

VITICOLTURA ED ENOLOGIA (LB42)

(Lecce - Università degli Studi)

Insegnamento **TECNICA CULTURALE E VIVAISMO VITICOLO**

Insegnamento TECNICA CULTURALE E VIVAISMO VITICOLO

Anno di corso 2

Insegnamento in inglese

Lingua

Settore disciplinare AGR/03

Percorso PERCORSO COMUNE

GenCod A006911

Docente titolare LAURA RUSTIONI

Corso di studi di riferimento VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Tipo corso di studi Laurea

Sede Lecce

Crediti 9.0

Periodo

Ripartizione oraria Ore Attività frontale: 74.0

Tipo esame

Per immatricolati nel 2022/2023

Valutazione

Erogato nel 2023/2024

Orario dell'insegnamento

<https://easyroom.unisalento.it/Orario>

BREVE DESCRIZIONE DEL CORSO

Il corso mira a fornire informazioni relative alla coltivazione della vite, partendo dalle tecniche vivaistiche fino alla progettazione e gestione del vigneto, soprattutto in relazione alla produzione di uve destinate alla trasformazione enologica

PREREQUISITI

Conoscenza di Agronomia, Botanica, Biologia, Fisiologia Vegetale.

OBIETTIVI FORMATIVI

- Conoscenze e comprensione
Conoscenza e comprensione delle tecniche di coltivazione viticole.
- Capacità di applicare conoscenze e comprensione
Capacità di contestualizzare le basi teoriche nelle applicazioni pratiche e di gestione tecnica del vigneto
- Autonomia di giudizio
Capacità di identificare le migliori strategie produttive in relazione al contesto territoriale ed ai fini commerciali del prodotto, motivando le decisioni con le competenze acquisite
- Abilità comunicative
Capacità di descrivere i modelli viticoli e di contestualizzare le decisioni tecniche suggerite con collegamenti logici e dimostrando una visione sistemica.
- Capacità di apprendimento
Capacità di approfondire le conoscenze relative alle tecniche viticole con un approccio sistemico, che parta dalle basi teoriche fino ad arrivare alle applicazioni tecniche ed alle conseguenze pratiche nei possibili diversi scenari agro-territoriali e contesti produttivi presi in esame.

METODI DIDATTICI	Lezioni Frontali con l'ausilio di presentazioni power point appositamente create per il corso. Esercitazioni in vigneto ed in aula.
MODALITA' D'ESAME	L'esame di verifica sarà svolto in forma orale, con votazioni in trentesimi ed eventualmente lode. Nell'attribuzione del voto finale si terrà conto delle conoscenze teoriche e pratiche acquisite (25%) della capacità di applicare le suddette conoscenze (35%), dell'autonomia di giudizio e della capacità di creare collegamenti logici tra gli argomenti trattati (20%) e delle abilità comunicative (20%).
ALTRE INFORMAZIONI UTILI	Orari di ricevimento da concordare con il docente via mail: laura.rustioni@unisalento.it
PROGRAMMA ESTESO	Introduzione al corso. Vivaismi viticolo: talee ed innesti. Impianto del vigneto: Ampelografia, scelta varietale e del portainnesto, valutazione del territorio e preparazione del terreno, decisioni all'impianto (densità, orientamento filari, materiali da utilizzare...) e realizzazione dello stesso. Sistemi di allevamento. Potatura invernale. Gestione della chioma in vegetazione. Gestione del suolo (lavorazioni, diserbo, inerbimento, pacciamatura...). Gestione della nutrizione idrica e minerale. Gestione della maturazione e della vendemmia delle uve. Particolare attenzione verrà data alla gestione oculata degli stress al fine di ottimizzare la produzione indirizzandola in funzione degli obiettivi.
TESTI DI RIFERIMENTO	Appunti delle lezioni e materiale fornito dal docente Palliotti, Poni, Silvestroni. Manuale di Viticoltura