

# Laore

Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE  
AUTONOMA  
DELLA SARDEGNA

## Corsi di vitivinicoltura 2014

Laconi, 26 febbraio – 28 marzo 2014  
Centro Culturale

Calendario e programma degli incontri

Laore Sardegna - Sportello Unico Territoriale per l'area del l'Alta Marmilla  
Via A. Gramsci, 26 - Ales - tel e fax 0783/91612  
Via G. Verdi, 12 - Laconi - tel e fax 0782/869023  
[www.sardegnaagricoltura.it](http://www.sardegnaagricoltura.it)

Coordinatore Dott.ssa Carla Melosu  
cell. 3385356435  
[carlamelosu@agenziaaore.it](mailto:carlamelosu@agenziaaore.it)

LEZIONE	DATA	ARGOMENTO	RELATORI
1	<b>Laconi</b> Mercoledì 26 febbraio 2014 <b>Ore 16.00</b>	<b>Presentazione del corso</b>  <b>Gestione Invernale del vigneto: Interventi ecosostenibili sul terreno</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lavorazioni, minima lavorazione, inerbimento</li> <li>▪ Conservazione della fertilità del suolo</li> <li>▪ Risanamento invernale del vigneto</li> <li>▪ Fabbisogno nutrizionale e ruolo dei nutrienti</li> </ul>	C. MELOSU  A. MELEDDU
2	<b>Laconi</b> Lunedì 03 marzo 2014 <b>Ore 16.00</b>	<b>Gestione Invernale del vigneto: Interventi sulla pianta</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pre potatura e potatura su Cordone Speronato, su Guyot e Alberello</li> <li>▪ La gestione del verde nel vigneto</li> </ul>	P. ZOCCHEDDU
3	<b>Laconi</b> Mercoledì 05 marzo 2014 <b>Ore 14.00</b>	<b>Prova pratica di potatura su controspalliera:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cordone speronato, Guyot e Alberello</li> </ul>	P. ZOCCHEDDU A. MELEDDU
4	<b>Laconi</b> Giovedì 13 marzo 2014 Ore 16.00	<b>La difesa del vigneto: parassiti fungini, batteri</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali patogeni: oidio peronospora e botrite</li> <li>• Malattie del legno</li> </ul> <b>La difesa del vigneto: parassiti animali</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Principali fitofagi:</b> tignoletta della vite, acari, tripidi, cicaline e cocciniglie</li> </ul>	P. ZOCCHEDDU A. MELEDDU

LEZIONE	DATA	ARGOMENTO	RELATORI
5	<b>Laconi</b> Lunedì 17 marzo 2014 Ore 16.00	<b>La vinificazione: fermentazione e tecniche di vinificazione.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vinificazione in bianco e in rosso</li> <li>▪ Igiene, attrezzature e principali interventi al vino</li> </ul>	F. FRONTEDDU
6	<b>Laconi</b> Lunedì 24 marzo 2014 Ore 16.00	<b>Il vino e introduzione all'analisi sensoriale</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cenni sulla composizione del vino</li> <li>▪ Metodica dell'analisi sensoriale del vino</li> </ul> <b>Prova pratica di degustazione</b>	F. FRONTEDDU
7	<b>Mogoro</b> Venerdì 28 marzo 2014 Ore 10.00	<b>Giornata conclusiva con visita sul campo e osservazioni su:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gestione del verde</li> <li>▪ Stato fitosanitario</li> <li>▪ Carenze nutrizionali, etc.</li> </ul> <b>Visita ad una cantina del territorio</b> <b>Consegna attestati di partecipazione</b>	C. MELOSU A. MELEDDU

#### INFORMAZIONI:

- LE LEZIONI PRATICHE SI SVOLGERANNO NEI VIGNETI DEI PARTECIPANTI AL CORSO CHE DARANNO LA LORO DISPONIBILITÀ
- LE DATE POTREBBERO SUBIRE VARIAZIONI CHE, COMUNQUE, SARANNO COMUNICATE TEMPESTIVAMENTE AI PARTECIPANTI