

# ABC VITE - Calosso (AT) 23 e 24 Marzo 2023

in due giorni full immersion gli elementi essenziali per gestire il vigneto

**OBIETTIVI DEL CORSO:** 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.

**TARGET:** 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.

**STRUTTURAZIONE DEL CORSO:** le lezioni si terranno presso le strutture VitEn, in Via Bionzo 13bis a Calosso (AT). Il programma prevede 2 giornate consecutive da 8 ore ciascuna. Il corso si svolgerà il 23 e 24 Marzo 2023. Le lezioni saranno tenute interamente da personale VIT.EN.

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

A tutti i partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione e profitto.

**COSTI E SCONTI** Costo per due giorni: € 250.00 (IVA esclusa) Comprensivo di VITENDA 2023, il libro BIOVITIENOLOGIA O NO? e un terzo libro a scelta tra quelli editi da Vit.En

Durante le giornate sono previsti quattro coffee break e due pranzi di lavoro COMPRESI nella quota di iscrizione. Il pagamento della quota dovrà essere anticipato al 50% al momento dell'iscrizione e dell'accettazione da parte di Vit.En. Il restante 50% dovrà essere versato direttamente in sede al momento della registrazione il primo giorno di lezione.

Posti disponibili: minimo 15, massimo 30. Il corso si terrà solo al raggiungimento del numero minimo di 15 iscritti.

Per due o più partecipazioni allo stesso corso sulla stessa partita IVA e per chi ha partecipato già negli anni scorsi a iniziative Viten sconto del 10% sull'importo totale. Per partecipazione a più corsi 2023 sconto del 30% sul totale (senza doppioni di pubblicazioni). Per studenti (fino a 26 anni e con attestazione di frequenza) sconto del 30% sul costo, indipendentemente dal numero di corsi frequentati. Gli sconti non sono cumulativi.

**MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE** Per l'iscrizione compilare la scheda di iscrizione e inviarla all'indirizzo mail [davide.morando@viten.net](mailto:davide.morando@viten.net). Verrete contattati per i dettagli sul pagamento che prevede un versamento anticipato del 50% della quota di iscrizione totale. Al ricevimento del pagamento verrà inviata conferma di regolare iscrizione al corso. Qualora il corso non si tenga per mancato raggiungimento del numero minimo o per qualunque altra causa attribuibile all'organizzazione, sarà restituito integralmente quanto versato.

Le spese di viaggio, colazione, cena e alloggio sono a carico dei partecipanti.

Per quanto riguarda coffee breaks e pranzo di lavoro comunicare tempestivamente eventuali esigenze alimentari

Tutte le informazioni logistiche o i chiarimenti possono essere richiesti a:

Davide Morando 3470141442 [davide.morando@viten.net](mailto:davide.morando@viten.net)

## Prima Giornata - PROGRAMMA

- Ore 8.30 ricevimento partecipanti
- Ore 9.15 inizio del corso
- Ore 11.00 coffee break
- Ore 13.00 pranzo
- Ore 14.30 ripresa del corso
- Ore 16.00 coffee break
- Ore 18.00 chiusura della 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 - PROGRAMMA

- Ore 9.00 inizio del corso
- Ore 11.00 coffee break
- Ore 13.00 pranzo
- Ore 14.30 ripresa del corso
- Ore 16.00 coffee break
- Ore 18.00 chiusura del corso con possibilità di proseguire con domande, discussioni, chiarimenti

### 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

### MODULO DI ISCRIZIONE

<b>Cognome</b>	<b>Nome</b>
<b>Indirizzo</b>	<b>CAP - Città - Provincia</b>
<b>Telefono</b>	<b>Cellulare</b>
<b>Email</b>	<b>Professione</b>
<b>Titolo di Studio</b>	<b>Ente o Società</b>
<i>Nome del Corso</i>	Corso di Avvicinamento <b>ABC VITE</b>
<i>Data</i>	23 e 24 Marzo 2023
<i>Località</i>	Calosso (AT)
<i>Quota di partecipazione (IVA esclusa)</i>	€ 250 (salvo sconto se presente)
<i>Modalità di pagamento</i>	50% all'atto di iscrizione 50% alla registrazione il primo giorno
<b>Dati per la fatturazione</b>	
<b>RAGIONE SOCIALE</b>	Totale importo fattura P. IVA Codice Fiscale

Trattamento dei dati personali

\* Consento                      \* Non consento

Il trattamento dei dati personali, ai sensi dell'art 13 del Decreto legislativo n. 196/2003

\* Data \_\_\_\_\_ \* Firma Leggibile \_\_\_\_\_

Inviare il modulo compilato via fax al numero 0141853479 o via mail a [davide.morando@viten.net](mailto:davide.morando@viten.net)