



L'UVA



# UTILIZZO DELL' UVA

L'UVA VIENE UTILIZZATA SOPRATTUTTO PER LA PRODUZIONE DEL VINO, E SI PARLA IN QUESTO CASO DI UVA DA VINO, MA ANCHE PER IL CONSUMO ALIMENTARE COME FRUTTA, SIA FRESCA CHE SECCA. INFINE DALL' UVA SI ESTRAE IL SUCCO D' UVA (BEVANDA NON ALCOLICA) E DAI SEMI SI ESTRAE L' OLIO DI VINACCIOLLE. LE DUE SPECIE DI VITE PIU' IMPORTANTI SONO: LA VITIS VENIFERA ORIGINARIA DELL' ASIA OCCIDENTALE, DALLA QUALE DERIVANO TUTTI I VITIGNI. LA VITIS LABRUSCA, DI IMPORTANZA MOLTO RIDOTTA, ORIGINARIA DELL' AMERICA DEL NORD.



# PROPRIETA' DI UVA E DERIVATI

LE RICERCHE SCIENTIFICHE HANNO EVIDENZIATO CHE L' ASSUNZIONE DI VINO ROSSO IN MODERNATA QUANTITA' COMPORTA UNA MIGLIORE STABILITA' DEL PLASMA.LE PROPRIETA'DI CATECHINA,ACIDO GALLICO,MIRICETINA,QUERCITINA E ACIDO CAFFEICO,SONO DIMOSTRATE PER LA VERITA'IN VITRO,(PIASTRA DI PETRI)VENGONO SPESSI UTILIZZATI PER DARE SUPPORTO SCIENTIFICO AL PARADOSSO FRANCESE



# LA VENDEMMIA

NEGLI ANNI PASSATI L'UVA SI SCHIACCIAVA CON I PIEDI OGGI INVECE CI SONO DEI MACCHINARI, APPOSTA PER FARE LA VENDEMMIA. IN CASA NOSTRA IL VINO LO FACCIAMO COSI':

IN PRIMIS SI RACCAGLIE L' UVA SI PORTA IN CANTINA, E SI SCHIACCIA NELLA SCHIACCIATOIA E VA NELLA TINA POI SI METTE IN FERMENTAZIONE PER 8 GIORNI .DOPO 8 GIORNI IL VINO VA MESSO NELLA BOTTE E LA VINACCIA VA MESSA NEL TORCHIO, POI SI STRINGE, DOPO AVER FATTO QUESTO LAVORO IL VINO VA RIPOSATO NELLA BOTTE E DOPO ALCUNI MESI VA IMBOTTIGLIATO.



## UVA DA TAVOLO

L'UVA NON E'  
IMPORTANTE SOLO PER LA  
PRODUZIONE DEL VINO  
MA ANCHE COME  
ALIMENTO.L' ITALIA E'  
UNA GRANDE  
PRODUTTRICE DI UVA DA  
TAVOLO DI DIVERSA  
VARIETA' LE PIU'  
CONOSCIUTE SONO:L' UVA  
REGINA E L' UVA  
MOSCATO.



REALIZZATO DA:  
JACOPO FRANCESE  
IN COLLABORAZIONE CON  
I MIEI NONNI.