

El alma del vino nace en la Tierra: Curso de Viticultura Regenerativa

Un gran vino no se hace en la bodega; se cultiva, se respira y se protege desde la raíz. Si quieres dominar el arte de elaborar una uva excepcional, respetando los ciclos de la naturaleza y volviéndole la vida al suelo, este es tu lugar.

Únete a un viaje de transformación agrícola donde aprenderás a fusionar la ciencia enológica con el respeto absoluto por la tierra.

¿Qué descubrirás?

- El arte de la uva perfecta: Domina las pautas técnicas esenciales para conseguir una materia prima de una calidad inigualable, el pilar de cualquier vino de culto.
- Viticultura regenerativa: Aprende a nutrir y curar la vid. Descubre una fertilización consciente, una protección sanitaria respetuosa y los tratamientos autorizados que miran hacia el futuro.
- De la planta a la copa: Entiende como los acondicionamientos de la vinificación empiezan directamente en el campo, creando vinos con identidad, alma y territorio.

Información:

Duración: 30 horas de pura inmersión vitícola.

Calendario: 10 sesiones, cada lunes de 16:00 a 19:00 h.

Inicio: 2 de noviembre de 2026.

Días: 2, 9, 16, 23, 30 de noviembre 2026,
14 y 21 de diciembre 2026,
11, 18 y 25 de enero 2027.

Modalidad: Presencial (porque la tierra se tiene que tocar y sentir).

Precio: 250 €.

Profesor: Jaume Ripoll Galmés. Ingeniero, Enólogo, profesor colaborador de la EHIB. Un profesional que siente pasión por la vid y que te guiará paso a paso en este camino de vuelta a los orígenes y hacia la máxima calidad.

 Reserva tu plaza antes de que se agoten: No te lo pienses. Cultiva tu futuro, protege el paisaje.

 Correo: fc-ehib@uib.es

Más información: Marta Pol

Teléfono: 971071225 (de 9:00 a 14:00 h)

Índice del curso: Sesión a Sesión

Sesión 1: El futuro del vino nace en la tierra

- Importancia del cultivo de la viña en la actualidad.
- Diferencias claras entre los modelos de viticultura: Convencional (química), Ecológica y Regenerativa (devolver la vida al suelo).
- Como el respecto a la tierra asegura nuestra soberanía alimentaria y el futuro del sector.

Sesión 2: Cómo funciona la cepa: El milagro de la uva

- Conocimiento práctico de las partes de la cepa.
- El viaje de la planta a lo largo del año: el ciclo vegetativo (crecimiento de hojas) y el ciclo reproductivo (nacimiento y maduración del fruto).

Sesión 3: El clima en la copa: El impacto de la añada

- Como afectan las condiciones meteorológicas y el cambio climático a la salud de la uva.
- El arte de interpretar como el clima de cada año (la añada) define el sabor y la identidad del vino final.

Sesión 4: El secreto bajo nuestros pies: Suelos vivos y analíticas

- La importancia capital del tipo de terreno y su geología.
- Como interpretar de forma sencilla una analítica de suelo, de agua y el mapa microbiano.
- La regeneración del suelo como clave absoluta para conseguir la máxima expresión organoléptica.

Sesión 5: Unir la planta con la tierra: Los portainjertos

- Qué es un portainjerto (el pie) y por qué es vital elegir el más adaptado a cada tipo de suelo para garantizar el equilibrio y la salud de la cepa.

Sesión 6: El valor de nuestro paisaje: Variedades locales

- Estudio de las diferentes variedades de uva y su comportamiento.
- El valor estratégico de las variedades autóctonas como la mejor herramienta de resistencia a nuestra climatología.

Sesión 7: El arte de cuidar la planta: Conducción y poda

- Sistemas de conducción: como guiar el crecimiento de la cepa.
- Poda regenerativa: técnicas de corte respetuosas que evitan heridas a la planta y prolongan la vida útil.
- Operaciones en verde para regular la luz, el vigor y optimizar la calidad de la cosecha.



Sesió 8: Alimentar la terra per nutrir el vi: Bio fertilitzants i cobertes

- La transició dels fertilitzants de síntesi química cap als bio fertilitzants naturals.
- El paper de la fauna auxiliar i el ús de cobertes vegetals per aconseguir un sòl viu que es regenera sol.

Sesió 9: Una vid sana, es defensa sola: Protecció ecològica

- Estratègies i tractaments autoritzats per protegir la vid de plagues i malalties de forma totalment ecològica.
- Com reforçar el sistema immunitari de la cepa per obtenir una uva pura, sana i lliure de residus.

Sesió 10: Immersió pràctica en el camp

- Sortida pràctica: Visita a una explotació vitivinícola de la zona que ja treballa amb tècniques d'agricultura regenerativa o biodinàmica.
- Objectiu: veure, tocar i comprovar sobre el terreny els resultats reals d'aquesta filosofia de treball.