

Connaissance des herbes Octobre 2020

EGK Newsletter La vigne

La vigne = Vitis vinifera // Vitacées = Vitaceae











La vigne est l'une des plus anciennes plantes cultivées sur Terre. On pense qu'elle est originaire du Caucase. À l'âge de bronze déjà, les vignobles façonnaient les paysages méditerranéens. C'est dire si l'histoire de la viticulture est étroitement liée au développement des premières cultures dans ces régions. La culture de la vigne en Égypte remonte à plus de 5000 ans. Elle a été diffusée plus tard par les Romains dans beaucoup de régions viticoles actuelles.

Le produit principal de la vigne – le vin – passait pour être la boisson des dieux. Dionysos et son homologue latin Bacchus étaient les dieux de la vigne et du vin dans la mythologie gréco-romaine. Dans d'autres civilisations, le vin était aussi un symbole du sang versé au combat. Rien d'étonnant donc à ce que l'on ait retrouvé des amphores de vin dans les sépultures de guerriers tués.

Au XIXe siècle, de nombreux pays d'Europe ont vu leurs vignobles ravagés par le redoutable phylloxéra (Phylloxera vastatrix). Et comme plusieurs espèces et variétés américaines se sont révélées résistantes à ce puceron ravageur, les coteaux ont été replantés avec des cépages européens greffés sur des pieds de vigne importés d'outre-Atlantique. C'était une période économiquement très dure lors de laquelle beaucoup de familles de vignerons ont été menacées dans leur existence.

Le genre Vitis compte quelque 65 espèces de plantes grimpantes ou buissonnantes à feuillage caduc. Il comprend les plantes cultivées les plus importantes de la famille des Vitacées, dont la vigne. Son aire de répartition naturelle est centrée sur les régions tempérées de l'hémisphère nord. Sur la soixantaine d'espèces connues du genre Vitis, la vigne cultivée (Vitis vinifera) est pratiquement la seule utilisée en viticulture.

«Gardons toujours à l'esprit que la vigne est enfant du soleil. Cela commence par le choix de l'emplacement et celui du port que nous voulons donner au pied de vigne. De même, tous les soins que nous lui prodiguons doivent être guidés par ce principe. Les feuilles ont besoin de lumière et de soleil pour pouvoir travailler.» (extrait traduit de «Das Rebspalier» de Hermann Zulauf / édit. Wirz & Co. Aarau 1947). La vigne se prête à toutes sortes de modes de culture. On assiste à un regain de popularité des petits parchets ainsi que des vignes en tonnelle sur les toits-jardins ou en espalier sur les vérandas, les cabanes de jardin et les pergolas.

Les vignes sont des plantes qui s'adaptent facilement, mais devraient disposer si possible d'un sol profond, bien drainé et riche en humus pour une bonne croissance. On taillera les jeunes ceps jusqu'à env. 30 cm du sol en hiver. Les ceps plus vieux seront élagués et leurs jeunes pousses taillées en fin d'été.

Selon la météo, les plants de vigne peuvent être attaqués par différents ravageurs: cochenilles et autres coccidés, pucerons, et bien sûr l'oïdium, un parasite cryptogamique récurrent chez cette espèce. On les fortifie par des traitements au purin d'ortie ou de prêle, à la poudre de roche, etc. Les fortes infestations d'oïdium seront traitées au soufre mouillable. La règle de base reste la même que pour n'importe quelle culture: observer régulièrement les plantes pour pouvoir agir vite.





Utilisation dans la médecine naturelle

Les vertus thérapeutiques que recèle la vigne sont étonnantes. L'usage des feuilles de vignes dans le traitement de diverses maladies est connu depuis plus de 5000 ans. Tant les Égyptiens que les Grecs et les Romains savaient tirer parti de leurs propriétés.

Les feuilles et les jeunes pousses sont récoltées au début de l'été et peuvent soit être utilisées à l'état frais, soit être mises en conserves, ou encore être séchées pour la préparation de décoctions, d'extraits liquides ou de teintures. Les préparations ainsi obtenues sont préconisées en usage interne en cas de varices, de règles profuses, de problèmes urinaires, d'hypertension et d'inflammations gingivales ou oculaires.

