

CORSO SPECIFICO SULLA POTATURA DELL'OLIVO



INIZIO LEZIONI MARTEDI 23 FEBBRAIO 2016
ORE 20.30
CANTINA MENTI, SELVA di MONTEBELLO

La credenza diffusa nel mondo del giardinaggio fa da te riguardante la potatura è, che essa è in generale un semplice taglio di rami per fare spazio alle crescita di nuovi.

I più esperti sanno che questo è assolutamente sbagliato. Soprattutto, per quegli arbusti che producono frutto. È il caso della potatura dell'olivo, un albero che non richiede troppe attenzioni ma che comunque va seguito per evitare una crescita eccessiva ed ottimizzare la produzione. Il corso si propone di dare le basi teoriche e pratiche per l'esecuzione semplificata ed economica della potatura dell'olivo ed è rivolto sia a principianti che a potatori esperti.

Il materiale didattico presentato durante le lezioni verrà reso disponibile ai partecipanti.

Programma del corso:

- **MARTEDI 23 FEBBRAIO**

Concetti generali e specifici della potatura dell'olivo. Le basi fisiologiche ed gli obiettivi della potatura

- **MARTEDI 1 MARZO**

Potatura di allevamento- potatura di produzione: come potare

Le forme di allevamento dell'olivo

- **SABATO 3 MARZO**

Giornata pratica di potatura dell'olivo

Relatore: Prof. Enrico De Peron

Posti Limitati

Iscrizioni entro SABATO 20 Febbraio

Le lezioni si terranno presso la sala degustazione della Cantina Menti, Via Selva 2/a Selva di Montebello Vic.no dalle **ore 20.30 alle ore 22.00**

Informazioni e iscrizioni al numero **333-1191671**

CORSO DI RICONOSCIMENTO PIANTE SPONTANEE



INIZIO LEZIONI GIOVEDI 31 MARZO 2016
ORE 20.30
CANTINA MENTI, SELVA di MONTEBELLO

Il corso vuole far conoscere le più comuni erbe selvatiche spontanee del nostro territorio che da millenni portano con sé la storia dell'alimentazione e della salute dell'uomo. Le erbe saranno individuate e raccolte in pieno campo, saranno illustrate le proprietà fitoterapiche, il loro uso in cucina e per la cura della persona.

Programma del corso:

- **GIOVEDI 31 MARZO**

Le erbe spontanee: cenni di botanica classificazione. Le erbe spontanee commestibili dei nostri campi

- **SABATO 2 APRILE**

Lezione Pratica: Riconoscimento in campo delle erbe spontanee

Relatore: Prof. Giovanni Nalin

Posti Limitati

Iscrizioni entro GIOVEDI 24 marzo

Le lezioni si terranno presso la sala degustazione della Cantina Menti, Via Selva 2/a Selva di Montebello Vic.no dalle **ore 20.30 alle ore 22.00**

Informazioni e iscrizioni al numero **333-1191671**

CORSO di AVVICINAMENTO AL VINO



INIZIO LEZIONI LUNEDI 02 MAGGIO 2016

CANTINA MENTI, SELVA di MONTEBELLO

Il corso è rivolto a coloro che vogliono avvicinarsi al mondo del vino e apprendere le nozioni base di tecnica della degustazione. L'obiettivo del corso è quello di imparare a capire il vino, a servirlo correttamente e soprattutto ad apprezzarlo nel bicchiere. Ogni serata sarà condotta da un esperto del settore che accompagnerà i partecipanti in una parte teorica e un'ampia parte pratica dove si degusteranno 3 vini.

Programma del corso:

- **LUNEDI 02 MAGGIO**

Elementi di enologia, analisi visiva del vini. Degustazione di 3 vini bianchi.

- **LUNEDI 09 MAGGIO**

Malattie e difetti del vino, analisi olfattiva. Degustazione di 3 vini spumanti/frizzanti.

- **LUNEDI 16 MAGGIO**

Introduzione alla degustazione: analisi gustativa. Degustazione di 3 vini rossi.

- **LUNEDI 23 MAGGIO**

La conservazione del vino, temperature di servizio, bicchieri, elementi di enografia, classificazione dei vini in Italia. Cenni sul mondo dei vini passiti. Degustazione 3 vini passiti.

Iscrizioni entro il 30 aprile 2016. Posti Limitati.
Informazioni e iscrizioni al numero **333-6747035**

Le lezioni si svolgeranno presso Cantina Menti, Via Selva, 2A, Selva di Montebello (VI)
dalle **20.30 alle ore 22.30.**