

## **Nuovo corso di potatura nel Conegliano Valdobbiadene**

### ***La corretta potatura della vite per condizionare l'attività vegeto-produttiva e aumentare la longevità del vigneto***

Come di consueto, il **Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG**, nell'ambito delle iniziative di carattere tecnico, organizza un corso di potatura, quest'anno rinnovato e arricchito nei suoi contenuti, in programma nei giorni di **venerdì 24 e sabato 25 novembre 2023**.

**Il corso si propone di affrontare la potatura della vite in modo esaustivo in quanto rappresenta l'intervento in grado di influire maggiormente sull'equilibrio vegeto-produttivo della pianta, approfondendo aspetti quali l'anatomia e la fisiologia della vite la cui conoscenza è fondamentale per una corretta potatura. Verranno approfondite le tecniche che si sono consolidate nel nostro territorio fornendo consigli pratici sui metodi di taglio tenendo in considerazione anche alcune problematiche che hanno interessato quest'ultima annata viticola (grandine e mal dell'esca).**

Le lezioni si strutturano in tre fasi:

**1. Fase invernale:**

- a. *Lezione teorica* - con approfondimento dell'anatomia e della fisiologia della pianta
- b. *Lezione pratica* - scelta dei punti vegetativi e dei tralci produttivi; gestione della potatura in vigneti colpiti dalla grandine e mal dell'esca.

**2. Fase primaverile al verde:** analisi degli effetti della potatura invernale, selezione dei germogli ed impostazione della chioma (a inizio maggio).

**3. Fase estiva:** formazione in campo sull'incidenza e il riconoscimento dei sintomi del Mal dell'Esca e le innovative tecniche di arieggiamento del grappolo (fine luglio)



Di seguito il programma dettagliato relativo alla fase invernale che prevede una prima parte di didattica in aula con approfondimenti tecnici e una seconda parte di pratica in vigneto:

• **Venerdì 24 novembre 2023, dalle ore 17.30 alle ore 20.00 presso la sede del Consorzio di Tutela (Villa Brandolini - Piazza Libertà 7, Solighetto) – incontro teorico.**

Programma:

- **Anatomia della vite**  
*Roberto Merlo ed Elia Dalla Pozza, Uva sapiens srl*
- **Potatura ed equilibrio vegeto-produttivo della vite**  
*Lucio Brancadoro, Ricercatore Università di Milano Dip. Scienze Agrarie e Ambientali*
- **Rapporto chioma-radice in risposta alla potatura della vite**  
*Federica Gaiotti, CREA-VE Conegliano*
- **Gestione del vigneto in seguito ad un evento grandinigeno, in particolare le potature**  
*Enzo Corazzina, Agronomo consulente viticolo*
- **Potatura e Mal dell'Esca**  
*Roberto Merlo ed Elia Dalla Pozza, Uva sapiens srl*

Per partecipare è gradita l'iscrizione, inviando una mail a [francesco.boscheratto@prosecco.it](mailto:francesco.boscheratto@prosecco.it) o [marta.battistella@prosecco.it](mailto:marta.battistella@prosecco.it).

• **Sabato 25 novembre 2023, dalle ore 8.30 alle ore 12.30**

Elia Dalla Pozza e Leone Braggio, Uva sapiens srl

Enzo Corazzina, Agronomo consulente viticolo

Lezione pratica di taglio su doppio capovolto e sylvoz presso i vigneti dell'azienda Spagnol Col del Sas in via Francesco Fabbri a Pieve di Soligo.

Per partecipare è necessario compilare la scheda allegata ed inviarla a [francesco.boscheratto@prosecco.it](mailto:francesco.boscheratto@prosecco.it) o [marta.battistella@prosecco.it](mailto:marta.battistella@prosecco.it).

Vi informiamo che l'adesione alla prova pratica è riservata ad un gruppo limitato di partecipanti e saranno prese in considerazione le adesioni in ordine di arrivo.

In caso di maltempo la lezione pratica verrà posticipata alla prima data utile.

Le giornate formative in campo dedicate alla potatura verde ed al Mal dell'Esca saranno comunicate a tempo debito.



## MODULO DI ISCRIZIONE PROVA PRATICA IN VIGNETO

SABATO 25 NOVEMBRE 2023

da inviare via mail a [francesco.boscheratto@prosecco.it](mailto:francesco.boscheratto@prosecco.it) o [marta.battistella@prosecco.it](mailto:marta.battistella@prosecco.it) entro e non oltre **lunedì 20 novembre 2023**

Nome: .....

Cognome: .....

Codice Fiscale: .....

Nato a: .....il .....

residente a .....in via .....

Mail: .....

Telefono: .....

Nome Azienda associata al Consorzio: .....

Partita Iva Azienda associata al Consorzio: .....

Nome Azienda associata alla Cantina sociale di: .....

Partita Iva Cantina sociale: .....

Nome Azienda, libero professionista o società di consulenza non associata al Consorzio: .....

Partita Iva Azienda, libero professionista o società di consulenza non associata al Consorzio:

.....

Codice SDI: .....

L'indirizzo della prova pratica verrà comunicato a tutti i partecipanti in seguito all'iscrizione.

La informiamo che **l'adesione alla prova pratica è riservata ad un gruppo limitato di partecipanti e saranno prese in considerazione le adesioni in ordine di arrivo.**

L'adesione comporta il **pagamento anticipato** della quota **entro e non oltre lunedì 20 novembre 2023** **previa conferma di partecipazione da parte del Consorzio.** Vi chiediamo di inviarci ricevuta del pagamento.

### Quota di partecipazione:

• **Euro 40** (Titolare/dipendente/collaboratore di un'azienda associata al Consorzio o alle cantine sociali associate al Consorzio);

• **Euro 71 -iva compresa-** (Titolare/dipendente/collaboratore di azienda non associata al Consorzio di Tutela, liberi professionisti, società di consulenza).

### Dati per il bonifico:

Consorzio di Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco

IBAN:IT44F0200861920000004506793

Banca Unicredit – Filiale di Pieve di Soligo