



A.D. MDLXII

Università degli Studi di Sassari

## CORSO DI LAUREA IN TECNOLOGIE VITICOLE, ENOLOGICHE, ALIMENTARI

**Curriculum Viticoltura ed Enologia**  
Sede di Oristano - Dipartimento di Agraria

VITICOLTURA  
ED ENOLOGIA

TVEA

Anno Accademico 2013/2014

### **Tecniche Viticole – 8 CFU**

Prof. Sandro Dettori

#### **Obiettivi del corso**

Tecnico di campo: completamento delle conoscenze necessarie per la progettazione e la conduzione dei vigneti, con particolare attenzione alle problematiche colturali legate alla gestione del terreno e della chioma ottemperando al contenimento dei costi e al miglioramento qualitativo delle produzioni enoiche.

Enologo: somministrazione di conoscenze agronomiche e di ecologia agraria che consentano di operare nella fase finale della trasformazione con piena comprensione delle problematiche di campo.

Passaggio alla laurea magistrale: indispensabili nozioni di base.

In ogni caso si punterà alla facilitazione delle esperienze interdisciplinari e di gruppo.

#### **Contenuti del corso**

- 1. Aspetti agronomici** – Pedogenesi, tessitura e struttura del terreno, porosità e ritenzione idrica. La reazione del terreno agrario, il ruolo della sostanza organica, la CSC, l'analisi del terreno agrario. Esigenze idriche e irrigazione. Esigenze nutrizionali e concimazione.
- 2. L'impianto** – Considerazioni preliminari sulla vocazionalità (zonazione). Raccolta dati e operazioni preliminari alla progettazione. Il progetto. Tecnica di impianto.
- 3. La gestione del suolo** – Tecniche colturali e obiettivi produttivi. Arido-coltura, diserbo e inerbimento.
- 4. La gestione della chioma e i sistemi di allevamento della vite** – Forme di allevamento tradizionali in volume. Forme di allevamento a spalliera, cortina, tendone e diverse. Meccanizzazione e allevamento della vite.
- 5. La potatura** – Basi fisiologiche della potatura delle specie legnose. Potature di allevamento. Potatura e sistemi di conduzione.
- 6. La raccolta** – Raccolta e obiettivi produttivi. Sistemi tradizionali di raccolta manuale. Raccolta agevolata e meccanizzata.

#### **Esercitazioni**

- 1. Visite a vivai, vigneti e centri di trasformazione – imbottigliamento.**

### **Testi consigliati**

1. "Agronomia Generale, Ambientale e Aziendale. 5a Edizione" di Giardini Luigi.
2. "Viticultura di qualità" di M. Fregoni.
3. Materiale didattico distribuito dal docente (Dispense in formato digitale).

### **Propedeuticità consigliate**

Lo studente deve aver superato l'esame di Biologia vegetale, Istituzioni di Viticoltura e Chimica del suolo e Biochimica agraria.

### **Modalità d'esame**

Verifica intermedia scritta. Esame finale orale

### **Docente**

Prof. Sandro Dettori

Dipartimento Scienze della Natura e del Territorio

Tel: 079.229235

email: [sdettori@uniss.it](mailto:sdettori@uniss.it)

### **Ricevimento**

Da concordare con il docente