

Stappata la prima bottiglia di “Abissi”, lo spumante invecchiato sott’acqua

di **Redazione**

19 Novembre 2010 - 9:17



Genova. E' stata stappata ieri in Regione la prima bottiglia di “Abissi”, lo spumante invecchiato nelle acque dell’Area Marina Protetta di Portofino. “Cullo ancora un sogno, utilizzare una portaerei dismessa su cui creare un vigneto viaggiante con un’attrezzata cantina nelle stive in modo tale che, navigando, i vitigni possano sfuggire alle grandinate o cercare la giusta insolazione. Sarebbe il modo migliore per fare pace con il mio stato d’animo”. Potrebbe anche diventare una sfida concreta quella di Piero Lugano, titolare della azienda vinicola Bisson di Chiavari.

Intanto sono pronte le 6.500 bottiglie di spumante lasciate decantare per 13 mesi sotto il mare a 60 metri di profondità, nella riserva marina di Portofino. Insieme al presidente dell’area protetta Vito Gedda e a rappresentanti della Regione, l’azienda ha fatto assaggiare in anteprima ‘Abissi’, prodotto con una idea innovativa, la “spumantizzazione subacquea” del vino. Il processo, ha ricordato Piero Lugano, ispirato dal ritrovamento sottomarino di anfore di età greco-romana contenenti vino intatto nelle sue proprietà organolettiche, ha avuto inizio il 22 maggio 2009 con la posa in fondo al mare delle bottiglie a una profondità di circa 60 metri in località Cala degli Inglesi.

Divise in 12 gabbioni da 1 metro cubo ciascuno, le bottiglie sono state recuperate a giugno, dopo l’immersione in una zona di fondale ghiaiosa a una temperatura costante di 15 gradi, ideale per la conservazione del vino, in ambiente carente di luce. Lugano spiega che l’effetto ‘culla’ è svolto naturalmente dalle correnti marine sulle bottiglie, e permette di mantenere in sospensione le “fecce nobili”, ovvero i materiali di scarto del vino, prodotti dal processo di spumantizzazione e fondamentali per conferire al vino corpo, struttura e

profumo. Un movimento costante che nelle cantine tradizionali viene attuato meccanicamente mentre in questo caso è stato sostituito dal dolce moto marino. Infine in questi ultimi cinque mesi, le bottiglie recuperate, rivestite e protette da un'inedita copertura di sedimenti marini, hanno affrontato un periodo di ulteriore affinamento che ha preceduto la tanto attesa sboccatura. "Ciò che ha favorito ulteriormente il processo di spumantizzazione - ha spiegato il titolare dell'azienda - è stato il perfetto bilanciamento di pressione, garantito a tali profondità: una pressione omogenea ed equilibrata ricevuta sia dall'esterno verso l'interno che dall'esterno verso l'interno. Tale effetto definito di 'contro-pressione equivalente' - ha proseguito Lugano - favorisce l'amalgamarsi delle bollicine conferendo al vino un miglior aspetto organolettico oltre che tattile e quindi una maggiore sensazione di piacere nella degustazione".

Merito anche della caratteristica conformazione della zona scelta per l'esperimento: le pareti a strapiombo del promontorio di Portofino permettono infatti di avere a poca distanza dalla costa dei fondali profondi con le caratteristiche favorevoli al processo di spumantizzazione (temperatura costante e poca luce): condizioni che permettono la formazione della biocenosi coralligena, tipica dell'Area Marina Protetta di Portofino. "Abbiamo dato fin da subito il benestare all'iniziativa della cantina Bisson - ha detto Vito Gedda, Presidente dell'Area Marina Protetta di Portofino - in quanto pensiamo sia necessario incentivare idee innovative che possano richiamare il ricordo dei nostri ambienti naturali e al tempo stesso favorire i prodotti del territorio".