

Dal lago di Capodacqua riemergono 6 bottiglie dopo sei anni di affinamento subacqueo

26 Settembre 2026

di Redazione



CAPESTRANO – Si è concluso un pionieristico esperimento di underwater aging (affinamento subacqueo) interamente ambientato nel cuore dell’Abruzzo. Le acque cristalline del lago di Capodacqua hanno restituito 6 storiche bottiglie – nello specifico 2 rossi, 2 rosati e 2 bianchi – della cantina Atomos di **Stefano Di Nisio**, rimaste ad affinare sul fondale dell’invaso per ben sei anni.

L’intera e complessa operazione di recupero e logistica subacquea è stata coordinata e

gestita dai professionisti dell'Associazione Atlantide-scuola sommozzatori, realtà che dal 2004 opera sul territorio per la promozione didattica, sportiva e culturale del mondo subacqueo e custode della rinomata "Atlantide d'Abruzzo".

Il vino ha riposato per oltre duemila giorni a una profondità di 8 metri, in condizioni ambientali uniche e rigorosamente controllate: oscurità totale e una temperatura costante di 8 gradi tutto l'anno. La pressione idrica costante e l'assenza totale di luce e sbalzi termici hanno permesso un'evoluzione ottimale e controllata, determinando un netto e straordinario miglioramento delle proprietà organolettiche del prodotto rispetto ai metodi di affinamento tradizionali.

All'evento di emersione, che celebra in modo unico il legame inscindibile tra sport, scienza e valorizzazione territoriale, hanno preso parte anche il sindaco e il vice sindaco di Capestrano, **Antonio D'Alfonso** e **Domenico Di Ruscio**.

"Ripartire alla luce queste bottiglie dopo sei anni è stata un'emozione indescrivibile," ha detto Stefano Di Nisio, titolare della cantina Atomos. "L'invecchiamento subacqueo non è una suggestione, ma una scelta scientifica. Il buio perenne e gli 8 gradi costanti di Capodacqua hanno confermato le nostre tesi: il vino ha sviluppato un'eleganza, una freschezza e una complessità aromatica straordinarie. Questo esperimento dimostra che la terra e l'acqua dell'Abruzzo sanno creare magie irripetibili".

Il presidente di Atlantide scuola sommozzatori, **Dante Cetrioli**, ha commentato con orgoglio: "Dal 2004 lavoriamo per svelare i segreti della nostra 'Atlantide d'Abruzzo', ma questa collaborazione ha superato ogni aspettativa. Mettere la nostra professionalità subacquea al servizio di un progetto scientifico ed enologico così ambizioso è stato un onore. Gestire la logistica a -8 metri per sei anni ha richiesto rigore e dedizione, ma il risultato di oggi ripaga ogni sforzo e accende una nuova luce sul valore unico del nostro territorio".

A chiudere gli interventi, il sindaco di Capestrano ha sottolineato l'alto valore della sinergia: "Questo straordinario progetto dimostra come il nostro territorio sappia custodire tesori unici e farsi teatro di innovazione a livello internazionale. L'unione tra l'eccellenza enologica della cantina Atomos e la competenza della scuola sommozzatori Atlantide rappresenta un modello vincente di promozione turistica e culturale. Come amministrazione comunale, siamo fieri di sostenere realtà capaci di valorizzare l'invaso di Capodacqua e l'intero ecosistema di Capestrano, portando il nome dell'Abruzzo nel mondo".

Il lago di Capodacqua è un invaso artificiale che si trova nel territorio del Parco nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, celebre a livello internazionale per la presenza di suggestivi

mulini sommersi di epoca medievale e per la straordinaria visibilità delle sue acque sorgive.