

Vino

30/12/2025

Di Paolo Valente

“Vini sotto”, quando le bottiglie affinano fuori dalle cantine



Un po' moda e un po' ricerca, sta di fatto che da qualche tempo alcuni produttori di vino stanno cercando nuovi luoghi dove lasciar affinare le proprie bottiglie. Luoghi diversi dalle “solite” cantine. Ecco, quindi, che le acque del mare o dei laghi, le viscere della terra o vecchi manufatti diventano siti nei quali far trascorrere al vino mesi o anni.

Ma quali sono i vantaggi che porta questa tipologia di affinamento?

Tralasciando, per il momento, gli effetti che il vino subisce dal punto di vista organolettico, vi sono alcuni indubbi vantaggi, primo fra tutti, la sostenibilità.

Uno dei requisiti fondamentali per una qualsiasi cantina di affinamento è quello di avere temperatura e umidità costanti e assenza di luce. In questi “nuovi” luoghi di affinamento la temperatura è naturalmente costante durante tutto l'anno; lo stesso vale per l'umidità e il buio. Queste condizioni, ottimali per l'affinamento, sono mantenute senza alcun consumo di energia elettrica o di altre risorse energetiche.

A questo si aggiunge, in caso di affinamento sott'acqua e soprattutto per gli spumanti, il moto delle onde che culla il vino e mantiene in sospensione i lieviti accentuando così l'autolisi dei lieviti.

Da ultimo, non possiamo dimenticare l'impatto a livello di marketing.

In un periodo storico in cui la comunicazione del vino passa soprattutto per la narrazione (il così detto *storytelling*) affinare il proprio vino in un luogo inusuale permette al produttore di creare un racconto, anche emozionale, da comunicare al consumatore.

Questo non significa che non vi siano effetti sul vino e che tutto si riduca a un'azione di marketing; significa che vi è qualcosa in più da raccontare e da mostrare al cliente; una bottiglia che ha riposato in mare e che è ricoperta da concrezioni marine assume un valore, anche economico, differente.

Affinamenti sott'acqua

L'immersione in acqua è il metodo che attualmente suscita maggiore interesse.

Il primo al mondo ad avere l'intuizione di affinare i propri vini sui fondali marini fu, sul finire degli anni Novanta, Pietro Lugano dell'azienda ligure Bisson. Il 20 maggio 2009 vennero inabissate le prime bottiglie dall'annata 2008 nel mare davanti a Sestri Levante, al largo di Cala degli Inglesi, nel cuore dell'Area Marina Protetta di Portofino. Quattordici mesi più tardi, il 20 luglio 2010, vennero estratte. Pietro la ricorda così: *“La prima riemersione è stata adrenalina pura, culminata con la prima bottiglia stappata a bordo”*. Ancora oggi il suo “Abissi” affina a 60 metri di profondità, a una temperatura costante di 15 °C, in penombra e con le correnti marine che cullano le bottiglie in un continuo movimento: 18 mesi in acqua per il Pas Dosé, 24 mesi per il Rosé e 36 mesi per la Riserva.

Questo tipo di affinamento, dal punto di vista organizzativo, richiede numerose e diverse competenze tanto che sono nate alcune aziende che gestiscono le immersioni per conto delle aziende interessate e che “possiedono” cantine subacquee che offrono ai produttori il pacchetto completo per far affinare i propri vini sott'acqua.

Coral Wine, dal 2014, offre a produttori di tutto il mondo la possibilità di far affinare i vini nelle acque del Mar Adriatico. Possiede una cantina subacquea nei pressi dell'isola di Pag in Croazia. I vini sono immersi in ceste che contengono 150 bottiglie, queste ceste sono studiate in modo da far passare l'acqua in maniera uniforme, in modo che gli organismi marini e le alghe possano vivere e crescere intorno e sopra le bottiglie. Secondo Coral Wine l'affinamento in mare dona una più veloce e intensa evoluzione al vino che risulterà quindi meno acido e con una maggiore rotondità dei tannini, qualora presenti.

