Titolo:

GESTIONE INTEGRATA DEL VIGNETO, volta ad ottimizzare i risultati per il viticoltore, l'ambiente, la vite e il vino

Obiettivi del Corso: fornire gli elementi per una corretta gestione dell'agroecosistema vigneto, mettendo in rilievo le sinergie positive e negative tra difesa e pratiche agronomiche.
Dall'impianto alla gestione del suolo e della chioma verranno approfonditi i diversi concetti agronomici, fitoiatrici, legislativi ed economici con chiari riferimenti a reali situazioni aziendali.

Target: il corso si rivolge a giovani tecnici, laureati, studenti in discipline agrarie e anche viticoltori all'avanguardia che vogliono diventare protagonisti di un mondo viticolo in continua evoluzione e più che mai bisognoso di approfondimenti e dedizione. L'unico titolo richiesto, indispensabile, è una grande passione per questa materia e la decisa determinazione a migliorare le proprie conoscenze in merito, che potranno pervenire, ovviamente dalle informazioni fornite dai docenti, ma anche dal confronto tra tutti i partecipanti.

Strutturazione del corso: le lezioni si terranno presso le strutture VitEn, in Via Bionzo 13bis a Calosso (AT). Il programma prevede 4 giornate consecutive, intensive di studio, comprensive dell'esame finale, per formulare una graduatoria in base alla quale verranno assegnate diverse borse di studio, fornite da Ditte del settore a parziale o totale copertura delle spese del corso.
Il corso si svolgerà da lunedì 1 Marzo a Giovedì 4 Marzo 2010.
L'esame si svolgerà nella tarda mattinata di giovedì e nel primo pomeriggio
Le lezioni saranno tenute in parte dal personale VitEn, in parte da docenti e professionisti esterni.
A tutti i partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione e profitto.
Ogni argomento sarà intervallato da approfondimenti pratici, lasciando adeguato spazio al dibattito e ai chiarimenti.
È previsto un ulteriore incontro facoltativo (senza ulteriori costi) nel periodo estivo dove sarà possibile visitare le prove sperimentali del Centro di Saggio VitEn, osservando direttamente in campo quanto affrontato a lezione.

Esame finale (facoltativo, per l'accesso alle borse di studi): sarà suddiviso in due parti.
1 – test scritto a risposta immediata, inerente gli argomenti affrontati a lezione.
2 – brevissima esposizione su un argomento molto specifico, fornito nei primi giorni di lezione, in modo che il candidato abbia il tempo materiale di prepararsi adeguatamente. Entrambi verranno discussi nel giorno dell'esame alla presenza di una commissione formata dai docenti ed un rappresentante delle Ditte sponsor ognuno dei quali assegnerà un voto che concorrerà alla formazione della valutazione finale.

Costi.

Il costo per i sei giorni è di € 500,00 (IVA esclusa).
Il pagamento della quota dovrà essere anticipato al 50% al momento dell'iscrizione e dell'accettazione da parte di Vit.En. Il restante 50% dovrà essere versato direttamente in sede al momento della registrazione il giorno di inizio.
Posti disponibili: minimo 18, massimo 30.
Il corso si terrà solo al raggiungimento del numero minimo di 18 iscritti.

Borse di Studio

Saranno disponibili diverse borse di studio a copertura totale o parziale del costo del corso. Le borse di studio saranno erogate su base meritocratica in seguito all'esame finale. Aggiorneremo sul sito www.viten.net il numero delle borse di studio disponili per questo corso.

Titolo:

GESTIONE INTEGRATA DEL VIGNETO, volta ad ottimizzare i risultati per il viticoltore, l'ambiente, la vite e il vino

Sede del corso

VIT.EN. s.a.s. - Via Bionzo 13/bis - 14052 Calosso d'Asti (AT) - tel. e fax 0141 85 34 79 - *info@viten.net www.viten.net*

Modalità di partecipazione

Per l'iscrizione al corso stampare il modulo di preiscrizione allegato e inviarlo via fax allo 0141 85 34 79, inoltre inviate conferma via mail a davide.morando@viten.net

In seguito verrete contattati per i dettagli sul pagamento che prevede un versamento anticipato del 50% della quota di iscrizione totale. Al ricevimento del pagamento verrà inviata conferma di regolare iscrizione al corso.

