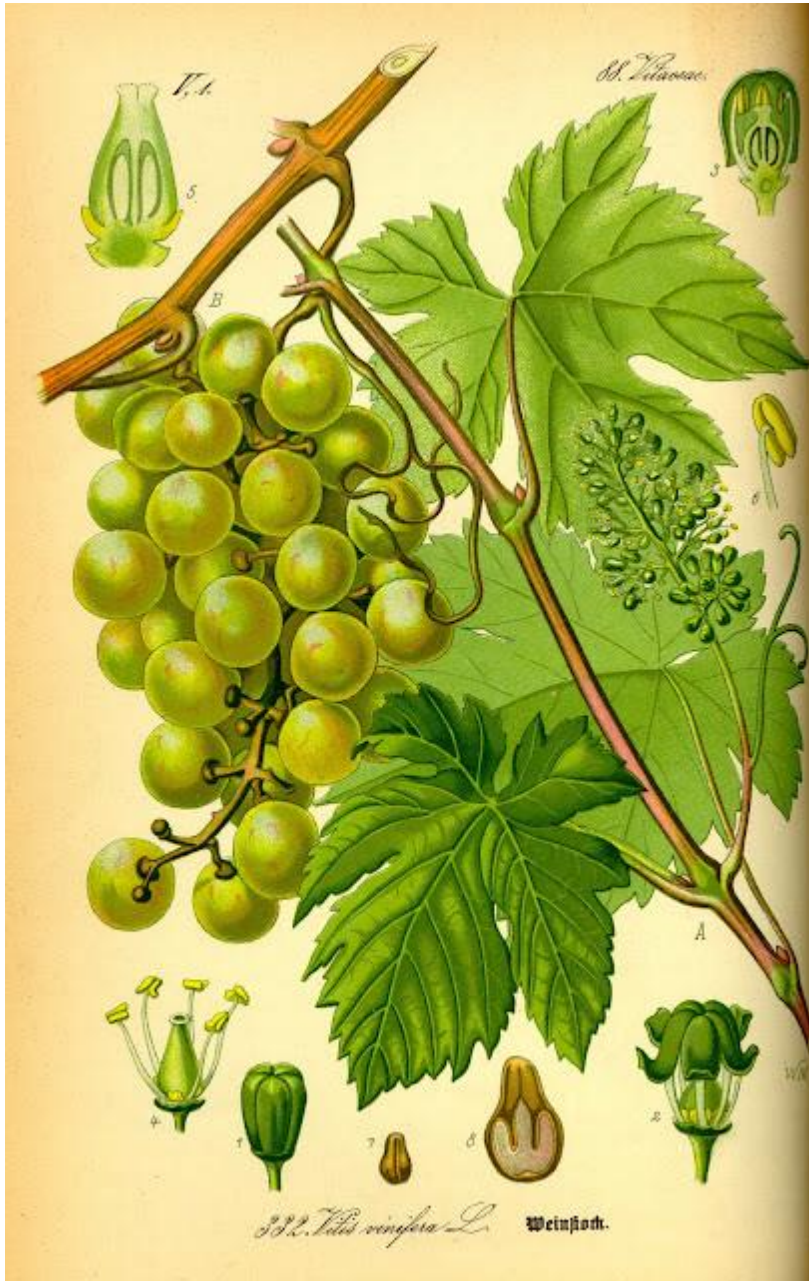


## LA UVA



**La uva pertenece a la familia de las Vitáceas y al género de los Vitis.**

**Necesita de un clima cálido, para su buen cultivo. La fermentación de esta fruta da lugar al vino, elixir mágico y deleite para muchos.**

**Se cree que su origen está en el mar Caspio en la zona asiática y que de allí se extendió por todos los países de la costa Mediterránea. Se cree que la uva fue la primera fruta cultivada por el hombre y existen vestigios que demuestran que en el periodo de la Prehistoria, ya recultivaba en toda Europa. De hecho los Griegos y sobre todo los Romanos hicieron un autentico culto al vino.**

