

# LA NAZIONE

## 28 gennaio 2007

GAIOLE IN CHIANTI

### «La vite è come l'uomo»

## L'esperimento del grappolo eretto

— GAIOLE IN CHIANTI (Siena) —

**D**ALLA STRADA magari non si vedono. Però ci sono. Cento qua, cento là, di vitigni differenti — sangiovese, però anche merlot e cabernet — ma tutti con la stessa caratteristica: grappoli d'uva che guardano verso il cielo. Che non pendono dal tralcio, ma se ne stanno eretti. Un esperimento, che l'agronomo Ruggero Mazzilli, un'autorità nel mondo del vino, ha accettato di tentare nel Chianti Classico, incuriosito dalle teorie di Franco Ariano (nella foto), 34 anni, romagnolo di Cattolica. A Saludecio, dintorni di San Patrignano, ha già piantato la sua vigna, poche bottiglie l'anno che poi vende per



beneficenza. Ma lui è convinto che diventeranno tante, e in Toscana ha trovato terreno fertile per le sue prove. Oltre ai grappoli del dottor Mazzilli, il supporto scientifico è fornito dall'Isvea di Poggibonsi, un'altra vera autorità nel settore, un punto di riferimento enologico a livello internazionale: è qui che si mettono a punto i mezzi tecnici per le analisi strumentali più sofisticate sul vino.

**LO SPUNTO** di partenza di Ariano potrebbe far sorridere, «la vite — dice — è come un uomo, ecco perché credo che il

grappolo debba essere eretto». Perché se sta penzoloni si strizzano i flussi, e qui il paragone diventa perfino boccaccesco. Ma lui insiste, con le sue teorie un po' scientifiche un po' empiriche, «l'uva eretta — afferma — sta meglio e con una minima spesa si ottengono importanti risultati: scivola via meglio l'acqua piovana che spesso si deposita dentro il grappolo, si evita l'ingrossamento anomalo e la depressione al punto di curvatura del rachide del grappolo, così la linfa affluisce meglio». Il principio sarebbe quello, del resto non nuovo, della cosiddetta acrotomia, che secondo Ariano «garantisce più qualità degli antociani e dei polifenoli», due delle più importanti tra le sostanze

che stabiliscono la vera qualità, in particolare nei grandi vini rossi.

**COSTI, SE** non mancano ovviamente gli scettici, c'è chi accetta la sfida. Come Mazzilli, che ha assicurato la disponibilità delle aziende a cui offre la sua consulenza nel Chianti Classico. Come Gianfrancesco Baldetti, produttore di vino anche lui a Cortona, e ai vertici dell'Isvea di Poggibonsi. «Ci interessa molto — dice — la verifica annuale della maturazione dell'uva, specialmente sugli antociani e sui tannini, per stabilire come cambia il processo di maturazione. Ma vogliamo anche studiare poi il mosto, per capire se la posizione eretta aumenta i polifenoli, e se così si può fare un vino migliore».

paolo pellegrini