

Per l'uso che si può fare dei frutti e per la caratteristica "selvaticità" delle piante vale la pena di considerare in questo lavoro anche due delle principali viti selvatiche, più note e anche più utilizzabili per gli scopi di questo libro. La vite è nota a tutti, tanto che l'attenzione verso altre parti della pianta o altre specie da quelle presenti nelle vigne è vittima di una sorta di indifferenza, come per le cose che sono dappertutto e che per questo non si guardano. Facciamo fatica a renderci conto che in giro ci sono anche diverse entità non coltivate, alcune variamente collocate dai botanici in specie differenti e altre, più numerose, considerate degli ibridi. Ci sarebbe poco da dire in questa collana di approfondimento, date le biblioteche intere che, giustamente, parlano della vite, dell'uva e del vino, ma nel lavoro su liquoristica e dintorni è opportuno ricordare l'uso alimentare dei frutti di alcune specie selvatiche, anch'esse appartenenti alla famiglia delle Vitaceae – del tutto simili a quelli delle varietà coltivate.



Vite americana, *Vitis labrusca* L.. Specie da cui derivano note varietà da vino e da tavola e che dà la c. d. uva fragola, dal profumo inconfondibile, dalla polpa dolce e caratteristica nel sapore a maturazione. Naturalizzata localmente in Europa dopo l'introduzione dal Nordamerica come portainnesto in aiuto dei vignaioli europei annichiliti dalla fillossera, si ritrova spontaneizzata nella maggior parte delle regioni, dal Nord alla Sicilia. È una vite dalle foglie grandi e pelose, con tralci lunghi e rossicci, che si arrampica notevolmente in altezza e che matura i suoi frutti, grappoli con acini di media grandezza e molto ravvicinati, tra settembre e ottobre. Come altre viti o ibridi di viti di origine americana evita i terreni calcarei, che invece sono quelli dei vigneti europei. Oltre agli usi alimentari dei frutti e dei semi sono noti gli impieghi medicinali. Importante precisare che la legge vieta la vendita del fragolino prodotto con questa specie, ma non la produzione per consumo personale.

Vite ripaiola, *Vitis riparia* Michx.. Presente spontaneizzata nella maggior parte delle regioni centroseptentrionali e in Sardegna. Appartenente anch'essa al raggruppamento delle "viti americane", si ritrova lungo le rive dei corsi d'acqua e ai margini o nei boschetti umidi. Anch'essa è stata introdotta in Europa come portainnesto delle viti europee decimate dalla fillossera, ma oramai a questo scopo si usano degli ibridi, ai quali comunque contribuisce notevolmente. Anche dei suoi frutti si possono fare tutti gli utilizzi di quelli delle altre viti.