

Argomenti per la prova finale di laurea del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia per gli immatricolati nell'a.a. 2023/2024

Prof. Alagna Vincenzo <i>Progettazione impianti irrigui;</i> <i>Impianti irrigui.</i>	- Incremento della water use efficiency in vigneto - Vantaggi e problematiche della subirrigazione applicata alla viticoltura - Pianificazione dell'irrigazione in vigneto - Criteri di progettazione di un impianto a goccia
Prof. Badalucco Luigi <i>Biochimica agraria e chimica del suolo</i> <i>Analisi chimico-fisica dei suoli agrari</i>	- La salute dei suoli da vigneto: verso una viticoltura sostenibile - Contaminazione del suolo del vigneto con fungicidi: aspetti ambientali e tossicologici -Aspetti biochimici nella fermentazione alcolica difettosa
Prof.ssa Bambina Paola <i>Elementi di Pedologia</i>	- Il ruolo del suolo nella qualità dell'uva e del vino: l'approccio pedologico al concetto di terroir - Classificazione dei suoli e zonazione viticola: uso della WRB e della Soil Taxonomy come strumenti per interpretare e prevedere le performance viticole. - Evoluzione dei suoli viticoli mediterranei: processi pedogenetici e implicazioni enologiche - Suoli salini e viticoltura costiera: sfide pedologiche e strategie di adattamento
Prof.ssa Barbagallo Maria Gabriella Prof. Pisciotta Antonino <i>Viticultura</i> <i>Tecnica viticola</i>	- Influenza delle pratiche di gestione del suolo sulla qualità dell'uva in viticoltura. - Confronto tra diversi sistemi di allevamento della vite e loro impatto sulla produttività e qualità nello scenario del cambiamento climatico. - Effetto della gestione della chioma sulla maturazione delle uve da vino. - Studio dell'impatto della vendemmia manuale rispetto alla vendemmia meccanica sulla qualità dell'uva. - Analisi delle differenze agronomiche tra allevamento ad alberello e spalliera nei vigneti. - Effetti del cambiamento climatico sulla fenologia della vite. - Studio delle tecniche di gestione della chioma per migliorare la qualità aromatica delle uve. - Densità d'impianto e consumo idrico in viticoltura.
Prof.ssa Chironi Stefania <i>Economia e politica vitivinicola</i>	- La viticoltura eroica delle isole siciliane - Marketing emozionale ed influenza del punto vendita sul comportamento del consumatore - Vino e turismo: cosa e come è cambiato nel settore con lo sviluppo della pandemia - Il marketing esperienziale e la sua applicazione nel mondo del vino

Proff. Corona Onofrio, Pollon Matteo <i>Processi enologici e vinificazioni speciali</i> <i>Processi biologici in enologia</i>	- Composizione delle uve durante la maturazione in terroir diversi e qualità dei vini. - Cambiamenti climatici. Effetti sulla qualità delle uve e dei vini, possibili interventi. - La sensazione di acerbo/amaro nei vini bianchi, studio del Fenomeno. - Polisaccaridi dei vini, origine e ruolo - Forme dello zolfo S +IV nei vini. - Comportamento della quercetina nei vini.
Proff. Pasquale Crupi, Antonio Alfonzo <i>Controllo di qualità</i>	- Tecnologie avanzate per la dealcolazione del vino - Tecniche di analisi high-throughput per valutare il contenuto polifenolico e l'attività antiossidante del vino - Metodi di analisi tradizionali e innovativi per il controllo qualità del vino - Analisi metabolomiche per correlare il profilo aromatico del vino al suo terroir - Strategie microbiologiche per la prevenzione dei difetti del vino: approcci innovativi e limiti operativi. - Microbiologia dei tappi e contaminazioni post-imbottigliamento: impatti sulla qualità del vino. - Tecniche microbiologiche per il rilevamento e la gestione di Brettanomyces nella produzione enologica. - La fioretta del vino: origine microbiologica, riconoscimento e strategie di prevenzione.
Prof. Domina Gianniantonio <i>Biologia vegetale</i>	- Le infestanti del vigneto in Sicilia, caratterizzazione biologica e corologica - Cultigen della vite che tendono a spontaneizzarsi in Sicilia - Il contributo di Federico Paulsen allo studio di nuovi portainnesti per la vite
Prof. Francesca Nicola <i>Microbiologia enologica</i>	- Lieviti non convenzionali per la modulazione aromatica dei vini siciliani - Effetto dei batteri lattici in "comunicazione" con lieviti Saccharomyces e non-Saccharomyces sul metaboloma e volatiloma totale dei vini siciliani - Lieviti e batteri lattici per la bio-acidificazione dei vini
Prof. Galati Antonino <i>Economia e gestione delle imprese vitivinicole</i>	- Open innovation e vantaggio competitivo delle imprese vitivinicole - Winery 4.0 per la tutela dei vini sul mercato internazionale - Economia circolare e sostenibilità nel sistema vitivinicolo - Consumi di vino e nuovi trends
Prof. Gristina Luciano <i>Agronomia</i>	- Gestione del suolo sostenibile in ambiente semiarido
Prof. Di Lorenzo Rosario <i>Viticoltura da tavola</i>	- Copertura dei vigneti per modulare la data di raccolta - L'insacchettamento dei grappoli - L'apirenia nella viticoltura da tavola
Prof. Panno Stefano <i>Patologia viticola</i>	- Le malattie ad eziologia virale della vite - Le malattie del legno della vite - Epidemiologia delle principali malattie della vite e strategie di difesa

Prof. Peri Ezio <i>Entomologia ed acarologia viticola</i>	- La fillossera della vite - Difesa sostenibile contro i fitofagi della vite - Controllo di <i>Scaphoideus titanus</i>
Prof. Saiano Filippo <i>Laboratorio di chimica</i>	La tracciabilità chimica nel sistema suolo-vino
Prof.ssa Vallone Mariangela <i>Meccanizzazione viticola ed impianti enologici</i>	- Influenza della tipologia di ROPS (Roll-Over Protective Structure) sulle prestazioni di stabilità del trattore - Viticoltura di precisione ed impiego di droni in viticoltura - Stabilizzazione dei vini mediante elettrodialisi e filtrazione tangenziale - Sensoristica nell'impiantistica enologica