**La uva llegó a América gracias a los colonos españoles.**

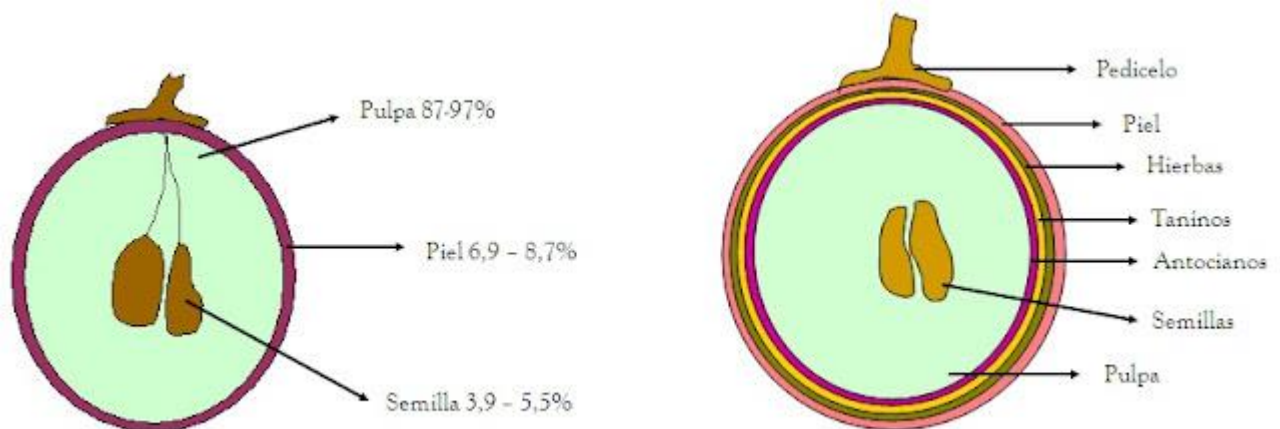
**El nombre del género era ya utilizado por los ermitaños; se cree derivado del celta gwid o wid: árbol, arbusto, (el mejor de los árboles). Cultivada desde tiempos remotos se han obtenido de**

**ella innumerables variedades. Cuando a finales del siglo XIX los viñedos europeos fueron arrasados por la filoxera, devastador pulgón que destruye las raíces, se importaron especies americanas resistentes. De este modo, se logró injertar las razas de *Vitis vinifera* sobre las raíces americanas.**

## **Descripción**

**La vid, parra o videira (*Vitis vinifera*), es una planta leñosa trepadora que cuando se deja crecer libremente puede alcanzar hasta más de 30 m, pero que por la acción humana, podándola anualmente, queda reducida a un pequeño arbusto de 1 m. Su fruto, la uva, es comestible y materia prima para la fabricación de vino y otras bebidas alcohólicas.**

Su tronco retorcido y tortuoso, presenta una corteza gruesa y aspera que se desprende en tiras longitudinales. Las ramas jóvenes, denominadas sarmientos, son flexibles y muy engrosadas en los nudos; alternando sobre ellas se disponen las hojas, grandes, palmeadas y muy lobuladas y a la vez están dentadas, se las suele llamar pámpanas. Los zarcillos salen enfrente de las hojas y se enroscan y endurecen en cuanto encuentran soporte.



## COMPOSICIÓN QUIMICA DE LA UVA

Las partes del racimo de uva son:

Hollejo (2,5%)

**Bayas o granos (95-98%)**

**Los granos estan, a su vez, formados por:**

**Peciolo**

**Pulpa (80-85%)**

**Piñones (2-6%)**

**Piel**

**COMPOSICIÓN QUÍMICA**

**La piel esta compuesta principalmente por:**

**Taninos (3%). Es la sustancia responsable del color, el gusto amargo, la astringencia, la capacidad de envejecer y el cuerpo del vino**

**Materias minerales Ca y K (2-3%)**

**Agua (80%)**

**La piel:**

**Materias colorantes: -Antocianatos (rojo)**

**Flavonoides (amarillo)**

**El vino tinto tiene ambos colorantes, el blanco solo flavonoides.**

**Aromas varietales: Propios de cada variedad de uva.**

**Sustancias pepticas: polisacaridos que a veces presentan problemas en la vinificacion.**

**Taninos**

**Enzimas.**

**La pulpa:**

**Agua: 700-800 g/l**

**Azucares: 200-250 g/l**

**Glucosa: 50%**

**Fructosa: 50%**

**Pentosas <2 g/l**

**La glucosa y la fructosa se transforman en alcohol.**

**De este azucar formado cada 17 g/l da 1° de alcohol.**

**Sales minerales: 2-3 g/l (fosfatos, K, Na)**

**Sustancias nitrogenadas: 0.5-1 g/l (ácidos, peptidos, sales de amonio)**

**Ácidos libres: 2.5 g/l**

**Ácidos combinados: 3-10 g/l**

**Podemos tener ácido L-tartarico, ac.L-malico, ac.citrico y otros.**

**Los más importantes son los dos primeros ya que entre ellos 2 forman el 90% de los ácidos de la uva.**

## **VINIFICACIONES**

**El vino blanco proviene de la pulpa y debido a esto tiene el color.**

**El vino tinto proviene de prensar la pulpa, piel y pepitas (y en algunos casos el hollejo).**

**El vino rosado es parecido al tinto ya que se parte de la uva negra pero difiere en el tipo de prensado y el tiempo de maceracion.**