Qualora il corso non si tenga per mancato raggiungimento del numero minimo o per qualunque altra causa attribuibile all'organizzazione, sarà restituito integralmente quanto versato.

Rinuncia:

• Se la rinuncia perviene con un preavviso superiore ai 15 giorni dall'inizio del corso sarà restituito integralmente quanto versato, detratte le spese bancarie per il bonifico.

• Se la rinuncia perviene 7 giorni prima dell'inizio del corso sarà restituito integralmente quanto versato, con una penale del 15%. Se la rinuncia perviene entro 3 giorni lavorativi dall'inizio del corso sarà restituito solo il 50% di quanto versato.

• Se non viene comunicata alcuna rinuncia entro l'inizio del corso verrà trattenuta l'intera quota versata

Il saldo della quota va effettuato il primo giorno del corso, al momento della registrazione.

I dati personali inseriti saranno trattati nel pieno rispetto dell'art 13 del Decreto legislativo n. 196/2003 (legge sulla privacy).

La quota d'iscrizione da diritto a:

Partecipazione al corso
Pranzo di lavoro
Coffee break al mattino
Coffee break al pomeriggio
Raccolta di materiale didattico e gestionale su CD-ROM: PDF delle Lezioni, fogli di lavoro Excel (costi di impianto e produzione, controllo maturazione, registro dati climatici, cattura tignole, tabelle di cantina, gestione barriques) ed altri contenuti (tabelle di conversione zuccheri / alcol, tutti gli articoli tecnici di Vitenda, scheda dei sintomi della vite, fornitori del settore viticolo-enologico, video tecnici, miniguida all'impianto del vigneto, miniguida alla vinificazione in rosso)
Materiale di cancelleria per gli appunti
Volumi di Viticoltura ed Enologia editi dalla Vit.En e
Attestato di partecipazione

Le spese di viaggio, colazione, cena e alloggio sono a carico dei partecipanti.

Tutte le informazioni logistiche o i chiarimenti possono essere richiesti a:
Davide Morando
0141 - 85 34 79
davide.morando@viten.net

PROGRAMMA DEL CORSO

	TITOLO	DESCRIZIONE
I giorno – matt. 1 marzo 2010	**- Registrazione** **- Presentazione del corso** **- Progettazione del vigneto**	- Saldo della quota d'iscrizione, consegna del materiale didattico - Elementi di base della gestione integrata, con riferimenti di difesa fitosanitaria in regime di agricoltura convenzionale, biologica e biodinamica - Le scelte in fase d'impianto (portinnesti, varietà, distanze, forme di allevamento, materiali, modalità di piantamento, tipi di potatura, ecc…) e le loro influenze su conduzione e difesa del vigneto. Dettagliata documentazione fotografica.
I giorno – pom. 1 marzo 2010	**- Gestione del terreno**	- Come gestire gli appezzamenti in fase di impianto e reimpianto e le successive lavorazioni del suolo, transito delle macchine operatrici, inerbimento e diserbo per salvaguardare sanità, efficienza e vitalità del terreno. Riferimenti a stanchezza, asfissia, compattamento, competizione radicale, erosione, riserve idriche, ecc. Visione dal vero di diversi tipi di terreno.
II giorno - matt. 2 marzo 2010	**- Concimazione e nutrizione** **- Gestione in verde**	- Come nutrire la vite in modo equilibrato, economico, razionale, minimizzando le interferenze negative ed ottimizzando quelle positive ai fini della qualità dell'uva e della sanità e longevità del vigneto. Dettagliata documentazione fotografica con particolare riferimento ai sintomi di carenze nutrizionali. - Influenza della gestione della chioma e della zona fruttifera sull'efficacia dei trattamenti antiparassitari e la sanità della vite e dell'uva
II giorno – pom. 2 marzo 2010	**- Fungicidi (chimici, biologici e naturali) impiegati per la difesa del vigneto** **- Riconoscimento dei sintomi di malattie fungine**	- Statistiche sul mercato degli agro e bio farmaci impiegati in viticoltura - Suddivisione in funzione della famiglia chimica e del meccanismo d'azione. Efficacia, effetti secondari positivi e negativi, miscibilità dei vari formulati - Sintomi caratteristici, particolarità e accorgimenti per riconoscere le malattie fungine, fin dalle loro primissime manifestazioni
III giorno – matt. 3 marzo 2010	**- Insetticidi (chimici, biologici e naturali) impiegati per la difesa del vigneto** **- Riconoscimento dei sintomi causati da insetti** **- Altri sintomi**	- Suddivisione in funzione della famiglia chimica e del meccanismo d'azione. Efficacia, effetti secondari positivi e negativi, miscibilità dei vari formulati tra loro e con i fungicidi - Sintomi caratteristici, particolarità e accorgimenti per riconoscere i sintomi causati da insetti, fin dalle loro primissime manifestazioni - Confronto con sintomi dovuti ad altre cause
III giorno – pom. 3 marzo 2010	**- Accorgimenti per la distribuzione dei prodotti fitosanitari** **- Sicurezza degli operatori e dell'ambiente**	- Come adeguare la difesa in funzione della situazione in cui si opera. Riferimento ai volumi di acqua, variazioni delle dosi, modalità della distribuzione - Considerazioni tecniche per operare agevolmente e in sicurezza
IV giorno – matt. 4 marzo 2010	**- Interazioni climatiche e momento dell'intervento** **- Gestione della difesa integrata**	- Come raccogliere e gestire i dati climatici e fenologici - Lotta a calendario e mirata. Diverse strategie aziendali per raggiungere l'obiettivo della sanità salvaguardando il più possibile l'agroecosistema - Con gli elementi forniti durante il corso, simulare diversi modelli di lotta integrata, da poter applicare nelle diverse situazioni territoriali e aziendali. **Esame: Prova scritta**
IV giorno – pom. 4 marzo 2010		**Esame: Esposizione delle presentazioni da parte dei corsisti** **Correzione della prova scritta** **Graduatoria e assegnazione delle borse di studio.**

