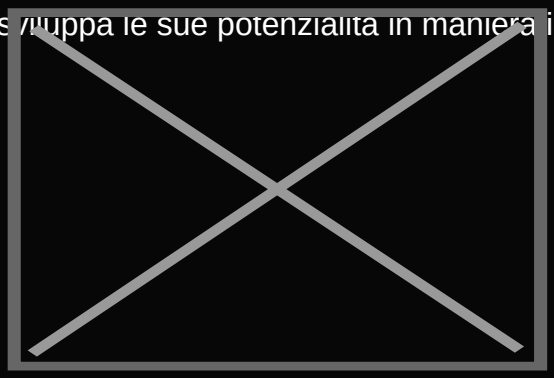
Underwater Wine, quando il vino matura in fondo al mare

thumbnail-audace-sub-e-bottiglia-ed371cbd

È stato presentato poche ore fa il racconto “Audace”, un viaggio che dalle colline del Carso ha portato 6.492 bottiglie di Prosecco Doc Trieste a 20 metri di profondità nel Golfo di Trieste per affinarsi e maturare.

La genesi del progetto

Come molti progetti di business, anche questo nasce da due famiglie di amici storicamente dediti alla produzione di vino: **Parovel e Serena**. **Underwater Wine** rappresenta in realtà un sogno territoriale: affinare il Prosecco DOC Trieste nel suo Golfo, utilizzando l'esperienza di un grande gruppo come Serena Wines 1881 e l'estro di una azienda del Carso come Parovel vigneti oliveti 1898. Il tutto, sotto il comun denominatore dell'amicizia: unire le forze per realizzare le prime bottiglie da affinare in mare iniziando un cammino non certo facile ma sicuramente unico che parte dalle origini del Prosecco e sviluppa le sue potenzialità in maniera inedita.



I parametri di affinamento

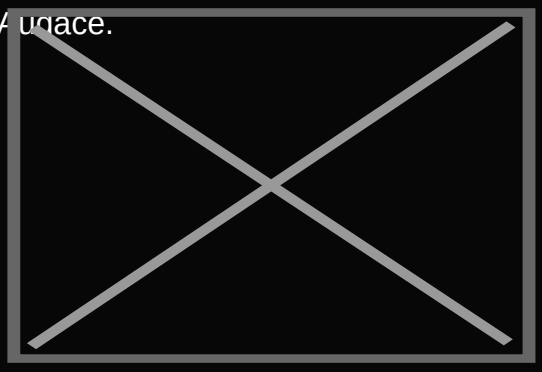
Con il battesimo in mare delle prime **6.492 bottiglie**, si è voluto varare un percorso audace, il Prosecco doc Trieste, che alla profondità di 20 m, si è affinato con parametri straordinariamente peculiari: la temperatura, la salinità, la concentrazione di ossigeno disciolto, la presenza di fosfati, silicati, nitriti, nitrati e clorofilla. Tutti questi parametri naturali mutano con le stagioni e con il passaggio

dei venti garantendo ad Audace Prosecco doc Trieste spumante l'unicità gustativa e caratteriale.

La **Bora e lo Scirocco** generano importanti **oscillazioni sub-inerziali** che contribuiscono al continuo movimento delle bottiglie e questo continuo cullare ha portato ad un'evoluzione singolare e straordinaria. In una piccola area di 67 mq, in concessione demaniale, sul fondo dello specchio acqueo in Punto Franco Nuovo è stata ricreata questa cantina subacquea che ha ospitato 14 casse in acciaio per 4 mesi. Gli unici esseri viventi a controllare l'affinamento sono stati i pesci, i molluschi, le stelle marine (nelle foto attaccate ai cesti) e qualche esperto subacqueo che ha verificato l'integrità delle bottiglie.

Le coincidenze

L'anno della prima bottiglia Underwater Wine rappresenta due importanti anniversari, coincidenze se vogliamo, che si palesano nei primi passi del progetto: nel 1821, (200 anni dalla nostra vendemmia 2021 in affinamento sottomarino) lungo la costiera triestina si produceva per la prima volta il Prosecco con il metodo tradizionale di rifermentazione in bottiglia. Nel 1922 (100 anni fa), il molo San Carlo cambiava il proprio nome in "Audace" in ricordo dell'approdo della prima nave militare italiana, il celebre cacciatorpediniere. Due elementi narrativi importanti per spiegare al mondo il progetto Audace.



I soggetti coinvolti

Oltre alle cantine sopra menzionate, al progetto si affianca l'importante Agenzia Francescon e Collodi di Conegliano che rappresenta la creatività nella comunicazione di questa storia sottomarina. Ma sono soprattutto le istituzioni che hanno sostenuto per prime "Audace" ufficialmente e con entusiasmo a partire dall'Autorità Portuale che ha dato origine alla concessione subacquea e dell'OGS, Istituto Nazionale di Oceanografia e di Geofisica Sperimentale. Questo è in fatti un progetto "corale" e lo studio delle evoluzioni del vino sarà fondamentale anche per il proseguo del progetto stesso. Hanno dimostrato il loro entusiasmo anche i Presidenti delle Regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia, Luca Zaia e Massimiliano Fedriga, presenziando di persona alla conferenza stampa di lancio.

Le dichiarazioni

“Il progetto Audace è la conferma del dialogo, della passione per la terra e della tradizione che guarda il futuro. Mi auguro che questa modalità di affinamento subacqueo dei vini, voluta specialmente per la vicinanza ai vigneti di produzione, sia soltanto un inizio che può essere esteso a tutti i vini del Carso” dice **Elena Parovel**.

“Audace non è solo il nome ma anche la qualità del progetto grazie al quale oggi vediamo venire alla luce delle bottiglie numerate divenute scrigno di un Prosecco prezioso, unico, il cui affinamento è stato affidato dall’uomo al mare. Un’idea originale che segna solo l’inizio di un percorso in grado di riservare future sorprese, per un vino destinato ai veri estimatori” aggiunge **Luca Serena**.