

VITIS VINIFERA

VITE - GRAPEVINE - VIGNE - WEINREBE

ВИД - ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА - 葡萄の木 - 葡萄树 - تمرك

CENNI STORICI:

La vite Vitis vinifera ha origine asiatica, il suo antenato selvatico Vitis silvestris è stato addomesticato 10 mila anni fa dai popoli caucasici. Dal Caucaso, centro nevralgico per lo sviluppo dell'agricoltura, la vite si diffonde in tutta la mezzaluna fertile fino all'Egitto e da qui si estende in tutto il bacino Mediterraneo. La prima testimonianza certa riguardante la coltivazione della vite e il consumo del vino è una scrittura sumerica della prima metà del terzo millennio a.C. I Fenici furono i principali diffusori della cultura del vino; tramite i loro commerci coprirono tutta l'area del bacino mediterraneo, Egitto, Grecia, Sicilia, Sardegna, Germania e le coste dell'Africa settentrionale. I greci arrivarono ad una forte specializzazione della viticoltura, creando dei veri e propri vigneti con piante allevate a ceppo e potate abitualmente. In Italia meridionale l'ingresso ufficiale della viticoltura è avvenuto in Sicilia con il nascere delle colonie greche, mentre nel centro e nel nord del paese la diffusione è stata promossa dagli Etruschi che possedevano evolute nozioni vitivinicole e agricole. Questi ultimi allevavano la vite in forme espanse e utilizzavano tutori vivi a cui maritare le piante. Durante il periodo romano aumentò l'interesse per la viticoltura e sin dal primo secolo a. C. erano praticate le più comuni tecniche viticole

come gli innesti, la potatura e la vinificazione. Successivamente i romani esportarono e consolidarono la coltura della vite all'interno dei confini del loro impero; dalla Spagna al Danubio e a nord fino alla Gran Bretagna. Fin dalla comparsa delle prime civiltà questa pianta ha ricevuto dall'uomo la più grande venerazione, tanto che le fu dedicato uno specifico protettore divino, Dionisio per i Greci e Bacco per i Romani. La Bibbia stessa testimonia come fu Noè a salvare la vite ed a impiantarla dopo il diluvio universale. Era considerata da queste popolazioni simbolo di forza, di capacità di adattamento e di trasformazione, rappresentando in seguito pienamente anche lo spirito del Cristianesimo. In una celebre parabola Gesù stesso si paragona ad una vite, i cui tralci rappresentano tutti i suoi discepoli, (e quindi la Chiesa) che possono vivere solo attaccati alla pianta e non staccati da essa. Il vino è considerato sacro, non solo nella fede Cristiana (dove rappresenta il sangue di Cristo versato per la redenzione dell'uomo), ma anche in molte altre religioni come l'Induismo (considerato sacro da Shiva) e l'Islam (dove è proibito il suo consumo sulla terra ma viene concesso nel cielo). L'uva è il frutto della vite composto da acini riuniti a formare un grappolo. Il grappolo d'uva ha una tale forza simbolica sia pagana sia cristiana da andare al di là della semplice rappresentazione di un frutto. Inizialmente destinato alle mense dei ricchi fino al Medio Evo, con l'età moderna l'uva a tavola esce dai giardini dei signori, divenendo nell'800 oggetto di una coltivazione industriale, non solo destinata all'autoconsumo o al commercio locale. L'uva ha sempre rappresentato sulle tavole l'allegoria della ricchezza, e ancora oggi non può mancare a fine anno come simbolo benaugurale di salute, benessere e prosperità. Inoltre a differenza del vino, l'uva da tavola è apprezzata da tutti, superando ogni barriera culturale e religiosa." Le due specie di vite più importanti per la produzione di uva sono: la Vitis vinifera, originaria dell'Europa, dalla quale derivano tutti i vitigni destinati alla produzione di uva da vino e di uva da tavola e la Vitis labrusca, originaria dell'America del nord, destinata



principalmente alla produzione di uva da tavola e marginalmente per la produzione di vino. La Vitis labrusca, essendo immune dalla fillossera che aggredisce le radici della vitis vinifera, è stata utilizzata come porta-innesto per la vite europea salvando il patrimonio viticolo destinato a scomparire per l'attacco della fillossera a fine '800.

