Vino: a Portofino parte la scommessa del cantinamento sottomarino

shutterstock-1696468684-19d9588e

In tutto si tratta di 4500 bottiglie di 20 etichette diverse. La scommessa di creare un laboratorio per l'affinamento sottomarino di vini e distillati ha preso il via per la prima volta all'interno dell'area marina protetta di **Portofino**, in località Cala degli Inglesi, dove le bottiglie sono state calate in mare, per tornare in superficie nell'aprile 2022.

L'iniziativa, che è gestita da **Jamin**, start up nata nel 2018 che conta 9 dipendenti con fatturato 2021 di 500 mila euro, è nata da un'idea di Piero Lugano, titolare della **cantina Bisson** che invecchia il suo spumante Abissi in mare. Le bottiglie depositate in mare da Jamin sono dotate di un **sistema anticontraffazione basato su blockchain** che tutela l'unicità della bottiglia.

In precedenza, la stessa Jamin aveva immerso nelle medesime acque 8200 bottiglie, grazie a un progetto che si avvale del supporto tecnico del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie dell'Università di Firenze e dell'Associazione italiana Sommelier. L'esperienza mira a sviluppare una nuova categoria di prodotti, gli **underwaterwines**, che secondo gli esperti presentano proprietà organolettiche, di gusto e olfattive diverse e sorprendenti rispetto ai vini affinati nelle tradizionali cantine terrestri.

Tra i prodotti immersi - vini fermi bianchi, rossi, rosati e fortificati, spumanti, spirits e liquori - si possono annoverare etichette come Tenuta Campo al Signore Bolgheri, Niasca Portofino Vermentino dal Monte di Portofino DOC, La Cappelletta Portofino DOC della Duchessa di Westminster Natalia Grosvenor, **Piero Dry Gin**, Francesco Intorcia Marsala, Primaterra Vini dell'Etna.

L'obiettivo è quello di **aprire cantine subacquee** in tutta Italia.