazione dell'irrigazione delle viti • Potatura
<p>Alcuni consigli</p>	<p>I suggerimenti più importanti del materiale di formazione riguardano le strategie di impianto e la tecnica di coltivazione, il sistema di formazione, la potatura e i parassiti, le malattie e i disturbi.</p>

Modulo 2.2: Potatura

<p>Riassunto del contenuto della formazione</p>	<p>Consigli per la potatura che promuovono risultati pratici e scientifici sul tema dell'ottimizzazione dei sistemi di allevamento della vite per l'influenza sulla crescita della vite e la composizione dei frutti con la prevenzione delle malattie del tronco nella viticoltura biologica. I temi evidenziati sono la qualità del vino, il microclima, la divisione della chioma, la soglia della superficie fogliare, l'impatto sulla circolazione dell'aria e le malattie, la temperatura della chioma, l'equilibrio della vite e la resa, l'esempio pratico di potatura alternativa in relazione al flusso di linfa.</p>
<p>Cose importanti da considerare</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La rilevanza della fotosintesi della vite nel contesto dei sistemi di formazione risiede nella capacità della superficie fogliare totale di sfruttare tutte le fonti di radiazione fotosinteticamente attiva (PAR). • Entro il terzo anno di crescita il sistema di formazione si è formato, quindi di solito nella produzione biologica inizia la strategia di bilanciare un fine equilibrio di quantità e qualità

	<ul style="list-style-type: none"> • Gli impatti della formazione sulla resistenza invernale della vite sono <u>probabilmente una funzione della penetrazione della luce nel baldacchino con conseguente buona formazione del periderma e una maggiore conservazione dei carboidrati a causa di una migliore intercettazione della luce.</u> • La potatura induce potenzialmente una necrosi 1,5 volte maggiore rispetto alla dimensione della ferita di potatura
Alcuni consigli	<ul style="list-style-type: none"> • Per ridurre i danni delle malattie del tronco della vite, viene adottata la potatura alternativa che rispetta il flusso di linfa. Avere un migliore flusso di linfa nella pianta potrebbe ridurre l'intasamento della linfa dovuto ai patogeni delle GTD. • La potatura del Guyot può anche essere modificata per non accorciare i germogli ma per potare ogni altro germoglio utilizzando il germoglio più lungo per ottenere prima di tutto un migliore flusso d'aria.

Modul 2.3: Controllo delle erbacce

Riassunto del contenuto della formazione	<p>Il contenuto principale e la struttura mirano a spiegare i danni delle infestanti, gli strumenti per l'identificazione delle infestanti e le strategie di controllo delle stesse. La gestione delle infestanti è parte integrante di un sistema generale di gestione del vigneto. Le piante sul terreno del vigneto influenzano la presenza di altri parassiti come vertebrati, insetti, acari, nematodi e malattie. Un programma di gestione delle infestanti dovrebbe iniziare prima che le nuove viti vengano piantate. Vengono fornite le basi della gestione delle erbe infestanti nel vigneto biologico, l'indagine estiva e invernale delle erbe infestanti, l'identificazione delle erbe infestanti. Applicazione pratica dei principi dell'agricoltura biologica ai vigneti per una viticoltura sostenibile</p>
Cose importanti da considerare	<ul style="list-style-type: none"> • Gestione delle erbacce nei vigneti biologici • Monitoraggio delle erbacce • Sondaggio estivo sulle erbe infestanti • Indagine invernale sulle erbe infestanti • Gestione delle erbacce nei nuovi vigneti • Gestione delle erbacce prima della semina • Solarizzazione del suolo • Gestione delle erbacce dopo la semina - Coltivazione; Pacciamatura; Erbicidi; Fiamme; Animali • Irrigazione dei vigneti - considerazioni speciali
Alcuni consigli	<p>Concentrati sulla gestione e l'identificazione delle erbe infestanti e non sottovalutare questo compito</p>

