

In evidenza

A ViniMilo 2025, l'evoluzione dei vini parzialmente affinati in mare

di: Gianmaria Tesei

21 settembre 2025



C'è chi affina il vino in cantina e chi sceglie il mare, tra i silenzi dei fondali a oltre 40 metri di profondità. Perché tutto questo? Per favorire l'evoluzione dei vini.

È questo il tema affrontato nella degustazione di dieci etichette, alcune affinate con il metodo Jamin sui fondali marini di Portofino, altri secondo i metodi tradizionali.

Ad organizzare l'evento, dal titolo *Da Milo a Bolgheri: affinamento Under Water Wine (UWW)* lo scorso 8 settembre al Centro servizi di Milo, è stato Rosario Raciti, titolare dell'Azienda di Rachele. La conduzione è stata curata dai sommelier Sergio Bellissimo e Camillo Privitera.

Tra le aziende che hanno intuito un potenziale nello sviluppo del vino sott'acqua, c'è l'italiana *Jamin*, che ha individuato alcuni fattori determinanti: temperatura e pressione costanti, mancanza di luce e micro-ossigenazione. In questa visione sono fondamentali le correnti che, creando un dondolio continuo, favorirebbero l'integrazione dei componenti. Dal punto di vista organolettico si riscontrerebbe, in particolare, un'evoluzione più veloce e armoniosa – soprattutto sul piano olfattivo – e un prolungato mantenimento delle peculiarità naturali e stilistiche dei vini. Caratteristiche che dovrebbero notarsi maggiormente nei bianchi secchi, in parte negli spumanti e nei rossi, meno nei vini aromatici.

La sperimentazione è senza dubbio interessante. Per renderla più compiuta sarebbe utile una lunga ricerca scientifica, approfondita, che qualifichi le implicazioni dirette tra questo metodo e i risultati attesi. E lo studio mira proprio a questo.

Il rapporto tra mare e vino, va detto, ha radici antiche. Già 2.500 anni fa, nell'antica Grecia, gli isolani di Chio lasciavano l'uva per qualche giorno nell'acqua marina per accelerarne l'appassimento e conservarne aromi e sostanze. Anche i Romani servivano vini *salsi*, ottenuti da uve essiccate al sole e poi immerse in acqua di mare, per accelerarne la maturazione e prevenire l'acetificazione.

Il vero grande impulso moderno è arrivato però dal ritrovamento, nel 2010, di bottiglie di **Champagne "bevibili"** dopo quasi 170 anni di permanenza in un relitto affondato nel 1840 nell'arcipelago delle Åland, tra Svezia e Finlandia. Si trattava di 168 bottiglie, 47 delle quali marchiate *Veuve Clicquot Ponsardin*. La maison francese, nel 2014, ha avviato il progetto "Cellar in the Sea": un esperimento lungo 40 anni per verificare l'evoluzione dello Champagne immerso a 43 metri di profondità, proprio vicino al sito del naufragio.

In media, le aziende che adottano il metodo UWW (*Under Water Wine*) mantengono le bottiglie in apposite celle sommerse per periodi variabili da 4-6 mesi fino a 18, a profondità comprese tra i 30 e i 55 metri sotto la superficie del mare.

I VINI

Giulio F56 UWW – Baia del Sole – Cantine Federici

Vermentino 100%. Spumante extra brut metodo classico, 24 mesi sui lieviti

La passione vitivinicola della famiglia Federici si tramanda da quattro generazioni e si concretizza nella cantina "La Baia del Sole", fondata nel 1985. Situata a Luni, in Liguria, al confine con la Toscana, nel comune di Ortonovo, l'azienda gode della vicinanza di un antico anfiteatro romano e di un clima mite segnato dall'influsso marino. Nei 35 ettari vitati si coltivano vermentino, albarola, malvasia, trebbiano, sangiovese, canaiolo, cilieggiolo, oltre a merlot e syrah. I vigneti poggiano su terreni di argille, limo e sabbia, con scheletro e ciottoli, a 300-330 metri s.l.m.. Il Giulio F56, dedicato al fondatore della cantina e premiato come Miglior Metodo Classico Italiano 2024 da *winemag.it*, sosta sui lieviti 24 mesi e poi affina per 180 giorni a 52 metri di profondità, sui fondali della Cala degli Inglesi (Area Marina Protetta di Portofino), secondo la filosofia Jamin. Il perlage è fine, il colore giallo paglierino. Al naso emergono note di margherita, pesca matura, chinotto, pompelmo e rosmarino; in bocca si colgono crosta di pane, una lieve tostatura e accenni di idrocarburi. Cremoso, quasi burroso, unisce freschezza, sapidità e buona persistenza.

Champagne Cloe Marie Kottakis – 52 Limited UWW – Maison Drappier (per Emanuele Kottakis)

Pinot Noir 100%, 36 mesi sui lieviti

Dedicato da Emanuele Kottakis alla figlia Cloe, nasce dalla collaborazione con la Maison Drappier, storica realtà di Urville, nel distretto di Bar-sur-Aube, attiva dal 1808. La tenuta coltiva 75 ettari, con prevalenza di pinot noir (70%), su suoli calcarei del Kimmeridgiano superiore, a 250-300 metri s.l.m.. Dopo 24 mesi di rifermentazione in bottiglia, il vino affina a -52 metri, negli stessi fondali liguri del precedente. Giallo paglierino con riflessi verdolini, ha un perlage delicato. Al naso offre pera e pesca molto mature, frutta secca e pasticceria, con accenni evolutivi. In bocca è sapido, con acidità ben integrata e lunga persistenza fruttata.

