



Vino underwater: tra suggestione, scienza e prospettiva

A che punto sono la ricerca e la tecnologia del cantinamento marino in Italia

Il cantinamento subacqueo non è soltanto moda o fascino dell'ignoto. Le prime ricerche condotte in diversi contesti mostrano differenze evolutive rispetto all'affinamento tradizionale, ma non dimostrano ancora che ogni vino sommerso sia qualitativamente superiore.

Serve metodo, servono prove e servono garanzie: solo così la suggestione può diventare conoscenza e prospettiva concreta per il vino italiano.



LA SINTESI



La ricerca è ancora in corso



I parametri standard restano sostanzialmente comparabili



Colore e profilo sensoriale possono evolvere in modo diverso



Servono protocolli, controlli e garanzie di sicurezza alimentare

DOVE SIAMO

La prima parte di questo approfondimento ha ricostruito la storia del fenomeno e le esperienze internazionali, dalle prime sperimentazioni alle pratiche operative oggi consolidate in alcuni Paesi.

Questa seconda parte si concentra sui progetti italiani: metodi, approcci, criticità e prospettive di sviluppo.





Studiare e governare il processo

Jamin e il confronto tra mare e terra

Jamin Under Waters Wines Dortofino è una start up innovativa di ingegneria nata da un'idea di Emanuele Kottakhs e soci; sviluppa tecnologie, protocolli e servizi per l'affinamento subacqueo.

La rete conta **385 soci** e **otto cantine** sottomarine affiliate, con una nuova apertura prevista in Abruzzo.

Le bottiglie possono essere immerse fino a **70 metri** in gabbie modulari da circa **500 bottiglie**.



PRIMA DELL'IMMERSIONE



La fase di analisi e campionatura può durare **9-12 mesi**.



Jamin dichiara **323 campioni** in valutazione, con **60 unità** per ciascun lotto.



CHECK LIST DI VALUTAZIONE

- aspetti agronomici
- profilo organolettico
- imbottigliamento
- chiusura

Il progetto di ricerca con il DAGRI dell'Università degli Studi di Firenze è iniziato a nell'ottobre 2020 e confronta un bianco Albana di Romagna Secco Docg, un rosato e un rosso Bolgheri Doc con gli stessi lotti affinati a terra.

I primi risultati riportati nell'articolo non mostrano differenze nei parametri standard: alcol, pH, acidità titolabile, acidità volatile, anidride solforosa libera e totale, zuccheri. Questo è compatibile con l'assenza di infiltrazioni d'acqua marina e con l'integrità delle bottiglie.

I rossi analizzati hanno mostrato inizialmente maggiore concentrazione cromatica e una stabilizzazione del colore più rapida, mentre bianchi e rosati hanno presentato minore concentrazione cromatica, nel tempo alcune differenze si sono ridotte.

All'analisi sensoriale, i vini marini sono descritti come più freschi, integri e giovani.



RICERCA E INNOVAZIONE CONTINUA

Jamin porta avanti anche il progetto **UWW Cork**, dedicato allo studio del comportamento del sughero in affinamento subacqueo.



Tra le espressioni nate dal mare, lo champagne UnderWaterWine ~52 Cloe Marie Kottakhs', Blanc de Noirs da Pinot nero di Maison Drappier, affinato **12 mesi** in mare dopo **24 mesi** sur lie e la sboccatura.





Dal vulcano alle profondità del mare

Orygini, pressione e ricerca nelle acque delle Isole Ciclopi

Orygini è stata fondata nel 2022 da Luca Catania, Giuseppe Leone e Riccardo Peligra.

Affina vini dell'Etna e gin a 50 metri nell'Area Marina Protetta Isole Ciclopi, con vini delle cantine Benanti e Passopisciaro Vini Franchetti.

La ricerca è condotta in collaborazione con l'Università di Catania. Studia l'evoluzione nel tempo attraverso 14 parametri, con valutazioni mensili e il confronto con gli stessi lotti affinati in cantina.



L'osservazione scientifica si concentra sugli effetti specifici delle condizioni marine profonde: pressione, buio totale, assenza di suoni e temperatura costante.

La sperimentazione è stata prolungata di altri due anni, per continuare a monitorare l'evoluzione dei vini e consolidare i dati di ricerca nel tempo.



**PROFONDITÀ
DI AFFINAMENTO**

**48
METRI**



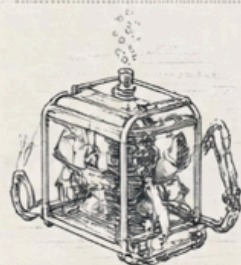
**BOTTIGLIE
IN AFFINAMENTO**

**CIRCA 2.000
DA 18 MESI**



**CHIUSURA
BREVETTATA**

**TENUTA FINO A
150 METRI**



LE DOMANDE ANCORA APERTE



Durata effettiva dell'affinamento sott'acqua.

Ruolo della pressione.

??? Influenza del tappo tecnico.

?? Possibile maggiore evidenza dopo soste molto lunghe, come i dieci anni citati da Piero Lugano.

Disponibilità del consumatore a sostenere costi elevati.

Necessità di partire da una materia prima eccellente.



REGOLE E SICUREZZA

Il congresso di Bilbao del 2019 ha richiamato la necessità di una regolamentazione precisa. **Ogni bottiglia dovrebbe garantire integrità, assenza di contaminazioni da acqua di mare e sicurezza alimentare, con controlli individuali.**



La ricerca dovrà tracciare una linea chiara tra suggestione, scienza e prospettiva.