

***La vite ha un ciclo vitale e un ciclo annuale.***

Il suo ***ciclo vitale*** inizia dall'impianto della ***barbatella*** nel terreno, nei primi anni di vita (***tre***) servono per dar forma, per una ***crescita e un consolidamento ambientale***, riceve la forma d'impianto (***periodo come la nostra fanciullezza***).

Elevata produzione di uva durante la sua (***giovinezza o esuberanza***), poi una lenta e minore quantità di prodotto con una maggiore ***concentrazione di zuccheri e sostanze aromatiche***, ***invecchiando*** le sue ***radici*** affondano in ***profondità*** cercando ***minerali***, un ***equilibrio idrico***, un ***equilibrio qualitativo e produttivo***, può vivere e produrre per molti anni (***70/80 e oltre***).

***Ciclo annuale***, inizia alla fine del ***riposo invernale***, in questo periodo (invernale) non ha ***attività radicale, dorme e consuma lo zucchero precedentemente accumulato***. ***Resiste a gelate fino a 18 gradi sottozero, mentre in primavera il massimo di resistenza è fino a 4 gradi, (gemme, fiori)***.

***Il ciclo annuale*** include il ***ciclo vegetativo, o (risveglio pianto)***, inizia la crescita dei ***germogli***, delle ***gemme***, la ***lignificazione dei tralci o rami*** inizia da (***marzo ad ottobre***), nel medesimo periodo inizia anche il ***ciclo riproduttivo*** che si articola nelle ***seguenti fasi o tappe***: sviluppo dei ***grappoli embrionali, (maggio)***, ***fioritura impollinazione o fecondazione giugno (ermafrodita)***; ***allegagione*** formazione degli ***acini (giugno)***, crescita degli ***acini verdi (fase erbacea)***, ***inviatura*** cambio di colore le uve diventano ***bianche o rosse***, segue poi la ***maturazione*** con ingrossamento degli acini, accumulo ***dell'acqua e zucchero, arricchimento di polifenoli (antociani e flavoni)***, composti ***aromatici, sali minerali, e altro***.

***L'uva è matura*** per la ***vendemmia*** quando ***l'enologo o il produttore*** ritiene che ***l'equilibrio ottimale*** per la produzione e la ***tipicità del vino che intende produrre***.

Si chiude ***il ciclo*** con la caduta delle ***foglie***, la pianta si prepara per il ***riposo invernale***.

La vite predilige zone temperate, comprese tra il ***35° e 50° di latitudine***, una temperatura minima nel periodo invernale non inferiore a ***15 / 20°C***. Temperatura media nel periodo ***vegetativo tra i 10 / 20°C (aprile – ottobre)***.

***Sono alcune migliaia in tutto il pianeta le (varietà o vitigni)***, si possono dividere in ***due categorie*** principali quelle ***a bacca bianca e quelle a bacca rossa***.

Sono differenti anche per ***forma, dimensione dei grappoli, dell'acino, delle foglie, per il periodo di maturazione, alla resistenza alle malattie, avversità climatiche e per le caratteristiche chimiche e organolettiche del frutto, e anche del vino prodotto***.



## La Vite.

La vite produttrice di vino è chiamata (*Vitis Vinifera Sativa o Eurasiatica*) è una pianta rampicante. Apparsa sulla terra milioni di anni fa, da sempre coltivata sulle sponde del Mediterraneo.

Tra tutte le specie esistenti è l'unica che produce uve adatte alla vinificazione, (*completa*).

Come tutte le piante ha radici (*apparato radicale*), per ancorarsi al terreno e cercare in profondità il suo nutrimento, Ha *Ceppo Ligneo*, in genere abbastanza corto, da questo si dipartono i *rami*, alcuni prendono il nome di *cordoni speronati (branche o branchette)* se hanno almeno due anni di età, *tralci* quelli di un anno di età. Sui *rami* dove ci sono i *nodi*, si dischiuderanno le *gemme (pampini)*, dalle *gemme* i *germogli, tralci*, poi *foglie e viticci, fiori*, dai *fiori* si formeranno i *grappoli* dopo l'*impollinazione*,

I *viticci*, sono appigli che servono alla vite per ancorarsi ai sostegni, sono *bifidi* nella *Vitis Vinifera*.

*Tralci – Germogli - Pampino – Foglie – Fiori – Grappoli – Viticci – formano la chioma.*

Il grappolo dell'uva è la parte più importante, è il frutto è il nucleo concentrato di meraviglie.

