

IL POTATORE DELLA VITE

SCHEDA CORSO

Il corso ha l'obiettivo di trasferire conoscenze e abilità pratiche finalizzate ad assicurare la corretta potatura della vite, il miglioramento della resa e la longevità del vigneto.

Il progetto prevede 23 ore di formazione suddivise in attività teorica, laboratorio di degustazione del vino e attività pratica in vigna + 16 ore facoltative di attività in affiancamento. La formazione è così strutturata:

- 8 ore di attività teorica;
- 12 ore di laboratorio pratico in vigneto;
- 3 ore di laboratorio di analisi sensoriale e degustazione del vino in cantina;
- 16 ore di attività di affiancamento in campo (facoltativo per il partecipante).

MODULI FORMATIVI

Modulo 1 FORMAZIONE TEORICA ONLINE | 8 ORE

*4 appuntamenti teorici **ONLINE IN MODALITA' LIVE + REGISTRAZIONE***

- **Aspetti generali della coltivazione:** origine, clima, terreno, modello viticolo;
- **Fisiologia, morfologia della Vitis Vinifera:** radici, fusto, chioma, tralcio, gemma, flussi linfatici, compartimentazione;
- **Le forme di allevamento:** Alberello, Cordone Speronato, Guyot;
- **Tecniche e pratiche dell'innesto:** tipi di innesto, scelta del portainnesto, tecniche di esecuzione, cura e gestione post-innesto;
- **Parassiti e malattie della vite:** identificazione dei principali parassiti e malattie (peronospora, oidio, fillossera, ecc.), metodi di prevenzione e trattamento (biologici e chimici), strategie di gestione integrata dei parassiti;
- **Meccanismi di difesa e deperimento della struttura;**
- **Principi generali per effettuare una potatura rispettosa:** ramificazione, continuità dei flussi linfatici, tagli e corone, legno di rispetto.

Modulo 2 LABORATORIO PRATICO IN VIGNETO | 12 ORE

*3/4 appuntamenti laboratoriali **IN PRESENZA***

Applicazione delle tecniche di potatura attraverso esercitazioni dirette su viti, con dimostrazioni da parte dell'istruttore e feedback personalizzato.

Modulo 3 DEGUSTAZIONE E CENNI DI ANALISI SENSORIALE | 3 ORE

*1 appuntamento laboratoriale **IN PRESENZA***

Degustazione e cenni di analisi sensoriale di vini prodotti con uvaggi differenti.

Introduzione (circa 45 minuti):

- Introduzione del sommelier e spiegazione degli obiettivi della degustazione;
- Panoramica su come si degusta un vino: analisi visiva, olfattiva e gustativa;

- I principali uvaggi della Sardegna e loro caratteristiche;
- Il Territorio e i Vini della Sardegna.

Degustazione guidata (circa 2 ore e 15 minuti), degustazione di 5 vini prodotti con differenti uvaggi per offrire una panoramica completa delle principali caratteristiche enologiche della Sardegna, permettendo ai partecipanti di esplorare diverse tipologie di vini.

Modulo 4 AFFIANCAMENTO IN VIGNETO | 16 ORE

Attività di affiancamento **IN PRESENZA**

Attività di affiancamento in vigna avente la finalità di consentire ai partecipanti l'applicazione delle conoscenze e competenze teorico/pratiche acquisite durante la formazione. Grazie a questa azione i partecipanti hanno l'opportunità di sviluppare competenze pratiche, acquisire familiarità con il contesto lavorativo e affinare le abilità specifiche richieste nel rispetto di elevati standard di qualità.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Le attività formative sono svolte sia a distanza sia in presenza. L'impostazione delle lezioni è basata su metodologie di didattica attiva improntate su input proposti dal docente, cui fanno seguito momenti di confronto e di analisi dei risultati raggiunti attraverso laboratori pratici e test di verifica degli apprendimenti.

DURATA E CALENDARIO DELLE LEZIONI

Il corso ha una durata complessiva di 39 ore da svolgersi in un arco temporale di circa 5 mesi, dal mese di dicembre fino al mese di aprile/maggio.

Le attività si svolgono in giorni infrasettimanali programmati con largo anticipo nel rispetto delle seguenti fasce orarie:

- teoria online: orario pomeridiano 15.30/18.30
- laboratorio pratico in vigna: orario mattutino 09.00/13.00
- affiancamento in vigna: orario mattutino 09.00/13.00
- degustazione dei vini: orario pomeridiano 15.30/18.30

NUMERO DI PARTECIPANTI, REQUISITI IN INGRESSO E RISERVE

Per partecipare alle attività non occorre avere particolari requisiti o possedere determinati titoli di studio. La partecipazione è aperta a tutti coloro che intendono migliorare le proprie competenze purché maggiorenni al momento dell'avvio del corso.

L'avvio delle attività sarà subordinato al raggiungimento di un numero minimo di adesioni pari a 15 e fino a un massimo di 20.

CERTIFICAZIONE RILASCIATA

Al termine del corso verrà rilasciato l'**attestato di partecipazione** valido per tutti gli usi consentiti dalla legge.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE E MODALITÀ DI PAGAMENTO

Il corso ha un prezzo pari ad euro **€ 295,00** per ogni singolo partecipante. Viene riservato uno sconto pari ad **€ 30,00** a coloro che hanno partecipato in passato a corsi realizzati da Istrù.

La quota prevede:

- 39 ore di attività formativa;
- kit di degustazione del vino + materiale di cancelleria (block notes e penna);

- slide in formato elettronico;
- coordinamento, segreteria didattica e organizzativa attiva dal lunedì al venerdì per tutta la durata del corso;
- verifiche dell'apprendimento in itinere ed ex post;
- attestato di frequenza;
- assicurazione privata contro gli infortuni stipulata con Generali S.p.A.;
- possibilità di far parte di una community di persone in grado di alimentare e favorire lo scambio di esperienze e opportunità di networking utili una volta concluso il percorso.

BORSE DI STUDIO

È prevista la concessione di **2 borse di studio che coprono il 100 % delle spese di partecipazione**. Le borse sono finanziate da Istrù e sono riservate esclusivamente ai candidati che dimostrano un'elevata motivazione e il possesso dei seguenti requisiti:

- stato di inoccupazione/disoccupazione
- reddito ISEE non superiore a 15mila euro
- titolo di laurea di 1° livello o superiore

La procedura di selezione si svolgerà nel rispetto dei seguenti criteri di attribuzione dei punteggi:

- ISEE: 10 punti per ISEE pari o inferiore a € 15.000,00
- Status occupazionale: 1 punto per ogni semestre di disoccupazione/inoccupazione fino a un massimo di 10 punti
- Lettera motivazionale: da 0 a 10 punti
- Colloquio conoscitivo: da 0 a 20 punti

L'adesione al corso in autofinanziamento comporta il versamento di una quota di iscrizione pari ad **€ 50,00 (cinquanta/00)** da allegare al momento della compilazione e invio della domanda di partecipazione. In funzione dei requisiti posseduti dai candidati, e della modalità di pagamento prescelta, il prezzo del corso è pari a:

- **€ 210,00 (duecentodieci/00)**: per i candidati che in passato hanno già frequentato corsi Istrù;
- **€ 235,00 (duecentotrentacinque/00)**: per i candidati che NON hanno mai frequentato corsi Istrù.