DOC Etna Bianco Superiore, Rachele 2022 – Azienda di Rachele

Carricante 100%

La cantina, fondata da Rosario Raciti a Milo (CT), a 550 metri s.l.m., nasce come omaggio alla figlia Rachele. Su 3,5 ettari di terreni vulcanici si coltiva esclusivamente carricante. Dopo le prime vinificazioni nel 2021, l'azienda ha lanciato nel 2023 la sua prima etichetta "Rachele", preludio all'avventura UWW. Il vino affina 9 mesi in acciaio e 15 in bottiglia. Giallo paglierino con riflessi verdolini, profuma di fiori bianchi, mela verde e cotogna, con richiami di agrumi, anice, erbe e finocchietto selvatico. Freschezza ed eleganza sono accompagnati da una sapidità lineare. Finale lungo.

DOC Etna Bianco Superiore, Rachele WWW 2022 – Azienda di Rachele

Carricante 100%

Versione affinata 180 giorni nell'Area Marina Protetta di Portofino, a meno 52 metri nella Cala degli Inglesi. Colore simile al "Rachele" tradizionale, ma al naso rivela aromi più maturi, con frutto ed erbaceo più evoluti. In bocca è più pieno e corposo dell'omologo affinato tradizionalmente, quasi come un vino con due anni in più di vita.

DOP Moscato del Molise 2024- Tenute Martarosa

Moscato 100%

La storia delle Tenute Martarosa inizia nel 1938 a Campomarino (CB) con i nonni degli attuali titolari Michele e Pierluigi Travaglini. Oggi i vigneti si estendono per 20 ettari, tra 50 e 600 metri s.l.m., con varietà bianche e rosse, dai terreni sabbiosi e argillosi esposti al mare. Il Moscato affina in acciaio sulle fecce per almeno 6 mesi. Giallo paglierino luminoso, esprime rosa bianca, frutta gialla ed esotica, timo e salvia. Fresco e sapido, chiude pulito, con un retronasale fruttato coerente con l'olfatto.

DOP Moscato del Molise, UWW 2024- Tenute Martarosa

Moscato 100%

Il colore resta invariato, i profumi risultano meno intensi, ma al palato il vino guadagna in ampiezza, morbidezza e persistenza.

Magia di Vulcano UWW 2019 – Olga Sofia Schiaffino

Nerello Mascalese 100%

In Contrada Calderara, a Passopisciaro (700 m s.l.m.), Olga Sofia Schiaffino, medico e sommelier, conduce viticoltura omeopatica dal 2014 su una porzione della vigna di Salvo Foti, che cura anche la vinificazione con il figlio Simone. Produzione limitata a 120 bottiglie annue. Affina in acciaio. Rosso rubino fitto, al naso è evoluto con sentori di ciliegia, fragoline, note affumicate, ferrose e balsamiche. In bocca è diretto, la trama serrata, con tannino ben integrato e buona lunghezza.

DOC Bolgheri, Volante 2023 UWW – Tenuta Campo al Signore Volante

Merlot 60-80% e Cabernet Sauvignon 40-60%

A Castagneto Carducci (LI), Luca e Valentina Parenti hanno fondato nel 2010 una tenuta di 4 ettari di vigneto e 3 di oliveto, in conversione biologica. I terreni collinari (400 m s.l.m.), franco-sabbiosi, ospitano il "Volante", dedicato alla passione automobilistica della coppia. Il vino affina in tonneau da 500 litri, poi in bottiglia. La versione UWW evolve in mare. Rosso rubino, propone fragola, mora e ciliegia, spezie, cioccolato e tabacco. Bocca ampia, di media lunghezza, con equilibrio tra struttura, acidità e sapidità.

Nephros 2021 UWW – Tenuta del Paguro

Cabernet Sauvignon 85% e Merlot 15%

Salto in Emilia-Romagna, a Riolo Terme, in provincia di Ravenna. L'azienda nasce nel 2008 da un progetto del proprietario Gianluca Grilli con lo scrittore e poeta Tanino Guerra che gli racconta la storia di *Paguro*, una piattaforma metanifera che, a seguito di una violenta esplosione, sprofonda nel 1965 nelle profondità dell'Adriatico. Negli anni seguenti, la natura ha fatto il suo corso, mutando i resti della struttura in ferro e acciaio in una barriera naturale per i fondali sabbiosi della costa romagnola. Ispirato da questa vicenda, Grilli decide di produrre vini da affinare prima in botti di rovere francese per un anno, poi per ulteriori 12 mesi a 30 metri di profondità. Rosso rubino fitto, profuma di frutta rossa, pepe, note balsamiche, tostatura e cuoio. Strutturato e armonico, con buona lunghezza.



DOP Sciacchetrà 2021 UWW – Azienda Agricola Possa

Bosco 80% e Rossese Bianco 20%

Nelle Cinque Terre, a Riomaggiore (SP), l'azienda Possa coltiva 2,5 ettari tra 0 e 150 m s.l.m., su suoli di arenaria. I vigneti si integrano con agrumi e piante aromatiche. Dopo l'appassimento e la vinificazione (pressatura con i piedi, fermentazione spontanea e 28 giorni di macerazione sulle bucce) affina un anno in caratelli di pero e ciliegio. Segue assemblaggio e decantazione statica in acciaio. Poi, 12 mesi a 52 metri di profondità nelle acque di Portofino. Colore dorato-mielato, al naso miele, mandorle tostate, scorza d'arancia, albicocca disidratata e caramello. Evoluzione delicata. In bocca è avvolgente, fresco e persistente. Zuccheri residui: 225 g/l. Bottiglie prodotte: 750.

Sono intervenuti anche il sindaco di Milo Alfio Cosentino e il titolare dell'azienda di Rachele Rosario Raciti di Gianmaria Tesei