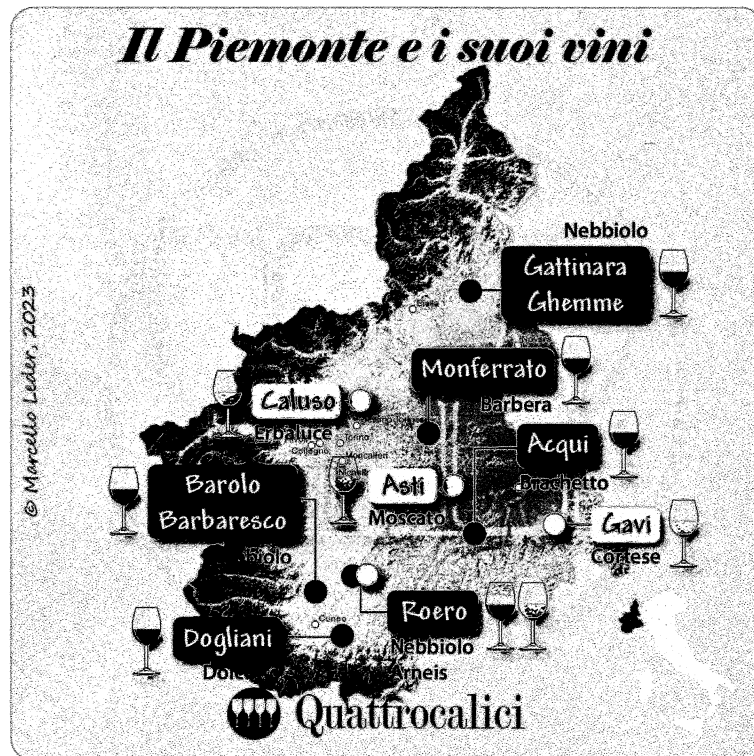
Il *grappolo* è attaccato al *tralcio* tramite il *grasp o raspo o rachide*, mentre l'*acino* è unito al *grasp* dal *peduncolo e dal cercine*.

L'*acino* è costituito da *buccia o (epicarpo)*, *cellulosa* di sostanze *pectiche aromatiche e polifenoli*.

*Polpa o mesocarpo 80 % è costituita da acqua, zuccheri, acidi, vitamine, pectine e minerali.*

*Endocarpo è il cuore dell'acino*, dove si trovano i *semi (vinaccioli)*, da *due a quattro* per *acino*, sono avvolti da una *sostanza mucillaginosa e molto acida*.

Da un unico tipo di vite iniziale (*Vitis Vinifera*) nei secoli si sono formati diversi tipi di vite detti (*vitigni o varietà o cultivar*) si sono *modificati geneticamente*, per *incroci naturali*, ma principalmente *dalla mano o dall'opera dell'uomo*.



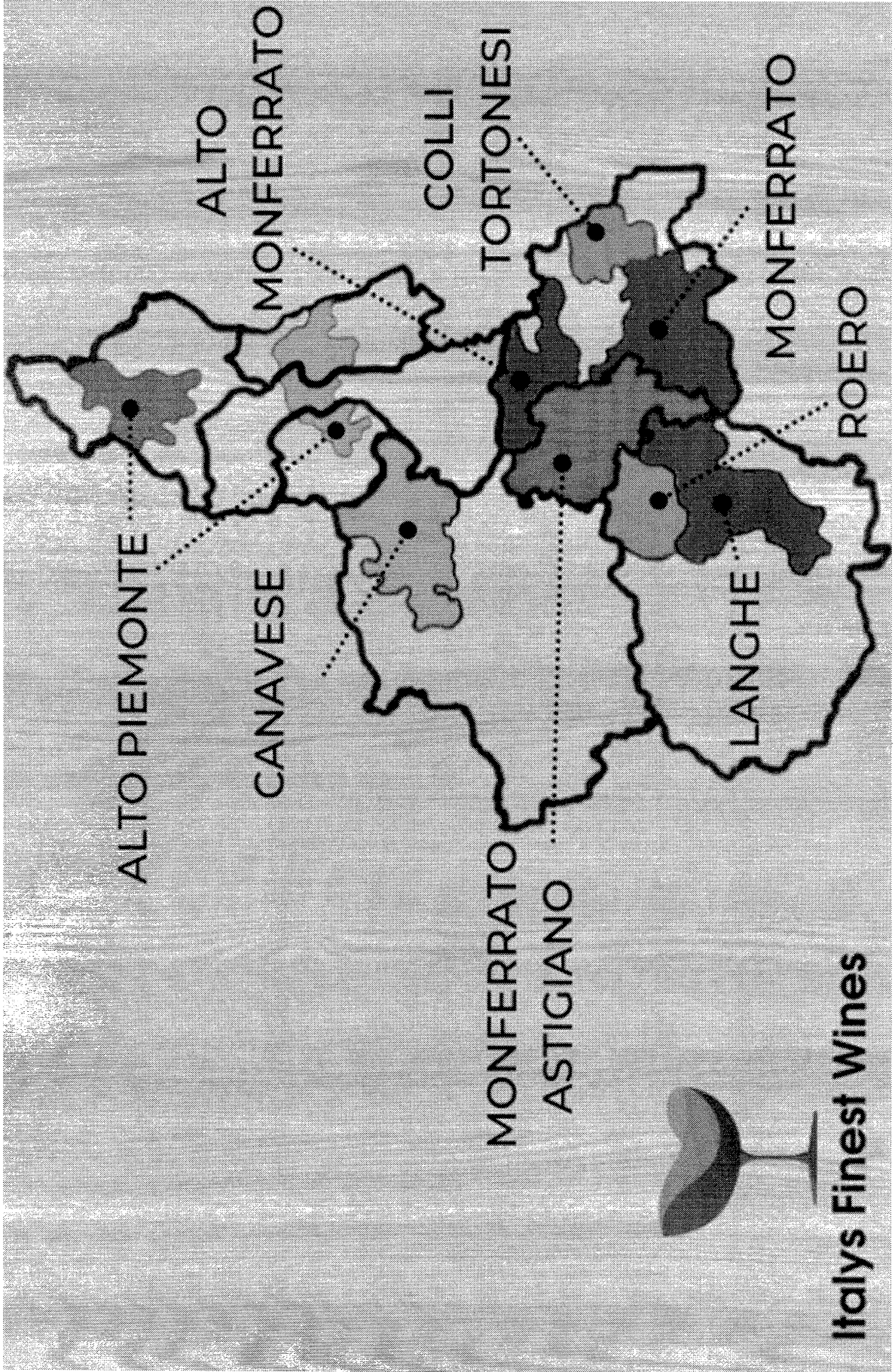
## Piemonte e i suoi vini.

