CORSO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE



VITICOLTURA E ENOLOGIA NATURALE

ORGANICA Formazione

Organica S.r.l.
Via Casilina 512 - San Cesareo (RM)

Piero Riccardi Lorella Reale Viticoltori

Cantine Riccardi Reale S.s.
Via Vitellia SNC - Bellegra (RM)

INTRODUZIONE

Perché abbiamo deciso di realizzare un corso di formazione professionale sulla viticoltura ed enologia naturale? Sono diverse le motivazioni che ci hanno spinto in tale direzione: innanzitutto perché si sente spesso parlare dell'eccellenza del vino italiano e più in generale dei prodotti del comparto agricolo e artigianale della penisola, ma la situazione, da un punto di vista della diffusione della conoscenza dell'esperienza millenaria nella produzione vinicola e agricola da parte della popolazione, è penosa.

L'Italia del dopoguerra era un Paese ancora prevalentemente contadino, che non aveva dimenticato le pratiche millenarie che si erano affinate per raggiungere una diversificazione e una qualità di prodotti alimentari rara nel mondo.

L'Italia di oggi invece, in un percorso di industrializzazione e standardizzazione che si protrae da ormai oltre 60 anni, ha perduto quasi del tutto, purtroppo, il legame con il mondo agricolo e contadino: la qualità e i metodi produttivi dei prodotti alimentari si stabiliscono in laboratorio, nei panel tests, nei CdA, privilegiando quindi l'uniformazione dei processi e dei sapori al solo fine di aumentare i profitti, portando così di fatto alla perdita della cultura enogastronomica del Paese, di quei processi produttivi millenari tramandatisi e affinatisi di generazione in generazione, che hanno dato forma all'incredibile varietà di alimenti, di sapori e di tradizioni della nazione.

Altra motivazione fondamentale che ci porta a realizzare questo corso è la drammatica situazione ecologica: decenni di gestione erronea del suolo, dell'economia e del territorio, sia da parte delle imprese, che delle istituzioni e persino dei privati, senza visione a lungo termine, hanno portato prima ad una degradazione delle aree ad uso agricolo e poi, con la globalizzazione dei mercati, ad un abbandono dell'agricoltura. Dal secondo dopoguerra (1945) ad oggi l'agricoltura italiana ha subito una contrazione drastica in termini di terreni coltivabili (circa -30% / -40%), numero di aziende (oltre -70%) e occupati (circa -90%).

L'agricoltura industriale odierna inoltre continua con pratiche agronomiche come le lavorazioni profonde del suolo, la monocoltura, i trattamenti fitosanitari e i concimi chimici, ad avere un impatto negativo sull'ambiente: è la principale fonte di inquinamento diffuso per le acque in Italia, interessando oltre la metà (più del 50%) dei corpi idrici superficiali, tanto che l'ISPRA ha rilevato pesticidi nel 55,1% dei punti di monitoraggio delle acque superficiali e nel 23,3% delle acque sotterranee; l'uso intensivo di fertilizzanti azotati e gli scarichi degli allevamenti causano la contaminazione delle falde e dei corsi d'acqua; l'agricoltura è anche il settore che assorbe la quota maggiore di prelievi di acqua dolce (circa il 70-72%), alterando il bilancio idrico dei fiumi. Per non parlare dell'inquinamento atmosferico causato dal comparto, che rappresenta l'8% delle emissioni totali nazionali di gas serra, con il triste primato dell'agricoltura quale fonte principale in Italia delle emissioni di ammoniaca, precursore dei PM.

Le fattorie di un tempo, a gestione comunitaria e familiare, che non producevano rifiuti, né inquinanti e che ottimizzavano la produzione gestendo meticolosamente ogni metro quadro di area in maniera sostenibile tramite un'operosità prevalentemente umana, seguendo e assecondando i processi biogeochimici naturali, lasciano il posto alle industrie alimentari, che distruggono e degradano i territori con una pressione sugli ecosistemi devastante, per via di pratiche agronomiche inefficienti e insostenibili da un punto di vista ambientale, economico e sociale.

Ultima motivazione, non meno importante delle altre, la trasformazione culturale del concetto stesso di "vino": oggi vengono venduti come "vino" prodotti che è difficile collocare nella tradizione storica millenaria della produzione di questa bevanda del

nostro Paese. Quando si sradica una cultura agricola da un territorio in nome dello sviluppo e della competitività, spesso ciò che si perde è il senso stesso del prodotto: i sapori, gli odori, i colori, le storie, le tradizioni, le comunità, perdono identità. Un Sangiovese prodotto in California o in Italia possono avere sapori ormai quasi identici.

