

Appuntamenti In evidenza

Master Internazionale “Biodinamica per il vino”. Sambuca di Sicilia, 23–27 marzo 2026

di: Redazione

20 gennaio 2026



Il *Master Internazionale “Biodinamica per il vino”* giunge nel 2026 alla sua nona edizione e si svolgerà dal 23 al 27 marzo a Sambuca di Sicilia, presso l'azienda **Serra Ferdinandea**, in collaborazione con **Planeta**. Il corso è strutturato come una settimana residenziale di formazione intensiva ed è rivolto a professionisti del settore vitivinicolo, tra cui produttori, tecnici, consulenti, responsabili aziendali, operatori della vendita e della comunicazione, nonché studenti e ricercatori.

Il programma formativo – ideato e diretto da **Adriano Zago** di **Cambium** – affronta in modo organico i principali temi legati alla viticoltura e all'enologia biodinamica, con un'impostazione che integra conoscenze teoriche, aggiornamento scientifico e applicazioni pratiche. Le attività didattiche comprendono lezioni frontali, analisi di casi studio, lavoro in gruppi tematici, visite in vigneto e in cantina, masterclass e degustazioni tecniche di vini biodinamici italiani e internazionali.

I contenuti includono, tra gli altri, la *gestione della fertilità del suolo* e della sostanza organica, l'impiego dei *preparati biodinamici*, la *fisiologia della vite*, le *strategie di gestione dell'acqua*, l'inserimento di alberi e *animali* nel vigneto, il *compostaggio* aziendale, la *difesa fitosanitaria*, nonché aspetti legati alla strategia, all'organizzazione e alla gestione dell'impresa agricola. Il percorso è completato da momenti di confronto diretto con produttori e professionisti che operano in contesti vitivinicoli nazionali e internazionali.

Il Master prevede oltre **45 ore** di attività didattica articolate in moduli tematici, con il coinvolgimento di un corpo docente composto da esperti e operatori qualificati. La **formula residenziale** favorisce la continuità del lavoro formativo e lo scambio tra partecipanti e docenti. L'edizione 2026, la prima interamente realizzata in Sicilia, consente inoltre di approfondire il rapporto tra pratiche biodinamiche, territorio e specificità del contesto mediterraneo.

Il Master in numeri

Oltre 45 ore di attività didattica, 25 moduli formativi, 15 docenti, 2 visite aziendali, 5 gruppi di lavoro tematici, 4 masterclass con degustazioni, oltre 50 vini in assaggio.

Quota di partecipazione

Il costo del Master è di 1.900 € + IVA. Ai produttori presenti nella guida *Slow Wine 2026* è riservato uno sconto del 10%.

Info

Brochure: Master Biodinamica per il vino – programma 2026

Come iscriversi

Il corso può essere acquistato online sul sito <https://cambiumfarm.com>.

Oppure, scrivere una email a formazione@cambiumfarm.com.

Master Internazionale "Biodinamica per il vino"
IX edizione

Un programma unico a livello internazionale rivolto a professionisti del mondo del vino (produttori, consulenti, sommelier, operatori, operatori della vendita, marketing, comunicazione).

Perché questa formazione?
Il vino, strumento per il bene, è una attività umana di insieme, dove il produttore, il consumatore, il sommelier, l'operatore della vendita, il marketing, la comunicazione, si incontrano e si integrano in un unico sistema.

Come è organizzato il corso
Il corso è organizzato in moduli tematici, con lezioni frontali, lavoro in gruppi, visite in vigneto e in cantina, masterclass e degustazioni tecniche di vini biodinamici italiani e internazionali.

IL MASTER IN NUMERI:
oltre 45 ore di attività didattica
25 moduli formativi
15 docenti
2 visite aziendali
5 gruppi di lavoro tematici
4 masterclass con degustazioni
oltre 50 vini in assaggio

Costo del master: 1.900 € + IVA

Come iscriversi
Il corso può essere acquistato online sul sito <https://cambiumfarm.com> o scrivendo una email a formazione@cambiumfarm.com.

slow wine 2026
CODICE SCONTO 10% riservato ai produttori della GUIDA SLOW WINE 2026 sul Master Internazionale Biodinamica per il Vino o su uno dei corsi Cambium a scelta.

Cambium
BIOLOGICO E OROLOGIO

slow wine 2026
CODICE SCONTO 10% riservato ai produttori della GUIDA SLOW WINE 2026 sul Master Internazionale Biodinamica per il Vino o su uno dei corsi Cambium a scelta.

SLOWWINE26