

La forza di un'idea innovativa

Il vino di Dante

Sulle dolci e soleggiate colline di Saludecio, in un piccolo vigneto nell'entroterra della provincia di Rimini, nasce il *Vino Erectus* da una rivoluzionaria idea del giovane vignaiolo di Cattolica, Franco Ariano.

L'elemento base del metodo riguarda il rispetto della verticalità della struttura vascolare della pianta, cioè l'insieme dei vasi dove le linfe, grezza ed elaborata, circolano per il nutrimento della vite.

Un tempo la vite strisciava ed i grappoli marcivano a terra, poi qualcuno pensò bene di affiancarle un tutore per aiutarla nella crescita e si ebbero enormi vantaggi dal punto di vista enologico.

Da lì si sono avute una miriade di soluzioni vitivinicole, più o meno efficaci, con l'obiettivo di migliorare la qualità dei vini. Nel mondo attuale in cui le novità sono rappresentate quasi totalmente dalla meccanizzazione e dall'introduzione di nuove molecole di sintesi da aggiungere ai vini, il metodo *Erectus* irrompe con la forza della semplicità e della naturalità in vigna.

Come si può vedere nella fase della nascita la vite crea i grappoli rivolti e tendenti al cielo, con la punta verso l'alto, per la caratteristica dell'acrotomia; in seguito, a causa dell'aumentare del peso, curvano il rachide che li sostiene e nel punto di curvatura si creano degli ingrossamenti, che uniti alle depressioni vascolari interne, sempre in quel punto, ostacolano la circolazione e lo scambio della linfa tra pianta e grappolo.

Il grappolo ed il rachide che lo sostiene, sono gli apparati sessuali della vite con i quali si riproduce, perciò, proprio come accade nell'uomo, favorire la libera e migliore circolazione della linfa tra organo sessuale (il grappolo) e l'uomo (la pian-

ta), migliora lo svolgimento dell'attività riproduttiva.

Sembra impossibile, ma nessuno ci aveva mai pensato prima: ascoltare il messaggio della vite aiutandola a mantenere, con una sana ed ingegnosa soluzione meccanica, i grappoli eretti fino alla loro completa maturazione.

Ciò donerà un nettare degli dei qualitativamente unico e dalle nuove caratteristiche fisiche, chimiche e sensoriali.

Una premessa è d'obbligo: come ben si nota in vigna, quando il cordone speronato non è perfettamente in linea orizzontale, la livella interna della vite sente questa differenza e tende a spingere con più energia il primo e quarto germoglio, cioè quelli più in alto, mentre il secondo e terzo saranno più deboli, perché si trovano più in basso, creando disomogeneità nei germogli che poi si ripercuoterà nel vino.

Gli effetti sui grappoli *Erectus* sono almeno di due tipi: biologici, dovuti alla diversa spinta della linfa all'interno dei vasi ed in particolare del rachide e una attività ormonale conseguente alla nuova posizione del grappolo, e meccanici, cioè quelli causati da una diversa esposizione ai raggi solari e lunari, risposta alle piogge (nei grappoli maturi pronti per la vendemmia l'acqua piovana si incastra ristagnando all'interno dei grappoli generando infezioni distruttive).

Al contrario con i grappoli *Erectus* la parte larga del grappolo sta sotto (immaginando un imbuto con la punta verso l'alto) questo provoca l'aerazione degli acini e dei grappoli.

Per la sperimentazione degli effetti del suo metodo innovativo, ha ricevuto la disponibilità del Prof. Attilio Scienza dell'Università di Milano, dell'esperto agronomo Dott. Ruggero Mazzilli, del Prof. Poni dell'Università di Piacenza, nonché di importanti Università straniere già fortemente interessate a questa rivoluzione nella viticoltura. Per John M.

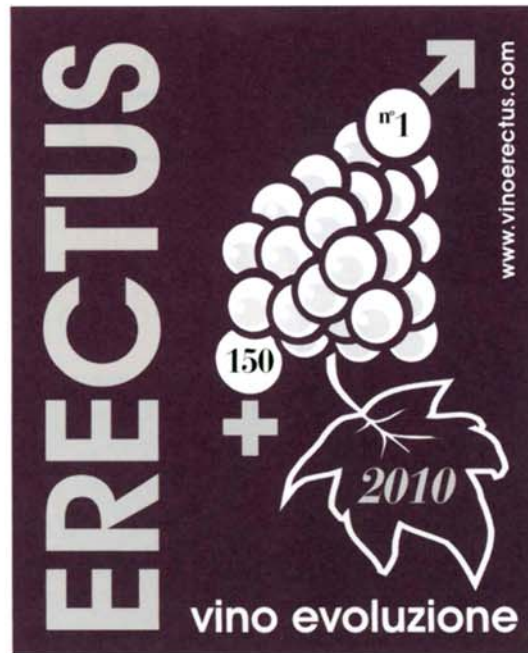
Keynes le difficoltà nascono non tanto dalle nuove idee, ma dal rifuggire dalle vecchie che sono ramificate in ogni angolo della nostra mente.

Quindi il timore del nuovo, purchè sano e senza alchimie, è una cosa che non dovrebbe nemmeno sfiorare gli appassionati di vino.

Oggi concordiamo tutti o quasi sul fatto che lo Champagne sia l'ottava meraviglia del mondo. Ma quanti hanno dato del pazzo a Dom Perignon quando inventò le cuvées, poi quando non c'erano i tappi con la gabbietta metallica e chiudevava le bottiglie con degli stracci, e infine quando gli scoppiarono le prime bottiglie finalmente ben tappate perchè nessuno produceva bottiglie resistenti a quelle pressioni?

E quanti hanno dato della visionaria alla vedova Cliquot Ponsardin che aveva forato il tavolo di buon legno massiccio della sua cucina per inventare le pupitres? Cautela, sì, ma con lo sguardo al futuro".

O anche al passato, considerato che Dante Alighieri ha evidenziato nelle sue opere precise competenze agricole, derivategli dal fatto di appartenere a quel Dolce Stil Novo, che prevedeva, anche per i poeti, una formazione polivalente (oggi diremmo organica): **Ma tosto ruppe le dolci ragioni un alber che trovammo in mezza strada, con pomi a odorar soavi e buoni; e come abete in alto si digradadi**



ramo in ramo, così quello in giuso, cred'io perchè persona su non vada. (Purgatorio, XXII, 130-135)

"Nel corso di sette secoli, tale immagine iconografica è stata letta, sempre e solo, come applicazione del meccanismo del contrappasso, cioè come la punizione divina che impone la fame a chi durante la vita terrena si è lasciato tentare dal peccato di gola.

Ora, anche alla luce delle splendide scoperte di Franco Ariano (simili ad una rivoluzione copernicana) nei settori della coltivazione della vite e dell'enologia, mi sento di affermare che con quell'immagine di albero "rovesciato" Dante Alighieri volle trasmetterci un preciso messaggio tecnico: se i frutti sono messi in condizione di non toccarsi e di ricevere una maggiore e migliore quantità di raggi solari, ne scaturisce un risultato così prezioso da essere in grado di purificarci delle impurità (ideologiche ed alimentari) accumulate nel corso dell'esistenza e di farci approdare meravigliosamente dapprima al Paradiso Terrestre (dunque a portata di mano umana), dove crescono ancora quei frutti che resero Eva ed Adamo felici ed immortali (seppure temporaneamente, ma questo è un altro discorso).

Dopodichè potremmo, più facilmente, salire al Paradiso Celeste, **"dove vero frutto verrà dopo 'l fiore"** (Paradiso, XXVII, 148).

DE VINIS marzo 2007