

L'invecchiamento del vino ora avviene sott'acqua

Il futuro del settore vitivinicolo è a Plencia, in Spagna, dove si trova il primo laboratorio sottomarino nel pieno rispetto e sviluppo dell'ambiente biologico circostante.

Il Comitato di regolamentazione della Denominazione di Origine Toro parteciperà a un progetto di ricerca basato sulla maturazione dei vini rossi sommersi sotto il mare. L'iniziativa sarà sviluppata nel primo Laboratorio Underwater Aging Bevande (LSEB), installato quest'anno nelle acque di Biscayne Bay Plencia, sulla costa nord della Spagna. Con il sostegno del Ministero dell'Ambiente e dello Sviluppo rurale e gli Affari marittimi, il progetto è stato promosso e sostenuto economicamente dal Comune di Plencia, che vi investirà € 40.000.

Il progetto nasce con l'ambiziosa pretesa di essere il primo laboratorio sottomarino al mondo a studiare l'invecchiamento del vino sotto l'influenza dell'ambiente marino.

Una serie di moduli con sensori, telecamere e sigilli di sicurezza è stata posta sul fondale marino per analizzare la maturazione del vino sotto il mare. In totale, questa cantina sarà una grande botte con 4.500 bottiglie di diverse regioni, tra cui Toro, che maturerà a 15 metri di profondità per un tempo necessario a raggiungere la maturazione atta a soddisfare i palati più esigenti. I moduli, conosciuti come "MCA" (Monitoraggio e Controllo Aging), ospiteranno il prodotto e comunicheranno alla superficie i dati in tempo reale. Un gruppo di esperti subacquei avrà il compito di immergere le bottiglie di vino e compiere operazioni di assistenza durante la permanenza sul fondo del mare. Le bottiglie selezionate per questa procedura devono soddisfare determinati requisiti, tra cui essere dotati di un tappo non sintetico per evitare infiltrazioni di acqua salata che possono danneggiarne il contenuto.

L'obiettivo del progetto è arrivare a comprendere il ruolo che l'ambiente sottomarino può ricoprire per questo nuovo modo di procedere all'invecchiamento del vino: si andranno a conoscere le condizioni ottimali da rispettare nelle varie unità del progetto per ottenere i migliori risultati e per poter replicare le fasi. Tutto questo potrà quindi portare a una nuova attività economica.

Rispetto dell'ambiente al 100% è la parola "chiave" che guida l'iniziativa. L'innovazione non mira soltanto ad ospitare i migliori laboratori di sperimentazione, ma si pone anche l'obiettivo di creare un reef artificiale autopoietico (dal greco *autos*, se stesso, e *poiesis*, creazione, indica un sistema marino in grado di trovare gli equilibri che ne consentono la sopravvivenza e la riproduzione). Innovazioni nel campo dell'ingegneria, dell'idrodinamica marina, come nelle comunicazioni, hanno tenuto sempre in grande considerazione l'aspetto biologico del progetto.

Situato nella baia delle acque di Plencia, entro 10 minuti di navigazione dal porto del villaggio Biscayne, il laboratorio sottomarino LSEB-Plencia potrà servirsi di rapide comunicazioni con le zone limitrofe del vino, permettendo a qualsiasi cantina che voglia innovare di accedere al laboratorio. Zone del vino come la Rioja, inoltre, che conta oltre 700 aziende vinicole, si trovano a 150 chilometri di strada dal laboratorio. Il progetto LSEB-Plencia non è ancora stato presentato ai media di massa e, malgrado ciò, ha già avuto un impatto significativo su di loro.

Oltre a studiare l'evoluzione del vino in ambiente marino, e tutti gli elementi necessari per la sua produzione ottimale sotto l'acqua di mare, LSEB-Plencia analizzerà le potenzialità della domanda internazionale di tale prodotto, su diversi mercati. Il progetto è in corso di realizzazione ed i primi risultati di questo studio potranno essere "assaporati" una volta terminato il periodo di affinamento in acque marine, previsto nel gennaio del prossimo anno.

Durante tutto l'arco del 2011, i viticoltori delle denominazioni d'origine potranno compiere degustazioni dei prodotti che "riaffioreranno" dal mare, al fine di apprezzare il lavoro finora svolto e applicare suggerimenti per migliorare il metodo di invecchiamento dei loro vini. In questo modo, infatti, potranno confrontare i rossi che sono stati immersi in mare, con coloro che sono stati sottoposti a invecchiamento convenzionale. Il risultato sarà dunque nelle mani del settore vitivinicolo che ha già dimostrato il suo interesse per il progetto, consentendo in tal modo prove, studi e vari esperimenti per ottenere i migliori risultati.

Esperimenti simili sono già in atto in Costa Brava e sul fondo dell'Oceano Pacifico, in Cile. I risultati sono vini con una maggiore quantità di carbonio, più aromatici, e con una sensazione al palato meno graffiante. La Francia ha

sperimentato quest'anno lo stesso procedimento per il proprio *Champagne*. Lo scorso giugno circa 50 casse di Louis Roederer Brut Premier sono state immerse nel mare davanti a Saint Malò. Da circa 4 anni l'appuntamento è fisso: 600 bottiglie di vino sono immerse al largo della località bretone grazie ad un'idea di Renè Sauzanne. Alla nascita della figlia, questo eclettico personaggio decise di immergere una bottiglia di vino per poi recuperarla tre anni dopo: ora collaborano con lui un sommelier, un allevatore d'ostriche ed un capitano di battelli!

Molte proprietà vinicole sono ora interessate a questo esperimento volto a verificare l'invecchiamento e l'evoluzione che una bottiglia di vino può avere a circa 15 metri di profondità. Una volta tirato fuori dall'acqua, il vino è degustato alla cieca, insieme alla stessa annata dello stesso vino, ma invecchiato in cantina. Le prime degustazioni mostrano che i vini rossi restano molto più giovani rispetto ai loro colleghi bianchi, che maturano rapidamente pur conservando un'acidità che in cantina hanno perso. Le bottiglie sono poi vendute all'asta ed i profitti vanno alle associazioni marine per i salvataggi in mare.

Un altro sito è stato individuato, per compiere un esperimento simile, presso l'ex miniera di Gambatesa, in Val Graveglia. Le miniere di ferro e manganese, infatti, si presterebbero per un'ottimale maturazione dello spumante. Indiscussa la curiosità che ci destano esperimenti del tutto innovativi come questi. Dal punto di vista economico, porteranno alla generazione di nuove attività con una potenziale domanda che potrà far decollare il settore vitivinicolo, specialmente nei paesi direttamente coinvolti. Aspetti positivi riguarderanno senz'altro anche il turismo, che vedrà nascere nuove destinazioni e percorsi non ancora esplorati, coinvolgendo anche target non strettamente legati all'enogastronomia.

Autore: Tommaso Anibaldi