

WINEPASSION

Il Vino, una forma d'arte imprescindibile



WINEPASSION

WINEPASSION l'evento aziendale di
TeamBuilding4Seasons

Un format che offre l'opportunità di vivere il TEAM
WORK dedicato al Vino tutto l'anno

Una location UNCONVENTIONAL per l'evento aziendale



Il ciclo della vigna



Gennaio



Febbraio



Marzo



Aprile



Maggio



Giugno



Luglio



Agosto



Settembre



Ottobre



Novembre



Dicembre

Periodo:

Novembre – Dicembre – Gennaio – Febbraio - Marzo

- POTATURA VITA

Operazione con cui si toglie circa 85-90% dei tralci di vite di un anno al fine di controllare la produzione nuova.

Con la potatura secca, o invernale, il viticoltore mantiene la forma di allevamento impostata e controlla quantità e qualità del prodotto agendo sul carico di gemme lasciato su ciascuna pianta.

Le tecniche di potatura differiscono in base alla forme di allevamento, che si possono raggruppare in due categorie: a cordone permanente o a tralcio rinnovato.



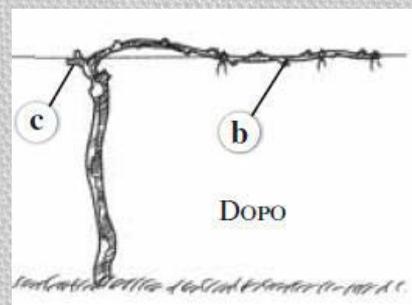
Periodo:

Novembre – Dicembre – Gennaio – Febbraio - Marzo

- Legatura

Consiste nel legare il capo a frutto sul filo di banchina.

Può essere fatta con sistemi tradizionali come il salice oppure con sistemi “nuovi” con piccoli fili di ferro o materiale biodegradabile



Periodo:
Maggio - Aprile



- SCACCHIATURA

La scacchiatura consiste nella soppressione dei germogli che pur uscendo dal capo a frutto sono sterili e non servono per la potatura dell'anno seguente.

Lo scopo di questa operazione è quello di evitare che la chioma si infittisca, va effettuata il più presto possibile (a germogliamento ancora in corso) quando i germogli sono ancora teneri.

Nei casi di viti troppo deboli che presentano tutti i germogli fertili, per non indebolirle troppo, si elimina qualche germoglio uvifero.

Periodo:
Aprile – Maggio - Giugno

- SPOLLONATURA

La spollonatura consiste nell'eliminazione dei polloni, cioè dei germogli freschi che si sviluppano dal legno vecchio sul fusto della vite da gemme latenti o da vecchie porzioni nodali.

L'utilità di tale operazione permette di eliminare organi che altrimenti rendevano fitta la chioma prendendo sopravvento.



Periodo:
Maggio – Giugno - Luglio

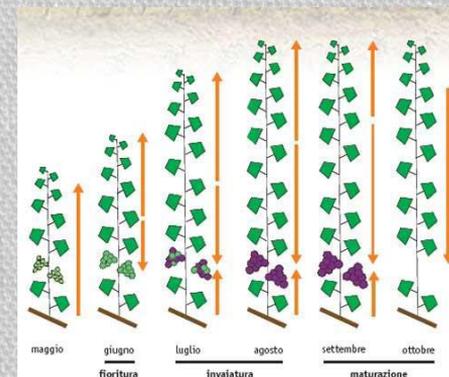
• SLEMMINELLATURA

La sfemminellatura consiste nell'eliminazione di piccoli germogli sterili che non servono alla Produzione

• CIMATURA

La cimatura è una tecnica che permette l'asportazione di un tratto più o meno lungo dei germogli, siano esse femminelle basali che apici vegetativi.

Questa pratica ha lo scopo di ridurre la vegetazione e rinnovare la parete fogliare, ottenendo l'emissione di nuove femminelle con la formazione di foglie fotosinteticamente attive nel periodo di maturazione dei grappoli.



Periodo:
Maggio – Giugno - Luglio

- LEGATURA IN VERDE

La legatura dei germogli, che è svolta per indirizzarli verso l'alto e convogliarli tra le coppie di fili con lo scopo di gestire la forma di allevamento a spalliera, permettere il passaggio delle macchine operatrici, non compromettere l'efficienza dei trattamenti fitosanitari ed evitare ombreggiamenti con ripercussioni negative sulla fotosintesi.

Una volta convogliati i germogli nei fili di contenimento si procede alla eventuale legatura manuale.



Periodo: Luglio - Agosto

- SFOGLIATURA

La defogliazione consiste nel sopprimere sui germogli fruttiferi un certo numero di foglie allo scopo di esporre meglio i grappoli al sole.

E' una pratica che si svolge in prevendemmia per le chiome troppo dense, sul tratto basale della fascia produttiva, per arieggiare ed esporre a radiazione indiretta i grappoli in modo da provocarne un aumento degli zuccheri e della colorazione.



- DIRADAMENTO

Il diradamento dei grappoli è una pratica agronomica che prevede l'eliminazione di una quota di grappoli, è eseguita solo manualmente, di solito in invaiatura, avendo cura di eliminare i grappoli più lontani del tralcio.



Periodo:

Agosto – Settembre - Ottobre

- CAMPIONAMENTI
- VENDEMMIA (raccolta e vivificazione diversa in base al periodo)
- **Agosto** – Pinot Nero
- **Settembre, Ottobre** – Varietà a bacca bianca e rossa



Periodo: da Maggio a Settembre

Attività sempre disponibili in natura e all'aperto

- TREKKING fra i vigneti
- FLORA e FAUNA SPONTANEA

Osservazione e riconoscimento di fiori e piante spontanee del vigneto utilizzando delle chiavi dicotomiche.

Fauna spontanea (progetto vigneti e natura, eventualmente potremmo coinvolgere un ornitologo o/e un entomologo del progetto).

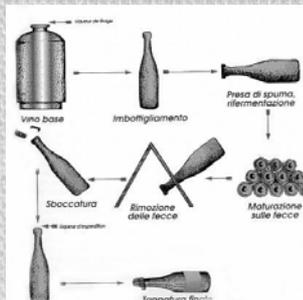
Lavoro del viticoltore (dalla barbatella alla raccolta)



Periodo: da Maggio a Settembre

Attività sempre disponibili in cantina

- Attività di imbottigliamento (riempimento e tappatura manuale)
- Metodo classico (prove liqueur, sboccatura e ritappatura delle bottiglie dosate da loro)
- Bottaia (batonage, tagli fra barrique, vino su misura)
- Degustazione (mini-corso degustazione con sommelier professionista)
- Banca aromatica (attività di degustazione sia gustativa che olfattiva)
- Abbinamenti cibo/vino con ragazzi istituti alberghieri



Giochi Enologici

- CACCIA AL PINOT NERO (riconoscere il Pinot Nero fra una serie di campioni)



- ANALISI SENSORIALE (riconoscere colore, aroma, sensazione al palato dolce, acido ..)



- CORSA CON LE BARRIQUE (dal cancello alla fine della strada e fra i vigneti)



- ARTE E VINO (sculture e dipinti con la partecipazione di Artisti del settore)

A stylized, monochromatic illustration of a plant with several large, rounded leaves and a cluster of small, round buds or flowers, rendered in a dark brown color against a lighter brown background.

Team Work & Convention in Cantina

FULVIOGADDI

WWW.FULVIOGADDI.TV

FULVIOGADDI
EVENTS FOR PASSION