

Il vino cullato dal mare

Unico in Italia, uno spumante invecchiato sul fondale marino.

Abissi: non stiamo parlando di un film ad alta tensione o di un libro di avventura, bensì del nome dato alle bottiglie di spumante invecchiato nelle acque dell'Area Marina Protetta di Portofino. Infatti, in occasione della celebrazione dei suoi primi dieci anni di vita, l'Area Marina Protetta di Portofino venerdì 22 maggio 2009 aveva aperto i suoi incontaminati fondali a un esperimento enologico d'avanguardia: 6500 bottiglie di vino dell'azienda Bisson, fiore all'occhiello delle cantine liguri, immerse nelle acque cristalline di Portofino per riposare 18 mesi ed essere sottoposte a un naturale processo di spumantizzazione con metodo champenoise. Con la collaborazione dei comandanti Micheli e Vantaggiato delle Capitanerie di porto di Portofino e S. Margherita Ligure, in località Cala degli Inglesi, baia incontaminata tra Cala dell'Oro e il faro di Portofino, le 6500 bottiglie del vino "Abissi - Riserva Marina di Portofino", divise in 12 gabbioni da 1 metro cubo ciascuno, erano state poste ad una profondità di circa 60 metri per dare avvio al primo esperimento di "spumantizzazione subaquea" in Italia.



L'idea era nata da un'intuizione di Piero Lugano, titolare dell'azienda vinicola Bisson di Chiavari, che dal 1978 porta avanti la sua "missione" di valorizzare e riscoprire i vitigni autoctoni della riviera del Levante Ligure. Il ritrovamento nelle profondità marine di anfore di età greco-romana contenenti vino ancora perfettamente intatto nelle sue proprietà organolettiche, aveva stimolato l'interesse di Piero Lugano, grande appassionato di archeologia. Una passione che si aggiunge a quella per il vino e per il mare, per la prima volta uniti in questo innovativo esperimento, il primo in Italia. Dalle vigne dell'azienda Bisson, infatti, lo sguardo può contemplare l'azzurro della Baia di Portofino, e viceversa. Questo stretto legame fra la terra e il mare della Liguria non poteva trovare migliore interprete di un vino che nasce dalle uve autoctone della riviera di Levante e va a maturare sul fondale incontaminato dell'Area Marina Protetta di Portofino. Diverse le considerazioni chimico-fisiche alla base dell'operazione. Prima fra tutte quella relativa alla temperatura. Proprio come nelle cantine, sott'acqua, ad una profondità di circa 60 metri, la temperatura è costante a 15°, ideale quindi per la conservazione del vino. Altra caratteristica dell'ambiente subacqueo estremamente favorevole alla spumantizzazione, è la carenza di luce, nemica del vino perché ossidante. Data la considerevole profondità a cui sono state immerse, le bottiglie hanno beneficiato del perfetto bilanciamento di pressione ricevendo una omogenea ed equilibrata spinta dall'interno verso l'esterno e dall'esterno verso l'interno.



Tale effetto di "contro-pressione equivalente" ha favorito un intenso amalgamarsi delle bollicine e conferito al vino un miglior aspetto organolettico oltre che tattile e quindi una maggiore sensazione di piacere nella degustazione.

Altrettanto importante l'effetto "culla" che hanno svolto naturalmente le correnti marine sulle bottiglie immerse, che hanno permesso di mantenere in sospensione nel vino i materiali di scarto - le cosiddette "fecce nobili" - prodotti dal processo di spumantizzazione, fondamentali per conferire al vino corpo, struttura e profumo. Un movimento naturale, dolce e costante frutto delle correnti marine e che nel normale processo di invecchiamento del vino in cantina e' attuato meccanicamente tramite appositi macchinari. Il merito va anche alla caratteristica conformazione della zona scelta per l'esperienza: le pareti a strapiombo del promontorio di Portofino permettono infatti di avere a poca distanza dalla costa dei fondali profondi con le caratteristiche favorevoli al processo di spumantizzazione (temperatura costante e poca luce): condizioni che permettono la formazione della biocenosi coralligena, tipica dell'Area Marina Protetta di Portofino.



Infine, nei cinque mesi successivi, le bottiglie recuperate, rivestite e protette da un'inedita copertura di sedimenti marini, hanno affrontato un periodo di ulteriore affinamento che ha preceduto la tanto attesa sboccatura. E il 19 novembre scorso è stata finalmente stappata in Regione la prima bottiglia di "Abissi", in presenza anche di Vito Gedda, Presidente dell'Area Marina Protetta di Portofino.

Autore: Tommaso Anibaldi