

Uva industrial

Vitis vinífera.

La vid en estado espontáneo es una liana que con sus tallos sarmentosos y zarcillos se enrosca y trepa en un soporte o tutor en busca de la luz. La parte aérea comprende el tronco, los brazos o ramas y los brotes (también llamados pámpanos), mientras que las hojas están insertas en los nudos. La inflorescencia de la vid se conoce como racimo y la uva es su fruto. Al conjunto de las vides o cultivos se les denomina viñedo.

Producto

Es de forma esférica, carnosas y jugosas, agrupadas en racimos, con cáscara delgada y resistente, en colores entre el verde limón al rojo solferino, de pulpa aromática y sabor dulce. Es rica en vitaminas A, C, E, B1, B2, B3, B6 y en minerales como el calcio, fósforo, sodio, potasio, hierro, cobre, magnesio, zinc, ácido fólico, glucosa y fructuosa.

Establecimiento de la plantación

Pueden ser propagadas por estacas, acodos o por injerto de púa o de yema. Se planta a una distancia de 2.4 a 3 m; luego se podan los brotes salvo el más vigoroso, que se recorta

dejándole dos o tres yemas. Cuando se extiende, se sujeta a un tutor vertical de 2 m o más. Al alcanzar la fase de fructificación, se podan las vides con cuidado pues los brotes que nacen de las yemas restantes son más prolíficos y forman uvas de mejor calidad.

Condiciones edáficas y clima

Presenta alta resistencia a las heladas invernales, sin embargo, la temperatura óptima para su desarrollo oscila de 15 a 25 °C. Durante el periodo vegetativo, la vid debe sufrir una acumulación de calor diario suficiente a fin de madurar correctamente sus racimos, es decir, de 2,800 a 4,000 °C, dependiendo de la cepa. Prefiere los suelos franco-arenosos con suficiente materia orgánica, bien drenados y pH de 5.5 a 7.0.

Usos

El uso principal se da en la elaboración de vinos, mismos que se pueden producir a partir de un tipo de uva o de la mezcla de dos o más tipos de ésta. Las uvas destinadas a la elaboración de vino de mesa deben presentar acidez relativamente alta y un contenido moderado en azúcares; los vinos dulces se obtienen a partir de uvas ricas en azúcares y algo ácidas; y para jugos y jaleas se emplean las que tienen sabor intenso, acidez elevada y contenido moderado de azúcares.



EL GOBIERNO DEL
NUEVO
NUEVO LEÓN



**DESARROLLO
REGIONAL Y
AGROPECUARIO**
—
CABINETE DE GESTIÓN
DE POLÍTICA AGROPECUARIA