

VINO "ERECTUS": scienza o fantascienza?

Saludecio è un borgo medievale, elegante e soleggiato. Saludecio è storia, quella dei Malatesta, è natura, quella dei dolci declivi della Valconca. E' terra di confine, tra la Pianura Padana, il mare Adriatico e l'Appennino centrale. E' passato, presente e, grazie all'estro di Franco Ariano, Viticoltore ed Appassionato, è sicuramente futuro, almeno sotto il profilo mediatico. Perché Ariano "molto rumore" lo sta facendo, e il nostro augurio è che non sia "per nulla". Così, pronti ad accogliere le innovazioni più interessanti del settore, lo invitiamo a comunicare sulle nostre pagine il suo originale approccio alla vite, frutto anche di curiose analogie antropologiche

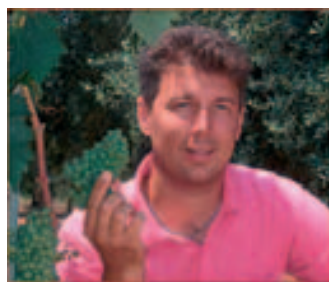
A cura di Daniela Guiducci *

Signor Ariano, come è maturata l'idea del metodo "erectus"?

L'intuizione dei grappoli "erectus" è nata in Toscana, dopo aver seguito uno dei corsi privati di viticoltura, tenuto dal Dott. agronomo Ruggero Mazzilli presso il laboratorio I.S.V.E.A., il cui tema era "Il rispetto della struttura vascolare della vite".

Infatti gli apparati riproduttori della vite, cioè i grappoli, quando nascono spingono le relative punte verso l'alto per la caratteristica dell'acrotonia. Un tempo la vite strisciava ed i grappoli marcivano a terra, poi qualcuno pensò bene di affiancarle un tutore per aiutarla nella crescita, così si ebbero enormi vantaggi dal punto di vista enologico. Poi invenzioni, teorie, pratiche, analisi e meccanizzazione.

Qual è il costo di tutte queste pratiche? Quante ore, uomini, materiali sono stati investiti nello scasso del terreno, nell'affiancare i tutori, i fili, i pali, nelle pratiche di potatura, cimatura e legatura dei germogli? Ed appendere i grappoli, uno ad uno, per farli appassire dopo la raccolta, quanto costa, anche in considerazione del costo



Franco Ariano

vivo dei luoghi di stoccaggio e di gestione degli stessi? E quali sono stati i vantaggi dal punto di vista enologico?

Sicuramente enormi sono gli investimenti che hanno permesso di ottenere vini sempre più raffinati ed originali.

Ora io penso che il **rispetto della verticalità**, nella struttura vascolare della vite, deve

essere esteso, oltre che al fusto ed ai germogli, anche ai grappoli. Il problema di oggi, causato anche dalla meccanizzazione, è che sempre meno FANTI stanno in vigna, quindi ci sono sempre meno occhi che osservano direttamente le fasi fenologiche delle piante con i relativi problemi. Il mio modo di ascoltare il messaggio della vite è quello di aiutarla a mantenere i grappoli nella stessa posizione in cui la vite stessa li fa nascere, cioè con la punta verso l'alto, fino alla vendemmia.

Costa sicuramente di più non provare questa innovazione e con-

tinuare col vecchio metodo, solo perché questo è il modo da sempre adottato.

Nella messa a punto del metodo hanno collaborato soggetti del mondo accademico o, per così dire, ha fatto tutto da solo?

La paternità dell'idea è a tutti gli effetti mia, ma alla realizzazione del protocollo di sperimentazione stanno partecipando: in Toscana il laboratorio analisi dei I.S.V.E.A. ed in Emilia Romagna il C.R.P.V. di Faenza in qualità di partner tecnici; il Dott. Agronomo Ruggero Mazzilli; il Prof. Attilio Scienza dell'Università di Milano, con preziosi consigli su alcune analisi da effettuare; il Prof. Stefano Poni dell'Università di Piacenza, che ha steso parte del protocollo vero e proprio; il "Viticulture and Enology Research Center" della Fresno University in California tramite il suo responsabile Robert Wample; inoltre ci sono contatti con Il Lycée Vitivinicole de Beaune, che ha dimostrato grande interesse circa la possibilità di sperimentare il metodo Erectus anche nel cuore della Borgogna.

Anche se mai realizzato, esistono fonti in cui si accenni all'utilità del grappolo "erectus"?

Per mia fortuna, anche i più grandi ricercatori americani di viticoltura, tra cui i responsabili di viticoltura delle Università di Davis e Fresno in California, da me personalmente contattati, non hanno idea di cosa possa succedere ai grappoli e quindi al vino, se gli stessi vengono rivolti, fino a fine maturazione, con la punta verso il cielo. Stesso discorso per altri importanti ricercatori.

Tecnicamente come sono realizzati e posizionati i sostegni?

Le tecniche di sostegno sono meccaniche, dai semplici legacci alle più complesse spirali e coperture telescopiche, come riportato nel protocollo di sperimentazione: "Le infiorescenze (grappoli) mantenute dalla fioritura alla maturazione con una inclinazione dell'asse principale (rachide) di circa 45° rispetto al piano orizzontale (punta verso l'alto)".

Al momento il metodo è stato applicato manualmente, e non si è avuto il tempo di immaginare una meccanizzazione.

Parlando di pratiche colturali e in particolar modo di gestione dell'apparato fogliare, non pensa che l'eccessiva esposizione metta il grappolo a rischio di scottature?

