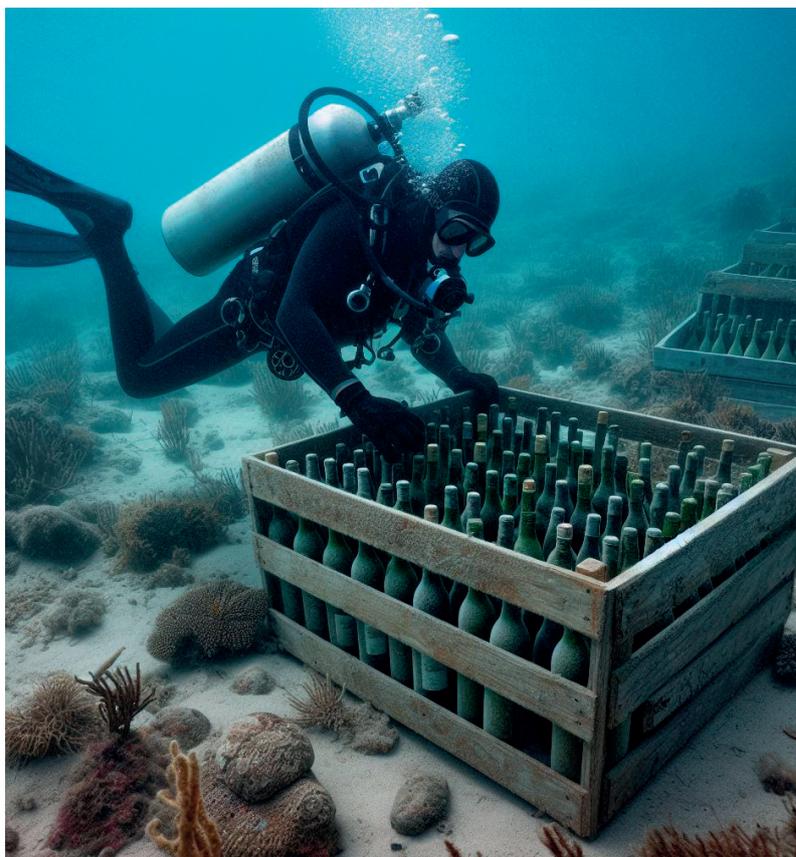


#VINI

TESORI



■ Cantina di Venosa - Carato Venusio Aglianico del Vulture Superiore Docg UnderWaterWines



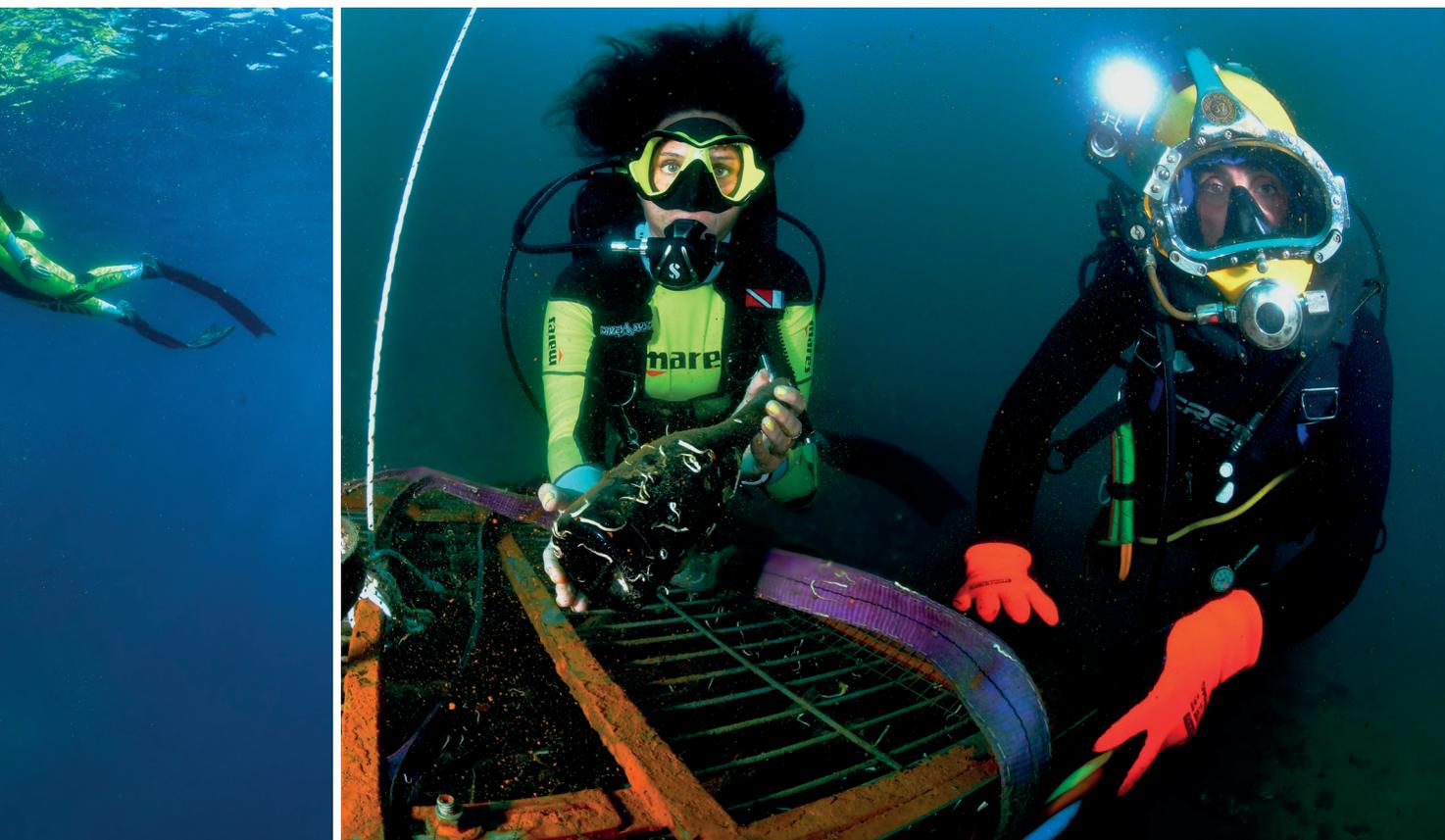
■ Serena Wines 1881 - Audace Prosecco Doc Trieste Underwater Wine

