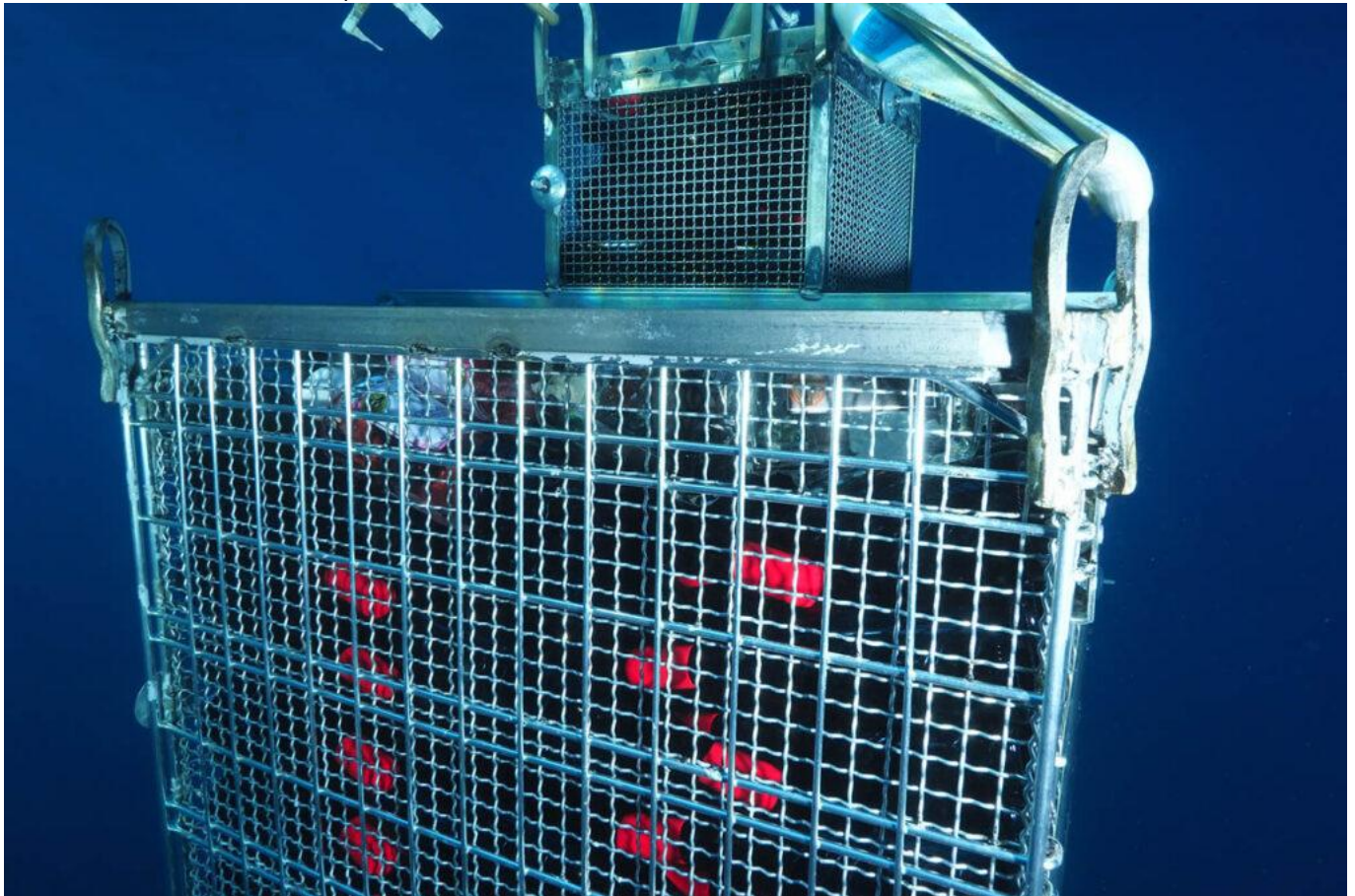


Vino dell'Etna, dal vulcano all'incanto blu dei fondali marini

scritto da Amanda Arena | 22/07/2022



Presentato a Catania il progetto di ricerca sull'affinamento in mare del vino etneo, lanciato dalla start-up Orygini in partnership con l'Università di Catania e l'Area Marina Protetta Isole Ciclopi. Precorritrici dell'iniziativa le aziende Benanti e Passopisciario, insieme alla giovane distilleria Volcano Gin



Mare e vino: un legame d'amore inscindibile che evoca forti emozioni e stuzzica la nostra curiosità. Già in epoca greco-romana si riponevano le uve in mare per farle appassire più velocemente o si misceleva l'acqua marina con i grappoli essiccati al sole per favorirne la maturazione.

