



A.D. MDLXII

Università degli Studi di Sassari

CORSO DI LAUREA IN TECNOLOGIE VITICOLE, ENOLOGICHE, ALIMENTARI

**Curriculum in Viticoltura ed Enologia
Curriculum in Tecnologie Alimentari
Sede di Oristano - Dipartimento di Agraria**

VITICOLTURA
ED ENOLOGIA

TECNOLOGIE
ALIMENTARI

TVEA

Anno Accademico 2013/2014

Esercitazioni di Viticoltura – 6 CFU

Dr. Luca Mercenaro

Obiettivi del corso

Si prevede che lo studente acquisisca, al termine dell'insegnamento, le indicazioni tecnico pratiche ed i principi fisiologici alla base delle principali operazioni colturali che influenzano le risposte quanti qualitative della coltivazione della vite da vino in ambiente mediterraneo.

Contenuti del corso

- 1. Aspetti di fisiologia della vite.**
- 2. Impianto del vigneto, scelta varietale, scelta clonale, scelta del portainnesti.**
- 3. Impiantistica viticola.**
- 4. La fertilizzazione.**
- 5. La gestione idrica del vigneto.**
- 6. La gestione del suolo.**
- 7. Forme di allevamento e modelli viticoli.**
- 8. La potatura di allevamento e produzione.**
- 9. Pratiche di potatura verde: cimatura, defogliazione, diradamento.**

Esercitazioni

- 1. Esercitazioni che prevedono il progetto di una filiera produttiva e visite in aziende viticole.**

Testi consigliati

1. Appunti di lezione e materiale didattico distribuito dal docente.
2. Eynard I., Dalmaso G., 1990. Viticoltura moderna. Ed. Hoepli.
3. Fregoni M., 1998. Viticoltura di qualità. Ed. Informatore Agrario.
4. AA.VV. Manuale di viticoltura, 2005. Ed. informatore agrario.

Propedeuticità consigliate

Matematica, Fisica, Chimica generale ed inorganica, Biologia vegetale, Istituzioni di viticoltura

Modalità d'esame

Prove in itinere ed esame finale orali

Docente

Dr. Luca Mercenaro

Dipartimento di Agraria

Tel: 079.229336

Cell: 328.8722892

Fax: 079.229337

email: mercenaro@uniss.it

Ricevimento

Da concordare con il docente