La perdita delle fermentazioni spontanee in favore dei lieviti selezionati, la degradazione dei suoli e i monovitigni, l'uniformazione dei sapori in cantina attraverso la chimica, addirittura oggi l'uscita nel mercato di vini senza alcool (!), stanno facendo sparire il vino sviluppatosi nei millenni, per lasciare il posto ad un prodotto che non ha più identità, non ha più un vero legame con un territorio (o *terroir* come piace dire ad alcuni).

L'obiettivo del corso è quindi scoprire il valore del vino come "bene" e non come "merce": un prodotto quindi che è frutto della storia e della creatività umana, che genera convivialità, cultura, identificazione, diversità e che si può realizzare genuinamente attraverso una gestione colturale e di cantina capace di proteggere e promuovere gli ecosistemi e le culture comunitarie, di modo che non si perda il legame antico tra uomo e vino, tra comunità e agricoltura, tra natura e cultura.

Dario Pulcini
Organica S.r.l.

Piero Riccardi
Cantine Riccardi Reale S.s.



IL PROGRAMMA

MODULO 1

Elementi di viticoltura e enologia naturale
28 e 29 novembre 2026



SABATO POMERIGGIO ore 16

1. Storia e qualità del vino
1.1 Etnobotanica: storia e classificazione dei vitigni
1.2 Ampelografia: morfologia e fisiologia della vite
1.3 Qualità del vino: esame biochimico e organolettico.
1.4 Degustazione.

CENA ore 20

DOMENICA MATTINA ore 10

2. Il vigneto
2.1 Visione sistemica e ecologia: tutela della biodiversità, strategie di progettazione e gestione degli ecosistemi agricoli in maniera sostenibile.
2.2 Agronomia e gestione: impianto del vigneto, gestione del suolo e tecniche di potatura.
2.3 Difesa fitosanitaria: riconoscimento e cura delle avversità con strategie naturali, malattie fungine (es. oidio, peronospora) e parassiti della vite.
2.4 Fisiologia e vendemmia: maturazione dell'uva e strategie per la raccolta.

PRANZO ore 13

DOMENICA POMERIGGIO ore 14

3. La cantina
3.1 Chimica enologica: composizione dell'uva, del mosto e del vino.
3.2 Tecniche di vinificazione naturale: processi di produzione per vini bianchi, rosé, rossi e spumanti (fermentazione, macerazione, svinatura).
3.3 Tecniche di affinamento e metodi di stabilizzazione naturale.
3.4 Imbottigliamento e conservazione.
3.5 Impiantistica: macchinari e tecnologie di cantina.

4. Economia generativa e mercato solidale
4.1 Legislazione vitivinicola e agricola: norme di settore, etichettatura, certificazione biologica e denominazioni di origine (DOC, DOCG, IGP).
4.2 Marketing e gestione aziendale sostenibile: economia rurale generativa, commercializzazione del vino e strategie di mercato sociali e solidali.

MODULO 2

La potatura invernale gennaio/febbraio 2027



MATTINA

5. La potatura invernale (teoria)
5.1 La struttura e la fisiologia della vite
5.2 Che cos'è la potatura invernale
5.3 Tipologie di allevamento e potatura

