

## SEDE DEI CORSI

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

## QUOTE DI PARTECIPAZIONE (IVA inclusa)\*:

Corso singolo: ..... € 120  
Due Corsi: ..... € 230  
Tre Corsi: ..... € 325  
Quattro Corsi: ..... € 410  
Ciclo completo (6 Corsi): ..... € 540

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

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 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  
Referente: - Rag. Elisa Malandrini

## 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. Dalla Fioritura alla Chiusura del grappolo  
 F2-2. La Chiusura del grappolo  
 F2-3. L'Invaiaitura  
 F2-4. La Maturazione  
 F2-5. Interventi invernali  
 F2-6. L'impianto del vigneto

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

## 2008

## PROGRAMMA

# PROGRAMMA

TUTTI I CORSI PREVEDONO UNA PARTE PRATICA (LA MATTINA) ED UNA TEORICA DELLA DURATA DI CIRCA 4 ORE IN AULA IL POMERIGGIO

**28 MAGGIO 2008 – ore 9:00**

## 1) Dalla Fioritura alla Chiusura del grappolo

*Docente: Dott. Ruggero Mazzilli*

- *Interventi di sfogliatura precoce e periodi utili per la prima cimatura*
- *Riconoscimento e caratteristiche delle cultivar più diffuse*
- *Stato sanitario e difesa antiparassitaria*
- *Aspetti pratici di gestione del suolo*

**25 GIUGNO 2008 – ore 9:00**

## 2) La Chiusura del grappolo

*Docente: Dott. Ruggero Mazzilli*

- *Interventi finalizzati alla formazione di una parete fogliare funzionale*
- *Analisi delle difformità di sviluppo all'interno del vigneto ed operazioni finalizzate al relativo controllo*
- *Riconoscimento dei sintomi delle carenze e malattie più ricorrenti*
- *Interventi specifici secondo l'andamento climatico ed errori più comuni da evitare*

**30 LUGLIO 2008 – ore 9:00**

## 3) L'Invaiatura

*Docente: Dott. Ruggero Mazzilli*

- *Valutazione pratica dell'equilibrio vegeto-produttivo*
- *Previsione del carico produttivo e criteri operativi di diradamento dei grappoli*
- *Interventi finalizzati a salvaguardare la sanità e la maturazione dell'uva*
- *Riconoscimento e gestione delle piante colpite da esca e altre malattie sistemiche*

**10 SETTEMBRE 2008 – ore 9:00**

## 4) La Maturazione

*Docente: Dott. Ruggero Mazzilli*

- *Cenni sul processo di maturazione in funzione delle varietà e dell'annata*
- *Prevenzione e difesa dai marciumi del grappolo*
- *Metodi pratici per la previsione della data di vendemmia*
- *Analisi e valutazione della gestione stagionale del vigneto*

**26 NOVEMBRE 2008 – ore 9:00**

## 5) Interventi invernali

*Docente: Dott. Ruggero Mazzilli*

- *Pratica della potatura secca (numero e distribuzione delle gemme)*
- *Manualità degli interventi correttivi e riduzione delle ferite di potatura*
- *Cenni di nutrizione e aspetti pratici della concimazione*
- *Sostituzione delle fallanze e manutenzione strutturale dell'impianto*

**10 DICEMBRE 2008 – ore 9:00**

## 6) L'impianto del vigneto

*Docente: Dott. Ruggero Mazzilli*

- *Scelte di base in funzione delle potenzialità produttive (???)*
- *Preparazione del terreno, modalità ed epoche d'impianto*
- *Materiali ed accessori per l'impianto*
- *Concimazione, potatura secca e potatura verde nella fase di allevamento*