



HOJA INFORMATIVA DE LA PLANTA

La **vid** o **parra**, cuyo nombre científico es *Vitis vinifera*, es una planta semileñosa o trepadora que cuando se deja crecer libremente puede alcanzar 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. A veces se denomina a la vid con el nombre de **parra** —en particular aquella cuyo producto es la uva de mesa—, aunque en fruticultura se denomina parral o parra a un sistema de conducción de las plantas de vid en altura, usado particularmente para ejemplares de producción cuidada, ya que sus uvas se destinan al consumo en fresco. Se denomina **viña** al terreno plantado con vides y si es muy extenso se le llama **viñedo**.



Índice

- 1 Descripción
- 2 Tipos de yemas
 - 2.1 Hábitat
 - 2.2 Observaciones
- 3 Cultivares
- 4 Taxonomía
- 5 Nombre común
- 6 Véase también
- 7 Referencias
- 8 Bibliografía
- 9 Enlaces externos

Descripción[[editar](#)]

El tronco, retorcido, tortuoso y de hasta 6m de largo, presenta una corteza gruesa y áspera 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 (hasta 14 por 12 cm), de [estipulas](#) caducas, tienen el limbo suborbicular, palmatilobado o subentero, irregularmente dentado, obtuso, agudo o ligeramente acuminado, cordado, glabro, pubescente -aracnoideo o tomentoso-aracnoideo; se las suele llamar [pámpanas](#). Los [zarcillos](#), bifurcados, están opuestos a las hojas y se enroscan y endurecen en cuanto encuentran soporte. Las [flores](#) son [hermafroditas](#) o unisexuales, reunidas en [panículas](#) laterales opuestas a las hojas. Los [sépalos](#) están soldados e inconspicuos, a veces reducidos a un anillo. Los [pétalos](#) son verdosos, coalescentes en la parte superior, y precozmente caducos. Los [estambres](#) son erectos al principio, después reflejos. El [ovario](#) tiene forma de ovoidea a globosa, con 1 solo [estigma](#). El [fruto](#) es una [baya](#) globosa u oblongoidea, con 2-4 [semillas](#) piriformes ovoides con [chalaza](#) elíptica, 2 surcos longitudinales separado por una cresta aguda, el ápice redondeado, y el [endospermo](#) trilobulado.¹²

Tipos de yemas[[editar](#)]

La vid posee tres tipos de [yemas](#): yema principal, yema pronta y yema latente.

La **yema principal** es la que brota más frecuentemente y se compone de tres yemas: primaria, secundaria y terciaria, siendo la más importante la yema primaria porque trae la producción de la temporada.

La **yema pronta** (o yema anticipada) es una yema que puede brotar en la misma temporada que la yema principal dando origen a un brote anticipado. Puede producir fruta aunque esta será de baja calidad. Por lo general son ramas improductivas y denominadas "feminela".

La **yema latente** brota solo en condiciones extremas como una fuerte fertilización nitrogenada o una poda excesiva, dando origen a un brote muy vigoroso en madera vieja (tronco por ejemplo) llamado "chupón". Este brote es netamente vegetativo, eso quiere decir, que no produce fruta y si lo hace es de pésima calidad.

Hábitat[[editar](#)]

Se cree originaria del suroeste de [Asia](#) y del centro y suroeste de [Europa](#). Actualmente su uso se extiende por todos los países de climas templados.

La vid presenta [requerimientos de frío](#) para una adecuada ruptura de la [dormición](#) e inicio de la nueva estación de crecimiento. Estos requerimientos de frío son muy variables, según los cultivares: desde 500 a 1400 horas de frío, aunque en la actualidad existen variedades cultivadas con un requerimiento de solo 100 horas.³

Observaciones[[editar](#)]

Cuando a finales del [siglo XIX](#) los viñedos europeos fueron arrasados por la [filoxera](#), devastador insecto picador que destruye las raíces, se importaron cepas resistentes desde América, a donde se había traído anteriormente a esta peste. De este modo, se logró injertar las razas de *Vitis vinifera* europeas sobre las raíces «americanas».

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 expectorantes; 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](#).

Cultivares[[editar](#)]

Como consecuencia de su evolución como cultivo, se distinguen diversos [cultivares](#). Se llegó a contar hasta cinco mil variedades cultivadas;⁴ lo cual puede resultar un tanto exagerado, ya que es probable que una misma variedad reciba distintos nombres locales; cada región se precia de tener su cultivar propio, al que pone un nombre particular, además esta se cultiva mayormente en las zonas más húmedas para que así su producción sea mayor.

Taxonomía[[editar](#)]

Vitis vinifera fue descrita por [Carlos Linneo](#) y publicado en *Species Plantarum* 1: 202. 1753.⁵

Etimología

El nombre común del género sería derivado del celta *gwid* o *wid*: [árbol](#), [arbusto](#), (el mejor de los árboles).

Vitis: nombre genérico que es tomado directamente del [latín](#) *vītis*, *vitis*, la vid, el sarmiento, *vitis*, *vinea* siendo el [vino](#)⁶

Taxones infraespecíficos aceptados:⁷

- *Vitis vinifera* var. *multiloba* ([Raf.](#)) [Kuntze](#)
- *Vitis vinifera* var. *palmata* ([Vahl](#)) [Kuntze](#)

Sinonimia

- *Cissus vinifera* (L.) [Kuntze](#)
- *Vitis vinifera* subsp. *sativa* [Hegi](#) = *Vitis vinifera* subsp. *vinifera* L.
- *Vitis vinifera* subsp. *sylvestris* ([C.C.Gmel.](#)) [Hegi](#)
- *Vitis sylvestris* C.C.Gmel.:⁷

Nombre común[[editar](#)]

Parra (26), parra bravía, parra cultivada, parra de uvas, parra silvestre (2), parral (2), parras (2), parreña, parriza, parrucha, parrón (4), vid (34), vid común (3), vid cultivada (2), vid silvestre, vides, vidueño (3), viduño (3), vinagrera, viña (8), viña roja, viñas, viñado. Las cifras entre paréntesis se refieren a la frecuencia del vocablo en España.⁸

Se emplea también la palabra [cepa](#) o uva isabela.

Hay también palabras específicas, [viduño](#) —viduño Viura, viduño Zinfandel, viduño Merlot, etc.— para designar las diversas variedades de la vid.

En [La Rioja](#) y la parte oriental de [Cuenca y Albacete](#) se emplea la palabra [majuelo](#) para designar la vid nueva.

Otros países con tradición en la producción de vino también tienen palabra específica. En francés, *cépage*, en italiano *vitigno*. Se habla de un vino monovarietal, si está hecho con un único viduño. Pero *varietal* es un adjetivo, no un sustantivo. Por ejemplo, Zinfandel no es un "varietal", sino un viduño.