VirtùQuotidiane

Con Jamin UnderWaterWines i vini affinati sott’acqua sono scientificamente validati

12 Giugno 2025

PORTOFINO – Il cullare delle onde, la salinità dell’acqua, l’oscurità del fondale marino popolato di tutti i suoi organismi influenzano il processo di trasformazione delle uve e del vino. Così le profondità del mare si tramutano in una cantina inusuale e di fascino assoluto. Lo sanno bene i produttori che oggi scelgono gli abissi per far affinare i propri vini, fermi o spumanti che siano.

Numeri sempre più in aumento, tanto che dai primi esperimenti nel mar Ligure (Bisson) o in quello emiliano (Tenuta del Paguro) allo scadere del primo decennio del 2000 (peraltro protagonisti del talk sugli affinamenti speciali, organizzato nella seconda edizione di Abruzzo in Bolla) oggi se ne contano in quasi tutte le regioni italiane.

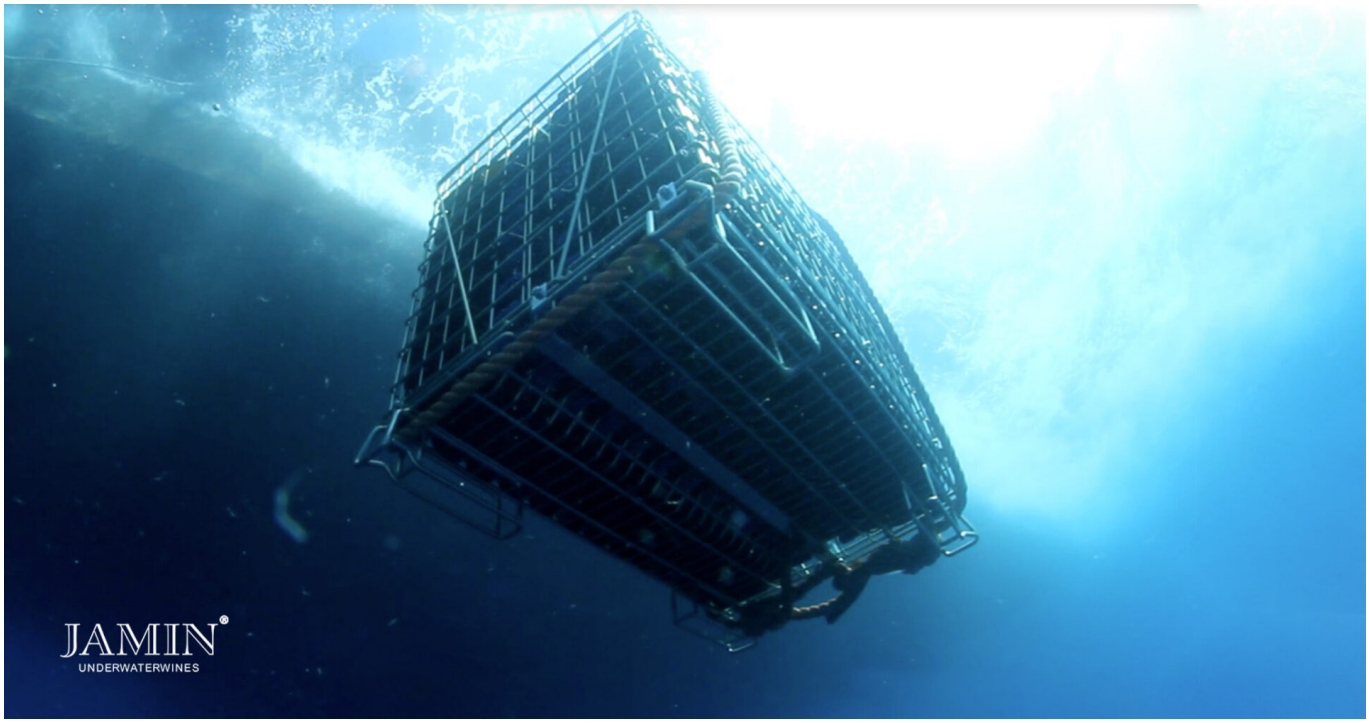
Non è un caso che dieci anni fa esatti, nel 2015 proprio in Liguria, a Portofino, è nato Jamin UnderWaterWines, il primo network internazionale di cantine subacquee, ovvero impianti specifici situati in ambienti marini e lacustri.

Con oltre 385 soci, tra produttori vitivinicoli, enologi e tecnici specializzati, Jamin si pone come partner tecnologico consulenziale per tutte le aziende che vogliono comprendere il

potenziale di questa nuova tecnica con un percorso scientifico che passa dallo studio di fattibilità, alla consulenza specifica, alla fornitura e formazione per la gestione di un impianto subacqueo dedicato, permettendo ai produttori di valorizzare i propri vini e distillati attraverso un processo di affinamento sottomarino scientificamente validato.

Cantine subacquee affiliate sono già operative in Emilia-Romagna, Calabria, Molise, Toscana, Campania (Ischia) e Lombardia (Bellagio), con ulteriori aperture già pianificate in Abruzzo, Sicilia e Basilicata.

Con un investimento complessivo superiore al milione di euro nello sviluppo e nella ricerca, in oltre 10 anni, lo studio ha già approfondito di più di 360 referenze diverse, generando un mega database internazionale sull’utilizzo consapevole dell’ambiente subacqueo per l’affinamento di vini e distillati, consentendo una vera e propria caratterizzazione positiva dei prodotti, in collaborazione con il mondo universitario.

