

Vitis vinifera L., 1753 **(Vigne)**

Identifiants : 40912/vitvin

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 11/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Dicotylédones vraies ;**
- **Clade : Rosidées ;**
- **Ordre : Vitales ;**
- **Famille : Vitaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Rhamnales ;**
- **Famille : Vitaceae ;**
- **Genre : Vitis ;**

- **Synonymes : *Vitis sylvestris* C.C.Gmel ;**

- **Synonymes français : raisin {fruit}, lambrusque [subsp. *vinifera*], vigne vinifère [subsp. *vinifera*], vigne [subsp. *vinifera*], raisin blanc, raisin jaune, raisin noir, raisin de table, raisin sec, raisin de vigne, cépage, vigne rouge ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : common grapevine, European grape, grape, grapevine, wild grape [subsp. *sylvestris*], wine grape [subsp. *vinifera*] , echter Weinstock (de), Rebe (de), Weinrebe [subsp. *vinifera*] (de), Wild-Rebe [subsp. *sylvestris*] (de), lambrusca [subsp. *vinifera*] (it), vite [subsp. *vinifera*] (it), podo (ko transcript), vinho [subsp. *vinifera*] (pt), uva (pt,br), videira (pt,br), parra [subsp. *vinifera*] (es), vid [subsp. *vinifera*] (es), vino [subsp. *vinifera*] (es), vin (sv) ;**



- **Note comestibilité : ******

- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

Feuille (dont tendres ; fraîches ou séchées)¹, fleur¹ et fruit (raisins)¹ comestibles.

Feuilles comme aromatisant et jeunes vrilles en salades ou dans les plats cuisinés ;

Huile (pépins de raisin), jus (raisin de table) et alcool (vin ; raisin de cuve)^{(((dp^*)^1))}.

Les fruits sont consommés mûrs et également utilisés pour les jus et les vins, les champagnes et les eaux-de-vie . Parfois, de jeunes feuilles légèrement acides sont consommées. Les feuilles sont utilisées pour le sarma en Turquie. Ils sont roulés autour d'une garniture de riz ou de viande hachée. Les fruits secs sont consommés sous forme de raisins secs. Les pousses fleuries sont consommées comme légume. Ils peuvent également être marinés

**Partie testée : fruits séchés^{(((0(+x)) (traduction automatique)}
Original : Fruit dried^{(((0(+x))}**

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
19.2	1184	283	4.1	7	4.7	3.3	0.7



néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



De gauche à droite :

Par Thomé, O.W., Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz (1886-1889) Fl. Deutschl., via plantillustrations

Par Revue horticole, sér. 4 (1852-1974) Rev. Hort. (Paris), ser. 4, via plantillustrations

Par Van Houtte, L.B., Flore des serres et des jardin de l'Europe (1845-1880) Fl. Serres, via plantillustrations

Par Kohler, F.E., Kohler's Medizinal Pflanzen (1883-1914) Med.-Pfl., via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est une plante alimentaire cultivée. Seules des plantes très occasionnelles se produisent dans des endroits tropicaux chauds et humides comme la Papouasie-Nouvelle-Guinée et produisent très mal. Ils conviennent aux endroits méditerranéens plus secs^{((0+x))} (traduction automatique).

Original : It is a cultivated food plant. Only very occasional plants occur in hot humid tropical places like Papua New Guinea and produce very poorly. They are suited to drier Mediterranean places^{((0+x))}.

- Distribution :

Une plante subtropicale. Il pousse principalement dans les climats de type méditerranéen avec des étés chauds et secs et des hivers frais et pluvieux. Il a besoin d'un abri du vent. Au Népal, il pousse jusqu'à 1400 m d'altitude. Un pH de 6,5 à 7,5 convient. Il convient aux zones de rusticité 6-9^{((0+x))} (traduction automatique).

Original : A subtropical plant. It mainly grows in Mediterranean-type climates with hot dry summers and cool rainy winters. It needs shelter from the wind. In Nepal it grows up to 1400 m altitude. A pH of 6.5-7.5 is suitable. It suits hardiness zones 6-9^{((0+x))}.

