

Le Profondità, ecco i primi vini subacquei del Molise affinati negli abissi dell'Adriatico

22 Ottobre 2023

di Redazione



TERMOLI – Prima mondiale per il progetto “Le Profondità”: venerdì scorso a bordo di un luxury yacht ormeggiato al porto turistico di Termoli (Campobasso), il Marina di San Pietro, sono stati svelati i primi vini subacquei del Molise, suscitando ammirazione e interesse da parte degli esperti e degli appassionati del settore.

Una start-up tutta al femminile realizzata durante la pandemia dall'imprenditrice **Sandra Palombo**, che segna un primato importante: 4 vini molisani affinati in mare per 6-8 mesi, a 38 metri di profondità, a 6 miglia dalla costa.

Il vino subacqueo ha già destato molto interesse nel panorama enologico internazionale. Dopo anni di ricerca ed innovazione e mesi di maturazione costante nel buio delle profondità marine con temperatura e pressioni costanti, cullati dalle correnti del mare Adriatico al largo di Termoli, Tintilia e Falanghina hanno acquisito e amplificato valori e caratteristiche tali da rendere la loro degustazione un'esperienza sensoriale unica ed esclusiva.

La giornata di presentazione, ricca di appuntamenti, è iniziata in mattinata con

selezionatissimi esperti del settore provenienti da varie regioni tra cui **Edi Della Sala**, avvocato cassazionista di Teramo, specialista in diritto alimentare, consulente legale nel settore wine, food & beverage, wine specialist, sommelier internazionale e ambasciatore dello champagne per l'Italia per la Confrerie du Sabre d'Or, che a bordo dell'imbarcazione hanno effettuato con i partner ed i tecnici del progetto una straordinaria degustazione dei vini subacquei da vitigni Falangina e Tintilia, quest'ultima sia nella versione rosè che rosso.

“Qualche mese fa sono riemerse dai nostri fondali, in serie limitata, le prime bottiglie di Tintilia – noto vitigno autoctono del Molise – e di Falanghina che, dopo mesi di maturazione nel buio delle profondità marine, con temperatura e pressioni costanti, cullati dalle correnti del mare Adriatico al largo della costa di Termoli, hanno acquisito ed amplificato valori e caratteristiche tali da rendere la loro degustazione un'esperienza sensoriale unica ed esclusiva”, ha detto la Palombo, annunciando che “prossimamente usciremo anche con le bollicine. Ringrazio **Dora Formato** della Fondazione Sommelier e **Angelo Marinucci** che hanno reso possibile l'impianto in mare. Da subito abbiamo pensato a dei prodotti unici e innovativi che rispettassero però la tradizione e per questo siamo partiti proprio dai vini”.

La degustazione è stata guidata dai consulenti master sommelier Dora Formato e **Gabriele Di Blasio**, prima a bordo dello yacht per poi proseguire con piatti della tradizione marinara termolese al ristorante Svevia nel borgo antico della città, culminando nel pomeriggio con la presentazione dei vini alla stampa e alle autorità che hanno avuto l'opportunità di apprezzare le caratteristiche uniche di questi vini, abbinandoli a preparazioni culinarie curate dagli chef dell'Unione Cuochi Regione Molise, appartenente alla Federazione Italiana Cuochi.

Alla presentazione del progetto anche il presidente della Regione Molise **Francesco Roberti** e il senatore **Costanzo Della Porta**.

LE FOTO