Modulo 2.4: Malattie e parassiti

Riassunto del contenuto della formazione	Lo scopo di questa unità è di fornire informazioni sui vari parassiti e malattie che <u>causano problemi per una corretta coltivazione</u> . L'unità <u>delineerà i diversi problemi</u> posti ai vigneti e alla salute della vite, il ruolo e gli effetti del cambiamento climatico, così come i vari modi per proteggere aumentare la resilienza della vite, comprese le tecniche di protezione delle colture e di gestione dei parassiti.
Cose importanti da considerare	<ul style="list-style-type: none"> • Parassiti • Malattie • Proteggere l'uva in modo biologico • Disinfestazione chimica • Applicazione del controllo dei parassiti • Il ruolo del cambiamento climatico • Gestire le malattie • Gestione integrata dei parassiti • Messa a punto e ottimizzazione della protezione organica della vite
Alcuni consigli	<ul style="list-style-type: none"> • Anni fa, la protezione organica della vite era basata su rame, zolfo ed estratti vegetali o tè con grande pressione finanziaria di controllo meccanico delle infestanti e anni climatici estremi • Ora, le nuove tecnologie sono utilizzate per proteggere la pianta e garantire la resilienza alle varie malattie. Tali tecnologie includono droni e satelliti per monitorare i parassiti e le malattie, nuove tecniche di potatura, applicazioni e stazioni meteorologiche più efficaci. • La sostenibilità è compromessa dalla pressione dei costi di produzione, quindi ogni produttore sceglie il suo percorso • Quando l'agricoltore decide di usare prodotti che non sono registrati come fitosanitari ma ancora registrati come fertilizzanti/bio-stimolatori, deve consultare le autorità competenti prima di acquistarli e applicarli al vigneto.

Modulo 2.5: Manutenzione del suolo

Riassunto del contenuto della formazione	Questa unità è incentrata sull'importanza di mantenere un terreno sano nella vite, per quanto riguarda la produzione di qualità e sostenibile. Fornisce delle linee guida su come la vite può soddisfare le esigenze nutrizionali in modo informato e sostenibile. Inoltre, l'unità pone l'accento sui principi di base della fertilizzazione e della funzione dei nutrienti, sui modi di valutare e fornire nutrienti alla vite, sul processo di campionamento e di analisi, nonché su quando e come fertilizzare al meglio il suolo. Inoltre, vengono discusse le implicazioni del cambiamento climatico sulla crescita sana della vite e il suo impatto sulla gestione dei nutrienti.
--	--

Cose importanti da considerare	<ul style="list-style-type: none"> • Il concetto di salute del suolo - Nutrienti; fertilizzazione e valutazione della salute del suolo • Gestire la salute del suolo - Materia organica e altri prodotti • Utilizzo di nuove tecnologie • Colture di copertura • Dissodamento • Salute del suolo e cambiamento climatico
Alcuni consigli	<ul style="list-style-type: none"> • La fertilità del suolo e il suo mantenimento sono tra gli aspetti più importanti perché una fattoria sia autosufficiente. • Un terreno sano contribuisce a una maggiore qualità del prodotto. • C'è una mancanza di ricerca locale sulla salute e la fertilità del suolo. • È una buona pratica per i viticoltori equilibrare la qualità del suolo, concentrandosi sulla condizione delle loro viti in relazione a tutte le condizioni ambientali, e in particolare, sull'analisi del suolo e delle foglie.

Modulo 2.6: Processo di vinificazione

Riassunto del contenuto della formazione	<p>Nell'Unione Europea, il termine "vino biologico" e il riconoscimento di un processo di vinificazione "Biologico" è stato stabilito da regolamenti dal 1 agosto 2012 (Regolamento (UE) n. 203/2012).</p> <p>La vinificazione "biologica", seguendo la stessa logica della viticoltura biologica, mira a ridurre gli input durante i processi di trasformazione dell'uva e in particolare gli input della chimica di sintesi.</p> <p>Ma autorizza, sorvegliandole, un gran numero di tecniche in corso nella vinificazione tradizionale. Bisogna quindi distinguere tra i processi di vinificazione "biologica" e quelli utilizzati nei vini cosiddetti "naturali" o "biodinamici", che sono molto più severi e limitati nelle tecniche di lavorazione.</p> <p>Il corso mira innanzitutto a descrivere in modo sintetico i processi di vinificazione utilizzati nella viticoltura biologica. Affronta l'argomento sia dal punto di vista normativo (ciò che è autorizzato e vietato dai regolamenti europei AB) sia dal punto di vista delle "migliori pratiche disponibili" (ciò che è consigliato a seconda delle condizioni di produzione, dei vitigni e del carattere che si vuole dare al proprio vino). Questa unità è complementare ai "Metodi di conservazione e stoccaggio del vino in viticoltura biologica".</p>
Cose importanti da considerare	<ul style="list-style-type: none"> • Ci sono molte alternative tecniche all'uso di input chimici durante la vinificazione; • Ancor più della vinificazione tradizionale, la vinificazione biologica si basa principalmente sulla qualità delle uve durante la raccolta; • Anche la prevenzione di qualsiasi degradazione durante la vinificazione è un

