



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIPARTIMENTO	Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali
ANNO ACCADEMICO OFFERTA	2019/2020
ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE	2019/2020
CORSO DILAUREA MAGISTRALE	SCIENZE DELLE PRODUZIONI E DELLE TECNOLOGIE AGRARIE
INSEGNAMENTO	VITICOLTURA
TIPO DI ATTIVITA'	B
AMBITO	50544-Discipline della produzione
CODICE INSEGNAMENTO	01102
SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	AGR/03
DOCENTE RESPONSABILE	DI LORENZO ROSARIO Professore Ordinario Univ. di PALERMO
ALTRI DOCENTI	
CFU	6
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	90
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLA DIDATTICA ASSISTITA	60
PROPEDEUTICITA'	
MUTUAZIONI	
ANNO DI CORSO	1
PERIODO DELLE LEZIONI	2° semestre
MODALITA' DI FREQUENZA	Facoltativa
TIPO DI VALUTAZIONE	Voto in trentesimi
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	DI LORENZO ROSARIO Lunedì 10:00 12:00 SAAF ed. 4, Ingr. H Mercoledì 10:00 12:00 SAAF ed. 4, Ingr. H Venerdì 10:00 12:00 SAAF ed. 4, Ingr. H

DOCENTE: Prof. ROSARIO DI LORENZO

PREREQUISITI	Per poter comprendere i contenuti e gli obiettivi di apprendimento del corso lo studente deve possedere conoscenze di base dell'arboricoltura e viticoltura generale
RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI	Conoscenza e capacita' di comprensione Il corso mira a trasferire agli studenti le conoscenze scientifiche e tecniche necessarie a conoscere le specificita' del comparto della viticoltura da tavola e da vino . Gli allievi acquisiranno le conoscenze necessarie per comprendere le possibili risposte del sistema vigneto da vino e da tavola alle variazioni dei fattori ambientali (aspetti eco fisiologici) e colturali (aspetti gestionali). In particolare gli studenti avranno modo di comprendere i processi fisiologici che consentono alle varieta' di tollerare/ superare/recuperare condizioni di stress abiotici (stress idrico, termico e luminoso) e i criteri per decidere se e in che modo intervenire per favorire/ interferire su alcuni processi biologici fondamentali ai fini della fruttificazione. Capacita' di applicare conoscenza e comprensione Il corso trasmette le conoscenze e le competenze necessarie per costituire e gestire sistemi viticoli e frutticoli complessi, in relazione ai differenti obiettivi produttivi e alle diverse tipologia di impianto. Permette, inoltre, di comprendere con approccio olistico le relazioni che intercorrono fra clima, stress biotici, interventi colturali produttivita' e qualita' delle produzioni e rappresenta il presupposto fondamentale per applicare con successo le conoscenze acquisite al mondo della produzione. Autonomia di giudizio Essere in grado di armonizzare tutti i fattori della produzione (ambiente, cultivar, gestione colturale) e suggerire soluzioni tecniche innovative per favorire il miglior esito dell'attivita' produttiva. Abilita' comunicativa Lo studente, una volta acquisito il vocabolario tecnico specifico ed essendo in possesso delle conoscenze fondamentali relative ai processi di biologia vegetativa e riproduttiva e alle esigenze agronomiche , sara' in grado di consigliare ed indirizzare gli imprenditori nelle scelte tecniche piu' appropriate ai fini del successo economico della coltura. Capacita' d'apprendimento Si concretizza nell'acquisire la capacita' di mettere in relazione i diversi fattori che concorrono a determinare il risultato produttivo nel comparto della viticoltura , adeguando le scelte al variare delle condizioni socio-economiche del mercato, di destinazione del prodotto tenendo conto delle piu' recenti innovazioni tecniche che possono contribuire al raggiungimento degli obiettivi produttivi.
VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	La valutazione dell'apprendimento verra' svolta con una prova orale. L'esaminando dovra' rispondere a minimo due/tre domande poste oralmente, su tutte le parti oggetto del programma, con riferimento agli argomenti trattati nelle lezioni nelle esercitazioni, nei testi consigliati e nel materiale didattico fornito dal docente. La verifica finale mira a valutare se lo studente abbia conoscenza e comprensione degli argomenti, abbia acquisito competenza interpretativa e autonomia di giudizio di casi concreti. La soglia della sufficienza (18/30) sara' raggiunta quando lo studente mostri conoscenza e comprensione degli argomenti almeno nelle linee generali e abbia competenze applicative minime tali da poter parlare di uva e frutticoltura e parziale approccio per la risoluzione di casi concreti; dovra' ugualmente possedere capacita' espositive e argomentative tali da consentire la trasmissione delle sue conoscenze all'esaminatore. Al di sotto di tale soglia, l'esame risultera' insufficiente. Quanto piu, invece, l'esaminando con le sue capacita' argomentative ed espositive riesce a interagire con l'esaminatore, e quanto piu' le sue conoscenze e capacita' applicative vanno nel dettaglio della disciplina oggetto di verifica, tanto piu' la valutazione sara' positiva. La valutazione avviene in trentesimi
OBIETTIVI FORMATIVI	Il corso ha la finalita' generale di fornire le conoscenze teoriche ed applicative necessarie per la realizzazione e la gestione dei "sistemi vigneto", in relazione ai diversi obiettivi produttivi. Obiettivi specifici del Corso sono: lo studio dei fattori genetici, ambientali, colturali e delle relative interazioni nel risultato produttivo; la gestione degli interventi di potatura in secco ed in verde; la scelta delle forme di allevamento e dei sistemi di potatura, per valutare e gestire i rapporti source-sink, l'equilibrio vegeto-produttivo e il rapporto quantita-qualita' nel sistema vigneto
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	Lezioni frontali e visite tecniche presso campi sperimentali e strutture vivaistiche
TESTI CONSIGLIATI	Fregoni M., Viteicoltura di qualita. Ed. Fregoni, 1998; Pallioti A., Poni S., Silvestroni O. Manuale di Viteicoltura Edagricole, 2018; Autori Vari: La Vite e il vino BayerCropScience, 2007; Autori Vari: L'Uva da tavola BayerCropScience, 2010; Materiale didattico fornito dal Docente

