

## PROGRAMA DE VITICULTURA

- Concepto de Viticultura y Vitivinicultura.
- La Vid. Clasificación Taxonómica. Nombre científico.
- Variedades clasificadas por el INV (Argentina).
- Morfología y Anatomía de la Vid.
- Configuración del racimo. Anatomía de la baya. Composición química.
- Función de los órganos vegetativos en la Fotosíntesis.
- Ciclo vegetativo de la Vid. Fenómenos que se producen en cada estadio.
- Prácticas agrícolas: Influencia en la calidad de la uva.  
Poda. Fundamentos y objetivos. Tipos de poda. Podas en seco. Podas en verde.  
Riego. Tipos de riego.
- Condiciones agroecológicas. Ecosistema ideal para el desarrollo de viñedos de calidad. Concepto de Terruño.  
El suelo. Tipos de suelo. Composición física y química. Como influyen en la calidad de la uva y en el vino.
- Marco de plantación. Desarrollo del viñedo. Densidad de plantación. Sistemas de conducción. Fundamentos en el que se basa su elección.
- Ampelografía. Clasificación de las hojas, racimos y bayas.
- Enfermedades que atacan a la vid. Peronospora, Oidio y Podredumbres. Influencia en la calidad de la uva al momento de la cosecha.
- Plagas. Filoxera.
- Punto óptimo de madurez. Concepto. Control en laboratorio y en campo.  
Análisis sensorial de la baya. Aspecto del racimo.

Tipos de vinos según el momento de la cosecha.

Como inciden los componentes de la uva en la calidad del vino.

Transcurso de la maduración. Estado sanitario. Vendimia. Tipos.

- Variables vitícolas que determinan el soporte de calidad de los vinos.

Edad del viñedo. Rendimiento de la Producción (unidades de medida y equivalencia).

Densidad de plantación.