	fattore chiave: la pulizia della cantina e il controllo dei rischi di ossidazione sono di primaria importanza.
Alcuni consigli	<ul style="list-style-type: none"> • La tendenza è verso i vini naturali: impara le tecniche e i processi che ti permetteranno di ridurre l'uso dei solfiti • Favorire la raccolta manuale e la cernita manuale del raccolto per garantire la qualità delle uve • Attenzione a qualsiasi rischio di ossidazione indesiderata durante il processo di vinificazione • Non esitate a fare i vostri lieviti, per dare al vostro vino più carattere

Modulo 2.7: Conservazione e stoccaggio

Riassunto del contenuto della formazione	<p>L'unità di formazione copre le ultime fasi della produzione di vino biologico: invecchiamento e conservazione del vino in cantina, imbottigliamento ed etichettatura. I regolamenti "UE" per il vino biologico impongono regole sulla visibilità del marchio biologico durante l'etichettatura, e norme tecniche sui processi di filtrazione e conservazione prima dell'imbottigliamento.</p> <p>A parte queste regole specifiche, queste ultime fasi del processo di produzione del vino non beneficiano di un quadro normativo specifico legato all'etichetta biologica. Tuttavia, le scelte di conservazione e imbottigliamento dipendono fortemente dai processi tecnici durante le fasi precedenti di raccolta, selezione e vinificazione, e dalle loro rispettive qualità. Così, quanto più il viticoltore desidera limitare gli input e gli additivi durante la vinificazione, tanto più dovrà prestare particolare attenzione a queste fasi di conservazione e di imbottigliamento, che rischiano di alterare notevolmente le caratteristiche del vino se sono mal eseguite.</p> <p>Questo modulo si occupa solo delle condizioni di invecchiamento e imbottigliamento. Non tratta delle condizioni di conservazione del vino dopo l'imbottigliamento nelle cantine private.</p>
Cose importanti da considerare	<ul style="list-style-type: none"> • L'imbottigliamento è un passo rischioso per il vino, a causa della possibile ossidazione. I vini con basse concentrazioni di solfiti sono particolarmente esposti e richiedono un processo di imbottigliamento pulito e controllato. • L'etichetta biologica deve essere chiaramente visibile sull'etichetta. se l'azienda è in fase di conversione all'etichettatura biologica, anche questo deve essere chiaramente indicato.
Alcuni consigli	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare la temperatura della cantina e dei serbatoi di stoccaggio durante tutto l'anno: non meno di 5° C e, se possibile, non più di 20° C • Se producite sia vino biologico che vino convenzionale (per esempio per una cantina cooperativa), assicuratevi di distinguere le aree di stoccaggio e i flussi di imbottigliamento: qualsiasi rischio di confusione può portare a multe, o



	<p>addirittura alla perdita dell'etichetta biologica.</p> <ul style="list-style-type: none">• La qualità del raccolto e il buon controllo della vinificazione sono le migliori garanzie per una conservazione e un invecchiamento di successo.
--	--

Modulo 3.1: Analisi sociologica e storica dei consumatori

Riassunto del contenuto della formazione	In questa unità gli studenti impareranno le origini, lo sviluppo e lo stato attuale della produzione e del consumo di vino biologico nel mondo. Dopo questa introduzione al settore basata principalmente su rapporti ufficiali e statistiche che offrono dati interessanti per comprendere le attuali tendenze del vino biologico, gli studenti impareranno le radici della segmentazione della clientela. La segmentazione della clientela è il processo di suddivisione di un mercato eterogeneo in gruppi più piccoli e omogenei di consumatori in modo che rispondano in modo diverso alle azioni commerciali. Poi, gli studenti possono leggere una rassegna completa dei fattori che influenzano il consumo di vino biologico in base a criteri di segmentazione come il sesso, l'età, la conoscenza precedente, la salute... e possono ottenere una conoscenza più profonda su come condurre una strategia di segmentazione di successo con gli esempi pratici. L'unità termina con consigli pratici per soddisfare efficacemente i consumatori di vino biologico, così come con due diversi casi di studio che illustrano i vantaggi di offrire esperienze innovative e alternative ai clienti del vino.
Cose importanti da considerare	<ul style="list-style-type: none"> • Più conosciamo il nostro cliente, meglio possiamo soddisfare le sue esigenze • La segmentazione è essenziale per affrontare correttamente le esigenze dei clienti • I consumatori di vino biologico differiscono dagli amanti del vino tradizionale
Alcuni consigli	<ul style="list-style-type: none"> • Stabilire un piano di marketing strategico • Utilizzare il marketing esperienziale • Creare strategie separate a seconda del genere • Usare diversi stili di comunicazione a seconda del cliente • Creare alleanze locali con altri prodotti e servizi locali • Utilizzare il video marketing

