



**PIANO di SVILUPPO RURALE**  
della Provincia Autonoma di Trento  
Periodo 2007-2013 – Misura 111  
Progetto Annuale di Formazione 2009

**Fondazione Edmund Mach**  
ISTITUTO AGRARIO di SAN MICHELE all'ADIGE



Le Accli Terra del Trentino in collaborazione con La Vis s.c.a e l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, organizza un corso per viticoltori sul tema:

## **DALLA CAMPAGNA ALLA CANTINA quali processi per un vino di qualità.**

**a Lavis c/o Cantina LA VIS s.c.a. - Sala Convegni**

Siamo convinti che il punto di partenza per un vino di qualità sia una viticoltura di qualità, che permetta di minimizzare gli interventi in cantina.

Una viticoltura organicamente vitale, attenta alle attività biologiche del suolo, delle piante e del complesso sistema in cui esse interagiscono, riesce a produrre uve ricche di sfumature che ritroveremo nei vini. Tutti gli interventi in campo devono tendere al miglioramento delle condizioni biologiche della azienda, analizzando i fattori di base e le diverse predisposizioni agli squilibri che portano a condizioni sfavorevoli nei nostri vigneti. Vogliamo intendere la vite come l'interprete del territorio in cui vive, cercando di sottolineare il carattere che la viticoltura può esprimere in relazione alle pratiche tradizionali ed alle possibilità aziendali.

### **1- Giovedì 4 febbraio 2010 ore 17.00**

Introduzione, motivazione e descrizione del corso : a cura di **Fausto Gardumi** - Accli Terra –  
**Corrado Aldrighetti** – LA VIS s.c.a.

Evoluzione dei Protocolli di produzione e la regolamentazione dell'uso dei prodotti fitosanitari a livello nazionale e provinciale. A cura del **dott. Enzo Mescalchin** – Ist. Agr. S.Michele a/Adige.

### **2- Martedì 9 febbraio 2010 ore 17.00**

L'importanza del terreno: conoscenza degli aspetti fisici, biologici, nutrizionali.

A cura del **dott. Luca Conte** – Agronomo, consulente.

### **3- Giovedì 11 febbraio 2010 ore 17.00**

Viticultura biologica: esperienze acquisite sul controllo dei principali patogeni della vite.

Ottimizzazione degli aspetti pratici per una migliore efficacia nella difesa.

A cura del **dott. Enzo Mescalchin e p.a. Luisa Mattedi** – Ist. Agr. S.Michele a/Adige.

### **4- Giovedì 18 febbraio 2010 ore 17.00**

La sostenibilità nella filiera vitienologica come fattore di sviluppo. I relatori tratteranno un metodo di controllo sui bilanci energetici in viticoltura ed enologia, cercando di ridurre i consumi e le emissioni.

A cura di: Studio associato Agronomisata – **dott. Pierluigi Donna e dott. Marco Tonini**

### **5- Martedì 23 febbraio 2010 ore 17.00**

Prima case history, dall'Alto Adige: la Cantina Sociale di Termeno. Sentiremo dai responsabili tecnici quali azioni sono state intraprese sia dal punto di vista viticolo che enologico nella tematica dell'ecosostenibilità.

*Dott. Erwin Hass* (agronomo) e *Enol. Willi Stürz* ( direttore)

### **6- Giovedì 25 febbraio 2010 ore 17.00**

Seconda case history, dal Trentino: *p.a. Oscar Ioris* in duplice veste di titolare di azienda e controllore ICEA (Istituto Certificazione Etica e Ambientale) e il responsabile viticolo della Cantina Pisoni di Pergolese - Sarche, *l'enol. Stefano Pisoni*.

### **7- Martedì 2 marzo 2010 ore 17.00**

Le lavorazioni del terreno e del sottofila in alternativa al diserbo chimico. L'esperienza triennale presso la Stazione Sperimentale di Laimburg (BZ) maturata dalla responsabile della sperimentazione meccanica la *dott.ssa Evelyn Hanni*.

Utilizzo del sovescio, vecchia pratica agronomica, per migliorare la fertilità del terreno, attraverso l'utilizzo di miscugli di essenze erbacee *dott. Roberto Zanzotti* collaboratore dell' Ist. Agr. S. Michele a/Adige.

### **8- Giovedì 4 marzo 2010 ore 17.00**

Terza case history, alcuni Soci di Cantine Sociali che metteranno a disposizione le proprie conoscenze ed esperienze tecniche, dai trattamenti antiparassitari, alle lavorazioni del terreno, ecc..., maturate nel corso degli ultimi anni, dando spazio al confronto, nella praticità delle osservazioni.

### **9- Martedì 9 marzo 2010 ore 17.00**

La parola agli esperti di comunicazione. L'agricoltura si sta evolvendo, gli agricoltori ritengono sempre più importanti gli aspetti legati alla salubrità dei prodotti, alla tutela del territorio, allo sviluppo sostenibile quale leva imprenditoriale. La vitienologia, per sua natura, occupa in tale contesto un ruolo fondamentale assumendo delle responsabilità di ordine sociale, economico ed ambientale.

Intervengono il *giornalista Walter Nicoletti* e il *dott. Marco Raengo* ( P.R. LA VIS s.c.a.)

### **10- Giovedì 11 marzo ore 17.00**

#### **VINO E SALUTE**

1-Le due facce del vino: da killer del fegato ad elisir di giovinezza?

2-I Polifenoli Antiossidanti della frutta e verdura ci difendono dall'aggressione dei Radicali liberi.

3-Vino rosso e paradosso francese: flavonoidi e resveratrolo del vino ci proteggono dall'infarto e dal cancro?

4-Vino bianco o rosso?

*Prof. Carmelo Bruno*, già insegnante di chimica all'ITI "Buonarroti" di Trento.

Si terminerà il corso con un momento dedicato alla visita in una azienda vitienologica biologica in regione.

**SEDE DI SVOLGIMENTO:** a Lavis presso la Sala convegni della Cantina LA VIS s.c.a.

**ORARIO:** 17.00-20.00

**ISCRIZIONI ED INFORMAZIONI :** presso le Acli Terra tel. 0461 277277 o presso la Sede della Cantina LA VIS s.c.a. in Via Carmine 7 tel. 0461 440111

**QUOTA D'ISCRIZIONE:** 30 €

**DURATA:** 40 ore complessive

**COORDINATORE:** Aldrighetti Corrado