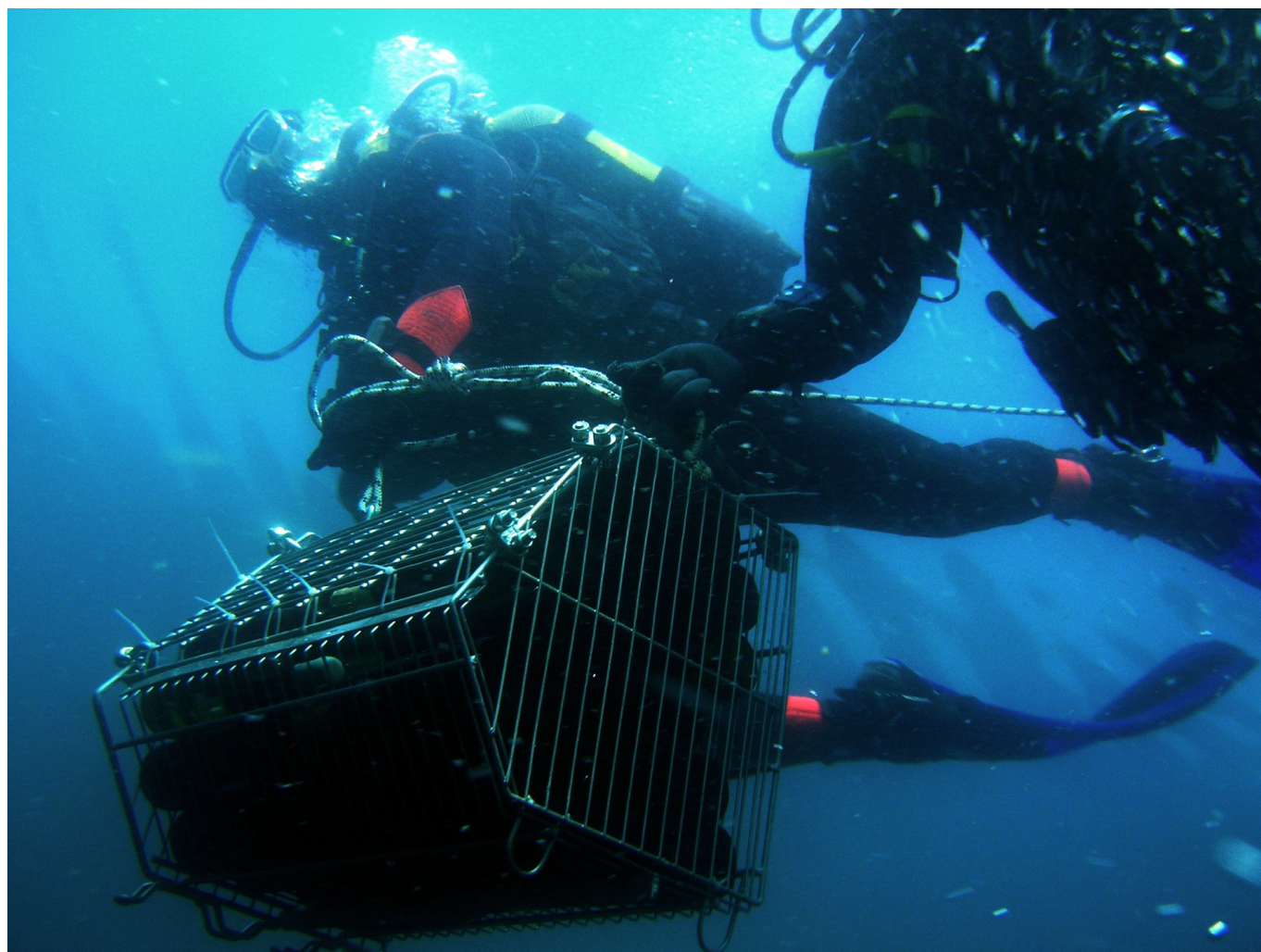


Tenuta del Paguro, i vini affinano in mare aperto a 30 metri di profondità nella vecchia piattaforma offshore

8 Giugno 2024

di **Marcella Pace**



RAVENNA – Le bottiglie si immergono a 30 metri di profondità in aperto mar Adriatico. Lì riposano per 12 mesi. Quando riemergono portano con loro il racconto della vita degli abissi, che si scolpisce sul vetro, rendendo ogni pezzo, decorato da salsedine e materiale sottomarino, assolutamente unico.