Modulo 3.2: Strategie di marketing adattate ai vini biologici

Riassunto del contenuto della formazione	Il modulo si concentra su quali sono le strategie di marketing consigliabili messe in pratica oggi, quali sono i vantaggi e il valore aggiunto del loro utilizzo. Questo capitolo include maggiori informazioni sul modello economico/commerciale di una cantina biologica, al fine di facilitare la replica delle buone pratiche/la condivisione del modello/esperienza tecnica che potrebbe essere messa in pratica, considerando naturalmente le specificità del mercato regionale, nazionale, ecc. Informa anche su dettagli e riferimenti esistenti che sono collegati al mercato biologico dell'UE - requisiti, valutazione e ulteriore sviluppo del settore, e tendenze di marketing per una migliore performance.
Cose importanti da considerare	<ul style="list-style-type: none"> • La maggior parte delle azioni fondamentali verso la costruzione di una strategia di marketing sono la creazione di un piano strategico e di un programma che presentano il mix economico, riflettendo i fondamenti, gli incentivi e gli obiettivi

	<p>strategici della cantina, legati alle risorse.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Così, se un'azienda impiega due strategie di comunicazione separate per i due pubblici, dovrà privilegiare il linguaggio testuale con gli operatori professionali e quello fotografico con i turisti generici. Al contrario, se l'azienda sceglie di ideare un unico attributo come strumento di comunicazione, questo dovrà dare importanza a entrambi i tipi di linguaggio. • Il regolamento UE sulla produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici assicura che gli stessi standard di qualità siano rispettati in tutta l'Unione Europea. • Strategie di marketing per i settori: usare tecniche per sorprendere i clienti; usare tecniche per motivare i clienti a creare e condividere video di marca girati dalle loro fotocamere, storie di Facebook; monetizzare l'origine del vino e la storia del marchio; lanciare un programma di fedeltà & essere creativi ed essere dove sono i vostri clienti. • Le strategie di vendita includono: offrire bottiglie/campioni gratuiti; usare l'email marketing; diventare social con i social media; tagliare i costi con la promozione incrociata.
Alcuni consigli	<ul style="list-style-type: none"> • Questo approccio innovativo per la progettazione dell'immagine del proprio marchio eccita i clienti, e inoltre si potrebbe associare in modo diverso, come con il segno dell'eternità ∞, legato alla loro cultura, simboli, ecc. • Oggigiorno, i miti e i manufatti storici impressionano il mondo con la loro raffinata produzione che risale alle radici della civiltà umana. Il marketing dei vini potrebbe includere strategie di vendita diretta in combinazione con sessioni artistiche - festival musicali, mostre d'arte e fotografiche, eventi notturni a tema. • La combinazione con l'esperienza enoturistica del dominio e della regione vinicola locale promette risultati unici e stupendi grazie all'efficace piano di marketing e posizionamento. • Per diffondere la parola attraverso metodi di marketing digitale come il podcasting, l'ottimizzazione della ricerca vocale/visiva, e il brand storytelling hanno occupato il centro della scena nelle nuove tendenze di marketing.

