

Vini molisani affinati in mare: l'Adriatico diventa una cantina speciale

scritto da Matteo Grappa | 10/11/2023



Li definiscono “underwaterwines” e sono le etichette molisane che la start-up Cobalto ha collocato a 39 metri di profondità ottenendo caratteristiche particolari

Affinati al buio con temperatura e pressione costanti, cullati dalle correnti marine dell'Adriatico a 38 metri di profondità e oltre 4 miglia dalla costa al largo di Termoli. Dopo 3 anni, sono stati riportati alla luce i primi “underwaterwines”, frutto del progetto “LeProfondità” ideato dalla **start-up Cobalto**.

Cobalto e il progetto “LeProfondità”

Nata nel periodo pandemico per iniziativa di **Lucia Criscolo** e **Sandra Palombo**, quest'ultima già imprenditrice nel settore del *luxury food*, Cobalto si occupa di ricerca e sviluppo di metodi per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari con tecniche sperimentali e innovative.

“LeProfondità” si è posizionata al **quinto posto quale cantina subacquea in Italia e al primo posto per capacità di affinamento** con quasi 3000 bottiglie; un primato frutto di studio,

innovazione e ricerca durato tre anni.



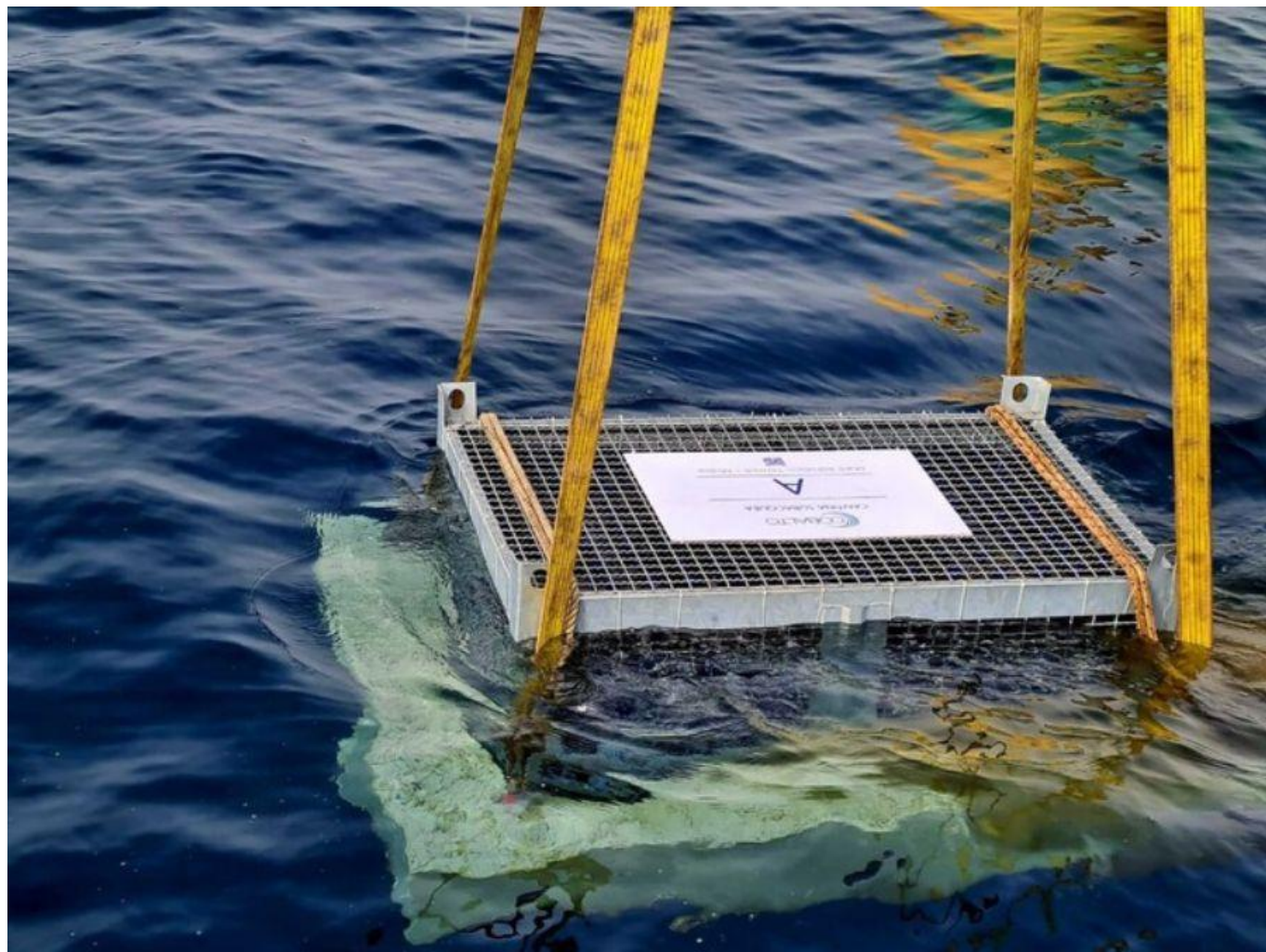
Quattro etichette di underwaterwines da vitigni del Molise

Le prime etichette di **vini molisani affinati in mare** sono quattro e ovviamente tutte del territorio: *Aplysia* (Falanghina del Molise Doc), *Umbrella* (Tintilia del Molise Rosato Doc), *Turritella* (Tintilia del Molise Rosso Doc) e *Cancellariidae Linea Premium* (Tintilia del Molise Doc).

