



Associazione Italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia
Delegazione di Udine

4° 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° : 4 marzo 2017 c/o Borgo delle Oche (Valvasone)

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



2°: 6 Maggio 2017 c/o Livon (Dolegnano)

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



3°: 10 Giugno 2017 c/o Tenuta Villanova (Farra d'Isonzo)

Legatura verde, potatura verde (cimatura).
Trattamenti per le malattie della vite: quando e perchè.



4°: 8 Luglio 2017 c/o Tenuta Cà Bolani (Cervignano del Friuli)

Fase fenologica della vite, invaiatura.
Operazioni di diradamento (vendemmia verde).



5°: 16 Settembre 2017: c/o Villa Russiz (Capriva del Friuli)

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

Il master è riservato ai soli Sommelier dell'AIS. L'iscrizione deve pervenire entro il 20 febbraio 2017.

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