Modulo 3.3: Strumenti di comunicazione

<p>Riassunto del contenuto della formazione</p>	<p>Il modulo si concentra sugli strumenti di comunicazione messi in pratica al giorno d'oggi, quali sono i vantaggi e il valore aggiunto del loro utilizzo, così come le migliori pratiche per il posizionamento sui social media, per ampliare il networking, anche la partecipazione a fiere ed eventi e il marketing per una migliore rete e performance. Descrive diversi principi e strumenti per migliorare la comunicazione e le tecniche di cooperazione e lo status quo attuale in Europa, poi i benefici e le sfide di essere presentati a un pubblico più ampio in occasione di fiere ed eventi, così come le specifiche per la presenza online dei vini biologici.</p>
---	--



Cose importanti da considerare	<ul style="list-style-type: none"> • Oggi i consumatori sono appassionati di conoscere la storia dietro ogni singola bottiglia di vino - quindi usatela. • Il toolkit del marketer si è concentrato sulle "4 P" - Prezzo, Prodotto, Promozione e Luogo. Ma si scopre che una quinta "P" dovrebbe essere aggiunta: Percezione. • Lo storytelling è essenziale per comunicare in modo efficace, autentico e divertente l'origine del tuo vino, la sua natura organica e le sue specificità, e per portare l'attenzione e sottolineare la qualità del vino. • Conoscendo ciò che conta per i consumatori a livello emotivo e affrontandolo nel modo in cui commercializzano (valutazione attiva), i commercianti di vino di tutto il mondo aiuteranno a trasformare quel vasto mare di scelte di vino in una decisione facile che non solo ha un impatto sulla linea di fondo, ma dà anche ai consumatori una spinta emotiva. • Le forme tradizionali di comunicazione sono ancora rilevanti e utili per raggiungere un pubblico di riferimento - comunicazione faccia a faccia; comunicazione telefonica; media stampati; media televisivi. • Gli strumenti dei social media (SM), che sono attualmente più utilizzati dagli acquirenti di vini, così come le cantine, sono: Facebook, Twitter, YouTube (condivisione di video), Instagram. • La partecipazione a fiere e mostre commerciali può essere così potente da influenzare aree importanti come la reputazione, la visibilità e la connessione con il pubblico di riferimento. • Il networking può anche essere usato come strumento di comunicazione efficace attraverso effetti di rete e di bandwagon, reti orizzontali tra cantine, o reti e cluster che comprendono aziende integrate verticalmente nella filiera, marketing del passaparola, influencer, condivisione di idee, benchmarking, disponibilità a cogliere le opportunità, ecc.
Alcuni consigli	<ul style="list-style-type: none"> • La comunicazione efficace deve colpire le emozioni del cliente • Dovreste mettere un po' di "magia" nella vostra strategia di marketing & Capire e valorizzare il viaggio del cliente e comunicare l'unicità del marchio del vino uguale alla migliore qualità. • I social media offrono una nuova possibilità di interazione. • Il passaparola può essere un potente strumento di vendita e il suo potere potrebbe essere iper-amplificato dai social media. • Attività di networking che possono essere molto utili.

Modulo 3.4: Modelli economici nella viticoltura biologica

Riassunto del contenuto della formazione	<p>Il contenuto della formazione fornisce una conoscenza di base del vigneto biologico e biodinamico da un punto di vista economico per identificare i costi e le opportunità economiche più importanti dell'uva biologica e biodinamica e del vino nel vigneto biologico.</p> <p>Il vino è comunemente riconosciuto come un particolare tipo di prodotto agroalimentare trasformato, che mostra diverse caratteristiche. Soprattutto sembra esistere una stretta relazione tra il vino e la terra d'origine, l'ambiente e l'ecosistema in</p>
--	--

	<p>generale (includendo non solo gli aspetti naturali ma anche le capacità umane, la tradizione, ecc.) basata su una complessa rete di interrelazione tra tutti gli elementi/operatori coinvolti. Dagli anni 70 l'interesse per la "viticoltura pulita" è andato aumentando tra gli operatori; questo fatto ha anche causato lo sviluppo e il miglioramento dei processi biologici per la produzione del vino. I consumatori riconoscono la stretta connessione tra questo prodotto e l'ambiente e vogliono sapere che le cantine adottano pratiche verdi e pulite per sostenere l'ambiente e sostenere gli habitat naturali e la fauna selvatica.</p>
Cose importanti da considerare	<ul style="list-style-type: none">• Effetti della gestione sui costi di produzione e sull'efficienza• Vino sostenibile: le percezioni dei consumatori• Costi di produzione di uva e vino biologici• Costi di produzione dell'uva e del vino biodinamico• Costi di vinificazione biologica e biodinamica• Conclusione
Alcuni consigli	<p>Dimensioni economiche del modello di viticoltura biologica che spiegherebbe in particolare i costi aggiuntivi della produzione biologica, biodinamica e convenzionale.</p>

