

Vini affinati sott'acqua, Kottakhs di Jamin "sfida" Cotarella: "Ecco i nostri studi scientifici, nessuna alchimia. Incontriamoci"

18 Novembre 2025

di **Marco Signori**



ROMA – Le parole del presidente di Assoenologi **Riccardo Cotarella** sull'affinamento dei vini in mare, rilanciate da **Winemag** che ha seguito il convegno per i sessant'anni dell'Union Internationale des Œnologues ad Assago (Milano), hanno fatto saltare dalla sedia **Emanuele Kottakhs**, che nel 2015 ha fondato Jamin UnderWaterWines, la prima società specializzata in affinamenti subacquei che raccoglie circa 400 soci in tutta Italia, la gran parte dei quali aziende vinicole. Una start up innovativa nei servizi ingegneristici dedicata alla ricerca e sviluppo di tecniche di affinamento subacqueo per vini e distillati in genere, che ha validato per prima il processo di maturazione isobara in affinamento subacqueo.

Kottakhs, Cotarella ha detto che si tratta di una “trovata fuori luogo”.

Da quando Jamin come società di ingegneria si è costituita e ha raggruppato soci fino ad arrivare ai 385 di oggi, tra cui enologi come lui, e da quando ha iniziato collaborazioni con le Università, l'affinamento subacqueo non è più alchimia o supposizione o attesa di quello che può essere l'effetto scenico di una sirena, ma c'è molta scienza. Proprio per lui che è un uomo di scienza, Jamin potrebbe colmare delle sue dubbiosità anche con dati alla mano, non a caso già nel 2023 Jamin ha pubblicato i risultati di una prima ricerca dove si dimostra che questo percorso caratterizza il prodotto. Oggi siamo in chiusura di un ulteriore studio che amplifica la prima parte che siamo prossimi a pubblicare e credo che oggi dobbiamo condividere questa esperienza con il presidente dell'Assoenologi, punto di riferimento della parte tecnica che tocca tutti i nostri clienti che sono produttori di vino che riconoscono per primi che la caratterizzazione avviene in un certo modello oggettivo da noi protocollato. La troverei quindi un'opportunità. Voglio immaginare che questo possa essere un momento di incontro e di crescita nel quale la parte scientifica parla al di là della poesia, che è indubbiamente quella che coinvolge più la massa rispetto ai tecnici.

E a proposito della territorialità, che secondo Cotarella è molto distante dall'affinamento subacqueo?

Da circa tre anni il modello di Jamin ha fatto sì che ci siano impianti di prossimità in molte regioni italiane, si partiva con quello ligure che oggi è ancora centro di ricerca e sviluppo per tutti i nostri prodotti – compreso l'olio per il quale abbiamo dimostrato una chef life aggiuntiva con uno dei nostri protocolli – , ma oggi il nostro obiettivo è quello di avere più cantine sul territorio. Per cui abbiamo intanto lanciato un modello di affiliazione commerciale che ha permesso di aprire cantine di condivisione per permettere a tutti di fare anche micro produzioni salvando l'economicità. Oggi il nostro nuovo piano industriale 2026-2028 prevede che Jamin eroghi la consulenza per permettere a tutti di gestire un proprio impianto subacqueo sia per la tecnologia che noi eroghiamo, che per la regolamentazione amministrativa comunale e di gestione della tracciabilità.

Però non può negare che questo fenomeno serva, anche, a “catturare l'attenzione” - sempre parole di Cotarella - , e quindi al marketing.

Mi approprio di una frase di Maurizio Zanella per cui la tradizione esiste per quelli che hanno voglia di innovare, cioè un buon modo di portarla avanti è osare e innovare. Probabilmente se non ci fosse comunicazione e questa cosa non venisse conosciuta da tutti, ci sarebbero meno persone che possono sfruttare questa nuova corrente per cui è fondamentale che se ne parli, non solo per chi compra il prodotto che raccoglie un'emozionalità nuova, perché chi compra

vuole anche un racconto e questo è importante.

È vero che mancano ancora dati comparativi sufficienti a dimostrare vantaggi evidenti dall'affinamento subacqueo?

Al momento no, ci sono studi che abbiamo pubblicato. Jamin in questi dieci anni ha investito più di due milioni di euro in attività di ricerca. Abbiamo pubblicato una piccola parte perché volevamo dimostrare che questa cosa non la stiamo facendo in maniera poetica ma molto scientifica anche perché siamo una società di ingegneria pura. D'altra parte, buona parte dei risultati ce li abbiamo dentro e li usiamo a vantaggio nostro e dei nostri soci. Nei prossimi mesi pubblicheremo un nuovo studio scientifico – in collaborazione con il Dagri dell'Università di Firenze e la professoressa Valentina Canuti – dal quale si capirà che questa caratterizzazione non solo esiste, ma per quali motivi esiste e in quale modo si fa. È la prosecuzione della prima pubblicazione scientifica che la approfondisce ulteriormente in cui dimostrammo, con un bianco, un rosso e un rosato, che tramite il nostro protocollo il vino si caratterizza in un ambiente subacqueo, siamo andati avanti e i risultati, che noi abbiamo già in mano, sono molto interessanti.

Ma con Cotarella ha parlato?

Sarei onorato di poter non solo parlarci ma anche incontrarlo, alcuni amici in comune hanno incrociato i nostri contatti e spero di poterlo sentire direttamente ma sarò il primo ad accendere la macchina e a raggiungerlo se me ne darà la possibilità per parlargli in termini scientifici. Credo che porterei a casa un'ulteriore visione da un professionista come lui.