

SEDE DEI CORSI

ISVEA – Via Basilicata 1-3, Loc. Fosci, Poggibonsi (SI)

QUOTE DI PARTECIPAZIONE*:

Corso singolo: € 160 (IVA inclusa)
Due Corsi: € 280 (IVA inclusa)
Tre Corsi: € 390 (IVA inclusa)
Ciclo completo (6 Corsi): € 470 (IVA inclusa)

(*) *Esclusi eventuali pasti e pernottamenti. Ricordiamo che a pochi passi da ISVEA è attivo un punto-mensa Sodexo*

In alternativa è possibile richiedere un preventivo personalizzato per lo svolgimento di alcuni o tutti i temi elencati – o eventualmente solo la relativa parte pratico-applicativa - presso il richiedente (barrare la casella per essere ricontattati e riempire soltanto i campi pertinenti i “Dati per la fatturazione”).

Per l'attribuzione del numero di corsi si farà riferimento al soggetto cui è intestata la fatturazione. Le spese relative a corsi e seminari sono interamente deducibili ai sensi della L.383/2001 art.4

PERNOTTAMENTI

A titolo indicativo, in caso di necessità suggeriamo di contattare le seguenti strutture ricettive:

- Hotel Semifonte.....tel. 055-8068051
- Hotel Alcide.....tel. 0577-937501
- Agriturismo Il Casale...tel. 0577-988315

NUMERO DI PARTECIPANTI

Ciascun corso sarà limitato a 35 partecipanti. In caso di mancato raggiungimento del numero minimo di iscrizioni, uno o più corsi potranno essere annullati dandone immediata comunicazione agli iscritti: in tal caso verranno restituiti gli importi versati in eccedenza rispetto ai corsi confermati.

TERMINI DI ISCRIZIONE

Si consiglia di procedere all'iscrizione con almeno di 15 giorni di anticipo sul primo dei corsi in programma. In caso di superamento del numero massimo di partecipanti, la priorità sarà assegnata ai fruitori abituali dei servizi analitici.

ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE

Verrà rilasciato ad ogni partecipante

SEGRETERIA

ISVEA S.r.l.
Via Basilicata 1-3, Loc. Fosci – 53036 Poggibonsi (SI)
Tel.: 0577 981467 Fax: 0577 981190 e-mail: corsi@isvea.it
Referenti: - Rag. Elisa Malandrini
- Enol. Stefano Ferrari

MODULO DI ISCRIZIONE

Compilare in stampatello ed inviare via fax o posta ad ISVEA
(un modulo per ciascuna persona iscritta)

Cognome:
Nome:
Via
Città: (.....) CAP:
Telefono: Cellulare:
e-mail:

Chiedo di iscrivermi ai seguenti Corsi (barrare con una crocetta):

- F2-1. Scelta e realizzazione pratica della forma di allevamento
 F2-2. Gestione della parete fogliare, condizioni e qualità dell'uva
 F2-3. Metodi di monitoraggio per la difesa del vigneto
 F2-4. Tecniche di intervento sul processo di maturazione dell'uva
 F2-5. Pratica della potatura secondo la cv e l'obiettivo enologico
 F2-6. Realizzazione di un vigneto: riscontri tecnico-operativi

Versamento della quota totale di € (IVA inclusa),
effettuato in data tramite:

- Bonifico bancario sul c/c n. 5326.86, M.P.S. Ag. di Camucia (AR) ABI 01030, CAB 25401, intestato ad ISVEA Srl (specificare causale del versamento)
 Assegno bancario non trasferibile intestato ad ISVEA Srl ed inviato tramite raccomandata

Dati per la fatturazione (compilare in stampatello):

Ragione sociale:
Indirizzo:
Fax: P.IVA:
Data: Referente:

CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI AI SENSI D.LGS. 196/2003:

Ai sensi dell'art.23 D. Lgs. 196/2003, preso atto dell'Informativa pubblicata sul sito internet (www.isvea.it/pdf/Informativa.pdf), acconsento al trattamento dei miei dati personali secondo le modalità ed i fini in essa elencati.

Luogo e data:

Timbro e Firma:



Istituto per lo Sviluppo Viticolo Enologico ed
Agroindustriale - Dr. C. Iozzi

CORSI PRATICI DI APPROFONDIMENTO per OPERATORI di VIGNETO

2006

PROGRAMMA

PROGRAMMA

TUTTI I CORSI PREVEDONO UNA PARTE TEORICA (CIRCA 4 ORE IN AULA LA MATTINA) ED UNA PRATICA DA SVOLGERE IL POMERIGGIO NEL VIGNETO

23 MARZO 2006 – ore 9:00

1) Scelta e realizzazione pratica della forma di allevamento del vigneto

Docente: Dott. Ruggero Mazzilli

- *Pratica della potatura secca e verde nei primi 4 anni*
- *Aspetti idrico-nutrizionali nella fase di allevamento*
- *L'assetto vegeto-produttivo in funzione delle potenzialità colturali*

31 MAGGIO 2006 – ore 9:00

2) Gestione pratica della parete fogliare, condizioni sanitarie e qualità dell'uva

Docente: Dott. Ruggero Mazzilli

- *Cenni di fisiologia della vite: attività vegetativa e fasi di accumulo*
- *Criteri di intervento per la formazione di una parete funzionale*
- *Valutazione dell'efficienza della parete fogliare in relazione alla vigoria espressa*

21 GIUGNO 2006 – ore 9:00

3) Metodi di monitoraggio per la difesa del vigneto in diversi ambienti

Docente: Dott. Ruggero Mazzilli

- *Rilevamento dei dati climatici e valutazione delle necessità di intervento*
- *Riconoscimento precoce dei primi sintomi di malattia*
- *Aspetti legati alla sanità del materiale di propagazione*

20 LUGLIO 2006 – ore 9:00

4) Tecniche di intervento sul processo di maturazione dell'uva

Docente: Dott. Ruggero Mazzilli

- *Valutazione del carico produttivo e diradamento dei grappoli*
- *Influenza delle tecniche colturali e dell'andamento climatico sulla maturazione*
- *Evoluzione della maturazione e previsione dell'epoca di vendemmia*

22 NOVEMBRE 2006 – ore 9:00

5) La pratica della potatura in funzione della varietà e dell'obiettivo enologico

Docente: Dott. Ruggero Mazzilli

- *Equilibrio vegeto-produttivo: espressione vegetativa e fertilità*
- *Guyot e cordone speronato: confronto in base ai costi operativi ed ai risultati*
- *Formazione e conservazione dell'efficienza produttiva*

6 DICEMBRE 2006 – ore 9:00

6) Realizzazione di un nuovo vigneto: riscontri tecnico-operativi

Docente: Dott. Ruggero Mazzilli

- *Valutazione degli interventi necessari per la preparazione del terreno*
- *Validità delle tecniche d'impianto tradizionali ed innovative*
- *Scelta dei materiali in funzione della loro affidabilità e fabbisogno di manutenzione*