Modulo 4.1: RSI ed etica

<p>Roassunto del contenuto della formazione</p>	<p>Il modulo si concentra sulla relazione tra le cantine biologiche e l'ambiente. Gli argomenti principali che vengono discussi nel modulo sono: (i) i cambiamenti climatici e come influenzano e sono influenzati dal processo agricolo e produttivo nelle cantine biologiche e (ii) la responsabilità sociale delle imprese e come si adatta alla strategia di sviluppo delle cantine biologiche; perché viene attuata e come le cantine biologiche possono beneficiare dell'applicazione della RSI.</p> <p>Indipendentemente dal fatto che il vino sia biologico, i processi che lo producono possono non essere eco-friendly e possono influenzare negativamente l'ambiente. Quindi, è importante per ogni manager valutare lo stato ambientale della sua azienda e prendere le appropriate misure di adozione e mitigazione a tempo debito. Così, il modulo si concentra anche sulla sostenibilità e su quali azioni dovrebbero essere intraprese dalle cantine biologiche per assicurare la loro sopravvivenza a lungo termine.</p>
<p>Cose importanti da considerare</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il settore del vino biologico è molto vulnerabile al cambiamento climatico a causa della dipendenza della vite e dell'uva dal cambiamento delle condizioni climatiche e ambientali. Un esame dell'impatto sulla produzione di vino biologico è il primo passo per sviluppare misure di adattamento per combattere il cambiamento climatico. I fattori che influenzano la capacità di adattamento delle cantine biologiche sono sia intrinseci (come l'età del produttore e il livello di istruzione) che estrinseci (come le condizioni istituzionali, politiche e climatiche). • I consumatori sembrano dare più valore alla responsabilità sociale delle imprese (CSR) e la considerano un fattore importante che determina il loro patrocinio. • Le attività di RSI progettate per fare appello all'interesse dei consumatori e alla domanda di sostenibilità potrebbero assumere molte forme. Queste includono l'incorporazione di caratteristiche del prodotto che sono rispettose dell'ambiente, la minimizzazione dei rifiuti, la conservazione dell'energia, la riduzione delle sostanze inquinanti, il design socialmente consapevole che si rivolge ai bisogni di popolazioni diverse, l'adozione di pratiche di marketing e di risorse umane socialmente consapevoli e il sostegno ai bisogni della comunità attraverso la donazione di denaro e tempo. • La viticoltura sostenibile è definita dall'Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino come una "strategia globale su scala dei sistemi di produzione e trasformazione dell'uva, incorporando allo stesso tempo la sostenibilità economica delle strutture e dei territori, producendo prodotti di qualità, considerando i requisiti di precisione nella viticoltura sostenibile..."
<p>Alcuni consigli</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Un suggerimento per entrare nella sostenibilità è quello di iniziare in piccolo e continuare ad aggiungere misure sostenibili e assicurarsi che i vostri clienti ne siano a conoscenza. • Impegnarsi a creare valore per la società e l'ambiente in cui si opera, cercando di essere un contributo allo sviluppo e alla qualità della vita delle comunità circostanti. • Identificare gli indicatori che potrebbero misurare efficacemente i risultati

	<p>raggiunti, per promuovere l'informazione e la comunicazione agli stakeholder interni ed esterni.</p> <ul style="list-style-type: none"> • È fondamentale per i produttori di vino che vogliono iniziare un programma di sostenibilità, implementare indicatori comuni per confrontare i risultati ottenuti, condividere le esperienze e comunicare chiaramente al consumatore finale. • L'importanza di promuovere l'integrazione tra diversi metodi e programmi, che possono essere potenzialmente complementari, dovrebbe essere riconosciuta.
--	---

