

# GENTLEMAN

## Giugno 2007

G  
DEGUSTARE

### QUANDO IL VINO È ERECTUS

L'idea è semplice e originale: coltivare i grappoli d'uva con le punte verso l'alto. Non è solo un'iniziativa curiosa, il protocollo sperimentale è infatti stato messo a punto insieme a ricercatori come Attilio Scienza, dell'Università di Milano, e Stefano Poni, dell'Università di Piacenza. A inventare il metodo è Franco Ariano, 35 anni, assicuratore, collezionista di vini e vignaiolo di Cattolica. «I grappoli nascono rivolti all'insù», spiega Ariano, «in seguito, per il peso, calano verso il basso curvando il rachide. Questo causa una strozzatura che limita la circolazione della linfa». Non solo: la punta in su permette una maggiore irradiazione solare. Le sperimentazioni, con uve sangiovese, montepulciano e merlot, sono iniziate nel vigneto di famiglia a Saludecio (Rimini) e proseguono nel Chianti. Quale sarà il risultato non lo sa neppure Ariano. Ma a sperarci sono in molti. Visto che, tra un invito al Vinitaly e una dimostrazione in Borgogna, la richiesta per le prime bottiglie di vino Erectus, questo il nome del nuovo prodotto, ha già superato di sei volte la produzione della prima annata, prevista il 2010.

[www.vinoerectus.com](http://www.vinoerectus.com)

Marco Maroni