La tisane de feuilles de vigne rouge a surtout été utilisée en France après la Deuxième Guerre mondiale pour soigner diverses affections telles que diarrhées, inflammations de la muqueuse buccale, hématomes, vomissements, éruptions cutanées et varices.

Nous aimerions attirer ici votre attention sur le fait que ces informations ne suffisent pas à poser un autodiagnostic. Pour toute question sur l'usage médical de l'aubépine, nous vous invitons à consulter un naturopathe ou un droguiste qualifié.



Les feuilles de vigne blanchies et fraîches ou conservées dans une saumure peuvent être farcies de riz, de viande hachée et de poisson. Les raisins sont consommés frais, sous forme de jus ou utilisés pour la préparation de gelées, de sauces et de vinaigre, sans oublier les mousseux, xérès, liqueurs et autres spiritueux. Le pressage des pépins de raisins donne une huile légère. Les raisins secs sont vendus sous le nom de sultanes ou de corinthes.

Sans oublier bien sûr que le raisin sert avant tout à fabriquer du vin. La centrale de promotion des produits fruitiers et viticoles suisses à Zurich écrivait en 1947 à ce propos: «Il n'existe aucun vin au monde qui soit pleinement comparable aux produits de la viticulture suisse. La diversité du goût, du caractère, de l'arôme et de la robe des vins d'un pays producteur aussi petit que la Suisse est si grande et si caractéristique qu'il est tout à fait légitime de le constater avec immodestie une fois pour toutes.»

Enfin, les pigments extraits de l'enveloppe des grains de raisin sont aussi utilisés comme colorants dans l'industrie des boissons.



EGK Newsletter Octobre 2020





Feuilles de vigne farcies

Ingrédients feuilles de vigne en saumure Bocal de 5 dl

- 50-60 feuilles de vigne
- ◆ 100 g de sel marin
- 1 CS de sucre
- 5 dl d'eau
- ½ citron (jus)

Ingrédients feuilles de vigne farcies

- 1 oignon moyen
- ◆ 100 g de riz pour risotto
- 2 CS d'huile d'olive
- 2 CS de raisins secs
- 2 dl d'eau
- Une pincée de sel
- 1 CS de menthe
- 1 CS de feuilles de persil
- Zeste d'un ½ citron
- 1 CS de jus de citron



EGK-Caisse de Santé Brislachstrasse 2, 4242 Laufon T 061 765 51 11 info@egk.ch, www.egk.ch

Préparation feuilles de vigne en saumure

Couper les pédoncules des feuilles de vigne à l'aide de ciseaux. Laver les feuilles Les débarrasser de leur pédoncule.

Porter à ébullition de l'eau salée et sucrée, puis ajouter le jus de citron. Ajouter les feuilles de vigne et les cuire pendant 4 minutes.

Laver le bocal et le remplir d'eau bouillante. Jeter l'eau du bocal.

Retirer les feuilles de vigne de l'eau de cuisson et les égoutter en les déposant sur un linge de cuisine.

Enrouler les feuilles une à une et les déposer par couches dans le bocal. Refaire bouillir la saumure et la verser sur les feuilles enroulées. Remplir le bocal jusqu'au bord et bien le refermer.

Les feuilles de vigne se conservent au moins 6 mois au réfrigérateur.

Préparation feuilles de vigne farcies

Hacher finement l'oignon et le faire revenir dans l'huile d'olive avec le riz. Ajouter les raisins secs, l'eau et saler légèrement. Cuire le risotto à point.

Émincer la menthe et le persil. Les mélanger au risotto sitôt qu'il a un peu refroidi. Ajouter le zeste et le jus de citron. Bien mélanger le tout

Prendre une feuille de vigne, la dérouler et la rincer à l'eau courante. Déposer la feuille sur du papier de ménage, la face lisse vers le bas. Déposer env. 1 CS de farce sur la partie inférieure de la feuille. Rabattre les lobes latéraux sur la farce et enrouler le tout jusqu'à la pointe. Servir en apéro.