Modulo 4.2: Un ambasciatore della natura e della biodiversità

<p>Riassunto del contenuto della formazione</p>	<p>Il cambiamento climatico è una delle principali sfide ambientali del pianeta. È causato dalle emissioni di anidride carbonica (CO₂), metano (CH₄) e protossido di azoto (N₂O). La viticoltura, come altri settori agricoli, sarà influenzata dall'aumento delle temperature che porterà ad una maggiore evapotraspirazione, una maggiore incidenza di parassiti, alterazioni nel ciclo della vite e nelle qualità dell'uva, ecc.</p> <p>C'è ora una maggiore consapevolezza ambientale tra i produttori e i consumatori riguardo al processo di vinificazione. Questo, insieme ai requisiti legali di protezione ecologica, ha motivato l'inclusione della variabile ambientale nell'intero processo di vinificazione.</p> <p>Il trattamento dei terreni viticoli è cambiato molto negli ultimi trent'anni. Si è passati dalla lavorazione dei vigneti al controllo delle erbe infestanti, poi all'uso diffuso di erbicidi e, ultimamente, si produce con grande rispetto per l'ambiente, tenendo conto dell'impronta di CO₂, dell'uso responsabile dell'acqua, ... e con l'uso di nuovi materiali e macchinari di alta tecnologia.</p> <p>In breve, l'agricoltura biologica, in contrasto con la cosiddetta agricoltura convenzionale, è il risultato dell'emergere di una nuova cultura legata alla protezione dei diritti umani e, all'interno di questi, al diritto alla salute e al rispetto e alla cura dell'ambiente.</p>
<p>Cose importanti da considerare</p>	<ul style="list-style-type: none"> • L'agricoltura biologica ha i suoi pilastri globali. • Produrre vino con criteri di sostenibilità è diventato un requisito essenziale per tutti i settori di attività economica. • Il suolo, la materia organica e l'uso sostenibile dell'acqua sono alcuni degli elementi essenziali della produzione di vino biologico. • I principi generali della sostenibilità applicata alla viticoltura (OIV) dovrebbero essere conosciuti e applicati alla viticoltura biologica.
<p>Alcuni consigli</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Olan installazioni versatili per tutta la vita utile dell'edificio (riutilizzare i materiali di costruzione, utilizzare la pendenza naturale del terreno, usare materiali riciclati, favorire l'ingresso della luce naturale...) • Uso di unità reversibili (pompa di calore) al posto dell'aria condizionata e del riscaldamento. • Utilizzare fonti di energia rinnovabile: pannelli solari su tetti e pareti, biomassa e impianti di energia geotermica.

	<ul style="list-style-type: none"> • Attuare una gestione completa delle acque reflue utilizzando letti di piante (valutazione del paesaggio). • Ridurre il più possibile il movimento e la distanza di trasporto (interno ed esterno) di materiali acquisiti, sottoprodotti, rifiuti e prodotti finiti.
--	--

Modulo 4.3: Turismo del vino

Riassunto del contenuto della formazione	Questa unità offre una panoramica del turismo del vino, i suoi benefici e le sue sfide, così come le buone pratiche e le strategie per sviluppare un'identità di marca di successo. L'unità include approfondimenti teorici su come il turismo del vino si è sviluppato in una parte integrante della promozione dei prodotti vinicoli, e si riferisce allo status quo attuale in Europa, così come le diverse caratteristiche che compongono i turisti del vino. Infine, gli studenti saranno dotati di consigli e strategie per sviluppare l'enoturismo nel settore del vino biodinamico e biologico, attraverso buone pratiche ed esempi da diverse cantine in tutta Europa e oltre.
Cose importanti da considerare	<ul style="list-style-type: none"> • La definizione di turismo del vino • I benefici e le sfide del turismo del vino • Le caratteristiche dei turisti del vino • Strategie di successo, esempi e buone pratiche • Turismo del vino biologico e biodinamico
Alcuni consigli	<ul style="list-style-type: none"> • Negli ultimi anni, il concetto di turismo del vino si è espanso notevolmente in tutto il mondo, specialmente nelle regioni fortemente associate alla produzione di vino. Il turismo del vino è una grande fonte per quanto riguarda la prosperità economica e sociale delle cantine e delle aree regionali. • Il turismo del vino è fortemente associato all'industria agricola, culturale, ambientale e industriale. Nel tentativo di attaccare sempre più visitatori, le cantine/produttori sviluppano pacchetti turistici su misura combinando diverse attività e strutture, per esempio gastronomia, stile di vita rurale, attività culturali legate al vino, eventi, seminari, festival, ecc. • Mentre ci sono molti sforzi fatti per delineare le caratteristiche dei turisti del vino, i commercianti di vino mancano ancora di dati importanti sul loro comportamento e atteggiamenti. • Tra gli elementi più importanti di una strategia enoturistica di successo, ci sono a) un forte approccio di marketing, b) lo sviluppo del logo e dell'identità dell'cantina, c) la comunicazione mirata, d) la collaborazione con le strutture regionali (alloggio, ristoranti, ecc.).