Il Corso sarà costantemente corredato con materiale iconografico originale, risultati di prove recenti, indicazioni per l'impiego di programmi al computer (forniti a tutti i partecipanti), indicazioni sintetiche dei costi delle diverse operazioni colturali e osservazioni dirette di materiali didattici, compresa la degustazione comparata di vini provenienti da prove sperimentali.

Si alterneranno relatori interni della Vit.En., a Docenti Universitari e Specialisti del Settore.

Daremo comunicazione e rilevanza degli aggiornamenti in merito sul sito www.viten.net

MODULO DI ISCRIZIONE

Cognome	**Nome**
Indirizzo	**CAP - Città - Provincia**
Telefono	**Cellulare**
Email	**Professione**
Titolo di Studio	**Ente o Società**
Nome del Corso	Corso di Approfondimento sulla **Gestione Integrata del Vigneto** volta ad ottimizzare i risultati per il viticoltore, l'ambiente, la vite e il vino
Data	1-4 Marzo 2010 + giornata in campo (facoltativa, da concordare)
Località	Calosso (AT)
Quota di partecipazione	€ 500 + IVA
Modalità di pagamento	50% alla pre-iscrizione, 50% alla conferma (effettuando il pagamento almeno 15 gg prima dell'avvio corso) tramite bonifico bancario
Dati per la fatturazione **RAGIONE SOCIALE**	Totale importo fattura P. IVA Codice Fiscale

Prendo atto che, in caso di rinuncia alla partecipazione al corso, la Vit.En. si riserva di applicare le seguenti penali sulla quota di iscrizione versata:
> Qualora il corso non si tenga per mancato raggiungimento del numero minimo o per qualunque altra causa attribuibile all'organizzazione, sarà restituito integralmente quanto versato.
> se la rinuncia perviene con un preavviso superiore ai 15 giorni dall'inizio del corso: sarà restituito integralmente quanto versato, detratte le spese bancarie per il bonifico;
> se la rinuncia perviene a 7 giorni prima dell'inizio del corso: sarà restituito integralmente quanto versato, con una penale del 15% per spese amministrative;
> se la rinuncia perviene entro 3 giorni lavorativi dall'inizio del corso: sarà restituito il 50% di quanto versato;
> se non viene comunicata alcuna rinuncia entro l'inizio del corso: verrà trattenuta l'intera quota versata.

Il corso verrà attivato e ne sarà data comunicazione al raggiungimento del numero minimo di iscritti

Trattamento dei dati personali
* Consento * Non consento
Il trattamento dei dati personali, ai sensi dell'art 13 del Decreto legislativo n. 196/2003

* Data _____ * Firma Leggibile _____

Inviare il modulo compilato via fax al numero 0141853479 o via mail a davide.morando@viten.net