



Autorità di Sistema Portuale
del Mare Adriatico Orientale
Porti di Trieste e Monfalcone

COMUNICATO STAMPA

UNA CANTINA SUBACQUEA SUI FONDALI DEL PORTO NUOVO OSPITERÀ IL PRIMO PROSECCO TRIESTE DOC MATURATO IN MARE

Trieste, 4 aprile 2022 – Il porto di Trieste continua ad attrarre progetti innovativi e guarda a nuovi spazi di concessione, non soltanto in superficie ma anche sott'acqua, con l'insediamento di operatori concessionari "subacquei" in grado di sviluppare attività legate alla blue economy, alla sostenibilità ambientale, ma anche al settore vitivinicolo. Dopo i robot sottomarini di Saipem in Porto Vecchio, alla Torre del Lloyd arriva una domanda di concessione subacquea per una cantina sommersa in Porto Nuovo. Si tratta di un progetto innovativo non solo per il settore viticolo del territorio, ma anche per lo sviluppo di un nuovo modo di intendere il porto del futuro, con potenziali sinergie e applicazioni di studio in ambito scientifico.

L'idea è dell'azienda Parovel con sede a San Dorligo della Valle, che ha chiesto una concessione demaniale marittima semestrale di una piccola area di 67 mq, sul fondo dello specchio acqueo antistante il lato interno della diga Luigi Rizzo, in Punto Franco Nuovo. Obiettivo è quello di creare una cantina subacquea e posizionare 14 casse in acciaio, a scopo di maturazione.

Quello degli underwater wines è una tecnica antica, riscoperta solo di recente. Spagna, Francia, Croazia e alcune regioni italiane hanno già sperimentato il metodo dell'affinamento subacqueo, che ora approda anche nelle acque del nostro golfo. Notevoli i vantaggi, secondo gli esperti, sia per la stabilità di maturazione dovuta alla pressione sottomarina, sia per la temperatura più o meno costante.

Il relativo rilascio di concessione alla Parovel è in attesa dei tempi tecnici, ma una volta approvato e concluso l'iter, l'inabissamento delle casse di vino a circa 22 mt di profondità potrà partire.

“Il vino prescelto – spiega Elena Parovel a capo dell'azienda specializzata nella produzione di vini ed olio extra vergine d'oliva autoctoni – sarà il Prosecco Trieste DOC. Abbiamo scelto una piccola e pregiata produzione di uva Glera (uva da cui deriva il Prosecco DOC) coltivata in una porzione di terra prospiciente il golfo di Trieste, certificata DOC. La vendemmia 2021 ha dato un ottimo raccolto che ci ha permesso di produrre il Prosecco Trieste DOC, spumante di alta qualità e tipicità”. Ora le uniche 5000 bottiglie prodotte riposeranno in fondo al mare nel golfo di Trieste per 6 mesi. Una volta riemerse in superficie, ad affinamento raggiunto, saranno pronte per essere degustate.

Per Zeno D'Agostino "Ben vengano richieste come questa, perfettamente in linea con la nostra idea di porto, dove il potenziale e l'attività produttiva non deve svilupparsi solo sulla superficie delle banchine, ma anche sott'acqua, sul fondo del mare. Il porto è tridimensionale: terra, mare, cielo possono e devono essere utilizzati sinergicamente in modo innovativo".

Va rilevato che la vinificazione underwater è una tecnica sostenibile, non necessitando di locali dedicati o lavorazioni meccaniche tipiche di una cantina in superficie; ci pensa il mare, infatti, a far maturare il vino in modo naturale e in assenza di luce, cullato dal moto ondoso. Ma soprattutto è un campo che offre ampie possibilità di collaborazione con il mondo scientifico locale, come rileva ancora D'Agostino: "Il golfo di Trieste è il luogo ideale per avviare questo tipo di progettualità. Biologi, fisici, chimici potrebbero dare un notevole contributo al miglioramento dei processi di questa tecnica, ancora sperimentale, e studiare l'effetto che temperatura, pressione, profondità, correnti e assenza di luce provocano alle molecole di un bottiglia immersa in profondità".