

Portofino: è pronto lo spumante invecchiato negli abissi dell'area marina

di **Redazione**

17 Novembre 2010 - 15:15



Portofino. Dopo più di un anno d'attesa, dopo che il tentativo di furto da parte di alcuni "Arsenio Lupin subacquei", finalmente lo spumante "Abissi - Riserva Marina di Portofino" dell'azienda vinicola Bisson di Chiavari è pronto per essere degustato. Domani, alle ore 11, presso la Sala Incontri della Regione Liguria (Genova, Piazza De Ferrari 1 - piano terra) saranno presentate e fatte degustare le prime bottiglie. Piero Lugano, titolare dell'enoteca, nonché ideatore di tale progetto non ha mai dubitato sull'ottima riuscita di tale esperimento.

La mattina del 22 maggio 2009, in collaborazione con le Capitanerie di Porto di Santa Margherita e Portofino, in località Cala degli Inglesi (zona B dell'AMP Portofino), 6500 bottiglie divise in 12 gabbioni da 1 metro cubo ciascuno sono state calate a una profondità di circa 60 metri, scegliendo accuratamente una zona di fondale ghiaiosa, per dare avvio al primo processo di "spumantizzazione subacquea" in Italia.

In occasione dei suoi primi dieci anni d'istituzione, l'Area Marina Protetta di Portofino è stata lieta di poter ospitare nei propri fondali tale spumante ligure. Le bottiglie conserveranno non solo il nome dell'ente ma anche la presenza di tipici organismi incrostanti che popolano i fondali marini. Le pareti che scendono a strapiombo, tipiche del promontorio di Portofino, permettono di avere, a poca distanza dalla costa, dei fondali profondi con le caratteristiche favorevoli al processo di spumantizzazione (temperatura costante e poca luce). Queste sono anche le condizioni che permettono la formazione della biocenosi coralligena, caratteristica dell'AMP Portofino. L'ambiente coralligeno presenta un'eccezionale ricchezza specifica e una estrema varietà di gruppi tassonomici ed è quindi

fondamentale la sua salvaguardia, anche alla luce dell'attrattiva che questo esercita nei confronti del turismo subacqueo. Come Afferma Vito Gedda Presidente dell'Area Marina Protetta di Portofino: "E' necessario incentivare idee innovative, che possano richiamare il ricordo dei nostri ambienti naturali e al tempo stesso favorire prodotti del territorio".