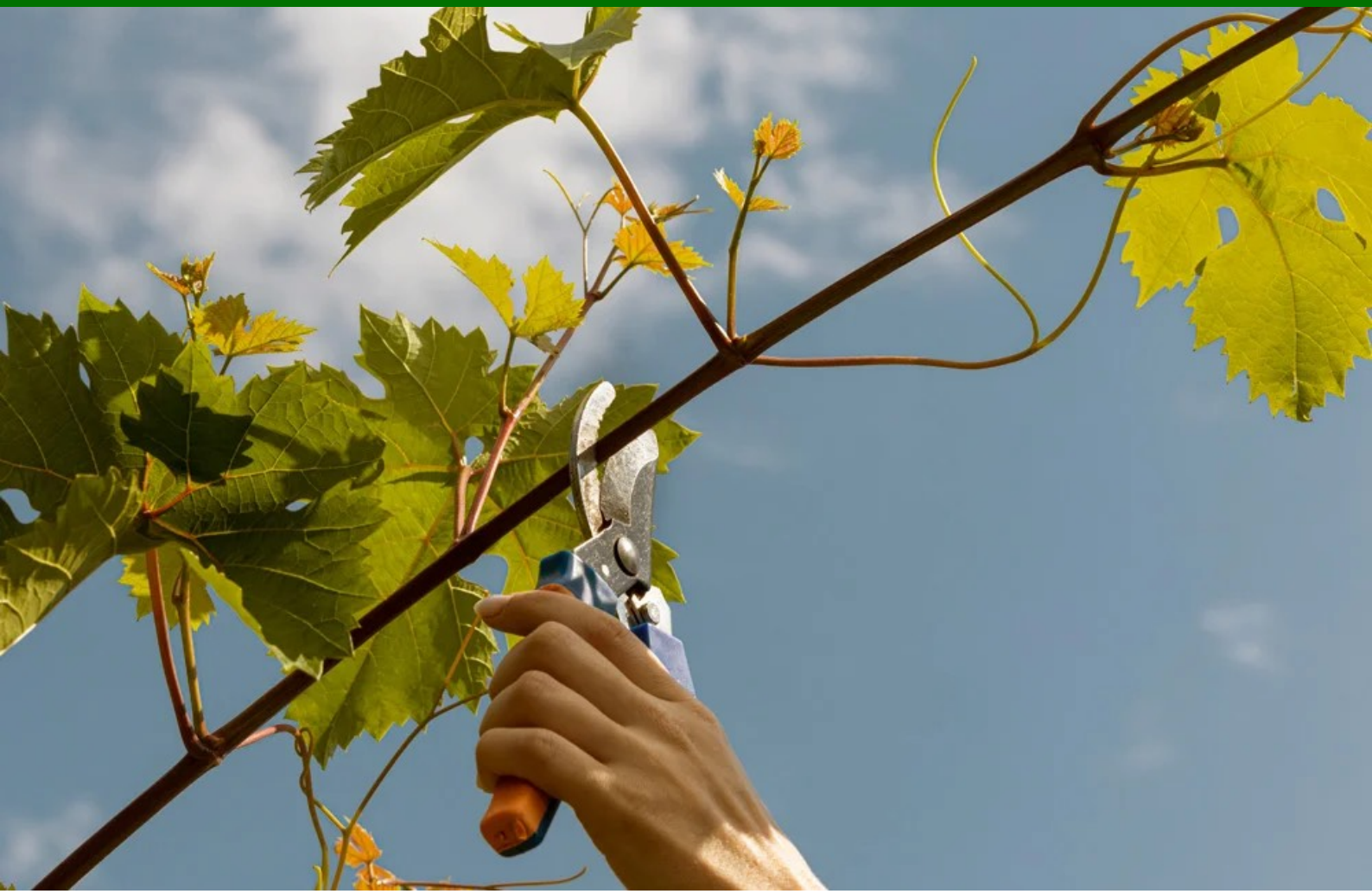
PRANZO

POMERIGGIO

6. L'esperienza in vigneto (pratica)
6.1 Prove pratiche di potatura invernale.

MODULO 3

La Potatura verde (scacchiatura)
Maggio 2027



MATTINA

7. La potatura verde (teoria)
7.1 Il portamento della vite
7.2 Che cos'è la potatura verde e perché farla

PRANZO

POMERIGGIO

8. L'esperienza in vigneto (pratica)
8.1 Prove pratiche di potatura verde.

MODULO 4

La maturazione dell'uva
Agosto 2027



MATTINA

9. La maturazione dell'uva (teoria)
9.1 Che cos'è la maturazione
9.2 Analisi dei diversi aspetti della maturazione: zuccherina, fenolica, acidica e la loro importanza per il tipo di vino che si vuole realizzare
9.3 Differenze di approccio analitico della maturazione tra viticoltura e enologia industriale e naturale sistemica di cui il vignaiolo stesso è parte.

PRANZO

POMERIGGIO

10. L'esperienza in vigneto (pratica)
10.1 Passeggiata tra i vigneti con differenti varietà di uve
10.2 Prove pratiche per capire il grado di maturazione, al là delle analisi chimiche di laboratorio, in cui vengono coinvolti i sensi: vista, tatto, assaggio delle varie componenti dell'uva
10.3 Costruzione dell'esperienza personale per capire il vino che verrà



SABATO POMERIGGIO

11. Fare il vino (teoria)
11.1 Che cos'è la fermentazione alcolica
11.2 Analisi di tutte le fasi di vinificazione naturale in comparazione con l'enologia industriale
11.3 Cosa sono i lieviti e differenza tra lieviti selvaggi e lieviti industriali
11.4 Vinificazione in bianco (senza bucce), in rosso (con macerazione sulle bucce).
11.5 La fermentazione malolattica.
11.6 Le macchine necessarie e la loro funzione.

CENA

DOMENICA MATTINA E POMERIGGIO (PRANZO INCLUSO)

12. Fare il vino (pratica)
12.1 Vendemmia e ammostamento.

MODULO 6

La svinatura
Ottobre 2027



MATTINA

13. La svinatura (teoria)
13.1 Tipologie di svinatura
13.2 Tempistiche
13.3 Effetti e prodotti

PRANZO

POMERIGGIO

14. La svinatura (pratica)
14.1 Separazione
14.2 Trattamento delle vinacce

MODULO 7

Assaggio e degustazione
Novembre 2027



POMERIGGIO

15. Assaggio e degustazione
15.1 Assaggio del vino nuovo
15.2 Degustazione guidata di vini

CENA