

Corso di Vitivinicoltura

SUT Parteolla Loc. Luceri - Sala Laore - SINNAI

30/gennaio/2014 - 26/agosto/2014

N° Lez./ Corso	Sinnai Data/ora	Argomento	Relatori
1	Giovedì 30/01/2014 Ore 16.00	Presentazione del corso. L'impianto di un vigneto: impiantistica e scelte fondamentali per la realizzazione di un vigneto sostenibile. <ul style="list-style-type: none">▪ Preparazione del terreno, sestì e sistema di allevamento;▪ Palificazione e accessori;▪ Scelta massale e varietale, scelta dei portainnesti.	R. Peretto Tecnico Laore
2	Martedì 04/02/2013 Ore 16.00	Gestione Invernale del vigneto 1) Interventi sul terreno: <ul style="list-style-type: none">▪ Lavorazioni, minima lavorazione, inerbimento;▪ Conservazione della fertilità del suolo;▪ Risanamento invernale del vigneto;▪ Fertilizzazione invernale.	M. Perra Tecnico Laore
3	Giovedì 06/02/2014 Ore 16.00	Gestione Invernale del vigneto. 2) Interventi sulla pianta: <ul style="list-style-type: none">▪ Prepotatura e potatura su Cordone Speronato, su Guyot e Alberello, con particolare riferimento al Cannonau e Vermentino.	M. Perra Tecnico Laore
4	Martedì 11/02/2014 Ore 09.00	Giornata pratica. Visita divulgativa su alcuni vigneti ed osservazioni su: <ul style="list-style-type: none">▪ Gestione del suolo;• Gestione del secco (potatura secca);	R. Peretto Tecnico Laore Da definire
5	Giovedì 13/02/2014 Ore 09.00	Giornata pratica. Gestione Invernale del vigneto. Prova pratiche individuali di potatura di allevamento e di produzione su controspalliera; <ul style="list-style-type: none">▪ Cordone speronato, Guyot e Alberello.	M. Perra P. Corona L. Perra Tecnici Laore Da definire
6	Giovedì 20/03/2014 Ore 16.00	La difesa del vigneto: parassiti fungini, batteri. <ul style="list-style-type: none">▪ Principali patogeni: oidio peronospora e botrite;▪ Malattie del legno.	R. Peretto Tecnico Laore

7	Martedì 25/03/2014 Ore 16.00	La difesa del vigneto: parassiti animali. ▪ Principali fitofagi: tignoletta della vite, acari, tripidi, cicaline e cocciniglie.	P. Corona Tecnico Laore e/o M. Perra Tecnico Laore
8	Giovedì 24/04/2014 Ore 16.00	Esigenze idriche e nutritive del vigneto. ▪ Fabbisogno nutrizionale e ruolo dei nutrienti; ▪ Manifestazioni delle carenze nutrizionali; ▪ Effetti dell'irrigazione e stress idrico.	L. Mercenaro Università di Sassari
9	Martedì 29/04/2014 Ore 16.00	Giornata pratica. Visita divulgativa su alcuni vigneti ed osservazioni su: ▪ Gestione del suolo; ▪ Gestione del verde; ▪ Stato fitosanitario dei vigneti;	R. Peretto Tecnico Laore Da definire
10	Giovedì 06/05/2014 Ore 16.00	Giornata pratica. Visita divulgativa su alcuni vigneti ed osservazioni su: ▪ Gestione del verde nel vigneto; ▪ Difesa sanitaria nelle fasi fenologiche più delicate; ▪ Carenze nutrizionali;	R. Peretto Tecnico Laore Da definire
11	Martedì 10/06/2014 Ore 16.00	La vinificazione: fermentazione e tecniche di vinificazione. ▪ Vinificazione in bianco e in rosso ▪ Igiene, attrezzature e principali interventi al vino.	F. Fronteddu Tecnico Laore
12	Giovedì 12/06/2014 Ore 16.00	Il vino e l'introduzione all'analisi sensoriale: ▪ Cenni sulla composizione del vino; ▪ Metodica dell'analisi sensoriale del vino; ▪ Prove pratiche di degustazione.	O. Locci Tecnico Laore
13	Martedì 17/06/2014 Ore 16.00	Gestione del vigneto col metodo biologico: ▪ Fondamenti dell'agricoltura biologica; ▪ Regolamenti comunitari; ▪ Certificazioni; ▪ Il metodo biodinamico.	F. Fronteddu Tecnico Laore
14	Giovedì 19/06/2014 Ore 16,00	Il marketing nelle produzioni vitivinicole: ▪ Andamenti di mercato; ▪ Valorizzazione delle produzioni i marchi DOP IGP; ▪ Creare rete per vendere; ▪ Le strade del vino.	da definire

15	Martedì 26/08/2014 Ore 16.00	La vendemmia. <ul style="list-style-type: none">▪ Le caratteristiche qualitative delle uve;▪ Curve di maturazione;	F. Fronteddu Tecnico Laore
16	Da definire	Giornata conclusiva con consegna attestati di partecipazione	Tecnici Laore

NB: Le date sono soggette a variazione, eventuali spostamenti saranno comunicati ai partecipanti.