

Master TAIV 2006: Modulo di Chimica e Pedologia del vigneto.

Programma del Corso – Dr. Paolo Storchi

- Introduzione all'ecologia viticola. I fattori della produzione e la qualità viti-vinicola.
- Il suolo: caratteristiche fisico-chimiche e pedologia.
- Il clima: elementi meteorologici ed influenza sulle produzioni viticole.
- Approfondimento sull'effetto della radiazione solare, della temperatura e dell'acqua, con cenni sull'irrigazione.
- Intervento antropico: effetto delle scelte di tecnica colturale, con particolare riguardo all'architettura del vigneto.
- Il genotipo: scelte varietali, clonali e portinnesti.
- L'interazione tra i fattori che influenzano la produzione.
- La caratterizzazione e lo studio dei territori viticoli.
- La zonazione quale strumento di conoscenza e programmazione: metodiche ed applicazioni pratiche.

Programma del Corso – Dr. Fabrizio Monaci

- Basi fisiologiche della nutrizione minerale della vite
- Macro- e micro-elementi essenziali della vite
- Principali fisiopatie dovute a squilibri tra gli elementi e carenze multiple
- Diagnostica fogliare e peziolare.