

Viticultura

Acest **curs** prezinta **Viticultura**.

In acest PDF poti vizualiza cuprinsul si bibliografia (daca sunt disponibile) si aproximativ doua pagini din documentul original.

Arhiva completa de pe site contine un fisier, intr-un numar total de **71 pagini**.

Fisierele documentului original au urmatoarele extensii: doc.

Extras

1.1. DEFINITIA SI CONTINUTUL VITICULTURII

Viticultura este o stiinta aplicativa care studiaza însusirile morfologice, biologice si masurile tehnologice de cultivare a vitei de vie, cu scopul de a stabili tehnologii moderne de cultura, care sa asigure productii mari si de calitate superioara.

Termenul de viticultura provine din cuvintele latinesci "vitis", care înseamna vita de vie si "cultura", care înseamna îngrijire, cultivare.

Ca stiinta biologica, viticultura studiaza: originea si evolutia vitei de vie, morfologia, anatomia, biologia si fiziologia, relatiile vitei de vie cu factorii de mediu, etc. Toate aceste aspecte alcatuiesc bazele biologice ale viticulturii si ajuta la fundamentarea tehnologiilor de cultura a vitei de vie.

Ca stiinta tehnologica, viticultura abordeaza diferitele aspecte teoretice si practice care primesc cultura vitei de vie, cum ar fi: tehnologiile de obtinere a materialului saditor viticol, înfiintarea plantatiilor viticole, sistemele de cultura si formele de conducere a vitelor, tehnologiile de întretinere a plantatiilor viticole.

Ca stiinta, viticultura s-a format prin sec. al XVIII-lea si s-a dezvoltat foarte mult în sec. XIX-XX odata cu celelalte stiinte biologice, tehnice si economice.

1.2. IMPORTANTA ECONOMICA SI SOCIALA A VITICULTURII

Viticultura este un sector intensiv al agriculturii caracterizat printr-un coeficient ridicat de valorificare a terenului. Valoarea productiei obtinuta de pe un hectar, cultivat cu vita de vie echivaleaza cu 10-15 ha de culturi cerealiere.

Importanta viticulturii rezulta si din urmatoarele aspecte:

-Valorifica foarte bine terenurile în panta, nisipurile si solurile nisipoase, considerate improprii pentru alte culturi (cereale, plante tehnice). In România~ 85% din plantatiile viticole se gasesc amplasate pe terenuri cu pante cuprinse între 4 si 25%, iar aproximativ 8% din plantatii sunt amplasate pe soluri nisipoase.

-Este sursa de materii prime pentru economia nationala. Strugurii reprezinta materia prima pentru obtinerea vinurilor si distilatelor de vin, pentru industria alimentara unde se obtin: sucurile de struguri, mustul concentrat, gemuri, compoturi, stafide, etc.

-Este sursa de produse pentru export. Strugurii pentru masa, vinurile, distilatele, sampania, stafidele, sucurile de struguri sunt produse foarte solicitate la export. Din productia anuala viti-vinicola, România exporta aproximativ 10% situându-se între primele 15 tari exportatoare din lume.

-Este sursa de venituri pentru populatie. O mare parte a populatiei care traieste în arealele viticole își desfasoara activitatea în viticultura, de unde își asigura veniturile necesare vietii.

-Contribuie la îmbunatatirea alimentatiei. Datorita compozitiei lor chimice strugurii constituie un aliment

valoros. Ei contin o serie de substante nutritive necesare organismului uman cum ar fi: zaharuri (glucoza, fructoza) 12-25%, acizi organici (tartric, citric, malic) 1-2%, saruri minerale (de Ca, Fe, K, P, etc.) circa 1%, compusi azotati 0,15-0,2%, vitamine (C, B1, B2, PP, A, E), enzime, polifenoli, etc. Aceste substante sunt reconfortante pentru organism, având rol energetic, mineralizant si terapeutic. Un kilogram de struguri consumati în stare proaspata furnizeaza organismului 800-1200 calorii, ceea ce echivaleaza cu valoarea energetica a: 500-700 g carne de vita, 300 g pâine, 1,1 l lapte, 1,2 kg cartofi, 3,5 kg tomate, 2 kg mere, etc.

-Prin actiunea combinata diuretica si laxativa, strugurii contribuie la dezintoxicarea organismului. Cura de struguri sau de suc de struguri are efecte terapeutice si este indicata în tratamentul afectiunilor hepatice, renale, cardiovasculare, anemii, etc.

-Vinul, produsul principal obtinut din struguri este bautura alcoolica naturala cea mai sanatoasa. Consumat rational vinul este un aliment necesar organismului uman (L.Pasteur 1878).

-Asigura locuri de munca pentru o buna parte din populatie, aspect deosebit de important în contextul actual al cresterii alarmate a somajului. Comparativ cu alte culturi agricole, cultura vitei de vie necesita mai multa forta de munca (aproximativ 100 zile munca/ha). In plus sectorul pepinieristic, unitatile de prelucrare a strugurilor si îmbuteliere a strugurilor necesita si ele forta de munca importanta.

1.3.SITUATIA VITICULTURII PE PLAN MONDIAL

Cultura vitei de vie în conditii de eficienta economica este posibila în regiunile în care temperatura medie anuala este cuprinsa între 9 si 20° C. Suprafetele cultivate cu vita de vie au o distributie insulara. Cele mai mari suprafete fiind concentrate între paralelele de 35 si 51° latitudine nordica si cele de 25 si 38° latitudine sudica.

Dupa datele Oficiului International al Viei si Vinului (O.I.V.V.) între anii 1981-1996, suprafetele cultivate cu vita de vie au marcat oscilatii relativ mari determinate de considerente conjuncturale cum ar fi: dezvoltarea mujloacelor de productie, intensificarea schimburilor comerciale, sporirea numerica a populatiei, etc.

In anii 1981-1985 suprafata mondiala cultivata cu vita de vie era de 9.823.000 ha, dupa care suprafetele au urmat o evolutie descrescatoare, astfel ca în 1995 vita de vie ocupa o suprafata de 7.768.000 ha cu tendinte de scadere (tabelul 1)

.....
.....
.....

Documentul complet de 71 pagini il poti citi daca il descarci din Biblioteca.RegieLive.ro

Imagini din documentul complet:

