

ABC VITE – Calosso 18 e 19 Febbraio 2010

L'obiettivo è quello di presentare il variegato mondo della vitivinicoltura a persone alle "prime armi" in questo campo, ma con l'interesse ad acquisire una "visione d'insieme" sull'argomento. Si parla quindi di giovani che vogliono entrare nell'attività viticola di famiglia ma hanno seguito percorsi formativi completamente diversi; aspiranti viticoltori di qualsiasi età; stranieri che hanno acquistato aziende e cascine nel nostro Paese; proprietari di vigneti - non conduttori - desiderosi di rendersi conto delle complesse dinamiche; semplici appassionati.

Le argomentazioni saranno esposte con linguaggio semplice, corredate da centinaia di foto e schemi esemplificativi. Il tutto con una costante interazione tra docenti e corsisti per chiarimenti e riferimenti pratici.

Il corso è fissato per il 18,19 Febbraio 2010. Le lezioni si terranno presso gli uffici VIT.EN. a Calosso (AT)

Costo € 250+ Iva a persona. (E' previsto uno sconto del 10% per più di un'iscrizione sulla stessa partita IVA.)

Comprensivo di

- quattro coffee break*
- due pranzi di lavoro*
- VITENDA 2010 L'agenda del vitivinicoltore*
- Il volume BIOVITIENOLOGIA o no?*
- un terzo libro a scelta tra quelli editi da VIT.EN.*

Il costo del corso NON COMPRENDE spese di viaggio, cene e pernottamenti. Possiamo però segnalarvi alcune strutture (ristoranti, agriturismi e bed & breakfast vicini alla sede del corso) con le quali abbiamo concordato prezzi agevolati per i corsisti. Forniremo tramite mail costi e recapiti a chi fosse interessato.

PROGRAMMA

<i>Prima Giornata</i>	<i>Seconda Giornata</i>
<i>Ore 8.30 ricevimento partecipanti</i>	<i>Ore 9.00 inizio del corso</i>
<i>Ore 9.15 inizio del corso</i>	<i>Ore 11.00 coffee break</i>
<i>Ore 11.00 coffee break</i>	<i>Ore 13.00 pranzo</i>
<i>Ore 13.00 pranzo</i>	<i>Ore 14.30 ripresa del corso</i>
<i>Ore 14.30 ripresa del corso</i>	<i>Ore 16.00 coffee break</i>
<i>Ore 16.00 coffee break</i>	<i>Ore 18.00 chiusura del corso con possibilità di proseguire con domande, discussioni, chiarimenti</i>
<i>Ore 18.00 chiusura della giornata</i>	

Per ulteriori informazioni: davide.morando@viten.net tel. 0141 85 34 79

Oppure visitate il sito www.viten.net dove potrete scaricare il programma completo, le modalità di iscrizione e la scheda di registrazione

ARGOMENTI TRATTATI

Prima giornata

Vite e vino nel tempo e nel modo

- Storia della vite e del vino
- Panoramica sintetica sulla vite in Italia, Europa e nel Mondo e prospettive future

La vite

- Botanica della vite
- Cenni di fisiologia e fasi fenologiche
- Clima-Terreno-Zonazione
- Moltiplicazione della vite
- Riconoscimento di vitigni e portinnesti
- Cenni di Tecnica vivaistica

Impianto del vigneto

- Progetto del vigneto e costi
- Sistemazioni del terreno, drenaggi e fognature, livellamento e scasso, concimazione d'impianto
- Cenni sui sostegni del vigneto
- Messa a dimora delle barbatelle e dei sostegni

Potatura della vite

- Forme di allevamento tradizionali e innovative
- Potatura di produzione
- Strumenti per la potatura e le legature
- Destinazione dei sarmenti
- Potatura verde (spollonatura, scacchiatura, sfogliatura, sfemminellatura, cimatura, palizzamento, diradamento grappoli)

Seconda giornata

Gestione del terreno e vendemmia

- Principali essenze erbacee presenti in vigneto
- Lavorazioni, diserbo e inerbimento
- La nutrizione della vite
- Cenni sull'irrigazione del vigneto
- Vendemmia manuale e meccanica

Difesa della vite

- Virosi e fitoplasmosi
- Malattie fungine e batteriche
- Insetti
- Attrezzature per trattamenti
- Agrofarmaci per la vite
- Cenni sulla difesa senza ricorso ad agrofarmaci di sintesi

Adempimenti burocratici

- Cenni sulle pratiche indispensabili per la conduzione dell'azienda viticola

Aspetti di tecnica enologica essenziali per salvaguardare la qualità dell'uva

- Maturazione e campionamento
- Vinificazione in rosso e bianco
- Stabilizzazione chimico-fisica e microbiologica
- Imbottigliamento

