

Radici Fusto Tralci Foglie

Radice.

È l'organo di ancoraggio della pianta, di assorbimento dei nutrienti e dell'acqua. Generalmente l'apparato radicale è contenuto nel primo metro di larghezza e di profondità del suolo, in casi particolari può arrivare ad una profondità di diversi metri, (6 / 7) così pure in larghezza, (distanza d'impianto, disponibilità idrica, caratteristiche del terreno, clima).

Può variare molto anche da pianta a pianta, da clone a clone, se hanno un angolo geotropico, e secondo l'ampiezza: esempio con un angolo di 80 gradi di espansione si svilupperà in superficie, con soli 20 gradi lo sviluppo sarà in verticale, o profondità.

Fusto

È l'organo "Epigeo" che sostiene i tralci, i germogli, le foglie e in fine i grappoli. E' rivestito di una **corteccia o (ritidoma)**. Nella vitis vinifera questa si stacca a strisce longitudinalmente.

Costituito da una parte basale **il piede o (pedale)**, da un tronco con visibile l'innesto, dove si inseriscono le branchie principali che si sviluppano in **tralci o sarmenti**.

Rami di produzione d'annata).

Tralci

Sono costituiti da internodi o (**meritalli**), intercalati da nodi (**gemme**).

I germogli sono le future ramificazioni allo stato erbaceo, giovani.

Succhioni sono quei germogli che crescono sul tronco.

Polloni se nascono sul piede o dal pedale.

Dal secondo o terzo nodo dei germogli si formeranno i grappoli, i viticci, dalla parte opposta invece si formeranno le foglie.

Lignificazione o Agostamento è il passaggio dalla fase erbacea (verde) a quella legnosa, questa avviene alla maturazione dell'uva, fine estate.

Femminella è un germoglio che nasce da una gemma pronta formando un nuovo tralcio, a volte anche un nuovo grappolo, che troverà difficoltà di maturazione.

Foglia

È un "**coptatore**" di energia solare, energia luminosa, trasformandole in CO₂ e H₂O. Per poi trasformarle in zuccheri alla maturazione, aiuta la lignificazione, e predisporre riserve invernali per la pianta.

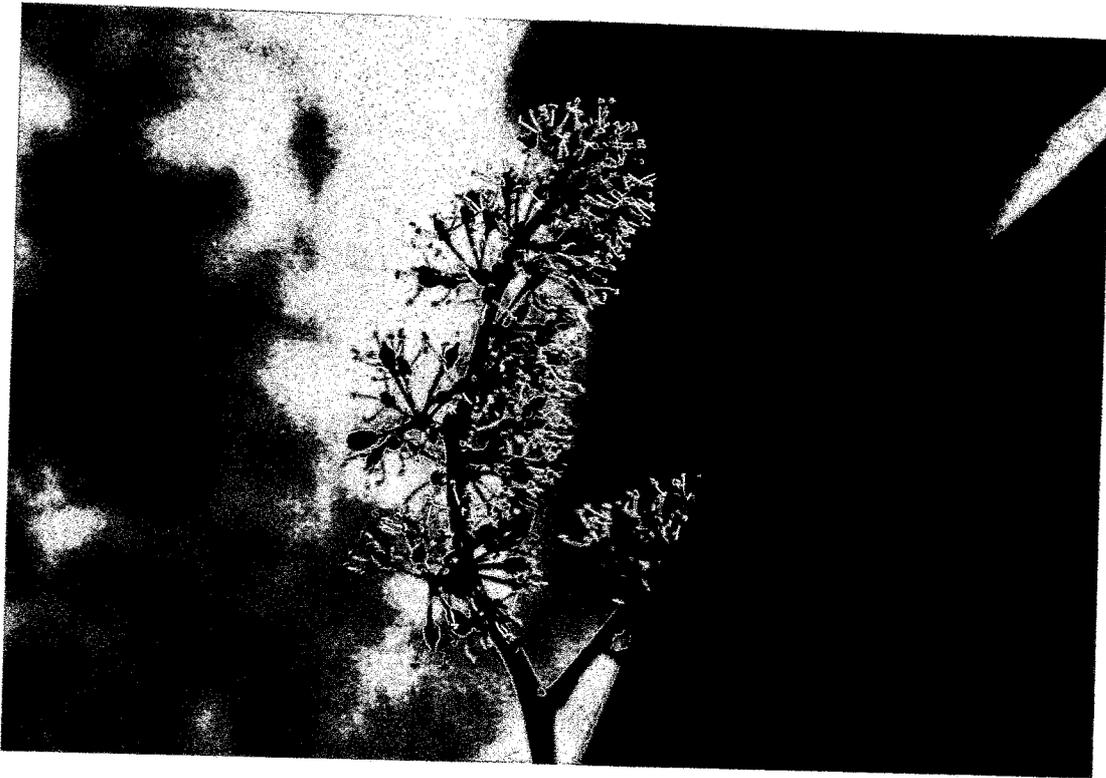
Serve grande equilibrio foglie / produzione = minimo un metro quadro di foglie servono per una buona maturazione di un chilo di uve.

Fotosintesi = processo fisiologico (**respirazione e traspirazione**).

Le foglie sono di varie forme, la più comune è quella tondeggiate o orbicolare, può essere anche a forma di cuore (cardiforme).

Il colore tipico è il verde, cambiano colore in autunno, se malate anche in estate.

Possono essere semplici o costituite da nervature (5) o altrettante sporgenze o lobi.



Fiore di Vite

Il fiore è il cuore colturale della vite.

La **fioritura** vera e propria si verifica a primavera inoltrata, quando i germogli sono in fase di massimo accrescimento, questo in base anche a fattori ambientali e ormonali predisponenti la fioritura stessa.

La **temperatura** ideale per la **fioritura**, non deve essere inferiore a **15 gradi** e non superiore a **30 gradi**, giornata limpida con buona **esposizione solare**, la negatività è la pioggia insistente o la **siccità** marcata "**ottimale luce e temperatura**".

La durata della **fioritura** oscilla **dai 9 ai 20 giorni** (non tutte le viti maturano ugualmente), sul grappolino fioriscono prima le parti centrali, poi quelle basale e per ultime le estremità apicali le ali.

L' **impollinazione** avviene principalmente per **Anemofilia**, cioè con l'ausilio del vento.

In alcune **coltivar "Apirene"** la fecondazione avviene solo parzialmente (**sternospermocarpia**) generando abbozzi di semi.

Dopo la **fioritura** segue l'**allegagione**, che avverrà per il **20 / 50 %** dei fiori totali, i fiori si trasformano poi in **frutto o acino** tra la fine di giugno e inizio luglio.

Dalla **fioritura** alla **vendemmia** passano circa, tra i **90 e i 120 giorni**.