



5° 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.

SABATO 10 Marzo 2018

c/o Castello di Spessa (Capriva del Friuli)

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

A cura della Scuola di Potatura Simonit&Sirch

SABATO 5 Maggio 2018

c/o La Tunella (Ipplis - Premariacco)

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

SABATO 9 Giugno 2018

c/o Russiz Superiore (Capriva del Friuli)

Legatura verde, potatura verde (cimatura).

Trattamenti per le malattie della vite: quando e perché.

SABATO 7 Luglio 2018

c/o Vie di Romans (Mariano del Friuli)

Fase fenologica della vite, invaiatura.

Operazioni di diradamento (vendemmia verde).

SABATO 15 Settembre 2018

c/o Di Lenardo (Ontagnano)

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 05 marzo 2018.

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.