L'importante è defogliare con interventi precoci, in funzione dell'esposizione e della direzione dei filari, testando le risposte delle piante nei diversi vitigni, in relazione alla nuova superficie totale pellicolare che verrà irradiata dal sole, oltre che alla risposta all'acqua ed al vento, anche in relazione alle differenti spinte, linfatica ed ormonale, aspetti rientranti nel protocollo.

Quali polifenoli trarrebbero benefici da questo metodo? Ha previsto dei monitoraggi a supporto della sua tesi?

Dal protocollo di sperimentazione faremo le seguenti determinazioni analitiche:

Alla vendemmia, prelievo di un campione di acini e relativa analisi su glucosio e fruttosio, acidità totale, ph, acido malico, citrico, tartarico, gluconico, polifenoli totali ed estraibili, rapporto vinaccia-succo (protocollo di maturità fenolica), antociani, ochra-tossina, resveratrolo, presenza di metalli pesanti, presenza di residui di antiparassitari, determinazione Apa, composizione minerale, potassio, calcio, magnesio, Profilo degli acidi idrossicinnamici. Limitatamente ai vini rossi: determinazione del profilo antocianidico. Per il sangiovese: determinazione del contenuto in quercitina. Faranno seguito delle microvinificazioni, previste per il triennio 2007/2009, che saranno valutate sulla base delle risposte agronomiche e delle curve di maturazione, e si eseguiranno analisi di laboratorio e valutazioni sensoriali.



Perché la scelta della fermentazione in anfore di cotto, e non in contenitori più "neutri", come per esempio quelli in acciaio, che influiscono in misura minore sulle caratteristiche sensoriali del prodotto?

Ottima osservazione. Ho visitato personalmente diversi ed importanti sostenitori dell'uso delle anfore nella vinificazione, osservando anfore rivestite internamente con cera d'api, con vernice atossica o lasciate grezze, tutte con non pochi problemi da risolvere. Quindi ho deciso di sospendere, almeno per il momento, l'idea delle anfore in terracotta, optando per anfore in vetro molto particolari, più sicure ed igieniche.

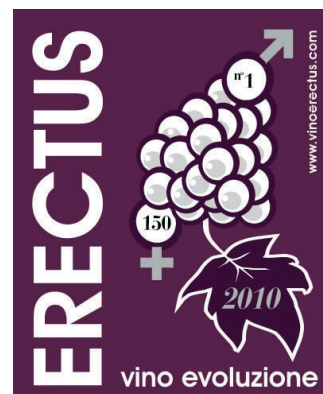
Alta densità d'impianto e bassissima vigoria, alla ricerca della qualità. Date le piccole dimensioni della vigna, quante bottiglie stima di riuscire a produrre? E quale sarà il loro prezzo di mercato?

Le 150/200 bottiglie da 0,750L sono già tutte prenotate: da alcuni V.I.P.; dai forumisti del Gambero Rosso dove è nata l'idea di impiantare una nuova e piccola vigna a Saludecio, in un terreno collinare, già vigneto nei secoli passati grazie alla sua ottima esposizione e qualità del sottosuolo; e da grandi enoteche nazionali ed estere che sono state subito attratte da questa idea tanto originale. Ovviamente i costi sono altissimi perché la cura è massima, l'obiettivo è l'estrema qualità con un pizzico di originalità.

Quanto al prezzo, non è stato ancora deciso. Ho provato a chiedere il parere di altri esperti collezionisti, e dovrebbe aggirarsi tra

i 300 e i 500 euro. Per compensare il costo di tutte le fasi dei lavori manuali in vigna ed in cantina manuali, con reale cernita, a mani nude, degli acini uno ad uno; di sperimentazione del metodo; di deposito di brevetto e marchi; di confezionamento con una innovativa e costosa, ma quanto mai utile, pratica di imballaggio per la conservazione del vino durante l'invecchiamento, non basterebbero 1.000 euro a bottiglia, considerato anche il basso numero di bottiglie.

In più, al debutto della prima annata, alcune bottiglie verranno messe all'asta prima delle altre, con modalità da decidere, per fini di beneficenza. Quindi i prezzi potranno variare considerevolmente.



Naturalmente avrà identificato il segmento di mercato a cui rivolgersi. Non sarà un vino per tutti, vero?

Il segmento di mercato ovviamente è altissimo e non implica problemi di comunicazione: ad oggi hanno pubblicato diverse importanti riviste, e in primavera usciranno articoli anche sulla stampa di settore, tra cui il

Sommelier Italiano, oltre ad un accordo con la rivista europea Vinum. Il Sole 24 ore, mi ha chiesto in esclusiva i risultati delle analisi del protocollo di sperimentazione ad ottobre.

Come pensa che sia recepita questa innovazione nell'ambiente viti-enologico?

Ad oggi la notizia sta nel merito di aver ideato questo metodo innovativo, dopo milioni di anni di grappoli scimmia, che sta meritando attenzione positiva da parte dei media e dei ricercatori. Anche l'invidia ha avuto il suo sfogo: infatti alcuni, pochi per fortuna, sono assolutamente contrari a questa pratica, ma senza valide argomentazioni. Cioè sono contrari tanto per esserlo. Come possono esserlo quando nemmeno i più grandi esperti sanno cosa accadrà con questo metodo e sono molto interessati a testarlo?

Comunque vadano le analisi ed anche se i risultati diranno che chimicamente nulla cambia con questo metodo, i miei grappoli saranno Erectus e forse saranno gli unici ad essere allevati in questo modo. Ma la mia filosofia non può essere analizzata, standardizzata, omologata. L'estro e la creatività andrebbero premiati, perlomeno non ostacolati

Vorrei concludere citando un pensiero di Albert Einstein: "Se avessimo saputo che cosa stavamo facendo non l'avremmo chiamata ricerca, giusto?"

* vino@saporiesalute.it