Cosa sono gli underwater wines

Il mare è capace di preservare il vino e ispira non solo scrittori o artisti, ma anche audaci viticoltori che sperimentano uno degli affinamenti più in voga degli ultimi anni: quello degli **Underwater wines**, ossia la conservazione del vino sott'acqua. Una pratica di nicchia che mescola storia, esperienza e storytelling catturando l'interesse di vari produttori: dalle maison di Champagne più famose al mondo ai big di Bordeaux, passando per l'Italia, Grecia, Stati Uniti, Australia, Cile sino al Sud Africa.

Vini dell'Etna affinati in mare: si parte dai fondali delle Isole dei Ciclopi

A farsi coccolare dai fondali, per la prima volta, i **vini dell'Etna scesi a 50 metri sotto il livello del mare**, nell'Area Marina Protetta, Isola dei Ciclopi, nel comune di Aci Castello. L'obiettivo è di testare l'affinamento sottomarino.

Protagoniste due storiche cantine che, alle pendici del vulcano, hanno spalancato le porte alla creazione di una viticoltura di qualità: **Benanti** e **Passopisciario** (vini Franchetti). 2.000 bottiglie di **Etna DOC Rosso** ed **Etna DOC Bianco** saranno accompagnate in questo viaggio subacqueo da 200 bottiglie di **Volcano Gin**, il primo nato sotto lo sguardo del Mongibello da una distilleria che dal

2018 racchiude nelle sue creazioni i profumi dell'Etna.

L'ambizioso progetto è stato presentato giovedì 14 luglio a Palazzo Biscari, a Catania, nel corso di una conferenza stampa. Sono intervenuti **Luca Catania**, **Giuseppe Leone** e **Riccardo Peligra**, fondatori di **Orygini** - start-up innovativa che ha dato il via alla ricerca sperimentale finanziando l'iniziativa - **Riccardo Strada**, direttore dell'Area Marina Protetta Isole Ciclopi, i rappresentanti delle aziende coinvolte, **Salvino Benanti** e **Vincenzo Lo Mauro**, direttore aziendale di Passopisciaro fondata da Andrea Franchetti, la professoressa **Elena Arena**, del dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania, il professore **Benedetto Torrisi**, docente di Statistica Economica e presidente del corso di laurea in Economia dell'Università degli Studi di Catania e l'architetto **Elena Santagati**.

Il progetto Orygini: i dettagli

All'alba del 12 luglio 2022 le bottiglie sono state immerse in profondità all'interno di gabbie metalliche nell'[Area Marina Protetta dell'Isola dei Ciclopi](#), dove sosterranno per circa sei mesi. Si osserverà l'evoluzione nel tempo dei vini sott'acqua secondo nuovi punti di vista.

Il progetto relativo ai vini dell'Etna affinati in mare è il primo studio al mondo che permetterà una mappatura completa dell'influenza esercitata dalla pressione, la temperatura costante, l'assenza di ossigeno, suoni, luce, rumori, per capire come tale scenario subacqueo possa modificare il vino. Mese dopo mese si preleveranno i campioni di vino per analizzarne i dati chimici dopo il trasporto, a temperatura controllata, presso i laboratori dell'Università di Catania.

Per ogni bianco e rosso si monitorerà la variazione di diversi parametri, parallelamente dei "campioni marini" e delle bottiglie gemelle soggette al metodo di cantinamento tradizionale. Questo condurrà ad uno studio scientifico che non ha eguali; difatti, quelli sinora effettuati sono basati sull'analisi chimica pre e post immersione senza fornire dati conoscitivi sugli effetti dell'affinamento marino nel suo divenire.

Il **progetto Orygini** darà un importante contributo alla ricerca mediante la divulgazione di tali dati, utili allo sviluppo di modelli affidabili in modo da indirizzare con cognizione di causa i tecnici del settore vinicolo per far giungere vini e distillati al risultato desiderato.

Vino affinato in mare: quali sono i benefici

L'impulso al cantinamento in mare è collegato al ritrovamento fortuito, nel 2010, di 168 bottiglie di Champagne del XIX secolo all'interno di un relitto di una nave naufragata nel mar Baltico. La degustazione ne ha dimostrato la bevibilità a distanza di 200 anni grazie a conservazione e invecchiamento ottimali, in una sorta di cantina naturale con microclima caratterizzato da buio totale, movimento delle onde e delle correnti.

Numerosi sono i **benefici del cantinamento in mare**, a cominciare dall'impatto positivo sulla sostenibilità ambientale rispetto alla vinificazione terrestre. Riduce le emissioni di CO₂ e l'uso di risorse energetiche e logistiche. Uno studio di **Life Cycle engineering** ha evidenziato che per ogni bottiglia da 0,75 cl. affinata in maniera tradizionale si consumano circa 0,68 kg di CO₂. Il conto è presto fatto: per 1.000 bottiglie immerse sott'acqua a 50 metri sotto il livello del mare, a temperatura costante, si risparmierebbero 680 kg di CO₂.

