

VITE

Nome: Vitis Vinifera

Famiglia: Vitaceae o Ampealidae

Ordine: Rhamnales

Sottoclasse: Archiclamidee

Classe: Dicotiledoni

Sottodivisione: Angiosperme

Zona di diffusione: La vite viene coltivata in vaste aree del mondo per la produzione di uva da vino o da consumo diretto. L'Italia, ha una posizione geografica molto favorevole alla coltivazione delle vite.

Dove si trova: Si rinviene nei boschi delle zone mediterranee preferisce le zone soleggiate.

Descrizione: Il grappolo può essere più o meno compatto, ed è composto da un raspo suddiviso in un asse centrale e in vari racimoli cui sono attaccati con i pedicelli gli acini. Il grappolo può essere: semplice o alato (a secondo che siano o meno presenti al suo interno suddivisioni laterali). Nell'acino distinguiamo la buccia, la polpa e, al suo interno, i vinaccioli. La buccia, è ricoperta da un sottile strato di pruina; la polpa è la parte dell'acino più voluminosa e più importante ai fini enologici; è costituita da cellule turgide di succo. I vinaccioli, da 1 a 4 in ogni acino, sono rivestiti da un tegumento lignificato molto ricco di sostanze tanniche, di proteine e di cellulosa.

Parti utilizzate: Le foglie e gli acini che vengono utilizzati nella produzione del vino.

Proprietà: Aromatizzanti, dietetiche, depurative, stimolanti, diuretiche, antinfiammatorie, protettrici vasali.

Indicazioni: Il decotto di foglie giovani raccolte da maggio ad agosto, ed essiccate al sole, ha proprietà astringenti. Le foglie fresche per uso esterno sono curative delle malattie cutanee. Il decotto di foglie per uso esterno serve per irritazioni, impacchi e lavaggi. I frutti raccolti quasi a maturazione hanno proprietà rinfrescante, disintossicante, diuretica, depurativa del sangue, idratante, vitaminica, energetica, contro l'acidosi, stimolante la digestione, lassativa e antireumatica. Il succo degli acini, filtrato, serve per uso esterno per curare pelli grinzose e come maschera di bellezza. Il decotto di uva passa secca (uva sultanina, zibibbo, malaga, uva di Corinto) ha proprietà emollienti, bechiche ed espettoranti. Il vino d'uva bevuto con moderazione ai pasti, ha un'azione diuretica, tonica, digestiva, antianemica.

Modo di impiego: Dall'uva si ottengono vini e distillati alcoolici di elevato potere tonificante ed energetico validi, a dosi moderate, per stimolare l'appetito e la digestione, la circolazione sanguigna e la diuresi. L'aceto di vino viene usato come aromatizzante e dissetante, rinfrescante e astringente intestinale. L'aceto si usa per lavare piaghe e ferite fare impacchi sulle contusioni, ottenere tonici e lozioni di bellezza.

Curiosità: La *Vitis Vinifera*, anticamente chiamata Ampelidacee, è conosciuta come Vite europea nonostante l'origine sud-asiatica, fece la sua comparsa intorno a un milione di anni fa. L'aceto di uva fin dall' antichità è usato per curare il singhiozzo. L'odore dell' aceto stimola i centri nervosi e favorisce la ripresa di chi ha perso conoscenza.