È invece dal 2015 che Jamin UnderWaterWines di Portofino studia e sviluppa servizi ingegneristici, tecnologie e protocolli esclusivi per l'affinamento subacqueo di vini e distillati. I quasi 400 soci, tra produttori di vino, enologi e tecnici specializzati, sono supportati da un network internazionale in grado di valorizzare i prodotti attraverso un processo scientificamente validato. Le cantine subacquee già operative si trovano in Emilia-Romagna,

Calabria, Molise, Toscana, Campania (Ischia) e Lombardia (Bellagio) e sono previste ulteriori aperture in Abruzzo, Sicilia e Basilicata. Jamin dedica molte risorse alla ricerca scientifica, studi che hanno anche portato alla realizzazione di un nuovo contenitore che sostituirà gli attuali cassoni metallici. Si tratta di un sistema modulare che consente a tutte le bottiglie di beneficiare in modo identico delle condizioni subacquee, garantisce una maggiore sicurezza e può ospitare elementi di sensoristica. È stato pensato e realizzato appositamente per le esigenze dell'affinamento subacqueo e per interagire con le forme di vita marine creando un vero e proprio habitat per microrganismi e forme di vita bentoniche.



Alcuni produttori, invece, operano in modo più autonomo con progetti diversificati; ecco qualche esempio.

Il Podere San Cristoforo di Gavorrano, in Maremma, con il progetto *Anphora Maris*, utilizza delle anfore di terracotta che vengono deposte sul fondale del mar Tirreno.

Il vino, Petit Verdot in purezza, inizialmente matura per 10 mesi in botte di rovere francese per poi essere travasato nelle anfore che sono tappate e rifinite con ceralacca. Queste piccole anfore affinano per nove mesi a una profondità di 30 metri, al buio e a una temperatura media di 10 °C. In queste condizioni il vino evolve più rapidamente rispetto a quanto avviene in una normale cantina sviluppando, inoltre, leggere note minerali e terrose tipiche dell'affinamento in terracotta.

L'azienda Sansonina di Peschiera del Garda, in provincia di Verona, ha scelto la laguna di Venezia per l'affinamento del suo Lugana DOC Sansonina in Laguna (90% trebbiano di Lugana, 10% altri vitigni autoctoni). Fermentazione in acciaio con lieviti indigeni e maturazione sur lie con una piccola parte in legno. Il vino affina per 16 mesi nelle acque della parte più meridionale della laguna veneziana, caratterizzata da quiete e da un eccellente ricircolo d'acqua. Le bottiglie, soli 100 magnum, sono state ancorate con corda nautica in batterie da sei unità a una profondità compresa tra i sei e gli otto metri. Il contesto dinamico e le naturali escursioni termiche permettono al vino un'evoluzione lenta, ricca di sfumature minerali e marine.



E ancora, tra le cantine che propongono l'affinamento nelle profondità marine c'è Paololeo, cantina pugliese che, con il progetto Mormora, produce un Metodo Classico Pas Dosé dai vitigni autoctoni verdeca e maresco, che riposa per 365 giorni nelle acque di Porto Cesareo a 33 metri di profondità e temperatura costante tra i 12 e i 15 °C.



La cantina Parovel vigneti e oliveti 1898 in partnership con Serena Wines 1881 ha creato il progetto Audace; un Prosecco DOC Trieste millesimato extra brut riposa nelle acque del golfo di Trieste a una profondità di 20 metri. Qui le correnti create dalla Bora e dallo Scirocco generano importanti oscillazioni che contribuiscono al continuo movimento delle bottiglie.

Anche le placide e scure acque dei laghi dei quali è punteggiata la nostra penisola sono state scelte da alcuni produttori per far affinare i propri vini.

L'Agricola Vallecamonica, dal 2010, affina, prima al mondo, il suo Metodo Classico Nautilus CruStorico nelle acque del lago d'Iseo o Sebino. Realizzato partendo da uve di vecchie vigne di ceppi storici e biotipi di varietà locali a bacca nera, il vino, dopo la fase di imbottigliamento e tiraggio, viene lasciato sul fondo del lago al buio completo, a una temperatura di 4-5 °C e a pressione costante. Grazie a queste condizioni la seconda fermentazione avviene in modo estremamente lento.

