



SIViN 2023/2024

Sessione autunnale

COS'È IL SIVIN

Due giorni, in aula e in campo, per apprendere metodi nuovi e innovativi per la gestione della viticoltura in chiave naturalistica.

La viticoltura naturalistica è l'approccio scientifico che permette di condurre un vigneto in modo da rispettare l'uomo, l'ambiente e la natura in funzione delle caratteristiche del vigneto stesso.

La Scuola è Itinerante perché seguirà un appuntamento in campo a fine giugno 2024 sempre in Centro Italia; è Itinerante perché ogni anno saranno scelti areali viticoli diversi.



QUANDO

Martedì 28 e mercoledì 29 novembre 2023



DOVE

Azienda Agricola Palazzo Tronconi, Località Tramonti, 83, Arce (FR). La cantina (associata VinNatur) e l'osteria, permetteranno lo svolgimento delle lezioni in aula e in campo in una sola location.

L'azienda è facilmente raggiungibile in 15 minuti dall'uscita Ceprano dell'Autostrada A1.

SVOLGIMENTO DEL SIVIN

Martedì 28 novembre

- Ore 8.30: ritrovo presso Palazzo Tronconi
- Ore 9.00: inizio lezione in aula.

Argomenti che tratteremo:

Stefano Amadeo: Potatura - Gestione del suolo e inerbimenti tecnici

Stefano Zaninotti: Fertilità biologica del suolo e analisi del picciolo

- Ore 12.30 pranzo presso il ristorante di Palazzo Tronconi
- Ore 14.00 Lezione in campo presso i vigneti di Palazzo Tronconi

In campo i partecipanti saranno suddivisi in 3 gruppi: ciascuno, a rotazione, affronterà i 3 argomenti proposti con altrettanti incaricati all'argomento: Zaninotti per il profilo suolo, Amadeo per struttura della vite, Francescato per la parte botanica e adattamento delle piante spontanee e coltivate nel vigneto. Argomenti che tratteremo:

- profilo del suolo, parte minerale e organica, radici e approfondimento radicale, fisiologia e vasi linfatici della vite, struttura della pianta, crescita degli anni e lettura dell'annata 2023 tramite la struttura dei germogli, eventuali aspetti fitopatologici
- valutazione da parte del botanico su come raccogliere informazioni grazie alle piante spontanee, e non, presenti in vigneto.
- Se piove sarà preparato il materiale su questi argomenti in modo da utilizzarlo in aula.

Mercoledì 29 novembre

- Ore 9.00 ritrovo presso Palazzo Tronconi per inizio incontro in aula.

Argomenti della mattinata:

- Giacomo Nunin: Insetti “utili e dannosi” del vigneto
 - Cristiano Francescato: Gestione della flora spontanea in vigna
-
- Ore 12.30 pranzo presso il ristorante della struttura.
 - Ore 14.30: esperienze naturalistiche nell’azienda Palazzo Tronconi; incontro con il produttore e visita dei vigneti. Spazio per argomentazioni sollevate dai partecipanti.
 - Ore 17.30 fine del SIViN.

NUMERO MASSIMO DI ISCRITTI AMMESSI: 25

N°. MINIMO RICHIESTO: 15

PREZZO A PARTECIPANTE (COMPRESIVO DEI PRANZI DEI 2 GIORNI): 400,00 €, IVA INCLUSA

Gli iscritti al corso autunnale avranno la priorità all’iscrizione alla giornata estiva, prevista tra fine giugno e inizi luglio 2024 in una località del Centro Italia. L’importo richiesto per la giornata estiva sarà di 150 €, iva inclusa.