CARATTERISTICHE BOTANICHE ED AGRONOMICHE:

- *FAMIGLIA: Vitaceae*
- *TEMPERATURA MINIMA: - 23° /28°*
- *ALTEZZA MASSIMA: 7/10 mt*
- *POTATURA: Febbraio*
- *SUOLO: Terreno ben drenato.*



VARIETÀ VITI DA TAVOLA:



- **AMBRA:**

Bianca, semiapirena, non richiede trattamenti.

Maturazione: *Precoce*



- **AMERICANA BIANCA :**

Grappolo medio grosso – alato. Acino medio piccolo.

Polpa carnosa croccante dal sapore di fragola.

Maturazione: *Fine Settembre*



- **AMERICANA NERA :**

Grappolo medio grosso – alato. Acino medio piccolo.

Polpa carnosa croccante dal sapore di fragola.

Maturazione: *Fine Settembre*



- **CARDINAL:**

Grappolo abbastanza grande, cilindrico-conico, allungato; acino medio-grande, rotondo, buccia spessa, pruinosa color rosso violaceo, polpa croccante e dolce.

Maturazione: *Inizio Agosto*



- **CORALLA (CHASSELAS ROSÈ):**

Buccia rosa corallo, acino medio grosso, polpa dolce e aromatica, resistente alle malattie funginee.

Maturazione: *Medio Precoce*





• *FRANCESE BIANCA*: Acino grosso, grappoli irregolari, non richiede trattamenti

Maturazione: *Inizio Ottobre*



• *FRANCESE NERA*: Acino grosso, grappoli irregolari, non richiede trattamenti

Maturazione: *Inizio Ottobre*



• *ITALIA*:

Grappolo grande, conico-piramidale, alato; acino grande ovoidale, buccia pruinosa, spessa e consistente di color giallo dorato, polpa croccante e succosa con leggero aroma moscato. Maturazione: Metà Settembre



• *LUGLIENGA*:

Grappolo di medie dimensioni, abbastanza compatto; acino medio con buccia sottile di colore giallo chiaro o verdastro, polpa succosa e dolce.

Maturazione: *Inizio Agosto*



• *MICHELE PALIERI*:

Grappolo grande, cilindrico – piramidale, alato; acino abbastanza grande, ovale, buccia pruinosa di color nero violaceo, polpa soda e dolce.

Maturazione: *Inizio Settembre*



• *MOSCATO D` AMBURGO*:

Grappolo medio; acino medio di color nero con sapore di moscato molto delicato, buccia sottile.

Maturazione: *Metà Settembre*

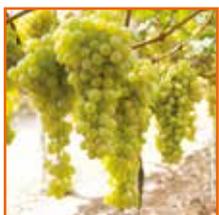




• **MOSCATO BIANCO:**

Grappolo medio semi compatto, cilindrico – piramidale alato; acino di color giallo ambrato, buccia consistente, polpa carnosa con sapore spiccato di moscato

Maturazione: Metà Settembre



• **REGINA:**

Grappolo grande, lungo, piramidale o cilindrico, alato; acino grande forma ellittica, buccia pruinosa, spessa color giallo dorato, polpa croccante e dolce.

Maturazione: Metà Settembre



• **SMERALDA:**

Grappolo grande con buccia di color nero , non richiede trattamenti.

Maturazione: Precoce



• **ZAFFIRA:**

Grappolo medio, acino medio con buccia color blu scuro.

Maturazione: Precoce



• **ZIBIBBO BIANCO:**

Grappolo medio; acino medio ovale colore giallo – verdastro, polpa croccante sapore di moscato accentutato, buccia spessa.

Maturazione: Fine Agosto / Inizio Settembre



FORME DI ALLEVAMENTO ED UTILIZZO ORNAMENTALE:



PIANTE A TETTO :

Piante con forma di nuova generazione che oltre ad essere molto suggestive sono idonee a creare con la propria ombra zone fresche nel giardino



PIANTE A SPALLIERA:

Piante di grande suggestione utilizzate per definire aree del giardino come orti / broli o per delimitare viali con l`aggiunta al piede di una bordura bassa fiorita o con aromatiche



GIOVANI PIANTE:

Giovani piante predisposte per la futura coltivazione a spalliera o a pergola.



