

Con Anima Aurea il vino affina nell'oro purissimo e migliora le sue qualità. Lo dice la scienza

5 Febbraio 2026

di **Marcella Pace**



FIRENZE – La qualità gusto olfattiva del vino rosso strutturato che viene affinato in oro e argento purissimi è migliore. La prova è riscontrabile grazie ad analisi cromatografiche.

C'è la scienza con la sua precisione e la sua oggettività, ma anche l'arte in tutta la sua estrosità in Anima Aurea, il primo progetto al mondo (brevettato e coperto da segreto industriale) con cui si affina il vino nell'oro e nell'argento.

A idearlo e portarlo avanti con ricerche meticolose e prove empiriche dal 2015 è **Salvatore Valenti**, originario di Agrigento ma trapiantato a Firenze, affiancato dai soci **Giampaolo**

Rondelli e Stefano Sicuro.

Chimico farmaceutico, per anni in forza all'Università di Siena nel campo della ricerca sul cancro e sulle malattie degenerative, Valenti dopo essersi imbattuto su alcuni studi "sugli effetti neuroprotettivi del vino e sugli effetti neuroprotettivi dell'oro, mi sono chiesto se qualcuno aveva mai pensato di unire le cose. Ho iniziato così nel 2015 una lunga ricerca, fatta di prove, di prototipi. Sono andato a disturbare le antiche arti del battiloro, l'artigiano che sin dal Medioevo era capace di rendere l'oro puro in lamine sottili", racconta a *Virtù Quotidiane*.



Il primo passo è stato di creare una bottiglia che ha il suo interno tutto in oro in purezza e l'esterno in argento in purezza.

“Non è una lega”, avverte il chimico, “e i metalli sono puri perché altrimenti ci sarebbero delle migrazioni. L’oro 18 carati, ad esempio, contiene rame, che inquinerebbe il vino. Questa bottiglia è la perfetta sintesi tra il Made in Italy artigianale e l’innovazione tecnologica”.

Da lì sono iniziati i primi test con il vino, fatti con la supervisione e la consulenza di enologi importanti del calibro di **Vittorio Fiore** e **Barbara Tamburini**, specifica Valenti: “Quello che è emerso dalle ricerche è che il vino affinato in oro diventa sensazionale. Si esaltano tutte le proprietà olfattive e gustative. Abbiamo invecchiato tanti vini italiani e francesi e sono sempre riusciti in maniera eccellente. E tutto questo è dimostrato scientificamente grazie alle analisi cromatografiche. Non è quindi un risultato solo soggettivo, ma oggettivo”.

Il passaggio successivo per Anima Aurea è stato quello di avviare il vero e proprio affinamento di un vino. La scelta è ricaduta su un Nero d’Avola prodotto nella sua Sicilia da una cantina di proprietà, e che arriva da viti vecchie di 50 anni.

“La produzione avviene in modo tradizionale con la vinificazione in acciaio. Poi per l’affinamento vengono inseriti dei dischi forgiati a mano in oro puro e argento. Il contatto del vino con questo catalizzatore biorganico produce risultati eccezionali”.



Il DeaNera verrà commercializzato con ogni probabilità il prossimo anno, e sarà prodotto in una tiratura limitata da 3mila pezzi che non verranno più replicati.

Una volta fatto il percorso di affinamento nell'oro puro e argento, il vino viene messo in una

www.virtuquotidiane.it Con Anima Aurea il vino affina nell'oro purissimo e migliora le sue qualità. Lo dice la scienza

bottiglia di vetro normale, segnata da un microchip e con tappo in sughero rivestito nella parte inferiore di oro, “per mantenere il contatto con il metallo e lasciare ancora che faccia il suo lavoro sull’evoluzione del vino, distruggendo i difetti dell’invecchiamento del vetro”, chiarisce.



I dischi possono essere inseriti sia in acciaio che legno e quindi l'obiettivo di Anima Aurea è quello di estendere lo speciale affinamento "alle eccellenze che ci sono in giro per l'Italia", rivela Valenti. "Piccole chicche che potrebbero essere ulteriormente valorizzate da questo progetto".

I risultati dell'affinamento in oro sono positivi per i vini rossi strutturati.

"Per i bianchi non funziona", ammette. "E allora dove la tecnologia fallisce siamo andati oltre. Abbiamo sviluppato dei calici dello stesso materiale, che valorizzano il vino. Se nel caso dell'affinamento con i dischi il contatto temporale è prolungato, nel caso dei calici è molto più breve, ma la cosa stupefacente è che il vino viene esaltato in modo straordinario. Bere uno Champagne o un Sauvignon in calici di vetro e comparativamente in questi calici offre un'esperienza completamente diversa ed esalta degli elementi che il classico vetro nasconde".

LE FOTO













