

VQ in vite qualitas, in vino excellentia marzo 2mila7



Ribaltiamo il grappolo e vediamo che succede

Si chiamerà *Vino Erectus* l'invenzione di Franco Ariano (nella foto), giovane e originale viticoltore di Cattolica (RN), che ha impiantato una piccola vigna sulle colline di Saludecio, al confine tra Romagna e Marche. Sarà il primo vino al mondo ottenuto da grappoli mantenuti con semplici sistemi meccanici, fino alla vendemmia, nella stessa posizione in cui la vite li fa nascere, cioè con la punta verso l'alto. *"Nel 2005, dopo aver partecipato a una delle lezioni private di viticoltura dell'agronomo Ruggero Mazzilli in Toscana, presso il laboratorio Isvea - racconta Franco Ariano - sono tornato in vigna e ho guardato le mie piante sotto un altro punto di vista, cercando di ascoltare quello che fino a oggi non avevo udito"*. Gli effetti del metodo sui grappoli, sugli acini e sul vino che se ne ottiene verranno studiati quest'anno seguendo un protocollo di sperimentazione messo a punto con il contributo di ricercatori e professori di importanti università italiane. Erectus ha inoltre suscitato l'interesse di università californiane e francesi. *"Possiamo immaginare il grappolo - prosegue Ariano - come un imbuto con la parte stretta verso il basso, al cui interno, in pre vendemmia, l'acqua piovana si infila, favorendo gli attacchi fungini. Rovesciando completamente la direzione di questo triangolo si*

avranno una serie di cambiamenti fisici e fisiologici nel grappolo, che ora vorremmo valutare". Il *Vino Erectus* verrà prodotto in non più di 150-200 bottiglie annue, numerate progressivamente, e solo se le condizioni meteorologiche avranno garantito un'altissima qualità delle uve. La prima annata è già stata totalmente prenotata, anche da alcuni Vip, tra i quali Martina Colombari e Billy Costacurta, nonché da importanti enoteche.