MODALITÀ DI IMPIANTO:

Il giusto periodo di piantumazione va dall'inizio dell'autunno all'inizio della primavera.

Posizionare la zolla nella buca (Es: larga 60-70 cm per piante di 3 anni in vaso diametro 30 cm pari a 15 lt di volume) facendo attenzione che il colletto (livello della terra del vaso/zolla) si trovi a livello del piano di campagna.

La terra per il riempimento della buca può essere quella precedentemente rimossa sminuzzata con cura miscelata con un 20-30% di terriccio universale concimato. Una volta riempita la buca posizionare un tutore (palo) di legno per evitare sradicamenti a causa del vento. Legare le piante al tutore a circa 1 mt di altezza con legacci in plastica che pur fissando bene le piante abbiano la capacità di adattarsi alla crescita della pianta.

Con la terra in eccesso formare un tornello (bacinella/conca) al piede delle piante con un diametro di circa 60-70 cm (per piante di 3 anni in vaso diametro 30 cm pari a 15 lt di volume) ed un bordo alto circa 15 cm.

Il tornello ha la funzione di rendere efficace l'irrigazione evitando che l'acqua si disperda nel terreno senza arrivare a bagnare correttamente l'apparato radicale.

Riempire il tornello con uno strato di 10/15 cm di corteccia di pino che oltre a contenere lo sviluppo delle erbe infestanti ha una funzione coibente evitando il disseccamento della terra nell'intervallo tra due turni di irrigazione.

Effettuare una irrigazione appena finita la piantumazione e poi ripetere l'irrigazione ogni 7/10 giorni durante il periodo vegetativo.



*ESEMPIO DI PIANTUMAZIONE
PIANTE DA FRUTTO
DI 3 ANNI IN VASO 15 LT*



EFFETTI BENEFICI:

Uno dei componenti più importanti è sicuramente il fenolo presente nella buccia dell`uva chiamata resveratrolo con proprietà veramente benefiche nei confronti del nostro organismo. I flavonoidi presenti nell`uva hanno proprietà antiossidanti, due di questi in particolare, la quercetina ed il resveratrolo, contrastano gli effetti negativi dei radicali liberi che possono essere responsabili di patologie legate all`invecchiamento degli occhi come la cataratta oppure di patologie cardiovascolari ed altre legate all`invecchiamento. Il resveratrolo apporta molti benefici alla salute ed in particolare ha azione antibatterica, antinfiammatoria ed antiossidante. L`uva ha anche proprietà disintossicanti nei confronti dell`organismo tanto che a tale scopo è indicata non solo per le persone obese ma anche per tutti i soggetti che hanno bisogno di eliminare le tossine dal loro organismo come chi soffre di gotta, artrite, cattiva circolazione, problemi renali, ipertensione e arteriosclerosi. Fa bene alle ossa: ha un buon contenuto di calcio, rame, ferro e manganese, questi componenti sono importanti per la formazione e per la robustezza delle ossa. Il suo consumo regolare previene patologie legate alle ossa come l`osteoporosi. La quercetina, un flavonoide naturalmente presente nell`uva rossa, oltre ad avere proprietà antinfiammatorie e antiossidanti, pare essere anche un`ottima fonte di energia, consigliata agli “spossati cronici”. L`uva è una buona fonte di vitamina A, C, e K che insieme agli antiossidanti ed ai minerali, rafforzano il sistema immunitario rendendolo più reattivo nei confronti degli attacchi patogeni. Uno studio pubblicato sul British Journal of Nutrition suggerisce che il succo d`uva può migliorare la salute del cervello e può ritardare l`insorgenza di malattie degenerative ad esso legate. Lo studio sostiene che i benefici si estendono anche alle persone anziane che mostrano già lievi segni di patologie degenerative. Uno studio condotto presso l`Università di Miami suggerisce che un regolare consumo d`uva contribuisce a mantenere in salute gli occhi, in particolar modo ha effetti preventivi nei confronti della degenerazione maculare, una patologia tipica dell`età avanzata.



CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI:

100 g di Uva fresche apportano circa 69 calorie (94,5% carboidrati, 3,5% proteine, 1,9% grassi).