- Localisation :

Afghanistan, Afrique, Albanie, Algérie, Andorre, Argentine, Arménie, Asie, Australie, Azerbaïdjan, Bangladesh, Bhoutan, Bosnie-Herzégovine, Brésil, Grande-Bretagne Bulgarie, Cambodge, Caucase, Chili, Chine, îles Cook, Croatie, Cuba, Chypre, Afrique de l'Est, Timor oriental, Île de Pâques, Égypte, Eswatini, Éthiopie, Europe, Fidji, France, Géorgie, Allemagne, Grèce, Guyane, Haïti, Hawaï, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Iran, Irak, Italie, Jordanie, Kazakhstan, Kosovo, Kirghizistan, Laos, Liban, Liechtenstein, Lituanie, Macédoine, Madagascar, Malaisie, Maldives, Méditerranée, Moldavie, Myanmar, Nauru, Népal, Nouvelle-Zélande, Niger, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pacifique, Pakistan, Palestine, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, Portugal, Roumanie, Russie, Sao Tomé-et-Principe, Arabie Saoudite, Asie du Sud-Est, Serbie, Slovénie, îles Salomon, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Espagne, Sri Lanka, Swaziland, Suisse, Syrie, Tadjikistan, Tasmanie, Thaïlande, Timor-Leste, Tokelau, Turquie, Turkmenistan, Ouganda, Uruguay, Etats-Unis, Ouzbékistan, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Yougoslavie, Zimbabwe^{((0+x))} (traduction automatique).

Original : Afghanistan, Africa, Albania, Algeria, Andorra, Argentina, Armenia, Asia, Australia, Azerbaijan, Bangladesh, Bhutan, Bosnia and Herzegovina, Brazil, Britain Bulgaria, Cambodia, Caucasus, Chile, China, Cook Islands, Croatia, Cuba, Cyprus, East Africa, East Timor, Easter Island, Egypt, Eswatini, Ethiopia, Europe, Fiji, France, Georgia, Germany, Ghana, Greece, Guyana, Haiti, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Iran, Iraq, Italy, Jordan, Kazakhstan, Kosovo, Kyrgyzstan, Laos, Lebanon, Liechtenstein, Lithuania, Macedonia, Madagascar, Malaysia, Maldives, Mediterranean, Moldova, Myanmar, Nauru, Nepal, New Zealand, Niger, North Africa, North America, Pacific, Pakistan, Palestine, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Portugal, Romania, Russia, Sao Tome and Principe, Saudi Arabia, SE Asia, Serbia, Slovenia, Solomon Islands, South Africa, Southern Africa, South America, Spain, Sri Lanka, Swaziland, Switzerland, Syria, Tajikistan, Tasmania, Thailand, Timor-Leste, Tokelau, Turkey, Turkmenistan, Uganda, Uruguay, USA, Uzbekistan, Vietnam, West Africa, Yugoslavia, Zimbabwe

- **Notes :**

Il existe 60 à 70 espèces de Vitis^{(((0(+x)) (traduction automatique)))}

Original : There are 60 to 70 species of Vitis^{(((0(+x)))}

- **Nombre de graines au gramme : 18 ;**
- **Liens, sources et/ou références :**

- ⁵"*Plants For a Future*" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Vitis_vinifera ;

dont classification :

- *"The Plant List"* (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2457006 ;
- *"GRIN"* (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=41905> ;

*dont livres et bases de données : ¹*Plantes sauvages comestibles (livre pages 132 et 133, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger)* ;*

