

[Inicio](#) / [Blog](#) / [Aprender de vino](#) / [La Vid, la planta del vino](#)

La Vid, la planta del vino

14 de octubre de 2021 por [Javier](#)

Parece que para conseguir un buen vino se necesitan buenas uvas, pero no, la experiencia ya empieza en la planta de las uvas, **la vid**. Si estás algo perdido con este tema y todavía desconoces conceptos básicos como la influencia en el sabor del vino de las variedades de vid, o la diferencia entre vid, viña, parra y cepa, no te preocupes, estás en el lugar correcto.

Contenido



1. ¿Qué es la vid?
2. ¿Cómo es la vid? Partes de la planta del vino
3. Curiosidades de la vid
 - 3.1. ¿Cuántos años dura la planta de la vid?
 - 3.2. ¿Cuándo empieza a dar uvas la vid?

3.3. ¿Cuándo se planta la viña?

3.4. ¿Cuál es la diferencia entre vid, viña, parra y cepa?

4. Tipos de vides y cómo afectan al sabor del vino

5. El ciclo de maduración de la vid

¿Qué es la vid?

La vid es una planta trepadora, de la familia de las vitáceas, que produce frutos en forma de baya: las uvas. Las vides se caracterizan por tener un tronco retorcido y leñoso, además de ramas flexibles y nudosas. Aunque hay diferentes variedades de vides, estos son sus rasgos principales:

¿Cómo es la vid? Partes de la planta del vino

hoTexto con acento

- **Raíces** . La vid obtiene el agua y los nutrientes necesarios para su desarrollo a través de ellas, además de estabilizarla. Su crecimiento puede alcanzar varios metros de profundidad en la tierra.
- **Tronco** . El tallo principal que da cuerpo y crea la estructura de la vid. De él surgen los brazos o ramas principales.
- **Sarmientos** . Ramas, flexibles y nudosas, que crecen a partir de los brazos, en ellas brotarán las hojas de la vid.
- **Pámpanos** . Son los nuevos brotes verdes que cada temporada surgen en los sarmientos y acogen nuevas hojas, además de los frutos.
- **Zarcillos** . Unos filamentos que se encuentran en los pámpanos y cuya función es la de agarrarse a superficies para trepar y enredarse, así la vid seguirá creciendo en su búsqueda del sol.
- **Racimo** . Es el conjunto de uvas que se sostiene de un mismo tallo en el pámpano o sarmiento verde.

Curiosidades de la vid

Sigamos conociendo un poco mejor la planta del vino, en este caso vamos a responder algunas de las preguntas que quizás tienes en mente:

¿Cuántos años dura la planta de la vid?

Probablemente hayas leído eso de «viñedos con más de 150 años», pero ojo, porque eso no significa que la vid pueda tener esos años.

De media, **la vid tiene de vida unos 50 años**, ya que cuanto más envejece la planta menos uvas produce. Aunque es cierto que podemos encontrar plantas de uvas centenarias, pero que no producen tanto como las jóvenes.

¿Cuándo empieza a dar uvas la vid?

Otra de las preguntas más frecuentes sobre la vid es cuándo da ésta sus frutos, y es que puede llegar a **tardar hasta cuatro años en dar sus frutos**.

¿Cuándo se planta la viña?

La vid **se planta en invierno hasta primavera**. Es decir, puedes plantar tu vid desde Diciembre hasta Mayo, aunque se recomienda que sea a principio de invierno para que así ésta reciba todas las lluvias posibles.

¿Cuál es la diferencia entre vid, viña, parra y cepa?

Antes de continuar es importante tener claros estos conceptos básicos que, a menudo, son usados indistintamente a la hora de hablar de viticultura. Vamos a verlos rápidamente.

La **vid es la planta de la que surgirán las uvas**, mientras que la viña o viñado hace referencia al conjunto de las vides que se encuentra en un terreno concreto, es decir, a toda la plantación en sí misma.

Por otro lado está **la parra**, que no es otra cosa más que una vid a la que, en lugar de ser podada para que **crezca de forma arbustiva y no alcance gran tamaño como suele hacerse con las vides** —así son más productivas—, se le ha permitido crecer en altura adquiriendo de esta manera una apariencia algo más ‘salvaje’.

Finalmente, **la cepa de una vid es su tronco**. Por lo que no sería correcto hablar de tipos de cepas si a lo que realmente se viene uno a referir es a las variedades de vides o de uvas.



Tipos de vides y cómo afectan al sabor del vino

Hay múltiples variedades de vides, sobre todo en la actualidad y debido a los procesos de hibridación, pero vamos a destacar algunas clases que forman parte de las más habituales en los cultivos.

La más habitual es la **vitis vinifera**, procede del mediterráneo europeo y es la elección predilecta para elaborar vinos, aunque también lo es para otros productos

de alimentación, como zumos o mermeladas. También para que sus uvas sean comercializadas como una fruta más.

