



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 2014/2015

### **Tecniche Viticole – 8 CFU**

Prof. Sandro Dettori

#### **Obiettivi del corso**

Elementi di Ecologia viticola e Agronomia Generale applicati alla Viticoltura. Completamento delle conoscenze necessarie per la progettazione, la realizzazione e la conduzione dei vigneti, con approfondimenti sulle problematiche colturali legate alla gestione del terreno (irrigazione, nutrizione minerale, tecniche di lavorazione e non-lavorazione del suolo) e della chioma (forme di allevamento e potatura) ottemperando al contenimento dei costi e al miglioramento qualitativo delle produzioni enoiche.

Il laureato potrà svolgere attività professionale nel settore viticolo, con riguardo alla gestione tecnica ed economica dell'azienda, alla realizzazione e difesa del vigneto, alla realizzazione delle produzioni enoiche.

#### **Contenuti del corso**

##### **1. ELEMENTI DI ECOLOGIA VITICOLA E AGRONOMIA GENERALE.**

- 1.1 Pedogenesi, tessitura e struttura del terreno, porosità e ritenzione idrica.
- 1.2 La reazione del terreno agrario, il ruolo della sostanza organica, la CSC, l'analisi del terreno agrario.
- 1.3 Esigenze idriche e irrigazione – Stima dell'evapotraspirazione, metodi irrigui, turni e volumi di adacquamento.
- 1.4 Esigenze nutrizionali e concimazione – Ciclo annuale ed esigenze nutrizionali, fasi critiche e carenze, i principali fertilizzanti, diagnostica fogliare, effetti della fertilizzazione.

##### **2. L'IMPIANTO**

- 2.1 Considerazioni preliminari sulla vocazionalità (zonazione).
- 2.2 Raccolta dati e operazioni preliminari alla progettazione.
- 2.3 Il progetto.
- 2.4 Tecnica di impianto.

##### **3. LA GESTIONE DEL SUOLO**

- 3.1. Tecniche colturali e obiettivi produttivi.
- 3.2. Arido-coltura, diserbo e inerbimento.

##### **4. LA GESTIONE DELLA CHIOMA E I SISTEMI DI ALLEVAMENTO DELLA VITE**

- 4.1. Forme di allevamento tradizionali in volume.
- 4.2. Forme di allevamento a spalliera, cortina, tendone e diverse.
- 4.3. Meccanizzazione e allevamento della vite.

## 5. LA POTATURA

- 5.1. Basi fisiologiche della potatura delle specie legnose.
- 5.2. Potature di allevamento.
- 5.3. Potatura e sistemi di conduzione.

## 6. LA RACCOLTA

- 6.1. Raccolta e obiettivi produttivi.
- 6.2. Sistemi tradizionali di raccolta manuale.
- 6.3. Raccolta agevolata e meccanizzata.

### Esercitazioni

1. Esercitazioni in laboratorio.
2. Esercitazioni in campo.

### Testi consigliati

1. Agronomia generale ambientale e aziendale, di Luigi Giardini; Pàtron Editore, 2002.
2. Viticoltura di qualità. Trattato dell'eccellenza da terroir, di Mario Fregoni. Editore: Tecniche Nuove, 2013.
3. Dispense digitali preparate dal docente, disponibili anche on-line.

### Propedeuticità consigliate

Conoscenze di base: Matematica, Fisica e Chimica generale e inorganica, e Chimica organica; di Biologia vegetale e Chimica del suolo e Biochimica agraria, di Morfologia, Fisiologia, Propagazione e Selezione della vite.  
Propedeuticità: Biologia vegetale e Istituzioni di viticoltura

### Modalità d'esame

Verifiche intermedie (con produzione di elaborato scritto) al 33 e 66% dello svolgimento del programma, con tre quesiti a risposta aperta e lunga.

Verifica finale , orale, sulla parte finale del programma ovvero sugli argomenti per i quali la verifica ha accertato un'insufficiente preparazione.

## **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