

VITE *Vitis Vinifera L.* - VITACEE

ORIGINI E SIGNIFICATI: La coltivazione della vite si perde nella notte dei tempi. E' una delle piante più antiche della terra. E' ormai certo che fosse diffusa nel Mediterraneo già prima della comparsa dell'uomo. Si trovano tracce della sua esistenza in Alaska, Islanda, Groenlandia, Giappone, Cina, America oltre che in Europa. La si ritiene originaria dell'Asia Minore, soprattutto in Armenia dove cresce spontaneamente, non viene potata, assomiglia a una liana e nonostante non sia coltivata produce grappoli in gran numero e peso e non vi sono tracce di oidio. Da lì si ritiene che si sia propagata ad opera degli uccelli. Reperti fossili italiani fanno risalire la comparsa della vite nel nostro Paese nell'era quaternaria; inoltre, l'antica denominazione Enotria testimonia che l'Italia era famosa per i suoi vini già nel più remoto passato. L'inizio della viticoltura si ritiene che sia avvenuto in Sicilia nel 2000 a.C. Gli Egizi sapevano già coltivarla e i Greci 1500 a.C. la apprezzavano molto, ne consumavano i frutti e li torchiavano per ottenere il vino. Simbolo del culto di Dioniso i pampini erano un ricorrente motivo ornamentale nella scultura e nell'architettura di quell'epoca. Chiamata Vitis dai Latini in riferimento alle capacità del vino di stimolare e mantenere vivo il calore naturale indispensabile alla vita. Gli Ebrei credono che il vino sia stato preparato per la prima volta dal patriarca Noè subito dopo il diluvio Universale come riportato nelle sacre scritture.

CARATTERISTICHE: La vite se lasciata crescere liberamente arriva fino a 35 metri di lunghezza/altezza se trova adeguato sostegno. Ha foglie lobate, viticci e pannocchie di fiori verdi chiaro, seguiti da grappoli di frutti di color porpora, giallo e verde. L'introduzione di specie nordamericane, usate come portainnesto, ha permesso di migliorare notevolmente la resistenza delle varietà europee alle malattie e ai parassiti. Il genere Vitis comprende circa 40 specie diverse.

PARTI UTILIZZATE: uva fresca, uva essiccata, semi, foglie. **COSTITUENTI:** L'uva fresca contiene 82% di acqua, il 16% di glucidi, 1% di proteine, molto potassio, vitamine A1, B1, B2, PP, B5, B6, C. Luva secca molto ricca di zuccheri, circa il 70%, contiene vitamina A e quelle del gruppo B. Le foglie soprattutto quelle di vite rossa contengono tannino e dei pigmenti antocianici e vitamina P. **PROPRIETA':** antianemico, antiemorragico, antisettico, astringente, depurativo, diuretico, ipocolesterolemizzante, lassativo, stimolante, tonico, vaso-costrittore.

UTILIZZI: Numerose sono le utilizzazioni dietetiche e terapeutiche di questa pianta. L'uva si consuma, fresca, essiccata, fermentata, spremuta. Le foglie si utilizzano per avvolgere i cibi. E' un alimento molto energetico, antianemico e facilmente digeribile, in quanto i suoi zuccheri sono direttamente assimilabili. E' consigliata in caso di sforzi fisici e intellettuali perchè non provoca nell'organismo un sovraccarico proteico. Ha un'azione depurativa e disinfettante. L'uva nera per i suoi pigmenti, gli antociani, è un vaso protettore. L'olio di semi uva ha le stesse proprietà dei semi di girasole e si utilizza anche per i massaggi in aromaterapia. Masticare vinaccioli ha un'azione antitumorale. La linfa dei tralci è utilizzata per preparare un detergente per gli occhi. Il vino in dosi moderate risulta stimolante. Il vino bianco è considerato diuretico, mentre il vino rosso è astringente. Benefico per: abbronzatura, acne, affaticamento, anemia, artrismo, astenia, bagni, cellulite, circolazione, colesterolo, congiuntivite, convalescenza, cuperosi, cure di primavera, diarrea, efelidi, emorragia, emorroidi, fegato, flebite, gotta, gravidanza, invecchiamento, ipertensione, litiasi, menopausa, obesità, rachitismo, stitichezza, varici.

**I NOSTRI PRODOTTI CON
LA VITE**

**FOGLIE DI VITE
ESSICcate SFUSE**

N.6: TISANA SNELLENTI

**N. 10: TISANA PER IL
COLESTEROLO**

**N.13 TISANA PER LA
CIRCOLAZIONE**

**N.15 TISANA
RICOSTITUENTE**

**N.25 TISANA CONTRO
L'ANEMIA**

**N.26 TISANA CONTRO
L'INVECCHIAMENTO**



**IL MIELE D'UVA (ricetta Turca) si ottiene
evaporando il succo d'uva.**

I vini medicinali si preparano per macerazione a freddo, immergendo 20 gr. delle erbe officinali prescelte in un litro di vino per una settimana in contenitori ben chiusi, il prodotto macerato viene poi filtrato.

Una delle migliori cure depurative consiste nel consumare giornalmente per la durata di due settimane da uno a due chilogrammi di uva fresca.

AZIENDA AGRICOLA LE ERBE DELLA GRAZIOSA DI ANDREA MONTORSI

Sede: via Marzabotto, 53 - Loc. Graziosa - 41018 Tel.: 388-8329352

San Cesario sul Panaro (MO)

Ingresso visite: via Modenese, 5356 (di fronte

alla villa Graziosa) San Cesario sul Panaro (MO)

Posta elettronica: a.montorsi@leerbedellagraziosa.it

Tel: 330-802520

Posta elettronica: c.baccolini@leerbedellagraziosa.it

