

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](mailto:formazione@cambiumfarm.com)

**slow  
wine**  
2026

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

**SLOWWINE26**