

Titolo insegnamento Viticoltura		
Titolo insegnamento (inglese) VITICULTURE		
CFU 12	SSD AGR/03	a.a. 2018-2019
Corso di laurea in Viticoltura ed Enologia		
Docente Boris Basile	Tel. 081.2539387	Email boris.basile@unina.it

1

Anno di corso: Secondo

Semestre: Secondo

Insegnamenti propedeutici previsti dal regolamento in vigore: Botanica generale e sistematica

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI

Conoscenza e capacità di comprensione

Lo studente deve dimostrare di conoscere e saper comprendere le caratteristiche morfo-fisiologiche della pianta di vite, le decisioni che è necessario affrontare in fase di progettazione di un impianto e le tecniche di gestione del vigneto. Deve inoltre dimostrare di sapere elaborare discussioni anche complesse concernenti le ripercussioni delle scelte in fase di impianto e di gestione sulle caratteristiche quanti-qualitative della produzione.

Conoscenza e capacità di comprensione applicate

Lo studente deve dimostrare di essere in grado di valutare l'impatto dei diversi modelli viticoli sulla quantità della produzione e sulla composizione dell'uva alla raccolta. Deve inoltre essere capace di scegliere ed applicare correttamente le tecniche di gestione della pianta evidenziando le possibili ripercussioni sulla fisiologia della pianta e sul microclima del grappolo allo scopo di scegliere il corretto modello viticolo a seconda dell'obiettivo produttivo ed enologico.

Eventuali ulteriori risultati di apprendimento attesi, relativamente a:

Autonomia di giudizio: Lo studente deve essere in grado di sapere valutare in maniera autonoma le interazioni tra le tecniche di gestione del vigneto e la fisiologia della pianta allo scopo di intraprendere eventuali azioni per raggiungere obiettivi produttivi specifici e prefissati.

Abilità comunicative: Lo studente deve saper spiegare a persone non esperte le nozioni di base sulla morfo-fisiologia della pianta di vite e sulla progettazione e gestione di un vigneto. Deve saper riassumere in maniera completa ma concisa i risultati raggiunti utilizzando correttamente il linguaggio tecnico, familiarizzando con i termini propri della disciplina e trasmettendo potenzialmente ad un non tecnico le conoscenze acquisite sulle principali scelte da adottare durante le fasi di pre- e post-impianto di un vigneto.

Capacità di apprendimento: Il corso fornisce allo studente contenuti e linguaggio necessari per consentirgli di approfondire autonomamente le tematiche trattate nel corso, di seguire seminari viticoli di livello più approfondito, di visitare diverse realtà viti-vinicole e di comprendere le tematiche viticole frequentemente proposte e dibattute sui media.

PROGRAMMA

1. - Origine e diffusione della viticoltura nel mondo – 1 CFU (cenni storici, statistiche ed importanza economica).
2. - Botanica e organografia della pianta – 2 CFU (inquadramento sistematico, l'apparato radicale, il tronco, le branche, il tralcio, il germoglio, le gemme, il fiore, il frutto).
3. - Biologia e fisiologia della pianta – 3 CFU (ciclo vitale e annuale della pianta, scambi gassosi, relazioni della pianta con la luce, ripartizione del carbonio, crescita degli organi vegetali, maturazione dell'uva, relazioni idriche e nutrizionali della pianta).
4. - Ecologia viticola – 2 CFU (interazione pianta-ambiente, indici bioclimatici).
5. - Tecnica viticola – 4 CFU (propagazione della vite, i portinnesti della vite, l'impianto del vigneto, la potatura, la gestione del vigneto).

CONTENTS

1. - Origin and diffusion of viticulture in the World – 1 CFU (history, statistics and economical relevance).
2. - Botany and morphology of the grapevine – 2 CFU (systematic botany, root system, trunk, branches, canes, shoots, buds, flowers, fruits).
3. - Biology and physiology of grapevine – 3 CFU (life and annual cycles, gas-exchange, light relations, carbon partitioning, plant organ growth, berry ripening, water and nutrient relations).
4. - Grapevine ecology – 2 CFU (plant-environment interactions, bioclimatic indices).
5. - Viticultural technics – 4 CFU (plant propagation, rootstocks, vineyard establishment, pruning, vineyard management).

MATERIALE DIDATTICO

Dispense basate sulle lezioni svolte in aula e sui focus di approfondimento erogate a mezzo webdocenti. Libri di testo consigliati: - Fregoni M. Viticoltura di qualità. 2013. Ed. Tecniche Nuove. - Palliotti A., Poni S., Silvestroni O. La nuova viticoltura. 2015. Ed. Edagricole-New Business Media. - Keller M. The Science of Grapevines. 2015. Elsevier. - Eynard I., Dalmasso G. Viticoltura moderna. 1991. Ed. Hoepli. – Palliotti A., Poni S., Silvestroni O. Manuale di viticoltura. 2018. Edagricole-New Business Media.

FINALITA' E MODALITA' PER LA VERIFICA DI APPRENDIMENTO

a) Risultati di apprendimento che si intende verificare:

b) Modalità di esame:

Al fine di verificare l'apprendimento dello studente, si intende comprovare l'effettivo conseguimento dei risultati di apprendimento attesi di cui sopra (box "Conoscenza e capacità di comprensione", "Conoscenza e capacità di comprensione applicata" e "Autonomia di giudizio", "Capacità comunicative" e "Capacità di apprendimento"). Le modalità di accertamento e di verifica constano di una prova orale con le specifiche di seguito indicate.

solo colloquio orale	
<i>Numero medio di argomenti colloquio orale</i>	3
<i>Tempo medio per colloquio orale</i>	30 minuti
Valutazione colloquio	La valutazione della prova orale sarà effettuata sulla base dei seguenti indicatori: completezza, esposizione, pertinenza

