



6° MASTER DI VITICOLTURA

5 incontri,

distribuiti durante il periodo

vegetativo della vite. Presso aziende vitivinicole, grazie alla disponibilità di qualificati agronomi ed enologi, il sommelier potrà acquisire ulteriori conoscenze sulle pratiche di coltivazione della vite direttamente nel vigneto.

1° : 2 marzo 2019 c/o Ermacora (Ippolis - Premariacco)

Il risveglio della vite (pianto della vite). Le varie forme potature e le loro finalità. La potatura secca.

2°: 11 Maggio 2019 c/o Gigante (Corno di Rosazzo)

L'impianto, le forme di allevamento della vite. Scacchiatura, spollonatura e germogliamento.

3°: 8 Giugno 2019 c/o Ronco dei Tassi (Cormons)

Legatura verde, potatura verde (cimatura).

Trattamenti per le malattie della vite: quando e perchè.

4°: 6 Luglio 2019 c/o Bastianich (Gagliano - Cividale del Friuli)

Fase fenologica della vite, invaiatura.

Operazioni di diradamento (vendemmia verde).

5°: 7 Settembre 2019: c/o Specogna (Corno di Rosazzo)

Le operazioni vendemmiali. Tempi e modi.

Le finalità vendemmiali.

Orario lezioni: ore 9,00: direttamente in azienda con mezzi propri.
ore 12,30: fine della lezione e merenda contadina.

Numero partecipanti: il numero è limitato a max 25 persone.

Iscrizioni: l'iscrizione è obbligatoria e vincolante tramite Bonifico bancario

IT81G0200812313000040230098. Costo del Master: 130 Euro

L'iscrizione deve pervenire entro il 25 febbraio 2019

Note: le date delle lezioni potrebbero subire variazioni in funzione dell'andamento climatico. Si raccomanda di indossare abbigliamento e calzature adeguate.

Alla conclusione del Master a chi ne farà richiesta verrà rilasciato l'Attestato di partecipazione.

Per informazioni e iscrizioni: sede AIS FVG - tel. 0432 204688 o info@aisfvg.it

