



Sott'acqua prima le uve e poi le bottiglie, il nuovo esperimento scientifico di Jamin

29 Settembre 2025 

RIOMAGGIORE – Per la prima volta nella storia dell'enologia internazionale viene avviato un esperimento scientifico senza precedenti, volto a studiare gli effetti combinati di due pratiche di vinificazione/affinamento subacquee integrate in un unico processo.

Nasce così "Extreme UnderWaterWines", un progetto ideato e promosso da Jamin UnderWaterWines con il contributo di due suoi soci d'eccezione: **Antonio Arrighi** (pioniere del famoso **metodo "Nesos" all'Isola d'Elba**) e **Heidy Bonanini**, titolare dell'azienda agricola Possa di Riomaggiore (La Spezia).

Venerdì 19 settembre, nelle acque del Parco Nazionale e Area Marina Protetta delle 5 Terre, che ha autorizzato l'esperimento scientifico con grande entusiasmo anche del presidente, **Lorenzo Viviani**, sono state immerse per circa 72 ore le uve Bosco dell'azienda Possa. L'esperimento scientifico rappresenta un primato assoluto a livello internazionale: per la prima volta saranno combinate due tecniche di vinificazione subacquee fino a oggi sempre applicate separatamente.

Il protocollo scientifico prevede infatti l'immersione in mare delle uve fresche – secondo la metodologia e il coordinamento già sperimentata da Antonio Arrighi con il progetto di successo Nesos all'Isola d'Elba – e l'affinamento subacqueo in bottiglia, seguendo il Metodo Jamin, con capsule e sistemi ingegnerizzati che consentono di custodire il vino a oltre 50 metri di profondità per circa 180 giorni in favore di una nuova caratterizzazione.

Il risultato consentirà di analizzare, attraverso la collaborazione dei Dipartimenti universitari di Enologia, Biologia e Scienze Ambientali, partner di Jamin, tre tipologie di vini ottenuti dallo stesso filare e dalla stessa vendemmia: un vino vinificato tradizionalmente; un vino vinificato tradizionalmente e affinato in vetro sott'acqua (metodo Jamin); un vino vinificato da uve immerse in mare e successivamente affinato in vetro sott'acqua (metodo Arrighi Nesos e metodo Jamin).

"Con Extreme UnderWaterWines vogliamo dimostrare scientificamente come il mare, custode e testimone di antiche tradizioni e oggi laboratorio naturale, possa influenzare in maniera unica l'evoluzione del vino", dicono congiuntamente gli ideatori del progetto.

Emanuele Kottakhs, founder & servant di Jamin UnderWaterWines, sottolinea la



dimensione ingegneristica e scientifica del percorso: “Siamo oramai il punto di riferimento dei produttori che ci vogliono loro partner per un approccio scientifico e innovativo frutto di anni di ricerca, know how e di tecnologie specifiche da noi sviluppate; tutto questo è certamente in favore dell’enologia, ma ha già aperto nuova frontiera importante sulla sostenibilità ambientale e nel rispetto e promozione del territorio in cui si opera”.

Antonio Arrighi, viticoltore elbano e socio di Jamin, aggiunge: “Dopo il percorso con il progetto Nesos, frutto della minuziosa ricerca del professor **Attilio Scienza** sul vino degli Dei della Isola di Chios, che ho messo in pratica nel 2018 sotto la sua supervisione, questo esperimento segna un ulteriore passo avanti per capire come il mare possa cambiare davvero il destino della vinificazione. Ogni immersione è una lezione, ogni analisi una scoperta”.

“Per il nostro territorio”, rileva Heidy Bonanini, viticoltore delle Cinque Terre e anche lui socio di Jamin, “è una straordinaria occasione: valorizzare l’uva Bosco e la viticoltura eroica delle Cinque Terre attraverso un progetto che guarda al futuro con radici nella tradizione ci rende orgogliosi di questo primato”.

Con Extreme UnderWaterWines prende forma una nuova pagina della ricerca enologica internazionale: un progetto che coniuga ingegneria, sostenibilità e scienza, destinato a cambiare i paradigmi della vinificazione e ad arricchire il dibattito mondiale sul tema degli UnderWaterWines che coinvolgono natura, cultura e tecnologia applicate al vino in favore del territorio.