UVA

La vid en estado espontáneo es una liana que con sus tallos sarmentosos y zarcillos se enrosca y trepa en un soporte o tutor en busca de la luz. La parte aérea comprende el tronco, los brazos o ramas y los brotes (también llamados *pámpanos*), mientras que las hojas están insertas en los nudos. La inflorescencia de la vid se conoce como *racimo* y la uva es su fruto. Al conjunto de las vides o cultivos se les denomina *viñedo*.

Producto

De forma esférica, carnosa y muy jugosa que se agrupa en racimos; la cáscara es delgada y resistente, su color varía del verde limón al rojo solferino; de pulpa aromática y sabor dulce.

Destaca que es rica en vitaminas A, C, E, B1, B2, B3, B6 y en minerales como el calcio, fósforo, sodio, potasio, hierro, cobre, magnesio, zinc, ácido fólico, glucosa y fructuosa.

Establecimiento de la plantación

Pueden ser propagadas por estacas, acodos o por injerto de púa o de yema. Se planta a una distancia de 2.4 a 3 m; luego se podan los brotes salvo el más vigoroso, que se recorta dejándole dos o tres yemas. Cuando se extiende, se sujeta a un tutor vertical de 2 m o más. Al alcanzar la fase de fructificación, se podan las vides con cuidado pues los brotes que nacen de las yemas restantes son más prolíficos y forman uvas de mejor calidad.

Condiciones edáficas y clima

Presenta alta resistencia a las heladas invernales, sin embargo la temperatura óptima para su desarrollo oscila de 15 a 25 °C. Durante el periodo vegetativo, la vid debe sufrir una acumulación de calor diario suficiente a fin de madurar correctamente sus racimos, es decir, de 2,800 a 4,000 °C, dependiendo de la cepa. Prefiere los suelos franco-arenosos con suficiente materia orgánica, bien drenados y pH de 5.5 a 7.0.

Usos

Consumo humano en fresco. Debe tener poca acidez y ser baja en azúcares, así como cumplir ciertas normas en cuanto a tamaño, color y forma. Su alto valor nutricional combinado con su poder limpiador y regenerador la convierten en un alimento ideal.

Se le ha cultivado por su valor nutritivo, sus propiedades curativas y sobre todo, para la elaboración de vinos y jugos. Puede consumirse en fresco directo de sus racimos.

Nombre científico
Vitis vinífera.

Fuente: SIAP, 2016.