La mayoría de tipos de vides son empleadas con estos fines, aunque las características de unas y otras sean diferentes. Como es el caso de la **vitis lambrusca**, que procede de la zona norte de América y **no hay que confundirla con el vino Lambrusco**, producto de la **viti vinífera**, que se produce en Europa.

Una excepción a la regla es la variedad de vid **vitis amurensis**, originaria de la zona del valle de Amur, en la que se unen las fronteras de China y Rusia. Uno de sus puntos fuertes es que es extremadamente resistente a las temperaturas bajas, pero necesita especial atención con respecto al riego. Al contrario que las demás, su venta se centra prácticamente en la alimentación y no en la enología.

La **vitis riparia**, al igual que la lambrusca, procede de la zona norteamericana y se diferencia de otras por el sabor amargo de sus uvas. Muy similar a las de la **vitis vulpina**, que se extiende por todo el continente americano.

Por supuesto, existen muchos tipos de vides, aunque algunos de ellos no tienen una forma de empleo en el terreno de la elaboración de vinos o alimentos. Por ejemplo, la **vitis thunbergii**, procedente del este de Asia (principalmente Japón, Corea y China), y solo destinada a una función ornamental o como fuente de sombra en los meses veraniegos.

De entre todas ellas se pueden, a su vez, obtener distintos tipos de uvas, principalmente: tintas y blancas. Las diferencias en el sabor entre unas y otras son fácilmente apreciables, por ejemplo, las primeras son menos ácidas, pero con una mayor graduación de alcohol que las blancas.

El ciclo de maduración de la vid

Las vides atraviesan una serie de pasos en su proceso evolutivo, desde lo más inicial, como la plantación hasta el final de la temporada con la caída de sus hojas. Sin embargo, entre medias tienen lugar toda una serie de eventos fascinantes.

Uno de los más tempranos, [la brotación de la vid](#), la germinación de los primeros tallos verdes y hojas. Una vez terminada esta fase de crecimiento tendrá lugar [la floración](#) y el posterior momento de cuajado, cuando las flores se abren para comenzar a dar sus primeros frutos.

De ahí se pasa a la **fase de envero**, en la que las uvas adquieren sus colores característicos: rojas en el caso de los tintos o amarillas en los blancos. Y de ahí se pasa a la maduración, en la que los ácidos se reducen y los azúcares aumentan. Lo siguiente será el momento de comenzar con la vendimia.

Una buena variedad de vid y unos cuidados adecuados son clave para conseguir un vino excelente al finalizar todo el proceso de cultivo de la vid y elaboración de esta bebida.

Ahora ya conoces mejor la planta del vino, algo esencial para conocer mejor cómo se elabora esta bebida.

Suscríbete a De Buena Vid

Email *


* campo obligatorio

☐ Acepto suscribirme

SUSCRIBIRME GRATUITAMENTE

Puedes darte de baja en cualquier momento. Para ello, puedes consultar nuestra [política de privacidad](#).

Utilizamos como plataforma de marketing. Por lo que al hacer click en "suscribirse gratis", reconoces que tu información será transferida a Mailchimp para procesarla. [Lee más acerca de las buenas prácticas de privacidad de Mailchimp aquí](#).

-  [Aprender de vino](#)
- < [Diferencias entre viticultor y enólogo](#)
- > [La extracción del mosto: el primer paso después de la vendimia](#)

2 comentarios en «La Vid, la planta del vino»

Carlos Lux

[12 de febrero de 2023 a las 21:13](#)

Buena introducción. Contesta y aclara puntos de duda. Es vasto y debe leerse a modo de estudio.

[Responder](#)

Anónimo

[30 de marzo de 2023 a las 22:38](#)

Les agradezco que me acepten como seguidor de sus páginas informativas.

.

[Responder](#)

Deja un comentario

Are you human? Please solve: ~~5 - 4~~

CATEGORÍAS DEL BLOG

- ▶ Aprender de vino
- ▶ Curiosidades del vino
- ▶ Elaboración del vino
- ▶ Enoturismo
- ▶ Maridaje
- ▶ Tipos de vino
- ▶ Vinos para regalar

INFORMACIÓN

- ▶ ¿Cómo comprar?
- ▶ ¿Cómo utilizo mi código de descuento?
- ▶ Forma de pago

MI CUENTA

- ▶ Iniciar sesión
- ▶ Mi cuenta
- ▶ Datos personales
- ▶ Historial de pedidos
- ▶ Abonos

POLÍTICA DE PRIVACIDAD

- ▶ Aviso legal
- ▶ Política de privacidad
- ▶ Condiciones de compra
- ▶ Política de cookies

CONTACTO

Atención al cliente:

info@debuenavid.es

Atención compras:

info@debuenavid.es

Cambios y devoluciones:

info@debuenavid.es



2022 © DeBuenaVid.es · Todos los derechos reservados