Module 4.5: Patrimonio culturale e vino

<p>Riassunto del contenuto della formazione</p>	<p>La cultura del vino è stata presente in molte culture, specialmente nelle società mediterranee, ma anche in culture antiche come quella mesopotamica, egiziana o fenicia. La cultura esistente dietro ogni vino è il miglior biglietto da visita, e ancora di più in un'epoca in cui è in atto una rivalutazione degli aspetti tradizionali, delle radici culturali e della natura. La stessa UNESCO, nella Dichiarazione del Messico sulle politiche culturali (1982) dice che "Attraverso la cultura l'uomo si esprime, prende coscienza di se stesso, si riconosce come un progetto incompiuto, mette in discussione le proprie conquiste, cerca instancabilmente nuovi significati e crea opere che lo trascendono. ...". Il paesaggio è l'espressione visiva dell'ordine in cui si combinano gli elementi naturali e culturali del sistema territoriale; in questo contesto, il paesaggio vinicolo è unico nelle sue varietà, forme, costumi e costruzioni. Per tutte queste ragioni, è necessario preservarlo affinché le generazioni future possano goderne. Negli ultimi anni, le cantine e il mondo del vino sono un altro esempio di come l'architettura ha trasformato il settore. Gli architetti più famosi del mondo hanno lasciato la loro firma nelle cantine di tutti i paesi del vino.</p>
<p>Cose important da considerare</p>	<ul style="list-style-type: none"> • È importante conoscere la storia del vino per capire la sua attuale rilevanza culturale. • I musei del vino sono un ottimo modo per promuovere la cultura del vino • Il vigneto e le cantine creano paesaggi. La loro valorizzazione attraverso la conservazione e la manutenzione fornisce una serie di benefici, come la loro funzionalità, la conservazione del patrimonio per le generazioni future, l'aumento dell'attrattiva del paesaggio per i visitatori e la fornitura di un rifugio per numerose specie di flora e fauna.
<p>Alcuni consigli</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il patrimonio culturale è importante nella produzione e commercializzazione del vino biologico. Parla di natura, storia, territorio, architettura, gastronomia... tutto in un unico prodotto • Il recupero delle tradizioni e del patrimonio culturale ed etnografico aggiunge valore alle cantine. • Le nuove architetture delle cantine sono sinonimo di prestigio dove tradizione e modernità coesistono. Attrahono grandi visitatori e la copertura dei media.

Modulo 5: Biodinamica in viticoltura e produzione di vino

Riassunto del contenuto della formazione	<ol style="list-style-type: none">1. Definizione e sfondo storico descrive come si è sviluppata la biodinamica e perché le "preparazioni" sono la scelta tecnica più cruciale nella BD.2. I principi fondamentali della biodinamica contengono le linee guida fondamentali da seguire.3. Il processo di certificazione in BD porta a Demeter e ai suoi standard chiari e precisi.4. Alcuni riscontri tecnici e preparati contengono le ricette dei preparati e il loro uso. <p>Sono spiegati in tre gruppi, quelli per l'irrorazione, quelli per il compost e altri</p>
Cose importanti da considerare	<ul style="list-style-type: none">• I vini biodinamici sono conformi a tutti i requisiti della certificazione biologica.• Un'attenzione speciale è dedicata all'allevamento di animali che producono il concime necessario, in modo che l'azienda non debba dipendere da input esterni in quel segmento.• La cosa che distingue in modo cruciale la viticoltura biodinamica dalle altre forme di agricoltura biologica è l'applicazione di preparati BD. Essi portano e potenziano le forze vitali che collegano pianta - animale - uomo - Terra e Cosmo. In questo modo portano e/o amplificano l'energia vitale nel vino rendendolo spirituale.
Alcuni consigli	<ul style="list-style-type: none">• La viticoltura biodinamica è uno stile di vita.• L'agricoltura biodinamica è più laboriosa dei metodi convenzionali, perché richiede più attenzione ai dettagli. Il carico di lavoro aumenta principalmente a causa della pianificazione, organizzazione e preparazione di trattamenti naturali calibrati con precisione per i vigneti.