# Vino, la cantina è a 40 metri sotto il mare

sketch-crab-spanish-underwater-wine-6fd5c5fa

Il fondo del mare può essere una cantina d'eccellenza per il vino di alta qualità? Questa è la domanda a cui proverà a rispondere la particolare sperimentazione scientifica enologica avviata in Francia, dove, al largo di Saint-Mandrier-sur-Mer (comune francese di 5.842 abitanti situato nel dipartimento del Varo della regione della Provenza-Alpi-Costa Azzurra) - sono state immerse 120 bottiglie di vino del Badol, una terra di grandi vitigni. La selezione sommersa, di 15 diverse etichette, resterà sott'acqua per 18 mesi e il prezioso contenuto potrà essere degustato (e studiato) solo tra la fine del 2016 e l'inizio del 2017.

Il punto preciso in cui 'riposano' le bottiglie - rosso, bianco e rosé - è ovviamente segreto. Una squadra di sub ha depositato il vino in speciali portabottiglie ancorati alla sabbia a 40 metri di profondità, dove la temperatura è costante, c'è buio completo e, ovviamente, umidità. Le condizioni ideali. Ma restano da verificare gli effetti sul gusto di tutti i fattori del particolare ambiente.

Fonte: Repubblica.it

sketch-crab-spanish-underwater-wineVino Sommerso. Lo spiega il sito enjoyfoodwine.it. *"Non molti anni fa è stata trovata in Sicilia, un'anfora di terracotta vecchia 900 anni che, al suo interno conteneva tre litri e mezzo di vino rosso normanno. Quest'anfora, perfettamente conservata e sigillata da un turacciolo di sughero, è stata aperta a San Vito lo Capo e il suo contenuto è stato diviso in più parti e spedito a vari laboratori di ricerca enologica in tutto il mondo. E, anche se nessuno ha avuto il coraggio di assaggiarlo, il vino sommerso che si trovava all'interno dell'anfora è riuscito ad accendere la curiosità e svegliare l'interesse di tutti. La stessa sorte hanno avuto le 168 bottiglie bi-centenarie (tra queste c'erano 47 bottiglie di Champagne Veuve Cliquot Ponsardin) scoperte nel 2010 in fondo al Mar Baltico, a una profondità di 55 metri, al largo delle isole finlandesi di Aaland. In questo caso, il prezioso liquido è stato assaggiato e gli intenditori hanno affermato che aveva un intenso profumo, con note di uva, idromele, frutti bianchi, tabacco e rovere. Grazie a questo tipo di ritrovamento, nella mente dei produttori di vino più coraggiosi ha preso forma, lentamente, l'idea di sommergere alcune bottiglie, per poi riportarle in superficie, dopo alcuni anni, e valutare il loro gusto"*.