Nel 2016 nasce sempre nell'Agricola Valcamonica un nuovo progetto: il Metodo Classico Zero Estremo Adamadus realizzato con souvignier gris, vitigno PIWI. In questo caso le bottiglie riposano, per 24 mesi, sul fondale di un lago alpino a 1930 metri di altitudine la cui superficie, nel periodo invernale, si copre di uno spesso strato di ghiaccio. La temperatura costante e pressione, dovuta alla combinazione tra altitudine e immersione, favorisce una lenta evoluzione dei lieviti.

Ca' di Frara, storica azienda oltrepadana, affina il suo Metodo Classico Apnea nelle acque del lago di Como. La cuvée, a base pinot nero e meunier, viene realizzata con il 40% di vini di riserva e sosta nelle acque di Bellagio per 36 mesi. Le gabbie che contengono le bottiglie non sono appoggiate sul fondo ma sono tenute in sospensione mediante l'uso di catene. Questo mantiene in costante movimento i lieviti che cedono maggiori componenti al vino. Quello che ottiene è un prodotto ampio al palato, ricco e disteso verso un finale fresco e salino.



Luca Bellani di Ca' di Frara

Affinamenti sotto le montagne

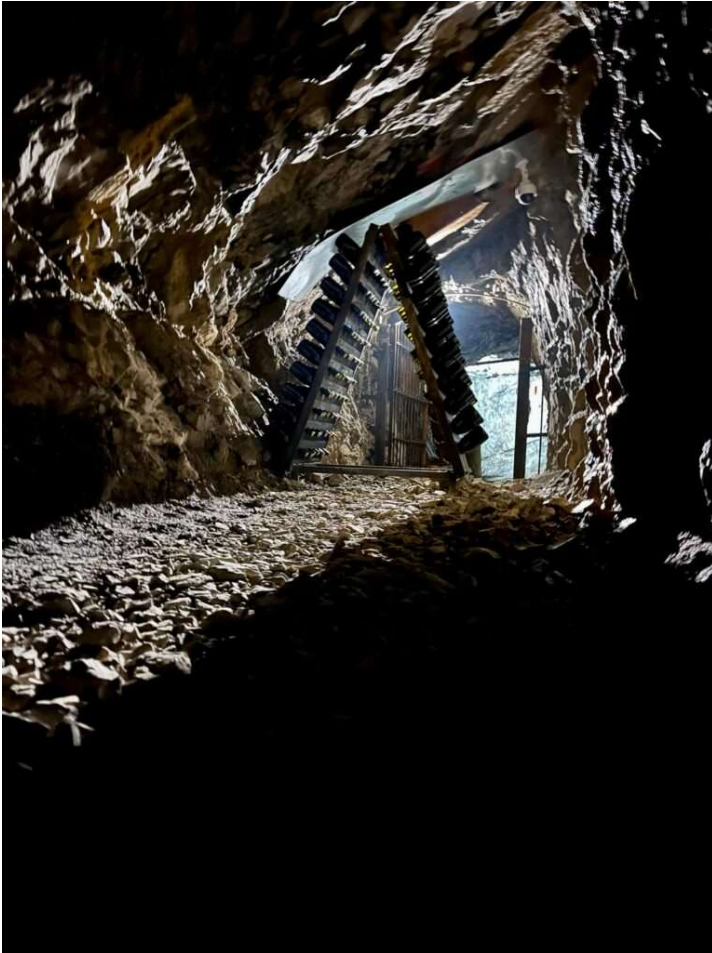
Le viscere delle montagne hanno caratteristiche che coincidono con quelle necessarie all'affinamento dei vini: buio, assenza di vibrazioni, temperatura e umidità costanti.

Le miniere risultano quindi essere un luogo ideale per questo tipo di affinamento. Sono luoghi corridoi nei quali centinaia, migliaia di lavoratori hanno trascorso, non senza problemi di salute, parte della loro vita. Sono luoghi bui per definizione. La temperatura rimane costante tutto l'anno così come l'umidità, generalmente elevata. Oltretutto sono strutture già disponibili e utilizzabili con pochi e semplici accorgimenti.