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
1	Obiettivi della disciplina e sua suddivisione ed articolazione.
6	Ciclo vitale; ciclo annuale, fasi vegetative e riproduttive; biologia fiorale e di fruttificazione.
4	Preparazione del terreno. Scelta del materiale di propagazione. Criteri di scelta del portinnesto e della varieta. Profilo nazionale e regionale delle varieta' e dei portinnesti ammessi alla coltivazione in Italia.

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
5	Ecologia viticola: la scelta del sito; rapporti clima-terreno e fattori biologici (vitigno e portinnesto) ed agronomici (tecnica colturale) della produzione viticola; indici bio-climatici
7	Equilibrio vegeto produttivo, la questione dei rapporti source-sink (interazione e competizione), l'ottimizzazione delle funzionalita' e dell'efficienza del "sistema vigneto". Descrizione e problematiche operative degli interventi di potatura secca e verde in viticoltura Balance vegetation/production, source-sink relations (interaction and competition), the optimization of functionality and efficiency of the "vineyard" system. Description and operational issues of the of summer and winter pruning in viticulture
8	Tecnica viticola: Il "sistema vigneto" nella moderna viticoltura. Classificazione e descrizione delle forme di allevamento e dei tipi di potatura della vite e criteri di scelta. Distanze di piantagione Basi fisiologiche della potatura in viticoltura: potatura di allevamento e di produzione
4	Aspetti bio-agronomici connessi alla potatura e alla vendemmia meccanica
4	Gestione del suolo; alternative alla lavorazione: diserbo, pacciamatura, inerbimento
9	Nutrizione idrica: tecniche, dosi ed epoche dell'intervento irriguo. Nutrizione minerale: tecniche e dosi ed epoche di somministrazione dei nutrienti
ORE	Esercitazioni
12	Visite tecniche ed esercitazione in campo Vineyards tours and exercise in the field