



Stage

La biodynamie et les vins

Date : 22/23 mars 2016

Public : sommeliers, cavistes, vigneron et amateurs passionnés.

Objectif : découvrir la biodynamie (théories et pratiques) , la qualité des vins biodynamiques et apprendre à déguster selon les 7 dynamiques planétaires.

Intervenant :

Bruno Weiller ingénieur agronome, formateur et conseiller en biodynamie, vigneron au domaine Les Promesses de la Terre

Coût du stage : 200 € plus repas /logement (prise en charge possible par le DIF- nous consulter au préalable pour constituer votre dossier)

Lieu : Domaine les Promesses de la Terre
Château St Auriol
11220 Lagrasse

Programme de 9 h à 17 h

Le 22 mars

Matinée en salle

- Comment comprendre la biodynamie,
- Les résultats de la biodynamie en viticulture et autres cultures,
- Techniques utilisées et compréhension.
- Dégustation de vins en biodynamie de différentes régions : quelles qualités ?

Après-midi sur le terrain

- Exemples sur le terrain de parcelles conduites en biodynamie,
- Découverte des vinifications et vins du domaine.

Le 23 mars

Matinée en salle

- Cycle de la vigne et dynamique planétaire,
- Le vin et les vinifications à travers les dynamiques planétaires
- Dégustation de vin avec les dynamiques planétaires
- Notions d'un grand vin

Après-midi sur le terrain

- Quelques plantes utiles et leurs usages en viticulture biodynamique,
- Le calendrier lunaire et les dégustations.
- Bilan

Bulletin d'inscription

Nom :

Prénom :

Adresse :

.....

S'inscrit au stage biodynamie et les vins et verse

100 € d'acompte à l'ordre de ProméTerre,

château St Auriol, 11220 Lagrasse

prendra les repas de midi soir (compter 15 € par repas midi et 30€ le soir)

souhaite être hébergé en chambre sur le domaine (35 € la chambre double)

préciser les dates :

souhaite obtenir une convention de formation pour prise en charge de votre fond de formation paritaire