Etichetta nutrizionale per 100 g di Uva

<i>Valore energetico (calorie)</i>	<i>69</i>	<i>kcal</i>
<i>Proteine</i>	<i>0,72</i>	<i>g</i>
<i>Carboidrati</i>	<i>18,1</i>	<i>g</i>
<i>Zuccheri</i>	<i>15,48</i>	<i>g</i>
<i>Grassi</i>	<i>0,16</i>	<i>g</i>
<i>Saturi</i>	<i>0,054</i>	<i>g</i>
<i>Monoinsaturi</i>	<i>0,007</i>	<i>g</i>
<i>Polinsaturi</i>	<i>0,048</i>	<i>g</i>
<i>Colesterolo</i>	<i>0</i>	<i>mg</i>
<i>Fibra alimentare</i>	<i>0,9</i>	<i>g</i>
<i>Sodio</i>	<i>2</i>	<i>mg</i>
<i>Alcol</i>	<i>0</i>	<i>g</i>



MARMELLATA DI UVA FRAGOLA:

INGREDIENTI:

- *Il Succo di 1/2 limone*
- *600 gr di zucchero*
- *Acqua 1/2 bicchiere*
- *Uva fragola 1 kg*
- *Pectina 1 busta di fruttapec*



PREPARAZIONE:

Staccate gli acini di uva fragola uno per uno, lavateli e metteteli in un tegame assieme a mezzo bicchiere di acqua. Portate a bollore l`uva fragola e lasciatela cuocere a fuoco moderato per circa 20-30 minuti, fino a che sarà spappolata , mescolando di tanto in tanto. Passate il composto di uva fragola al passaverdure. Mettete su di una bilancia il tegame dove bollirete la confettura, quindi annotate il suo peso, versateci dentro la passata di uva e pesate di nuovo il tutto.

Sottraete il peso del tegame a quello totale e ricaverete il peso della sola polpa di uva (circa 800-850 gr). Aggiungete 600 gr di zucchero, il succo di mezzo limone e lasciate bollire per 10-15 minuti a fuoco moderato, schiumando quando necessario. Trascorso il tempo indicato, unite la pectina, e dopo 3 minuti spegnete il fuoco e versate la confettura nei vasetti sterilizzati, quindi tappateli e capovolgeteli. Lasciate raffreddare completamente i vasetti di confettura di uva fragola e poi conservateli in un posto buio fresco e asciutto.



CROSTATA CON MARPELLATA DI UVA:

PER PASTA FROLLA SENZA GLUTINE (vedi pag. 15)

PER PASTA FROLLA RICETTA VEGANA (vedi pag. 16)

PER PASTA FROLLA TRADIZIONALE

INGREDIENTI:

- 250 g farina tipo 00
- 100 g burro
- 50 g zucchero
- 2 uova
- 4 g cremor tartaro
- 4 g bicarbonato di sodio
- scorza grattugiata di un limone



PER IL RIPIENO:

- 300 g confettura di uva
- 50 g scaglie di cioccolato fondente
- 50 g mandorle tritate
- 1 cucchiaino di cannella

PREPARAZIONE:

Impastare il burro ammorbidito con la farina e lo zucchero. Unire poi il limone e le uova. Aggiungere in ultimo il bicarbonato e il cremor tartaro. Lavorare con le mani, o con la planetaria, fino ad ottenere un panetto liscio e omogeneo. Distribuire l'impasto ottenuto in una tortiera imburrata lasciandone un po' da parte per la decorazione. In una ciotola unire alla confettura di uva le scaglie di cioccolato fondente, le mandorle tritate e un cucchiaio di cannella. Spalmare sul fondo della crostata la confettura di uva. Con l'impasto tenuto da parte, ricavare dei cordoncini con i quali formerete una graticola intrecciata sulla crostata. Cuocere nel forno già caldo a 180°C per 20 minuti, fino a doratura



RICETTA UVA GLASSATA:

INGREDIENTI:

- *1 bel grappolo di uva
nera / bianca matura*
- *2 albumi*
- *zucchero*



PREPARAZIONE:

Lavate con cura l`uva sotto l`acqua corrente, poi sgranatela bene asciugandola con un canovaccio da cucina. Intingete quindi gli acini negli albumi, prima leggermente sbattuti con una forchetta, poi passateli sullo zucchero, in modo che ne vengano completamente ricoperti. Appoggiate man mano gli acini su una gratella per dolci e lasciateli asciugare. Teneteli quindi in frigo fino al momento di servirli. Potete profumare gli albumi con qualche goccia di succo di arancia. Se preferite un sapore più forte, utilizzate rum.



