



## VIDEOVITIS 365

giovedì 12 Febbraio 2026 ore 8,30 - 17,30

**mille foto di sintomi su vite, cadenzati con le stagioni  
per capire, prevenire, curare**

**Obiettivi:** far scorrere, dall'inverno all'autunno, una serie di immagini raccolte in più di cinquant'anni riferite a situazioni anomale della vite.

Si partirà con i sintomi riscontrabili sul ceppo e sul legno, poi quelli al germogliamento e in fase di accrescimento dei tralci, quindi in estate, vendemmia e, in seguito, fino alla caduta delle foglie. Saranno immagini di malattie, carenze, fitotossicità relative ai prodotti impiegati per la nutrizione e la difesa, danni dovuti ad eventi atmosferici e ad altre cause accidentali.

Il tutto con l'accorgimento di affiancare sintomatologie simili, ma dovute a cause diverse proprio per "riconoscere" e poter, di conseguenza, intervenire o meno a seconda delle necessità. Ovviamente con una serie di spiegazioni anche per consentire di "leggere" attorno al problema e quindi motivare la diagnosi. Per qualche sintomatologia saranno disponibili anche dei preparati biologici conservati, con lo scopo di vedere dal vero queste alterazioni.

**Target:** tecnici anche specializzati nel settore, conduttori di aziende vitivinicole, operatori del settore viticolo, stranieri proprietari di vigneti, studenti, appassionati.



## ABC VITE

giovedì e venerdì 5-6 Marzo 2026 ore 8,30 - 17,30

**due giorni full immersion sugli elementi tecnici essenziali  
per gestire il vigneto**

**Obiettivi:** presentare il variegato mondo della viticoltura a persone alle "prime armi" in questo campo, ma con l'interesse ad acquisire una "visione d'insieme" sull'argomento.

**Target:** giovani che vogliono entrare nell'attività viticola di famiglia, ma hanno seguito percorsi formativi diversi; aspiranti viticoltori di qualsiasi età; stranieri che hanno acquistato aziende nel nostro Paese; proprietari di vigneti, non conduttori, desiderosi di rendersi conto delle complesse dinamiche; appassionati.

### Prima Giornata

#### Vite e vino nel tempo e nel mondo

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

#### La vite

- Botanica/fisiologia della vite
- 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

#### Potatura della vite

- Forme di allevamento
- Potatura di produzione
- Strumenti per la potatura e le legature
- Destinazione dei sarmenti
- Potatura verde

### 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.



# **ABC VINO**

giovedì e venerdì 26 e 27 Marzo 2026 ore 8,30 - 17,30

**due giorni full immersion sugli elementi essenziali  
per gestire la cantina**

**Obiettivi:** immersione totale nel mondo del vino, in cui il processo di vinificazione viene trattato nel suo insieme e nei dettagli. Ogni passaggio sarà descritto sottoponendo agli utenti le diverse problematiche che possono sopraggiungere in cantina, per comprendere come prevenirle e risolverle al meglio. Una ricca iconografia accompagnerà le spiegazioni. Attenzione particolare sarà dedicata alla salubrità del prodotto, indagando gli accorgimenti per limitare i consumi di CO<sub>2</sub> durante il ciclo produttivo, e abbattere i contenuti di anidride solforosa e allergeni. Degustazioni tecniche accompagneranno le lezioni.

**Target:** cantinieri che vogliono approfondire gli argomenti oggetto del proprio lavoro, tecnici provenienti da altri studi e settori, vitivinicoltori alle prime armi, studenti, viticoltori che intendono dedicarsi alla vinificazione di parte delle uve, stranieri che hanno investito nella vitivinicoltura in Italia, appassionati.

## **Prima Giornata**

### **Il vino nel tempo e nel mondo**

- storia del vino e dei vasi vinari
- statistiche vinicole nel mondo

### **Progettazione della cantina**

- dimensionamento, disposizione dei locali e pavimentazioni
- disposizione dei vasi vinari e attrezzature

### **Maturazione e raccolta**

- evoluzione chimico-fisica dell'uva
- monitoraggio del processo di maturazione
- sanità dell'uva e ripercussioni tecnologiche

### **Vinificazione**

- pigiatura
- fermentazione e macerazione
- attrezzature enologiche
- ossigeno e temperatura
- vinificazione in rosso
- vinificazione in bianco
- vinificazioni speciali
- pressatura
- fermentazione malolattica

## **Seconda Giornata**

### **Vini speciali**

- vini dolci e passiti
- spumanti
- vini alcolizzati, vermut, vini dealcollati, distillati

### **Conservazione e affinamento**

- botti di legno
- conservazione "sur lies"
- Chips e microssigenazione

### **Stabilità chimico-fisica**

- precipitazioni tartariche
- intorbidamento proteico
- chiarifica e filtrazione

### **Stabilità microbica**

- pasteurizzazione
- microfiltrazione
- difetti e malattie del vino

### **Imbottigliamento**

- preparazione del vino
- attrezzature

### **Analisi sensoriale**

- principi di degustazione



## TIGNOLE DELLA VITE

martedì 21 aprile 2026 ore 14-18

**Problematiche relative al monitoraggio e alla difesa da questi parassiti, da discutere, per imparare tutti assieme**

**Obiettivi:** approfondire le conoscenze relative a questi lepidotteri, che nel corso del 2025 hanno causato problemi inaspettati.

**Target:** tecnici anche del settore che vogliono approfondire l'argomento, conduttori di aziende vitivinicole, operatori del settore viticolo che devono prendere decisioni sulla difesa, stranieri proprietari di vigneti, studenti.



## POTATURA DELLA VITE

venerdì 27 novembre 2026 ore 8,30 - 17,30

**Giornata di approfondimenti sulla potatura di "buon senso"**

**Obiettivi:** fornire ai partecipanti tutti gli elementi tecnici per la gestione della potatura di allevamento e di produzione della vite.

Dopo una breve introduzione sulla morfologia e fisiologia degli organi della vite verranno trattati i principi della potatura con i vari accorgimenti da adottare. Il focus si sposterà poi sulla potatura di allevamento e di produzione nelle diverse forme di conduzione, con particolare attenzione alle forme a tralcio rinnovabile (Guyot) e a cordone permanente (cordone speronato). Non mancherà un'attenta analisi focalizzata su casi particolari ed errori di potatura.

**Target:** conduttori di aziende vitivinicole, operatori del settore viticolo, cooperative agricole, stranieri proprietari di vigneti, studenti, tecnici, appassionati.

### STRUTTURAZIONE DEI CORSI

orari (8.30-17.30) con due coffee breaks e un pranzo di lavoro in un Ristorante della zona compresi nella quota di iscrizione. Compresi anche una copia di un volume a scelta edito da VitEn e appunti sugli argomenti trattati.

Le lezioni saranno tenute da personale VitEn.

**Al termine del corso verrà rilasciato  
un attestato di partecipazione.**

**Per informazioni e iscrizioni inviare una mail a [viten@viten.net](mailto:viten@viten.net)  
Oppure sul sito [www.viten.net](http://www.viten.net) digitare "Corsi Viten"**