*«Abbiamo cercato a lungo e non c'è altro in termini di bibliografia scientifica. - ha spiegato la professoressa **Elena Arena** - Per noi è entusiasmante poter scoprire cosa*

può accadere ai vini sott'acqua nel tempo».

Interessante l'intervento del professore **Benedetto Torrisi**, che ha fornito alcuni dati sulla crescita dell'export del vino siciliano, che si è attestato nel 2021 al +16,8%, e quantitativa del vino etneo imbottigliato e del valore percepito nel mercato mondiale, con riferimento ai temi dell'eco-sostenibilità e della tutela ambientale, oggi indicatori sempre più capaci di influenzare le scelte di domanda e offerta.

Il territorio: l'Area Marina Protetta Isole Ciclopi

Entusiasta il direttore dell'Area Marina Protetta, **Riccardo Strada**, che ha dichiarato:

«La richiesta di affidare le bottiglie per l'invecchiamento alle acque dell'Area Marina Protetta Isole Ciclopi è conferma del valore, anche economico, del nostro impegno sul territorio. L'Area Marina Protetta Isole Ciclopi, istituita con decreto ministeriale 18 anni fa, è una delle più antiche e prestigiose d'Italia. In tutto il territorio nazionale attualmente ve ne sono 30 e sono gli unici territori marini che la legge italiana riconosce di "rilevanza internazionale"».

Le aziende protagoniste del progetto Orygini

Diverse le attestazioni di fiducia durante la conferenza da parte delle cantine coinvolte.

*«Quando Orygini ci ha presentato il progetto - afferma **Salvino Benanti** di Benanti Viticoltori - ho risposto ad uno dei soci, Luca, dicendo che in verità noi non siamo un'azienda che ha bisogno di pubblicità, i nostri vini sono presenti in tutto il mondo e non ci servono palcoscenici, ma ci interessa capire da un punto di vista scientifico se possiamo contribuire ad una nuova scoperta. Siamo fiduciosi. Noi affineremo un Etna Bianco Doc Superiore Contrada Rinazzo annata 2020, e un Etna Rosso Doc 2020 per sperimentare l'affinamento sottomarino».*

Vincenzo Lo Mauro, direttore aziendale di **Passopisciaro**, oggi guidata da Benjamin Franchetti:

«Ringraziamo Orygini per averci coinvolto. Siamo curiosi di sapere cosa accadrà ai vini cullati, accarezzati dalle onde del mare, che immaginiamo come avvolti da una coperta che li custodisce delicatamente. Noi partecipiamo con Etna Rosso Doc Passorosso 2019 e l'Igp Terre Siciliane Chardonnay Passobianco 2019».

La conferenza relativa ai vini dell'Etna affinati in mare si è conclusa con la proiezione del video dell'immersione, alla presenza dei sommozzatori subacquei che vi hanno partecipato, e una degustazione di vini, gin e altri prodotti del territorio.

*«Siamo pieni di entusiasmo, non vediamo l'ora di scoprire gli effetti sui nostri prodotti. - ha aggiunto **Alessandro Malfitana** di **Volcano Gin** - Solo l'idea di immaginarli sotto le nostre acque, a casa, ci emoziona. Questo ha un valore enorme. Il progetto ci piace, siamo orgogliosi del fatto che parta da qui, dalla Sicilia e attendiamo con fiducia».*

Il ritorno alle origini del vino dell'Etna

È un ritorno del vulcano alla genesi il viaggio del vino etneo negli abissi dell'Isola dei Ciclopi, come affermato dai tre fondatori di Orygini:

«Il vulcano Etna è infatti un vulcano di origini marine. Si è formato nell'era Quaternaria, periodo preistorico in cui la Piana di Catania non esisteva ed era occupata da un largo golfo. Solo a seguito di grandi eruzioni marine, il golfo si è colmato fino a formare il basamento del vulcano, che eruzione dopo eruzione ha raggiunto la vetta di 3.290 metri».

Il logo Orygini riecheggia l'idea del cratere da cui tutto ebbe inizio, in un fascinosa alternarsi tra acqua e fuoco.

«Un cerchio, un simbolo ancestrale, circolare, simboleggia l'evoluzione della circolarità della vita; la parte incava rappresenta il ventre della terra e lo stesso mare», ha precisato l'architetto **Laura Santagati**.

La vita di ogni **bottiglia affinata in mare sarà monitorata e registrata** tramite la tecnologia blockchain; il numero di serie racconterà ogni fase del progetto. Il packaging verrà realizzato in co-marketing con l'azienda. Queste bottiglie saranno speciali, in quanto non riproducibili, e torneranno a galla impreziosite dal "fouling" - l'insieme di incrostazioni naturali dovute al lavoro degli organismi marini - e dal logo: un monile realizzato a mano dalla marionettistica dei fratelli Napoli che incarna la più significativa realtà del tradizionale Teatro dei Pupi di stile catanese. Indubbiamente pezzi unici, da collezione.