Tra i primi, la cantina Elena Walch ha lanciato il progetto Argentum Bonum ovvero l'affinamento di selezionate bottiglie nelle gallerie di un'antica miniera di argento in Val Ridanna a 2.000 metri sul livello del mare; la temperatura è costante a 11 °C e l'umidità al 95%. In queste condizioni si somma l'effetto del riposo sotto alla montagna con quello dell'altitudine che rende bassa la pressione dell'aria. I vini selezionati per questo affinamento sono il "Beyond the Clouds", uve a bacca bianca con prevalenza chardonnay, e il Gewürztraminer Vigna "Kastelaz". Entrambi rimangono nelle gallerie per circa otto anni; questa lunga permanenza dona ai vini una particolare e lunga giovinezza.

La cantina Nove Lune, nella bergamasca, ha scelto un'antica miniera di manganese per lasciare ad affinare per cinque anni le sue bottiglie di Metodo Classico Costa Jels (il vino porta lo stesso nome della miniera) prodotto con uve dai vitigni resistenti bronner, johanniter e souvignier gris. Questo affinamento sostiene anche il progetto, gestito da un gruppo di volontari, di un ecomuseo riconosciuto dalla Regione Lombardia e consente di mantenere aperta al pubblico la miniera affinché la storia, il lavoro e il sacrificio di tanti minatori bergamaschi non sia dimenticato.





Il Castello di Uviglie, nel Monferrato, lascia ad affinare i suoi Metodo Classico nelle gallerie delle antiche cave di pietra scavate dagli abitanti nel corso di oltre 1200 anni. I blocchi squadrati, noti come “Pietra da Cantoni”, sono stati utilizzati per secoli per costruire chiese, cascine e borghi. In queste cave la temperatura e l’umidità sono costanti in modo naturale, caratteristiche che, insieme al buio, permettono agli spumanti di evolvere e acquisire un carattere aromatico altamente distintivo e un perlage croccante.

Ma non solo le miniere, anche alcuni antichi manufatti sono ambienti ideali per l’affinamento dei vini.

La cantina Diadema, in provincia di Firenze, affina il suo Villa L’Olmo, un elegante e persistente supertuscan, per almeno sei mesi nella storica Galleria Filtrante di Impruneta, galleria scavata nella seconda metà del XIX secolo per la raccolta di acqua sorgiva e utilizzata fino all’ultimo dopoguerra; qui la temperatura rimane costante a 14° C e l’umidità al 95%.

Molteplici sono i luoghi e le tecniche di affinamento che vengono utilizzati dalla cantina Vinea Maris, azienda di Roseto degli Abruzzi con sede all’interno della riserva naturale del Borsacchio. L’affinamento nelle acque del mare Adriatico si caratterizza per la bassa profondità (20 metri) a cui le bottiglie vengono poste: a questa profondità le bottiglie sono esposte alla luce diurna, seppure filtrata dall’acqua marina e sono al di sopra del termoclino di temperatura costante. Questo conferisce al vino toni salini e maggiore acidità. Una seconda modalità è l’affinamento in trincee scavate a una profondità di due metri; qui il

vino assume toni più dolci e caldi. La fusione dei due metodi precedenti si ottiene attraverso l'immersione delle bottiglie in un lago di campagna, sotto il limo. I prodotti assumono note morbide e acido-sapide allo stesso tempo. Un ultimo luogo di affinamento è costituito dalle antiche neviere del borgo che ritornano temperatura costante, oscurità e umidità differenti rispetto a quelli presenti in cantina.

Se tutte queste tecniche siano una moda (passeggera) o abbiano un reale effetto sulle qualità organolettiche del vino lo lasciamo valutare al singolo degustatore che potrà apprezzarne, se esistono, le differenti caratteristiche.

Sta di fatto che per le cantine questo risulta essere anche un modo per far parlare di sé e per alimentare uno *storytelling* sempre più alla ricerca della particolarità e, se vogliamo, della stranezza.

<https://vitae.aisitalia.it/vini-sotto-quando-le-bottiglie-affinano-fuori-dalle-cantine/>