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

*Abbiw, D.K., 1990, Useful Plants of Ghana. West African uses of wild and cultivated plants. Intermediate Technology Publications and the Royal Botanic Gardens, Kew. p 46 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 684 ; Bernholt, H. et al, 2009, Plant species richness and diversity in urban and peri-urban gardens of Niamey, Niger. Agroforestry Systems 77:159-179 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, Fruits of the Earth. Cassell. p 158 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 130 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 1020 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 285 ; Burkhill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 2289 ; Bussman, R. W. et al, 2017, Ethnobotany of Samtskhe-Javakheti, Sakartvelo (Republic of Georgia), Caucasus. Indian Journal of Traditional Knowledge Vol. 16(1) pp 7-24 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p 255 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1478 ; Dogan, Y., et al, 2015, Of the importance of a leaf: the ethnobotany of sarma in Turkey and the Balkans. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine, 11:56 ; Dzhangaliev, A. D., et al, 2003, The Wild Fruit and Nut Plants of Kazakhstan, Horticultural Reviews, Vol. 29. pp 305-371 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 246 ; French, B.R., 1986, Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium. Asia Pacific Science Foundation p 300 ; French, B.R., 2010, Food Plants of Solomon Islands. A Compendium. Food Plants International Inc. p 263 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 686 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, Flowering Plant Families of the World. Royal Botanical Gardens, Kew. p 335 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 308 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 536 ; INFOODS:FAO/INFOODS Databases ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 168 ; Katende, A.B., Birnie, A & Tengnas B., 1995, Useful Trees and Shrubs for Uganda. Identification, Propagation and Management for Agricultural and Pastoral Communities. Technical handbook No 10. Regional Soil Conservation Unit, Nairobi, Kenya. p 664 ; Kizilarslan, C. & Ozhatay, N., 2012, An ethnobotanical study of the useful and edible plants of İltzmit. Marmara Pharmaceutical Journal 16: 134-140, 2012. ; Kremer, B.P., 1995, Shrubs in the Wild and in Gardens. Barrons. p 165 ; Kremer, B.P., 1995, Shrubs in the Wild and in Gardens. Barrons. p 165 (As *Vitis sylvestris*) ; Kybal, J., 1980, Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide, Hamlyn Sydney p 204 ; John, L., & Stevenson, V., 1979, The Complete Book of Fruit. Angus & Robertson p 142 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 248 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, Brazilian Fruits & Cultivated Exotics. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 635 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 319 ; Manandhar, N.P., 2002, Plants and People of Nepal. Timber Press. Portland, Oregon. p 479 ; Martin, F. W., et al, 1987, Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642 p 64 ; Miguel, E., et al, 1989, A checklist of the cultivated plants of Cuba. Kulturpflanze 37. 1989, 211-357 ;*

Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 599 ; Nedelcheva A., 2013, An ethnobotanical study of wild edible plants in Bulgaria. EurAsian Journal of BioSciences 7, 77-94 ; Olmo, H.P., 1979, Grapes, in Simmonds, N.W., (ed), Crop Plant Evolution. Longmans. London. p 294 ; Omawale, 1973, Guyana's edible plants. Guyana University, Georgetown p 21 ; Phon, P., 2000, Plants used in Cambodia. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 629 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Plants of Haiti Smithsonian Institute [http://botany.si.edu/antilles/West Indies](http://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; Sharma, B.B., 2005, Growing fruits and vegetables. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 63 ; Small, E., 2009, Top 100 Food Plants. The world's most important culinary crops. NRC Research Press. p 279 ; Sp. pl. 1:202. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 574 ; Terra, G.J.A., 1973, Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 80 ; Thaman, R. R., et al, 1994, The Flora of Nauru. Atoll Research Bulletin No. 392. Smithsonian Institute p 208 ; Upadhyay, K., et al, 2010, Diversity and Distribution of Wild Edible Fruit Plants of Uttarakhand. Biodiversity Potentials of the Himalaya. p 194 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; Valder, P., 1999, The Garden Plants of China. Florilegium. p 198 ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 384 ; Vlkova, M., et al, 2015, Edible Plants Sold on Marginal Rural Markets in Fergana Valley, Southern Kyrgyzstan. Bulgarian Journal of Agricultural Science, 21 (No 2) 2015, 243–250 ; Yasukawa, K., Medicinal and Edible Plants as Cancer Preventive Agents. Drug Discovery Research in Pharmacognosy. p185 www.intechopen.com