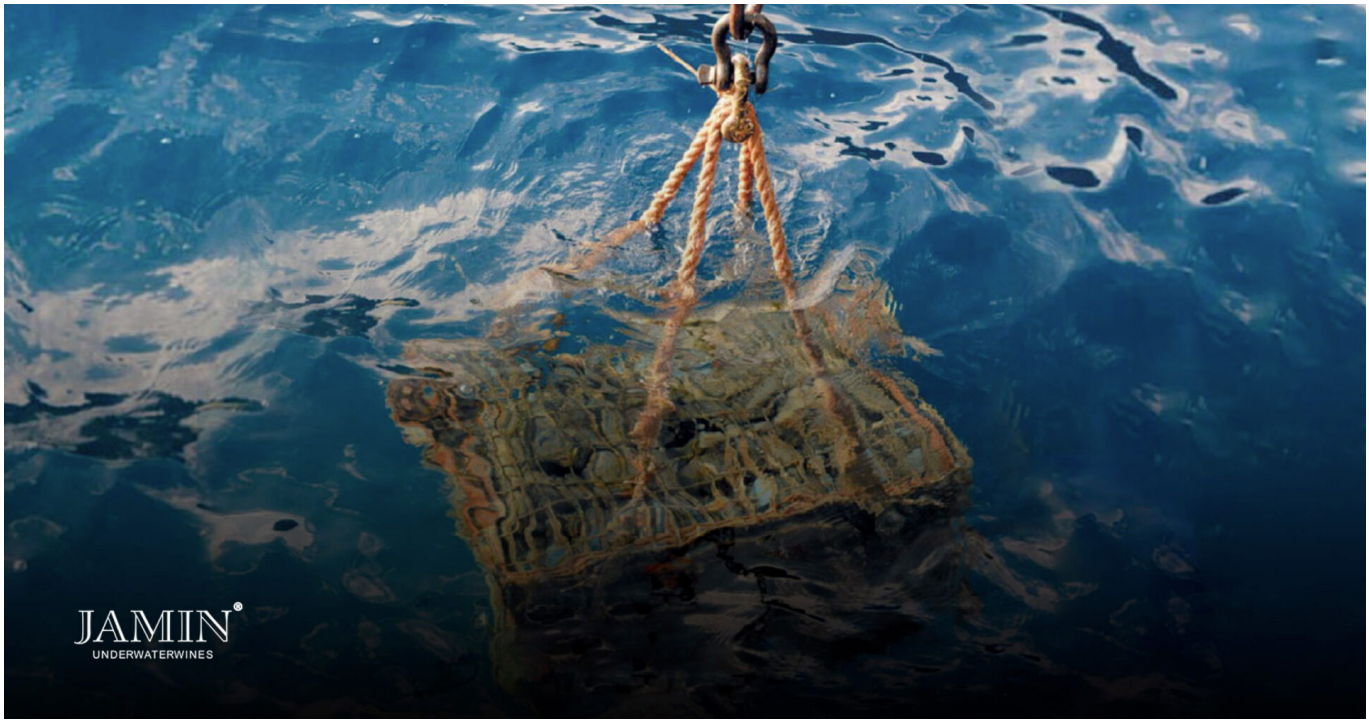


Oggi Jamin gestisce circa 20mila bottiglie che riposano tra i 30 e i 70 metri di profondità nei fondali dei mari italiani in capsule speciali studiate e brevettate dal network. Quando le bottiglie riemergono portano tutto il fascino della vita degli abissi, con gli organismi che si imprimono su di loro.

“Queste capsule, rispondendo a precise specifiche di tempo e pressione definite per ciascuna referenza, garantiscono risultati ottimali e coerenti”, spiegano dal network presieduto da **Emanuele Kottakhs**. “È importante sottolineare che non è sufficiente semplicemente immergere i prodotti sott’acqua per ottenere risultati; la reale efficacia deriva esclusivamente dalla corretta applicazione dei protocolli scientificamente sviluppati e validati da Jamin per ciascun prodotto specifico. L’approccio sostenibile consente una significativa riduzione del consumo energetico rispetto ai metodi tradizionali, la diminuzione del consumo di suolo e una valorizzazione ecologica e turistica delle aree marine protette, promuovendo l’enoturismo e contribuendo allo sviluppo economico locale, oltre che fornire una nuova referenza enologica per un pubblico nuovo senza un impatto rilevante nei confronti del produttore”.

Gli UnderWaterWines di Jamin saranno in degustazione ad Abruzzo in Bolla, l’evento dedicato alle bollicine italiane organizzato da *Virtù Quotidiane* con il patrocinio del Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo, in programma all’Aquila a Palazzo dell’Emiciclo, dal 21 al 23 giugno.

All’assaggio ci saranno Champagne Cloe Marie Kottakis -52 Limited UWW, lo Champagne del fondatore del network, Jamin UnderwaterWines, affinato nelle profondità di Portofino; Mare Urchin UWW, di Tenuta del Paguro, una delle primissime realtà nel monto ad affinare sott’acqua, che ha creato la sua cantina nella zona della piattaforma petrolifera Paguro nell’Adriatico, nel ravennate; Deep Sea Perlage UWW di Tommasone Vini, che affina a 40 metri di profondità a un miglio dalla costa nelle acque di Casamicciola Terme a Ischia; Segreto del Mare UWW di Tenuta Mariani, Il Metodo Classico della Costa Toscana affinato in mare ad oltre 55 metri i profondità per un anno; e Giulio F56 UWW di Baia del Sole, Cantina Federici, il metodo classico affinato a oltre 50 metri di profondità nei fondali marini della Cala degli Inglesi nell’Area Protetta di Portofino.



www.virtuquotidiane.it Con Jamin UnderWaterWines i vini affinati sott’acqua sono scientificamente validati