SONO LE BOTTIGLIE DI VINI
E LIQUORI AFFINATI CON L'INNOVATIVO
"CANTINAMENTO" NEL MARE,
CHE HA DATO VITA A UNA PRODUZIONE
RISTRETTA DI ALTA QUALITÀ

di MARGHERITA TREVES

Dall'Area Marina Protetta di Portofino al mare Adriatico, a dodici miglia da Ravenna; dal Golfo di Trieste al mare Tirreno, al largo di Mondragone. Sono alcune zone della nuova mappa geografica italiana della maturazione di vini e liquori che non avviene in superficie, bensì sott'acqua. Un metodo in realtà antico, ritornato in auge solo da pochi anni, che oggi sta dando risultati interessanti.

SOTT'ACQUA



■ Serena Wines 1881 - Audace Prosecco Doc Trieste Underwater Wine

A fare da capofila nella sperimentazione di questo metodo è Jamin Portofino UnderWaterWines, società di ingegneria dedita alla realizzazione di tecniche di affinamento subacqueo. Il ritrovamento di una cassa di champagne proveniente da una nave affondata nel 1840 è stato il là all'ideazione di un prototipo di studio per il rilascio della prima etichetta UnderWaterWines (UWW) aprendo la strada all'ulteriore sviluppo di tecnologie e servizi per l'affinamento subacqueo. L'aumento di capitale e soci ha permesso di creare un network e di avviare il progetto di affiliazione in franchising. Oggi le cantine subacquee sono cinque e sei sono in apertura.

Ricerca in crescita

Sono oltre 25mila le bottiglie certificate UWW fra 120 referenze analizzate di vini fermi bianchi, rossi, rosati, spumanti e liquori. Si tratta di una produzione di nicchia destinata all'alta sommellerie e alla ristorazione stellata. Tuttavia, l'unicità e l'innovazione dell'iniziativa rappresentano una forte spinta al cambiamento dei metodi di affinamento. Di recente, ad esempio, si è sperimentata una cantina-igloo a 2mila metri sul Corno d'Aola per alcuni vini della Valcamonica.

Le bottiglie, immerse in ceste di contenimento, per un periodo da 250 giorni a un anno beneficiano di una serie di fattori, come la temperatura costante, la mancanza di luce, la microossigenazione e il movimento delle correnti che favoriscono la maturazione naturale dei vini. Il tutto in maniera sostenibile, cioè con risparmio di energia e di consumo del suolo, e sicura grazie a un sistema di monitoraggio e anticontraffazione basato sulla tecnologia blockchain.



■ Cantina di Venosa - Carato Venusio Aglianico del Vulture



■ Antica Distilleria Petrone - prima bottiglia Elixir Falernum

Al palato i vini affinati sott'acqua non hanno nulla da invidiare a quelli maturati in cantina, anzi possiedono una maggiore profondità olfattiva e degustativa. Lo dimostra il Carato Venusio Aglianico del Vulture Docg 2017 della Cantina di Venosa. La seconda edizione UnderWaterWines, rimasta nel mare di Portofino per sei mesi a cinquanta metri di profondità, si presenta più vivace nel colore, smussato e piacevole ai sensi. Un'unicità gustativa e caratteriale connota Audace, il Prosecco Doc Trieste nato dalla collaborazione fra Serena Wines 1881 e Parovel vigneti oliveti 1898. Seimila bottiglie millesimo 2022, dopo una fermentazione di tre mesi con metodo Charmat, sono state inabissate a venti metri di profondità nel Golfo di Trieste restituendo un Prosecco straordinario.

Rimando storico

Risultati sorprendenti si sono ottenuti anche per i liquori. L'Antica Distilleria Petrone ha immerso per un anno una partita dell'Elixir Falernum, liquore a base di frutti di bosco e brandy, al largo di Mondragone nei fondali dell'antica città romana di Sinuessa, sprofondata sotto il livello del mare intorno al sec. IX d.C. Il liquore ha conservato il peculiare retrogusto di frutti di bosco e vino. Non a caso il nome si ispira al vino che veniva prodotto nell'Ager Falernus e dal porto di Sinuessa raggiungeva via mare i territori dell'Impero Romano.