«La profondità di immersione genera una pressione sul tappo verso l'interno della bottiglia. – spiega Sandra Palumbo, amministratore unico della Cobalto – A quella profondità si creano condizioni di climatizzazione naturale; la temperatura dell'acqua subisce poche variazioni stagionali mentre le correnti sottomarine generano un dondolio che favorisce un'integrazione degli elementi tale da garantire un'armonicità degustativa. La profondità del mare garantisce, poi, una bassissima penetrazione della luce e la protezione dai raggi UV dannosi per il vino. La sostenibilità ambientale, l'attenzione al risparmio energetico con utilizzo di tecniche innovative e materiali green ed il doveroso rispetto dell'ecosistema marino, rappresentano il valore aggiunto a un progetto innovativo e in cui crediamo sin dall'origine. In conclusione, il metodo di affinamento subacqueo consente al vino di evolversi in condizioni ottimali, difficilmente riproducibili sulla terraferma e con metodi tradizionali, esaltando il carattere distintivo ed esclusivo proprio degli "underwaterwines" di LeProfondità - Vini dal mare del Molise».

La presentazione ufficiale dei vini molisani affinati in mare

Dopo l'emersione della prima gabbia da 300 bottiglie avvenuta la scorsa estate, la presentazione ufficiale dei **primi vini subacquei del Molise** è avvenuta lo scorso 20 ottobre nel **Porto Turistico Marina di San Pietro in Termoli**, alla presenza di Autorità, esperti, sommelier, enologi e wine lover italiani e internazionali che hanno potuto apprezzare le caratteristiche uniche di questi prodotti, abbinati a originali preparazioni degli chef dell'**Unione Cuochi Regione Molise** della Federazione Italiana Cuochi.



«Questa originalità dimostra il nostro modo di essere persone piene di coraggio che si danno da fare, che fanno parlare di sé anche fuori dai confini. – sottolinea **Francesco Roberti**, presidente della Regione Molise – Una Regione piccola, ma che ha un cuore immenso. Quando mi trovo a confrontarmi con altri Governatori d'Italia, hanno un pò di invidia: qui c'è ancora umanità, ci sentiamo comunità, ci sono valori, ma anche l'ambiente e il clima fanno la differenza. Una Regione dove si investe nei prodotti tipici e qualità dell'ambiente che fa la differenza».

Packaging sostenibile

Particolare attenzione è stata rivolta anche al packaging. Le bottiglie si presentano con la **superficie colonizzata dai sedimenti marini**; l'etichetta è in carta ecologica e asportabile con disegni di 4 diverse conchiglie tipiche della zona da cui traggono origine i vini.

Come funziona il metodo “underwaterwines”

Il metodo di affinamento subacqueo prevede che le bottiglie, dopo un breve passaggio in cantina, vengano chiuse e sigillate con un tappo speciale adatto a resistere alla pressione dell'acqua. Quindi vengono deposte orizzontalmente in gabbie di metallo e calate in mare a una **profondità che generalmente varia tra i 20 e i 50 metri**. Qui rimangono a riposare dai 6 ai 24 mesi, a seconda delle scelte del produttore.

La prima conseguenza di tale procedimento, che è poi la cosa che rende questo metodo così speciale, è che **ogni bottiglia risulterà unica grazie alle incrostazioni** che si saranno formate su di essa. Inoltre, il sistema garantisce:

- **differenza di pressione:** la profondità conferisce una pressione dall'esterno verso l'interno della bottiglia, difficilmente riproducibile sulla terraferma, che di fatto **migliora il processo di affinamento**;
- **correnti armoniche:** le correnti generano un dondolio che simula il *remuage* (rotazione periodica delle bottiglie) senza alcun intervento umano;
- **temperatura costante e assenza di luce:** si crea un impianto di climatizzazione naturale e c'è una bassissima penetrazione di raggi UV.



Vini dal carattere unico

Questo metodo, oltre a consentire al vino di maturare nelle condizioni ottimali indicate, ne esalta il carattere distintivo ed esclusivo. In particolare, conferisce ai **vini spumanti un perlage finissimo** e in tutte le altre tipologie una **maturazione dei sentori terziari tipici del lungo cantinamento** pur mantenendo la longevità del prodotto.

Un altro aspetto importante è la **riduzione dell'impatto ambientale** in quanto non vengono conservati in cantina o altri locali che richiedano climatizzazione e lavorazioni meccaniche.

Oggi i vini vengono invecchiati sott'acqua in Francia, Spagna, Italia, Grecia, Stati Uniti, Cile, Sudafrica, Australia e diversi altri Paesi, ma il numero totale di cantine che segue questa procedura è esiguo, anche se si tratta di un mercato in crescita.