UNIVERSITÀ DEL SALENTO

SCHEDA INSEGNAMENTO

C.I. VITICOLTURA GENERALE E VITICOLTURA SPECIALE
Modulo di **Viticoltura Generale** (CFU 5+1)

Corso di studi di riferimento	Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia
Dipartimento di riferimento	Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche e Ambientali - Unisalento
Settore Scientifico Disciplinare	AGR/03
Crediti Formativi Universitari	5+1
Ore di attività frontale	50
Ore di studio individuale	100
Anno di corso	II anno
Semestre	Secondo semestre
Lingua di erogazione	Italiano
Percorso	

Prerequisiti	Risultano importanti per un più facile apprendimento degli argomenti del Corso le conoscenze di base di Biologia Generale, Botanica, Agronomia ed Arboricoltura
Contenuti	Breve descrizione dell'insegnamento. Fornire le conoscenze sull'origine, la sistematica, la morfologia e la fenologia della vite, sulla propagazione, il miglioramento genetico ed il riconoscimento dei principali vitigni; sull'influenza dell'ambiente e della tecnica colturale sul comportamento delle piante durante il ciclo vegeto-produttivo.
Obiettivi formativi	***Conoscenza e comprensione*.** L'insegnamento permette agli studenti di acquisire conoscenze sulla viticoltura attuale, sulla morfologia e biologia della vite e sull'impianto e gestione del vigneto in un'ottica di sostenibilità ambientale ed economica e di adattamento all'attuale contesto climatico. ***Capacità di applicare conoscenza e comprensione*.** L'insegnamento si pone come principale obiettivo didattico lo sviluppo nello studente della capacità di progettare nuovi vigneti attraverso la scelta di genotipi, forme di allevamento, potatura e di gestire le principali operazioni colturali secondo protocolli di produzione sostenibili. ***Competenze trasversali:*** a) autonomia di giudizio: ottenere le informazioni necessarie per impiantare e gestire vigneti; b) trasferire in modo chiaro informazioni,

	problemi e relative soluzioni tecniche a interlocutori, specialisti e non, coinvolti nella filiera vitivinicola.
Metodi didattici	Il metodo didattico si avvale di lezioni frontali supportate da diapositive in formato digitale (5 CFU), fornite in copia agli studenti, e di esercitazioni in aula, laboratorio e vigneto (1 CFU).
Modalità d'esame	L'esame di verifica finale consiste in un colloquio orale con votazione in trentesimi ed eventualmente lode. Per superare la prova orale, lo studente dovrà dimostrare di possedere una complessiva conoscenza dei contenuti, esposti in maniera corretta e con una terminologia tecnica adeguata e di essere in grado di affrontare ragionamenti deduttivi che gli consentano di realizzare opportuni collegamenti all'interno della materia di cui deve avere acquisito una sufficiente padronanza. Nell'attribuzione del voto finale si terrà dunque conto delle conoscenze **teoriche** e pratiche acquisite (60%), della capacità di applicare le suddette conoscenze (20%), dell'autonomia di giudizio (10%) e delle abilità comunicative (10%).
Programma esteso	Presentazione del corso. La famiglia delle Vitacee, il genere Vitis, la rilevanza di Vitis vinifera. Tratti salienti della viticoltura in Italia. Morfologia biologia e fenologia della vite: struttura permanente e organi effimeri; le gemme e il sistema germoglio (foglie, infiorescenze e fiori, viticci, ecc.). Introduzione all'ampelografia e al riconoscimento varietale: descrittori del giovane germoglio, delle giovani foglie, delle foglie adulte e degli acini. I portinnesti delle vite: criteri di scelta e caratteristiche dei principali genotipi impiegati in Italia. La progettazione e l'impianto del vigneto: scelta del sito, del materiale vegetale e dei tempi e metodi di messa a dimora. Scopi della potatura di produzione. Potatura lunga e modalità di intervento (raccorciamento dei tralci, inclinazione e piegatura dei capi a frutto). Potatura corta e fertilità di posizione. Carica di gemme e altri fattori di regolazione della produzione. I principali sistemi di allevamento e di potatura della vite e gli interventi necessari alla loro gestione. Formazione, sviluppo e crescita del germoglio ed evoluzione delle riserve di carboidrati e di azoto. Formazione delle gemme a frutto, fioritura, impollinazione e allegagione. Fattori che influenzano l'allegagione. La crescita e la maturazione dell'acino e i fattori che le influenzano.
Testi di riferimento	Palliotti, Poni, Silvestroni, 2018: Manuale di Viticoltura, Edagricole, Bologna - Codice ISBN-978-88-506-5533-5. Sansavini, Costa, Gucci, Inglese, Ramina, Xiloyannis, 2012:

	Arboricoltura Generale, Patron Editore, Bologna p.536, ISBN 978-88-555-3189-4. Autori vari, 2005: Manuale di viticoltura, Edagricole, Bologna - Codice ISBN-88-5064981-9