

ABC VITE - Calosso (AT) 21 e 22 marzo 2019

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 21 e 22 marzo 2019. 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. Il Corso conferisce Crediti professionali per Periti Agrari

COSTI E SCONTI: Costo per due giorni: € 250.00 (IVA esclusa), comprensivo di VITENDA 2019, il libro BIOVITENOLOGIA 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 2019 sconto del 30% sul totale (senza doppioni di pubblicazioni). Per studenti (fino a 26 anni e con attestazione di frequenza) sconto del 30% sull'importo di un corso, 40% sul totale dell'iscrizione a più corsi. 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 - 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.

Tutte le informazioni logistiche o i chiarimenti possono essere richiesti a:
Davide Morando 0141 - 85 34 79 davide.morando@viten.net



**Corso Patrocinato dal Collegio Interprovinciale
dei Periti Agrari di Alessandria, Asti, Cuneo, Torino e Valle d'Aosta**

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

Cognome	Nome
Indirizzo	CAP - Città - Provincia
Telefono	Cellulare
Email	Professione
Titolo di Studio	Ente o Società
<i>Nome del Corso</i>	Corso di Avvicinamento ABC VITE
<i>Data</i>	21 e 22 marzo 2019
<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
Dati per la fatturazione	
RAGIONE SOCIALE	Totale importo fattura P. IVA Codice Fiscale

Trattamento dei dati personali

* Consento * Non consentito

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



**Corso Patrocinato dal Collegio Interprovinciale
dei Periti Agrari di Alessandria, Asti, Cuneo, Torino e Valle d'Aosta**