

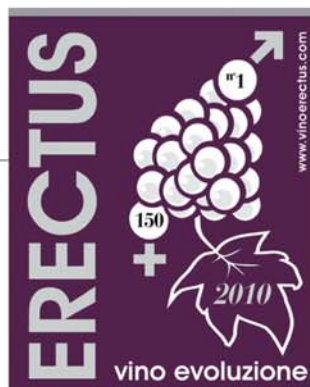
IL GOURMET

Union Européenne des Gourmets

2007



Malgrado la natura pacata, a volte riflessiva del mio carattere, Vi confesso di aver avuto un sobbalzo quando un signore mai visto né udito mi ha telefonato per comunicarmi di aver brevettato il vino "Erectus". Franco Ariano, prima di sentirsi riattaccare il telefono ha però snocciolato le sue credenziali, provenienti da Anna Milandri Raggi. La qual cosa mi ha parzialmente tranquillizzato. In effetti il vino "Erectus" è una bella realtà al momento più che altro teorica, ma frutto di un'idea che dispone di fondamenta più



che solide derivate dagli studi di enologia compiuti dal suo inventore. Per un maggiore approfondimento dell'argomento Vi rimando al sito internet specifico che è: www.vinoerectus.com; riassumo comunque brevemente, giusto per stuzzicare la curiosità, quelli che ho inteso come i due punti fondamentali ai quali si applica questa teoria per ottenere vini di qualità

superiore, forse eccezionale.

- Il grappolo è a forma circa piramidale con la cuspide rivolta verso il basso a causa del peso, molti grappoli allo stato nascente hanno però la punta rivolta in alto. La parte più larga del grappolo essendo in alto è chiaro che questa parte riceverà la migliore insolazione, ombreggiando però in buona parte il resto degli acini; presentandosi il grappolo nella posizione rovesciata, cioè quella che gli sarebbe più naturale, l'insolazione sarebbe più uniformemente distribuita consentendo una maturazione omogenea.
- Aumentando di peso durante la crescita il grappolo fa gradualmente incurvare il rachide che lo sostiene e all'interno del quale corrono i vasi nei quali scorre la linfa che porta il nutrimento. Questa curvatura, che causa in genere anche un ingrossamento, una specie di callosità del rachide, provoca strozzature nel sistema vascolare che ostacolano la libera circolazione dei fluidi togliendo nutrimento all'uva.

Altra considerazione che viene dal sottoscritto: probabilmente con il grappolo in posizione eretta anche il peso gravante sugli acini man mano che si scende verso la parte larga sarà inferiore, questo eviterà il formarsi di compressioni e marcescente che abbassano la qualità del prodotto. Un'abbondante rassegna stampa già segnala l'interesse che quest'innovazione sta suscitando nel settore. Franco Ariano sarà presente al prossimo Vinitaly e lì, mi auguro numerosi, avremo il piacere di fare la sua conoscenza personale e di prenotarci per i primi assaggi del vino "Erectus", che si prevedono per l'anno 2010.

