Jamin, ecco come si affina il vino nel profondo del mare

20231128162616jamin-7c9d5ac3

Il **profondo mare diventa una cantina** dove affinare il vino. Non più terroir, ma **merroir**. Un neologismo che potrebbe presto avere un peso sul mercato mondiale enologico. In Italia intanto qualcosa si muove grazie alla società ligure **Jamin UnderWaterWines** (Uww).

Una realtà che, nata come **start-up nel 2018, conta oggi 450 soci** e ha già avviato diversi progetti **immergendo le bottiglie** a una profondità marina di **52 metri per un periodo minimo di sei mesi fino a un limite massimo di 72 mesi.**

Il **profondo mare diventa una cantina** dove affinare il vino. Non più terroir, ma **merroir**. Un neologismo che potrebbe presto avere un peso sul mercato mondiale enologico. In Italia intanto qualcosa si muove grazie alla società ligure **Jamin** UnderWaterWines (Uww). Una realtà che, nata come **start-up nel 2018, conta oggi 450 soci** e ha già avviato diversi progetti immergendo le bottiglie a una **profondità marina di 52 metri per un periodo minimo di sei mesi fino a un limite massimo di 72 mesi.**

Attraverso una recente operazione di **crowdfunding** l'azienda ha racimolato **600 mila euro**. Una cifra che servirà intanto a **finanziare un ampliamento dell'operatività** in altri spazi marini. Oggi il cantinamento è attuato in una zona delimitata dell'area Marina Protetta di Portofino, a cui se ne aggiungono altre otto, di cui quattro già effettive e situate rispettivamente a Termoli, Ravenna, Acquappesa e Scarlino, mentre prossimamente ne sono state annunciate ulteriori quattro in Campania, Abruzzo, Sicilia e Basilicata.
Gli investimenti andranno poi stanziati per **migliorare le tecniche** di utilizzo delle ceste usate per l'immersione, in maniera da renderle più spaziose (dalle attuali 400/ 600 unità da 0,75 l a 700/1000) e più riparate da eventuali contesti subacquei che potrebbero rovinare le bottiglie e contaminare il vino.

Attraverso una recente **operazione di crowdfunding** l'azienda ha racimolato **600 mila euro**. Una cifra che servirà intanto a **finanziare un ampliamento dell'operatività** in altri spazi marini.
Oggi il cantinamento è attuato in una zona delimitata dell'area Marina Protetta di Portofino, a cui se ne aggiungono altre otto, di cui quattro già effettive e situate rispettivamente a Termoli, Ravenna, Acquappesa e Scarlino, mentre prossimamente ne sono state **annunciate ulteriori quattro in Campania, Abruzzo, Sicilia e Basilicata**.
Gli investimenti andranno poi stanziati per **migliorare le tecniche di utilizzo delle ceste** usate per l'immersione, in maniera da renderle più spaziose (dalle attuali 400/ 600 unità da 0,75 l a 700/1000) e più riparate da eventuali contesti subacquei che potrebbero rovinare le bottiglie e contaminare il vino.

In termini di business **l'obiettivo dell'intero team**, composto tra l'altro da enologi, professori universitari, sommelier, fisici e biologici, è ovviamente quello di **trovare aziende vitivinicole disposte a diventare clienti**. Ad attirarle, i risultati di studi condotti dal Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali dell'Università di Firenze, che hanno mostrato come l'affinamento nelle acque incide sulla colorazione e gusto del vino, con alcuni casi in cui, a livello organolettico (derivato da assaggi alla cieca effettuato da un panel di degustatori ed esperti di vino) **il cambiamento è apparso evidente e apprezzato**, considerando anche il fatto che i vini subacquei sono sottoposti a un processo di maturazione con tempi più lenti rispetto a quelli conservati in cantina.

Qualche azienda vitivinicola ha già comunque sposato il progetto. È il caso, per esempio, della **Maison Drappier** di cui uno slot di 2mila bottiglie di Champagne è rimasto immerso sott'acqua per sei mesi, per poi riemergere e dare vita a una special edition chiamata, appunto, 'Underwater -52'. Jamin conta quindi di **fare proseliti**, in modo da migliorare un fatturato che attualmente si attesta sul mezzo milione di euro, con la previsione dei titolari dell'azienda di triplicare nel breve periodo questo valore.

Ma cosa spinge un produttore di vino a optare per questo sistema di cantinamento e affinamento? La risposta l'ha data il Ceo di Jamin, **Emanuele Kottakhs**, che Mixerplanet ha avvicinato ai margini della conferenza di presentazione della società avvenuta lo scorso 20 novembre presso l'Acquario Civico di Milano: «*Si tratta innanzitutto di una **scelta sostenibile*** – ha sostenuto – *perché evita di consumare energia come invece succede nelle cantine e, di conseguenza, pagare bollette molto care.*
*Il fondale marino, inoltre, garantisce **temperature più costanti le cui oscillazioni non subiscono bruschi sbalzi** ma rimangano in un range tra i 12° e i 13°. C'è poi meno luce, fattore importante se si considera che l'eccesso di raggi Uv ha effetti dannosi per il vino, così come il fatto che la profondità*

del mare genera una pressione dall'esterno verso l'interno della bottiglia. Aggiungo poi che ***il movimento armonico subacqueo facilita l'integrazione delle componenti contenute in bottiglia».***

Jamin si inserisce in un contesto internazionale di **mercato ancora agli albori**. I **vini underwater**, infatti, nel 2022 hanno registrato **volumi globali pari a 400 mila bottiglie** e solo alcuni Paesi (Francia, Croazia, Spagna, Portogallo, Grecia) sono attivi in questo settore. Come dire: ci sono **enormi quote da conquistare**. Profonde come il mare.