Superficie vitata del Piemonte 48.000 ettari, di cui il 43 % è montagna, il 30 % è collina e il restante 27 % di pianura.

Le D.O.C.G. piemontesi sono 19 mentre le D.O.C. sono 41, non ci sono I.G.T.

Zone principali del Piemonte partendo da nord, Gattinara, Caluso, Monferrato, Asti, Acqui, Gavi, Roero, Barolo e Barbaresco, Dogliani.

Vitigni coltivati in Piemonte sono per lo più a bacca rossa, ma anche tanti a tipologia bianca e curiosità sono tantissimi gli autoctoni.



**Italys Finest Wines**

**Piccole D.O.C. del Piemonte.**

**I gioielli delle colline del nord; Bramaterra – Boca – Lessona – Sizzano.**

**Nel Canavese i vini di re Arduino; Carema e Caluso, Erbaluce bianco.**

**I vini che guardano le risaie; Gabilano – Rubino di Cantavenna.**

**Albugnano, in terra di santi e di Abbazie.**

**Il vino degli Infernotti, (cantine scavate nel tufo) Ruchè.**

**Dalle colline delle bollicine, il suo vino il Loazzolo.**

**I vini della via francigena; vigneti storici i più alti d'Europa.**

**I vini del Monviso; Pinerolese e Colline Saluzzesi.**

**Fassene del buono assai nel Mondovì vino; Langhe Monregalese.**

**Il Regale Verduno di Pelaverga (colore rosso rubino più o meno scarico).**

**Queste sono tutte D.O.C. del Piemonte, tutte hanno una storia particolare da raccontare, esistono per la caparbietà di piccoli produttori locali testimoni di tradizioni millenarie.**

**Vitigni bianchi e rossi, produzioni di vini secchi, amabili, dolci, passiti, spumanti, alcuni autoctoni e particolari.**

**La Storia in questi territori è intrecciata spesso con culture di altri popoli confinanti, spesso è legata allo scambio di identità.**

**Territorio con molti Castelli, Chiese, Conventi, i Benedettini hanno lasciato molte testimonianze, da qui passava la famosa strada Francigena.**

**Una curiosità, perché qui il Nebbiolo si chiama Spanna? Molte supposizioni.**

**L'interpretazione di "Giuseppe Sichi" che riferisce il nome Spanna al sistema di coltivazione della vite, << il sistema basso era detto "spanis".**

**Spana è la misura di cinque piedi della lunghezza di una spanna d'uomo equivalenti ad un metro, che corrisponde alla distanza tra le viti. Du Conge.**

## **Rosso Piemonte D.O.C.**

Zone della D.O.C. sono; Langhe, Roero, Monferrato ec.

Vini rossi che partecipano alla produzione di vini D.O.C. Piemonte sono: Barbera – Nebbiolo – Freisa – Dolcetto – Croatina, la percentuale minima per la D.O.C. è minimo il 60% del vitigno nominato.

Caratteristiche, rosso rubino più o meno carico, pulito, piacevole, morbido, fresco, secco. Alcol minimo 11% al naturale. Al naso piacevole vinoso, Estratto secco 20,0 g/l Abbinamenti, salumi, carni bollite o marinate, formaggi di media stagionatura.

Ruchè.

Vitigno autoctono raro del Piemonte, di Castagnole Monferrato, una piccola zona. Terreni calcareo asciutti. Colore del vino, rosso rubino con riflessi violacei da giovane, maturando tende al granato.

Profumo vinoso persistente, leggermente fruttato, floreale di petali di rosa e di violetta. Sapore caldo, di corpo, armonico, leggermente tannico. Bottiglia Bordolese pesante 500 g. Vetro topo uvag schermato ai raggi ultravioletti. Tappo di sughero mono pezzo 26 x46.

Gradazione alcolica minima al naturale 13,5 /15 gradi.