

VITE COMUNE

Tipo:	angiosperma
Nome comune:	vite comune
Nome scientifico:	<i>Vitis vinifera</i>
Famiglia:	Vitaceae
Origine:	Europa centrale e meridionale e Asia occidentale

DISTRIBUZIONE E AMBIENTI

In Europa la vite è diffusa ovunque, in particolare nella parte meridionale e centrale. Antiche le coltivazioni in Medio Oriente, più recenti in Africa ed Asia. In America interessa gran parte della California del Nord e alcune aree della costa atlantica e varie zone dell'Argentina, Messico e Cile. Si coltiva infine nell'Australia meridionale e nella Nuova Zelanda; quindi in tutti i continenti esclusi i due Poli.

La vite è, sostanzialmente, una pianta eliofila, ossia che si avvantaggia di un'esposizione diretta alla luce solare e necessita perciò di un'illuminazione intensa. La vite europea ha una resistenza intrinseca alle basse temperature in fase di dormienza, mentre diventa particolarmente sensibile nel corso della fase vegetativa.

Il legno maturo e le gemme dormienti resistono ad abbassamenti termici eccezionali, anche intorno ai -15 -20 °C. Sono però pericolose le gelate tardive primaverili, in quanto colpiscono gli organi più sensibili; ma anche le gelate precoci autunnali se colpiscono i rami non ancora ben lignificati.

Le alte temperature, superiori a 40-45 °C, hanno influenze negative soprattutto sull'accrescimento degli acini. Le precipitazioni atmosferiche hanno effetti differenti in relazione alla loro natura e al momento del ciclo della vite. Decisamente dannose sono la grandine e la brina, per i rami giovani; la nebbia, invece, è dannosa soprattutto durante la fioritura. La rugiada è in generale pericolosa in primavera perché favorisce le infezioni mentre è benefica durante la maturazione.

La pioggia è fondamentale per la nutrizione idrica della vite tuttavia una piovosità eccessiva riduce il tenore zuccherino e aumenta il tenore in acidi, perciò la vite trae vantaggio da un clima estivo sostanzialmente asciutto; d'altra parte una siccità prolungata può arrestare l'accrescimento degli acini e impedirne l'accumulo di zuccheri.



DESCRIZIONE

- Portamento** (Fig. 1): Pianta lianosa che si sviluppa per 1- 3 m di altezza. Tronco in genere eretto, sottile e contorto con rami dapprima erbacei e poi legnosi, molto lunghi, fino a 30 - 40 m. I rami presentano nodi e internodi.
- Foglie** (Fig. 2): sono decidue, di forma palmata con lobi più o meno profondi, larghe e lunghe 5 - 15 cm. La pagina superiore è verde scuro, quella inferiore più chiara può essere leggermente pubescente. Il margine è grossolanamente dentato. Le nervature principali sono 5. I piccioli sono di lunghezza variabile (3 - 5) cm e dotati di stipole. Opposti alle foglie ci sono in genere, ma non sempre dei viticci o cirri che servono alla pianta per aggrapparsi a un sostegno. I viticci che inizialmente sono erbacei a fine stagione divengono legnosi.
- Fiori** (fig. 3 e Fig. 4): i fiori non sono singoli, formano un'infiorescenza riuniti nel grappolo, hanno calice con 5 sepali e corolla di 5 petali. Sono piccolo e giallo-verdastri; il numero dei fiori per grappolo è molto variabile, possono arrivare fino a 100.
- Frutti** (Fig. 5): è una bacca o acino di forma e colore variabile: giallo, viola o bluastro e raggruppato in grappoli, tale infruttescenza è chiamata uva.
- Tronco** (Fig. 6): la corteccia con il tempo tende a sfaldarsi longitudinalmente in lunghi nastri e ad assumere colore scuro.

PARTICOLARITÀ ED USI

Ricchissima di antiossidanti, la vite ha proprietà diuretiche, rinfrescanti, dietetiche e antinfiammatorie; le foglie e i viticci raccolti durante l'estate sono ritenuti un ottimo depurativo del sangue, particolarmente adatto ai sofferenti di gotta e artrosi. Risulta utile a combattere la fragilità capillare, irritazioni della pelle, microcircolazione, edemi, cellulite.

Inoltre, l'uva, è noto che abbia delle virtù dietetiche, sia come frutto che come succo.

La linfa di vite viene usata per preparare dei lavaggi agli occhi che sono utili in caso di blefarite, orzaiolo, congiuntivite e cheratite. Nella tradizione popolare, le foglie raccolte al loro completo sviluppo, si impiegano per fare tisane astringenti e rinfrescanti, mentre i fiori e i frutti spesso sono utilizzati per aromatizzare le tisane. Inoltre esiste una vera e propria cura dell'uva, l'ampeloterapia, che può essere praticata utilizzando il suo succo.

Infine abbiamo la viticoltura, dove il frutto della vite viene coltivato per la produzione del vino, la bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione dell'uva al centro di una vera e propria scienza, l'enologia. L'uva viene destinata anche al consumo fresco oppure può essere impiegata per ottenere: succhi limpidi, sciroppati al naturale da aggiungere alle macedonie, prodotti conservati in alcool, distillazione e uva secca.

Autore della scheda: Luca Fortebraccio



Fig. 1 Portamento



Fig.2 Foglie



Fig. 3 Fiori



Fig. 4 Fiori



Fig. 5 Frutti



Fig. 6 Tronco