Tenuta del Paguro a Ravenna è una delle prime aziende al mondo che ha scelto di affinare le sue etichette sott'acqua. Pioniere di questo speciale progetto è stato il fondatore, **Gianluca**

Grilli, che ha creato la sua speciale cantina sotto il mare, nei pressi di Paguro, la piattaforma offshore, varata nel 1963, che appena due anni dopo, nel 1965 intaccò un giacimento petrolifero, provocando un enorme incendio che la fece inabissare nel suo stesso cratere.



Figlio e nipote di contadini che in Emilia Romagna coltivavano albicocche, mele e uva, Grilli dopo gli studi in fisica, avviò un'attività legata "all'informatica a servizio dell'architettura e delle arti grafiche", racconta a *Virtù Quotidiane*.

"Durante quel percorso incontrai **Tonino Guerra** e altri artisti. Tonino come me aveva questo ancestrale desiderio di raccontare il territorio, la Romagna. Era convinto che la cosa che si tramanda e ci si porta dietro per tutta la vita sono i sapori antichi, quelli che si incontrano da bambini".

Fu Guerra a raccontare a Grilli la storia delle piattaforme dell'Adriatico: l'Isola delle Rose (che dopo la dismissione divenne persino una micronazione, seguendo una storia incredibile) e poi

la Paguro. “Quest’ultima nel 1965 esplose e collassò nel cratere del suo pozzo. Lì è nato un reef artificiale”, dice.

Spinto dal desiderio di fare un racconto “narrativo, storico, culturale e creativo”, rivela, “che parlasse di colline, del mare, di ieri, dell’impero bizantino, dei romani che facevano il vino salso, macerato con l’acqua di mare, affinché si potesse migliorare la conservazione durante il trasporto nel Mediterraneo, di oggi e dell’Emilia Romagna, dove il vino è sempre stato presente nella vita dei contadini”, Grilli nel 2008 comincia a immergere le sue bottiglie sotto il mare.

Le uve arrivano dal vigneto di proprietà dell’azienda, sulle colline a Riolo Terme (Ravenna). Si procede alla vinificazione e all’affinamento in cantina di sangiovese, cabernet, merlot, albana, vitigno autoctono romagnolo per i vini fermi e poi chardonnay, usato per un blanc de blancs 100 mesi sui lieviti, “e a breve lanceremo anche la bollicina rosé 100 per cento sangiovese”, anticipa. Poi le bottiglie con la collaborazione di una squadra di subacquei vanno a 30 metri di profondità, dove riposano per un anno.

“Nelle profondità, a 25-30 metri sotto il livello del mare, il vino si trova sottoposto a condizioni fisiche uniche: l’assenza di luce protegge il vino da alterazioni dovute ai raggi UV, l’isobara mantiene una temperatura costante di 10-13° C, la differenza di pressione tra l’imbottigliamento (a 1 bar) e l’affinamento (a 4 bar a circa 30 mt. di profondità), e infine l’armonico dondolio delle correnti marine”, spiega il produttore. Ogni anno vengono immerse 1.200 bottiglie per tipo, e le referenze sono 5 in totale (presto 6). “A quelle condizioni i vini migliorano e per le bollicine il perlage si affina”, spiega.

Da qualche tempo Grilli è diventato socio di Jamin, start up innovativa nei servizi ingegneristici dedita alla ricerca e sviluppo delle tecniche di affinamento subacqueo per vini e distillati in genere, nata in Liguria (dove peraltro c’è un’altra cantina pioniera dello spumante affinato sott’acqua, Bisson, che ha iniziato negli stessi anni di Tenuta del Paguro, nel 2008). “Con Jamin stiamo facendo assieme una ricerca insieme all’Università di Firenze per analizzare i risultati di questo affinamento, dai colori, alle note chimiche che cambiano e anche a livello degustativo. Noi abbiamo le bottiglie dal 2010 ad oggi e stiamo analizzando cosa accade anche con delle verticali. Ciò che è emerso fino ad ora è che questo affinamento velocizza il processo di evoluzione e lo mantiene più costante nel tempo”.

All’inizio far entrare queste bottiglie sul mercato è stato difficile, “sia per il tipo di progetto che per il fatto che mi presentavo con un vitigno, l’albana che non conosceva nessuno. Le prime vendite le ho fatte a Londra, oggi, invece mi sembra che ci sia più interesse, tanto che progetti simili si stanno diffondendo quasi in tutte le regioni. Abbiamo una enoteca in Tenuta

dove abbiamo voluto inserire tutte le bottiglie affinate in mare, perché non ritengo siamo dei competitor, piuttosto dobbiamo creare una corrente, una nostra nicchia”.

LE FOTO















