

Dalle cime agli abissi, gli affinamenti speciali protagonisti di Abruzzo in Bolla

2 Settembre 2024



L'AQUILA - Le profondità del fondale marino che nell'oscurità è popolato da tantissimi organismi. Il moto ondoso, la temperatura costante. Gli abissi sono una cantina perfetta per affinare vini. Un luogo affascinante, quasi magico. L'enologia subacquea è sempre più una pratica consolidata. In Italia le cantine che scelgono l'acqua per far affinare i vini, fermi o spumantizzati, sono in aumento. Alla base c'è il desiderio di creare prodotti nuovi e unici, che guardano al futuro, utilizzando tecniche di conservazione del passato. Al loro opposto, ma seguendo gli stessi principi si pongono gli affinamenti in alta montagna, sotto una spessa coltre di neve.

È proprio agli affinamenti speciali, dalle cime agli abissi, che è dedicato uno dei talk in programma nella seconda edizione di **Abruzzo in Bolla**, organizzato da *Virtù Quotidiane*, con il patrocinio del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, che torna il 13 settembre prossimo all'Aquila a

Palazzo dell'Emiciclo, per una seconda edizione ricca di talk, masterclass, show cooking e degustazioni.

Con partenza alle 10,30, la prima tavola rotonda avrà ospiti produttori provenienti da tutta Italia a raccontare le loro esperienze di affinamento speciale. Ci saranno i precursori che più di 20 anni fa hanno cominciato i loro esperimenti, con uno sguardo lungimirante, vedendo in quei luoghi delle perfette cantine per far evolvere i propri vini. E ci saranno i neofiti, produttori che da poco hanno scelto di dare il loro racconto delle bolle affinate in mare.

Antonio Arrighi, titolare dell'azienda agricola Arrighi Vigne e Olive, a Porto Azzurro (Livorno) sull'Isola d'Elba in Toscana, per il suo Nesos, vino fermo, ha scelto di immergere le uve di ansonica, nell'acqua del mar Tirreno, all'interno di nasse, ceste di vimini che vengono poi bloccate sul fondo con l'ausilio di corde. Poi l'uva viene deraspata a mano e messa in piccole anfore da 25 litri in terracotta di Impruneta, per proseguire a terra la vinificazione.

Pierluigi Lugano, con l'azienda Bisson ha individuato nella Baia del Silenzio di Sestri Levante (Genova), nel mar Ligure il luogo perfetto per lo spumante Abissi che affina in bottiglia a 60 metri di profondità. Con l'idea balenata alla fine degli anni '90 e un'attività di ricerca andata avanti per anni, Lugano è il pioniere dell'affinamento subacqueo.

In Emilia Romagna, a Ravenna, **Gianluca Grilli** ha voluto creare nel 2008 la sua Tenuta Del Paguro, nella vecchia piattaforma omonima al largo dell'Adriatico. Lì a 30 metri di profondità riposano per dodici mesi ben cinque referenze, ed è prossima ad arrivarne una sesta.

Le Cantine PaoloLeo in Puglia sono le più giovani tra quelle del panel ad affacciarsi sul panorama dei vini subacquei. A rappresentarle sarà **Francesco Leo**, brand ambassador del Gruppo, che è la prima azienda pugliese ad aver affinato in mare, nella riserva di Porto Cesareo (Lecce) il Metodo Classico Pas Dosè da varietà autoctone, Verdeca e Maresco.

Dagli abissi, il talk passerà alle cime, con l'esperienza di **Bruno Carpitella**, abruzzese, che insieme a **Lorena Lucidi**, di Vini d'Altura di Colledara (Teramo) ogni anno trasporta centinaia di bottiglie di vini provenienti da diverse regioni italiane (ferme o bollicine), in alta montagna, con qualche ora di anticipo sulla prima nevicata che imbianca le vette del Gran Sasso d'Italia. Le bottiglie vengono riposte in un punto segreto, noto solo a Bruno, Lorena e agli operatori del Cai dell'Aquila e del Parco Nazionale d'Abruzzo che hanno patrocinato la sperimentazione. Per circa 6-7 mesi, fino al disgelo, le bottiglie restano custodite all'interno delle cantine mobili, realizzate appositamente per accogliere i vini e proteggerli dagli eccessi dell'ambiente esterno.