UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIPARTIMENTO	Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali
ANNO ACCADEMICO OFFERTA	2018/2019
ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE	2019/2020
CORSO DILAUREA	VITICOLTURA ED ENOLOGIA
INSEGNAMENTO	VITICOLTURA
TIPO DI ATTIVITA'	B
AMBITO	50125-Discipline della produzione vegetale
CODICE INSEGNAMENTO	01102
SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	AGR/03
DOCENTE RESPONSABILE	BARBAGALLO MARIA GABRIELLA Professore Associato Univ. di PALERMO
ALTRI DOCENTI	
CFU	9
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	135
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLA DIDATTICA ASSISTITA	90
PROPEDEUTICITA'	
MUTUAZIONI	
ANNO DI CORSO	2
PERIODO DELLE LEZIONI	2° semestre
MODALITA' DI FREQUENZA	Facoltativa
TIPO DI VALUTAZIONE	Voto in trentesimi
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	**BARBAGALLO MARIA GABRIELLA** Giovedì 12:00 15:00 Sede del Corso di Studi in Viticoltura ed EnologiaPalazzo Principe di Napoli - Via Cappuccini 7, 91100 – Trapani

DOCENTE: Prof.ssa MARIA GABRIELLA BARBAGALLO

PREREQUISITI	Le conoscenza richieste riguardano i fondamenti delle discipline di base (matematica, fisica, chimica inorganica ed organica, biochimica) di botanica (morfologia e fisiologia), agronomia, genetica vegetale ed arboricoltura generale.
RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI	Conoscenza e capacita' di comprensione. Acquisizione dei fondamenti della ecologia e della morfologia e fisiologia della vite, delle tecniche colturali in viticoltura. Conoscenze sulla propagazione e sulle problematiche riguardante la scelta delle varieta' e dei portinnesti. Nozioni fondamentali sulle tecniche di impianto, sulle forme di allevamento, tipi di potatura e conoscenze sui rapporti source-sink. Capacita' di applicare conoscenza e comprensione. Capacita' di riconoscere, ed organizzare in autonomia, le informazioni di base per la formulazione delle scelte tecniche fondamentali per l'impianto e gestione di un vigneto in relazione a specifici obiettivi produttivi ed enologici. Autonomia di giudizio. Capacita' di scegliere le tecniche colturali del vigneto e capacita' di valutare i risultati raggiunti in relazione a specifici obiettivi della produzione e alle caratteristiche dell'ambiente di coltivazione. Abilita' comunicative. Capacita' di esporre i risultati e di motivare le scelte colturali in relazione agli obiettivi produttivi ed enologici. Essere in grado di sostenere l'importanza ed evidenziare le ricadute sia dal punto di vista produttivo che ambientale. Capacita' d'apprendimento. Capacita' di reperire autonomamente forme di informazione, di diversa natura, su scelte agronomiche in viticoltura, capacita' di analisi delle documentazioni tecniche per l'impianto e la gestione del vigneto per specifici obiettivi produttivi. Reperimento di informazioni ed analisi sulle variabili ambientali fondamentali ed utilizzo dei sistemi informativi e di assistenza.
VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	Prova finale orale e prova in itinere scritta o orale .La prova orale consiste in un colloquio, volto ad accertare il possesso delle competenze e delle conoscenze disciplinari previste dal corso; la valutazione viene espressa in trentesimi. Le domande tenderanno a verificare a) le conoscenze acquisiste; b) le capacita' elaborative, c) il possesso di un'adeguata capacita' espositiva. .a) Per quanto attiene alla verifica delle conoscenze, sara' rivolta specifica attenzione alle tecniche colturali per l'impianto e la gestione del vigneto, dalla scelta del materiale di propagazione al sito di coltivazione alla combinazione d'innesto, alle forme di allevamento, tipi di potatura e gestione della chioma, alla concimazione ed irrigazione in relazione obiettivi produttivi specifici. Attenzione sara' anche rivolta alla scelta dei portinnesti e varieta, alla fenologia e alle principali dinamiche di crescita stagionali. .b) Per quanto attiene alla verifica di capacita' elaborative, verra' indicato almeno uno dei tre seguenti obiettivi: .b1) fornire autonomi giudizi in merito ai contenuti disciplinari, con particolare riferimento alla fisiologia alle fenologia alle dinamiche di crescita, alle tecniche d'impianto del vigneto in relazione a specifici obiettivi della produzione e alle caratteristiche dell'ambiente di coltivazione; .b2) comprendere le applicazioni o le implicazioni degli stessi nell'ambito della disciplina, identificando rapporti di causa/effetto tra variabili ambientali e/o colturali e la risposta fisiologica della vite; .b3) collocare i contenuti disciplinari all'interno del contesto produttivo di riferimento, accertando la capacita, da parte dello studente, di analizzare i sistemi vigneto rispetto ad uno specifico contesto ambientale, socio- economico e culturale. . .Il punteggio massimo si ottiene se la verifica accerta il pieno possesso dei tre seguenti aspetti: una capacita di giudizio in grado di rappresentare aspetti emergenti e/o poco esplorati della disciplina; una spiccata capacita' di rappresentare l'impatto dei contenuti oggetto del corso all'interno del settore/ disciplina nel quale i contenuti si iscrivono; infine, una padronanza nella capacita' di rappresentare idee e/o soluzioni innovative all'interno del contesto professionale, tecnologico o socioculturale di riferimento. .c) Per quanto attiene alla verifica delle capacita' espositive, si ha una valutazione minima nel caso in cui l'esaminando dimostri si' una proprieta' di linguaggio adeguata al contesto professionale di riferimento ma questa non sia sufficientemente articolata, mentre la valutazione massima potra' essere conseguita da chi dimostri piena padronanza del linguaggio settoriale.
OBIETTIVI FORMATIVI	L'Insegnamento di Viticoltura ha lo scopo di fornire le conoscenze teoriche riguardo il comparto vitivinicolo e quelle necessarie per l'impianto del vigneto in relazione alle diversi obiettivi e quantitativi e qualitativi della produzione. I temi principali le tecniche colturali per l'impianto del vigneto, materiale di propagazione, portinnesti e varieta, fenologia e ciclo vegetativo e riproduttivo.