PASTA FROLLA SENZA GLUTINE:

La pasta frolla senza glutine è una preparazione di base della classica pasticceria italiana ideata per tutti coloro che soffrono di intolleranza al glutine, quindi ottima per essere consumata in tutta tranquillità anche dai celiaci. La pasta frolla senza glutine è preparata con farina di riso e farina di mais, in sostituzione della classica farina 00.

INGREDIENTI:

- *250 gr di farina di riso*
- *100 gr di farina di mais*
- *125 gr di burro*
- *2 uova (o 4 tuorli)*
- *1 cucchiaino di lievito per dolci*



PREPARAZIONE:

Per preparare la pasta frolla senza glutine riunite in un mixer la farina di riso e quella di mais con il burro freddo a pezzi; frullare al punto da ottenere un impasto dalla consistenza sabbiosa.

Ora aggiungete lo zucchero, le uova ed il lievito e frullate ancora; basteranno pochi secondi per compattare l'impasto. Quando l'impasto sarà abbastanza compatto trasferitelo sulla spianatoia infarinata (con altra farina di riso) e lavoratelo velocemente con le mani per formare un panetto compatto; quindi avvolgetelo in una pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per circa 40 minuti (per permettere al burro di solidificarsi). A questo punto la pasta frolla senza glutine è pronta per essere utilizzata nelle vostre ricette!

N.B. La pasta frolla senza glutine non ha bisogno di aromi aggiuntivi, in quanto le farine utilizzate conferiranno già un buon sapore all'impasto. Se preferite una pasta più gialla utilizzate 4 tuorli invece delle 2 uova intere.



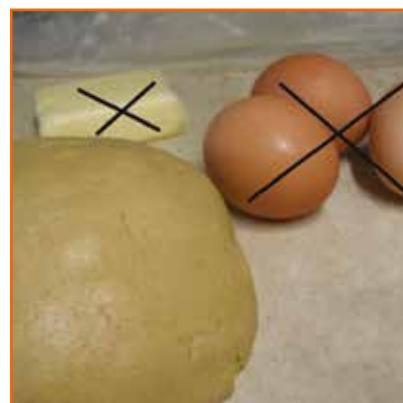
PASTA FROLLA RICETTA VEGANA:

La pasta frolla vegana, realizzata con l'olio invece del burro, è la base perfetta per i vostri dolci!

Si tratta di una pasta frolla rigorosamente senza burro, leggera e friabile con cui potrete realizzare biscotti e torte buone ma leggere. In pochi minuti avrete pronta una pasta frolla vegana golosissima!

INGREDIENTI:

- 130 ml di olio di mais*
- 200 ml di acqua salata*
- scorza di un limone biologico*
- 90 gr di zucchero integrale*
- 300 gr di farina semi integrale*



PREPARAZIONE:

Per preparare la pasta frolla vegana si devono innanzitutto miscelare i liquidi: in un'ampia ciotola mettete quindi l'olio di mais e dell'acqua leggermente salata.

Emulsionate bene i due liquidi aiutandovi con una frusta, aggiungete la buccia grattugiata del limone: fate attenzione a mettere solo la parte gialla e non quella bianca che è leggermente amarognola.

Aggiungete poi lo zucchero di canna, la farina e incominciate ad impastare: continuate a lavorare l'impasto fino a quando otterrete un composto omogeneo.

Prima di utilizzare la pasta frolla vegana ricordatevi di lasciarla riposare in frigo per almeno una trentina di minuti.



FONTI REPERIMENTO INFORMAZIONI:

www.wikipedia.org

www.fruttaurba.org

www.vitamineproteine.com

www.dietabit.it

www.ricettedellanonna.net

www.giallozafferano.it

www.ricettedalmondo.it

www.leitv.it



25017 Lonato del Garda (Brescia) ITALY - Via Molini,3

Tel. +39 030 9130132 r.a. - Fax +39 030 9132488 - www.vivaiodeimolini.it - info@vivaiodeimolini.it

