

Come invecchia il vino in fondo al mare? Ce lo dice l'università di Catania

Per la prima volta al mondo sarà studiata scientificamente l'evoluzione delle bottiglie affinate sui fondali. Il progetto della start up Orygini, con le cantine Benanti e Passopisciaro. Sotto analisi anche il Volcano Gin, prodotto sull'Etna



“In mare non c’è taverna” – recita così un antico detto marinaresco, secondo cui l’imprevedibilità delle acque non consentirebbe troppe rilassatezze ai marinai di turno. Eppure la taverna, in senso lato, il mare da qualche tempo la fa eccome, specie nel mondo del vino. Immaginate quindi il mare non in superficie, ma come una taverna che si rispetti, nelle sue bassezze, nelle sue profondità. Pare infatti che il vino possa essere affinato non solo in cantina, ma anche negli abissi marini.

Sono sempre di più i produttori, sia in Italia che all’estero, che si affidano all’acqua del mare per l’evoluzione delle loro bottiglie. Si tratta di vere e proprie cantine sottomarine create nei fondali, incastonate tra gli scogli o addirittura nascoste all’interno di relitti di navi affondate. La suggestione dei vini sottomarini ha colpito (e affondato, è il caso di dirlo) parecchi cantinieri in diversi paesi: Francia, Grecia, Spagna, Stati Uniti, Cile, Sudafrica e persino Australia. L’Italia non poteva mancare; troviamo vari esempi di vini da immersione in Liguria, Sardegna ed Emilia Romagna.



Indubbiamente la componente modaiola ha un peso specifico importante in queste operazioni. Basti pensare che dopo cicli di affinamento sottomarino una bottiglia, conciata alla poseidonica maniera, arriverà sul mercato a prezzi sicuramente proibitivi ai più. Pare però che le profondità marine siano ambiente idoneo per un affinamento ottimale grazie ad alcune caratteristiche naturali come il buio, l'assenza di rumore, la temperatura costante e la particolare pressione. I più romantici, o particolarmente suggestionabili, vedranno nel dolce sciabordio dei flutti (moto ondoso per i cinici) un ulteriore e prezioso elemento che conferirà al vino un'armonicità degustativa unica. Il confine tra realtà e fantasia appare quindi molto sottile e lì dove c'è confusione la scienza ci viene in aiuto.

La start-up innovativa Orygini condurrà il primo studio di ricerca sull'evoluzione dell'affinamento sottomarino del vino, etneo in questo caso, in collaborazione con l'Università degli Studi di Catania. La Sicilia si aggiunge quindi alla selva di regioni interessate al vino di mare, ma lo fa con l'aiuto del metodo scientifico, per rispondere alle domande che studiosi e appassionati del vino si fanno da quando questo fenomeno è esploso. Cosa conferisce in termini di gusto l'affinamento in mare? Le atmosfere e le profondità marine possono accelerare il processo di affinamento rispetto a quello di cantina? Qual è il periodo di tempo necessario per ottenere un risultato ottimale?

A queste e ad altre domande un team di studiosi darà risposta nei mesi successivi. Nello specifico le bottiglie saranno immerse nella zona B dell'area marina protetta Isola dei Cicli ad una profondità di circa 50 metri all'interno di gabbie metalliche, create ad hoc. I vini affineranno per circa sei mesi e l'analisi dei 'campioni marini' sarà effettuata parallelamente, sui medesimi parametri, rispetto all'analisi dei campioni soggetti al processo di cantinamento tradizionale, in terra ferma.

Si tratta del primo studio al mondo su come evolvono nel tempo i vini sott'acqua. La mappatura completa permetterà di capire in che maniera la pressione, il buio totale, l'assenza di suoni, la temperatura costante, l'assenza di rumore cambiano il vino. Mese dopo mese i campioni di vino prelevati dal fondo del mare verranno trasportati in condizioni di temperatura controllata verso i laboratori dell'Università per un'approfondita analisi dei dati chimici. Saranno monitorati 14 diversi parametri tra vini rossi e bianchi. Per ognuno di essi si

analizzerà la variazione nel tempo dei vini immersi e delle bottiglie gemelle in affinamento tradizionale. In questo modo si otterrà uno studio scientifico, che metterà in evidenza gli effetti specifici delle profondità marine sul vino.

Nell'attesa delle analisi di laboratorio, abbiamo già dei dati entusiasmanti sulla sostenibilità. Il mare favorisce il risparmio energetico perché crea un ambiente naturalmente refrigerato per le bottiglie. Non è, quindi, necessario regolare la temperatura e l'umidità con climatizzatori, né creare cantine isolate termicamente, con un notevole risparmio energetico e logistico. Secondo uno studio di Life Cycle Engineering, nella fase di cantinamento per ogni bottiglia da 0,75cl vengono consumati circa 0,68 kg di CO2. Grazie alle temperature ideali e costanti dei fondali a 50 metri sotto il livello del mare, si risparmierebbero quindi circa 68 Kg di CO2 per 1000 bottiglie immerse. Proprio questo ultimo dato fa ben sperare su un'accelerazione dei tempi di affinamento.

Alla base del progetto il vulcano etneo e la sua origine marina. "Il vulcano Etna si è formato nell'era Quaternaria – ci riferiscono da Orygini - periodo preistorico in cui la Piana di Catania non esisteva ed era occupata da un largo golfo. Solo a seguito di grandi eruzioni marine, il golfo si è colmato fino a formare il basamento del vulcano, che eruzione dopo eruzione ha raggiunto una vetta di 3.290 metri.

Il logo Orygini è un simbolo ancestrale, circolare, simboleggia l'evoluzione della circolarità della vita; la parte incava rappresenta il ventre della terra e lo stesso mare. Ogni bottiglia affinata in mare avrà un packaging dedicato in co-marketing con l'azienda". La vita di ciascuna bottiglia sarà monitorata e registrata digitalmente con la tecnologia blockchain, che tratterà la sua carta di identità digitale. Il numero di serie racconterà ogni cosa, dalla data di vendemmia e di raccolta delle uve in poi. Queste bottiglie avranno naturalmente la peculiarità di essere non riproducibili, scolpite dalle conchiglie e dai crostacei marini, bottiglie da collezione".

Pionieri del progetto Orygini, fondata Giuseppe Leone, Riccardo Peligra e Luca Catania, due delle cantine più rappresentative della rinascita del vino etneo di qualità: la cantina Benanti fondata dal cavaliere Giuseppe Benanti e oggi gestita dai figli Antonio e Salvino, e la cantina Passopisciaro, fondata dal produttore toscano, recentemente scomparso, Andrea Franchetti, e oggi guidata dal figlio Benjamin. Saranno affinate complessivamente 2.000 bottiglie di Etna Doc Rosso ed Etna doc Bianco. Con esse, anche l'affinamento di un distillato, il primo gin dell'Etna, Volcano Gin (200 bottiglie) del master sommelier Alessandro Malfitana.

L'immersione delle bottiglie è prevista per il 10 di luglio mentre la presentazione del progetto si terrà durante la conferenza stampa giovedì 14 luglio 2022 alle ore 18.30 presso il Palazzo Biscari a Catania. Interverranno i fondatori di Orygini, i rappresentanti titolari delle cantine che hanno scommesso sul metodo di affinamento sottomarino, la professoressa Elena Arena, del dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania, Riccardo Strada, direttore dell'Area Marina Protetta Isole Ciclopi. Prepariamoci quindi a degustare i vini dell'Etna in fondo al mar...con le pinne, fucile ed occhiali.