**El vino tinto se dice que tiene mas astringencia debido a que**

**Lleva también la rapa que es lo que le da la astringencia.**

**También tiene importancia la acidez del vino, ya que al aumentar su acidez entonces aumenta su grado de alcohol.**

**La importancia económica de la vid, es extraordinaria: la uva es uno de los frutos más apreciados, nutritivos y rico en vitamina C, secas constituyen las pasas o sultanas, muy nutritivas y utilizadas en medicina popular como pectorales; las uvas inmaduras se consideran refrescantes; de los sarmientos mana en primavera el agua de cepa, que se considera diurética; los pámpanos y brotes tiernos son ricos en taninos y antocianos, empleados como astringente contra las diarreas, hemorragias nasales (en forma de polvo), las uvas maduras tienen también propiedades laxantes —lo**



mismo que el mosto— y son ricas en ácidos orgánicos y azúcares reductores. Pero la importancia mayor de la vid es para obtener, por fermentación del mosto, el vino y todos sus derivados: alcohol, vinagre, etc. Su obtención se ha convertido en una verdadera disciplina: la enología.

Composición de la uva por cada 100 gr			
	Cruda	Pasas con pepita	Mosto
<b>Agua</b>	80,5 g	16,57 g	85 g
<b>Energía</b>	71 Kcal	296 Kcal	40 Kcal
<b>Grasa</b>	0,58 g	0,54 g	0,1 g
<b>Proteína</b>	0,66 gr	2,52 g	2,5 g
<b>Hidratos de carbono</b>	17,7 g	78,47 g	8 g
<b>Fibra</b>	1 g	6,8 g	0
<b>Potasio</b>	185 mg	825 mg	110 mg
<b>Sodio</b>	2 mg	28 mg	0,8 mg
<b>Fósforo</b>	13 mg	75 mg	10 mg
<b>Calcio</b>	11 mg	28 mg	10 mg
<b>Magnesio</b>	3 mg	30 mg	12 mg
<b>Hierro</b>	0,26 mg	2,59 mg	0,3 mg
<b>Zinc</b>	0,05 mg	0,18 mg	0,05 mg
<b>Vitamina C</b>	10,8 mg	5,4 mg	5,4 mg
<b>Vitamina B1</b>	0,092 mg	0,112 mg	0,09 mg
<b>Vitamina B2</b>	0,057 mg	0,182 mg	0,2 mg
<b>Vitamina B6</b>	0,110 mg	0,188 mg	0,08 mg
<b>Vitamina A</b>	73 IU	--	--
<b>Vitamina E</b>	0,700 mg	0,700 mg	0,700 mg
<b>Folacina</b>	4 mcg	3 mcg	--
<b>Niacina</b>	0,300 mg	0,5 mg	0,2 mg

**Si después de ver todo el material, quiere seguir aprendiendo, descargue el material haciendo click en la imagen.**

## **Maridaje**

[La DO \*\*Vinos\*\* de Uclés comienza a vendimiar sus variedades blancas](#)

ABC.es

La Denominación de Origen **Vinos** de Uclés (Cuenca) ha comenzado hoy a vendimiar en algunas de sus bodegas, unos trabajos que se han iniciado con la recolección de las variedades blancas, como Chadornay, y con los que se espera recoger un 30 por ...

[Los \*\*vinos\*\* para la Cata de Solidaridad Rotaria se podrán presentar ...](#)

La Rioja

Las bodegas de crianza de Rioja, convocadas a participar en esta cata-concurso que se celebrará el viernes 7 con el objetivo de seleccionar el mejor **vino** de Rioja, deben enviar las muestras a la sede del Consejo Regulador y formalizar la inscripción ...

[Artículos relacionados »](#)

[Exhibiciones de arte, gastronomía y \*\*vinos\*\* se aúnan en la I Muestra ...](#)

Europa Press

Exhibiciones de arte en directo, la gastronomía de Bodegas Almau de Zaragoza y los **vinos** de Bodegas Pirineos, de la Denominación de Origen Somontano, se van a dar cita en la I Muestra Creativa Pirineos-Almau los jueves 6, 13 y 20 de septiembre, en la ...

[Artículos relacionados »](#)

[El \*\*Vino\*\* de Cangas brilla al sol](#)

La Nueva España

Y a nadie se le escapa que la D. O. tiene que ser saludada con unos **vinos** espectaculares que hablen de la calidad que año tras año no para de aumentar gracias, por un lado, a la mejora en los procesos, tanto de viña como de bodega, y, por otro, a que ... con la tecnología de