



## SCHEDA DELL'INSEGNAMENTO (SI)

### VITICOLTURA SSD AGR03

DENOMINAZIONE DEL CORSO DI STUDIO: VITICOLTURA ED ENOLOGIA

ANNO ACCADEMICO 2021-2022

#### INFORMAZIONI GENERALI - DOCENTE

DOCENTE: BORIS BASILE

TELEFONO: 081-2539387

EMAIL: BORIS.BASILE@UNINA.IT

#### INFORMAZIONI GENERALI - ATTIVITÀ

ANNO DI CORSO (I, II, III): II

SEMESTRE (I, II): II

CFU: 12

## INSEGNAMENTI PROPEDEUTICI (se previsti dall'Ordinamento del CdS)

Botanica generale e sistematica

### OBIETTIVI FORMATIVI

L'obiettivo formativo è di fornire tutte le conoscenze di base relative all'organografia e alla fisiologia della pianta di vite, all'interazione tra la pianta di vite e l'ambiente e alla tecnica viticola. Il corso consente di familiarizzare con le principali scelte che è possibile adottare in pre- e post-impianto per una corretta gestione viticola del vigneto (scelta del portinesto e del vitigno, potatura, raccolta, nutrizione, ecc.).

### RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI (DESCRITTORI DI DUBLINO)

#### 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.

#### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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.

### PROGRAMMA-SYLLABUS

- Origine e diffusione della viticoltura nel mondo: cenni storici, statistiche ed importanza economica (1 CFU);
- Botanica e organografia della pianta: inquadramento sistematico, l'apparato radicale, il tronco, le branche, il tralcio, il germoglio, le gemme, il fiore, il frutto (2 CFU);
- Biologia e fisiologia della pianta: 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 (3 CFU);
- Ecologia viticola: interazione pianta-ambiente, indici bioclimatici (2 CFU);
- Tecnica viticola: propagazione della vite, i portinesti della vite, l'impianto del vigneto, la potatura, la gestione del vigneto (4 CFU).

### MATERIALE DIDATTICO

Dispense basate sulle lezioni svolte in aula; 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.

### MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELL'INSEGNAMENTO

I docenti utilizzeranno: a) lezioni frontali per circa il 70% delle ore totali, b) laboratorio e visite in vigneto per approfondire le conoscenze applicate per 30% ore o CFU.

### VERIFICA DI APPRENDIMENTO E CRITERI DI VALUTAZIONE

a) Modalità di esame:

L'esame si articola in prova	
scritta e orale	
solo scritta	
solo orale	x
discussione di elaborato progettuale	
altro	