

Il Ciclo Annuale della Vite: Le Fasi Fenologiche

Autore: [wpv-post-coauthors]

La vite, come ogni essere vivente, ha un ciclo di vita, che comprende diverse fasi dalla nascita sino al declino, che vengono definite **fasi fenologiche della vite**. Le caratteristiche della pianta, la sua produttività e la qualità del frutto sono diverse nelle varie età. All'interno del ciclo di vita si inseriscono le fasi del ciclo annuale: il pianto, il germogliamento, la vegetazione, la fioritura, l'allegagione, l'invaiaitura, la maturazione, il riposo invernale.

Sommario

- [Il pianto](#)
- [Il germogliamento](#)
- [La vegetazione](#)
- [La fioritura](#)
- [L'allegagione](#)
- [L'invaiaitura](#)
- [La maturazione](#)
- [Il riposo invernale](#)

Il pianto

Il lungo riposo della vite durante i mesi freddi è interrotto grazie al rialzo della temperatura, normalmente nel mese di marzo. Dalle ferite provocate dalla **potatura invernale** fuoriesce un liquido linfatico, che segna la ripresa attività radicale. Questa permetterà al tronco e ai tralci di riappropriarsi dell'acqua e dei sali minerali perduti durante la stagione fredda.

Il germogliamento

Successivamente al pianto si ha il germogliamento, preceduto dal **rigonfiamento delle gemme**, queste si schiudono e compaiono le prime foglioline. Questa fase evidenzia la vera e propria ripresa vegetativa e risente delle condizioni climatiche precedenti il suo manifestarsi.

La vegetazione

Le foglioline crescono e si sviluppano i nuovi tralci. Lo sviluppo della vegetazione si prolunga sino ad agosto (periodo detto di *agostamento*) in cui si ha la maturazione del tralcio: da verde diviene marrone.



La fioritura

Tra il mese di maggio e giugno si ha l'**apertura del fiore**. Tale fase è molto delicata in quanto può essere compromessa da un'improvvisa gelata o da pioggia battente.

L'allegagione

Pochi giorni dopo la fioritura compaiono piccole sfere: da ogni fiore impollinato nasce un acino d'uva. Col trascorrere del tempo le piccole sfere s'ingrossano, mentre i fiori non fecondati cadono dando origine al fenomeno della colatura.



L'invaiaatura

L'attività vegetativa termina con l'inizio della maturazione dell'uva, questo fenomeno si chiama **invaiaatura**. Gli acini cambiano colore, da verdi diventano rossi o neri, a seconda della varietà, mentre quelli a bacca bianca evidenziano una maggiore trasparenza dei tessuti assumendo un colore tendente al giallo-verde.

Durante questa fase aumenta il contenuto zuccherino della polpa e l'acido tartarico, mentre diminuisce la quantità di acido malico. A seconda del clima e della varietà l'invaiaatura avviene solitamente tra agosto e settembre.



La maturazione

L'uva è matura quando raggiunge un **perfetto equilibrio tra zuccheri e acidi** (si chiama maturità tecnologica) e quando i tannini (sono quelli che danno la sensazione di astringenza nei vini rossi) e le sostanze coloranti contenute perlopiù nella buccia sono estraibili (si chiama maturità fenolica). In tal modo si otterrà un vino in equilibrio tra corredo odoroso e struttura.

L'inizio della maturazione è evidenziato dall'invasitura e prosegue per un periodo variabile: circa 30 giorni per le varietà precoci, 50-60 giorni per le varietà tardive.



Il riposo invernale

Cadute le foglie, la vite entra nuovamente nella fase del riposo invernale. Il freddo rafforza la pianta facendo maturare il legno e contribuisce a eliminare insetti e parassiti. Bisognerà quindi attendere il tiepido di un'altra primavera per un nuovo ciclo annuale della vite.



Maria Cristina Pugnetti, nata a Udine nel 1964, laureata in Economia Aziendale all'Università Cà Foscari di Venezia, ha un Master nel digital marketing conseguito presso Il Sole24 Ore di Milano. Autrice di numerosi articoli: per *Tiere Furlane* – rivista di cultura del territorio del Friuli Venezia Giulia –, *Voce Isontina*, *Il Popolo*, *Vita Nuova*, *La Vita Cattolica*, *Il Quotidiano Fvg*, *Il Gazzettino* sez. Udine, e per la Società Filologica Friulana. Correttore di bozze di diversi libri e volumi, convinta che sia un mestiere difficile ma bellissimo. Organizzatrice di eventi culturali. Ha un blog personale: Vinidellanima.it dedicato alla diffusione della cultura di vino e cibo, scrive anche nel blog dell'Azienda Tenimenti Civa, di cui è Responsabile Marketing e Comunicazione.

Seguici sui canali [Facebook](#) e [Instagram](#)

Ti potrebbe interessare:



1. LA POTATURA DELLA VITE NEI COLLI ORIENTALI DEL FRIULI: QUANDO E PERCHÉ SI ATTUA



2. La Ribolla Gialla: il vitigno che ha sfidato i secoli



3. [La distribuzione geografica della vite](#)



4. [La vite in Friuli: dalla margotta alle piante americane](#)



5. [Le meraviglie della Vitis Vinifera. Il clima il suolo e la vite](#)



6. [PERCHÉ LO SPUMANTE HA LE BOLLICINE. FORMAZIONE, CRESCITA E SCOPPIO DELLA BOLLA](#)



7. [Quando si vendemmia? Il periodo giusto per vendemmiare](https://tenimenticiva.emistaging.19.coop/blog/fasi-fenologiche-della-vite/)