	Forme di allevamento e tipi di potatura densita' di piantagione ed orientamento dei filari, rapporti source-sink. Interventi in verde: scacchiatura, diradamento, defogliazione, condizionamento della vegetazione.
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	Lezioni frontali; Esercitazioni in aula; Visite tecniche in vigneto ed in vivaio
TESTI CONSIGLIATI	Fregoni M., Viticoltura di qualita. Ed. Fregoni, 2013. III Edizione Autori vari. 2005. Manuale di Viticoltura. Edagricole Materiale fornito dal Docente

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
63	Il quadro internazionale: superfici vitate e produzioni mondiali di vino. Il comparto vitivinicolo in Italia: superfici vitate e produzioni di vino. Il comparto vitivinicolo in Sicilia. Vini di qualita' prodotti in regione determinate VQPRD – DOCG e DOC (DOP). IGT (IGP) e vini da tavola. I vini DOP in Sicilia e i disciplinari di produzione. Inquadramento sistematico. Fillossera: metodi biologici per il superamento della fillossera Metodi di miglioramento genetico in viticoltura Selezione clonale incrocio e ibridazione. Ibridi produttori diretti. Ibridi Portinnesti. Differenza tra ibrido ed incrocio. Mutazioni gemmarie. Definizione di cultivar e di clone. Varieta' idonee alla coltivazione piu' italiane e siciliane. Registro delle varieta' Propagazione gamica e agamica. Talea, propaggine, innesto in viticoltura. Legge 1164 del 24.12.1969 che regola l'attivita' vivaistica. Campi madri marza e portinnesti, categorie di barbatelle. Fasi della produzione delle barbatelle innestate e selvatiche Criteri di scelta del portinnesto in viticoltura: resistenza ad avversita' biotiche ed abiotiche; rapporti varieta-portinnesto; portinnesti ammessi alla coltivazione in Italia Impianto del vigneto. Stanchezza del terreno, estirpazione. Operazioni da eseguire prima dell'impianto del vigneto. Densita' d'impianto. Orientamento dei filari Ciclo vitale e ciclo annuale – Ciclo vegetativo, tipi di gemme nella vite. Fenologia. Determinazione del carico gemmario Ciclo riproduttivo: Fertilita' delle gemme, fioritura, colatura ed allegagione acinellatura, stenospermocarpia, sterilita, invaiatura accrescimento e maturazione della bacca. Quantita' di uva, peso del grappolo e dell'acino. Qualita' dell'uva ed influenza dei fattori genetici, ambientali e colturali. Tipi di chioma in viticoltura e metodi per la sua caratterizzazione. Traslocazione dei carboidrati durante il ciclo annuale. Ecologia viticola: clima e terreno. Indici bioclimatici utilizzati in viticoltura. Importanza della vocazionalita' ambientale per il miglioramento della qualita. Criteri di scelta, classificazione delle forme di allevamento, Gestione del vigneto nella fase di allevamento Descrizione delle diverse forme di allevamento, problematiche riguardante la densita' d'impianto Problematiche operative e descrizione degli interventi di potatura secca. Interventi in verde: scacchiatura, diradamento, defogliazione, condizionamento della vegetazione in viticoltura. Equilibrio vegeto produttivo, rapporti source-sink.

ORE	Esercitazioni
27	Esercitazioni in aula; Escursioni in campo e in vigneto