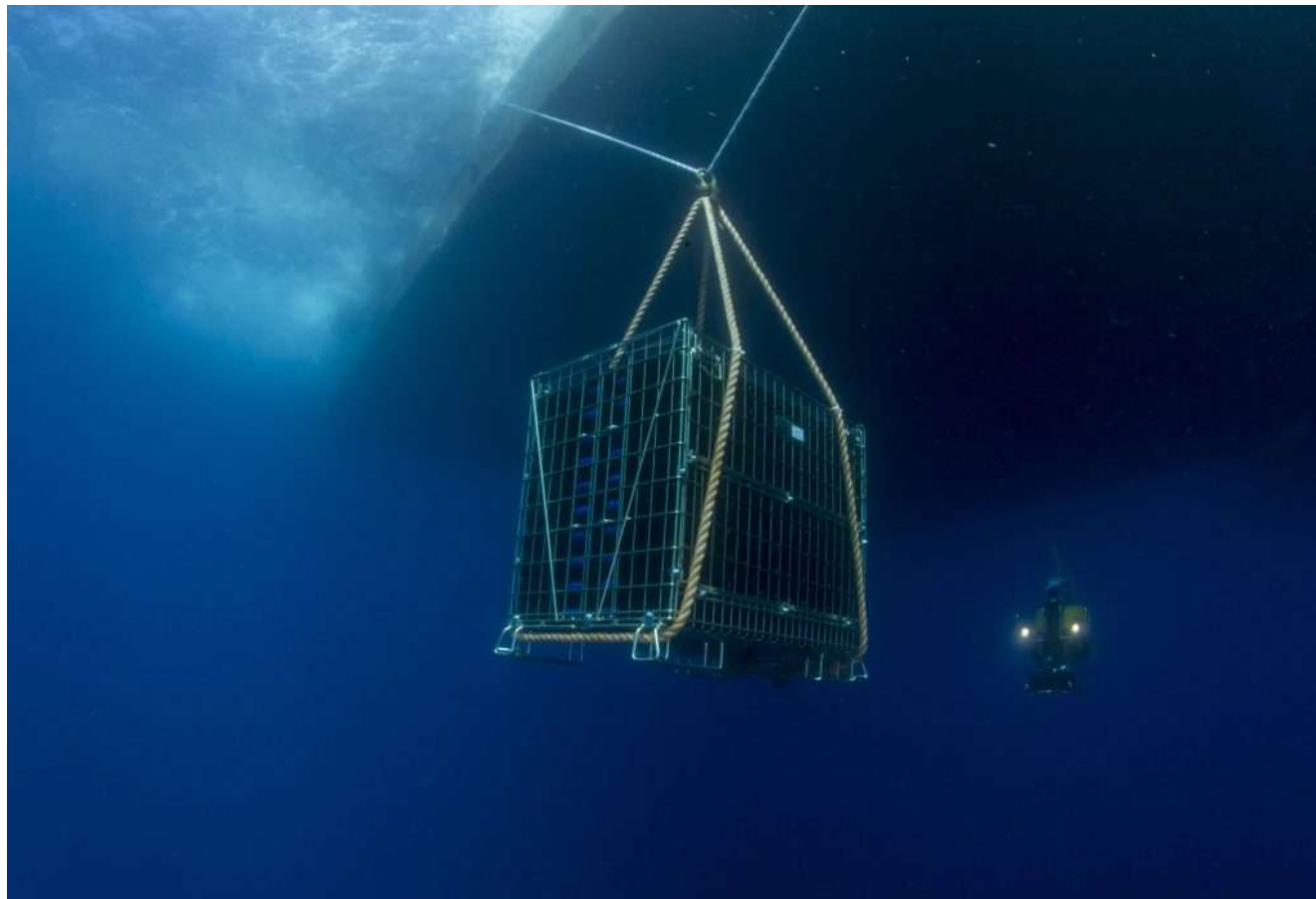


# L'exploit dei vini Underwater Metodo Jamin

scritto da Redazione Wine Meridian | 23 Novembre 2023



**600.000 euro** raccolti con il secondo aumento di capitale, a fronte di un obiettivo minimo di 250.000 euro. 115 soci che si aggiungono ai 294 della prima adesione nel 2021. **5 premi**: un Platinum e due Gold a tre bottiglie UWW Metodo Jamin al The WineHunter Award 2023 e il Premio speciale per l'Innovazione a Merano; a Genova il Premio SmartCup Plus 2023 per la PMI innovativa dell'anno. **1.500 euro** il valore attribuito dall'asta benefica battuta da Christie's al primo Champagne UnderWater -52 Cloe Marie Kottakis.

Sono i risultati ottenuti nel solo mese di novembre 2023 da **Jamin Portofino UWW** – la **prima PMI italiana specializzata in servizi ingegneristici e metodologie di cantinamento subacqueo** –, presentati durante il primo Meeting internazionale degli UnderWaterWines all'Acquario Civico di

Milano. *“Numeri indubbiamente elevati – afferma Antonello Maietta, Presidente del CDA – ma in linea con le nostre aspettative, perché conosciamo il grande impegno messo in campo da tutta la nostra squadra”. “E che dimostrano – gli fa eco il founder Emanuele Kottakhs – la fiducia nel progetto, nel metodo che abbiamo sviluppato e nei risultati che si ottengono sui vini”.*

Un risultato che i fondatori già ipotizzavano, quando nel 2015 diedero concretezza a questa innovativa idea degli UnderWaterWines, registrandone il marchio e chiamando profeticamente la loro impresa Jamin: “giaminare”, nel dialetto dei marinai genovesi, significa lavorare duro.

**Il metodo sostenibile brevettato da Jamin** prevede infatti rigorose **analisi sensoriali e di laboratorio**, unite a complesse **operazioni di immersione ed emersione** di speciali gabbie modulabili, da circa 500 bottiglie, e coinvolge ingegneri, fisici, biologi marini, enologi, sommelier e subacquei. Appositi sensori, **connessi alla piattaforma blockchain** dedicata, consentono di rilevare una serie di parametri, tra cui temperatura, pressione e correnti. Viene così **tracciato il percorso di ogni singola referenza** in affinamento, **monitorando l’habitat marino** che, a determinate profondità, oltre a replicare le condizioni di una vera e propria cantina, aggiunge altri **vantaggi non riproducibili a terra.**

Grazie all’iniezione di capitale umano ed economico, ora tutto è pronto per passare a **Jamin 2.0** e rendere applicabile e scalabile il know-how acquisito, permettendo a chiunque abbia spirito imprenditoriale di aprire, in autonomia, la propria cantina subacquea tramite **l’affiliazione in franchising**. Novità del piano di sviluppo – che si affianca al servizio di cantinamento conto terzi con attualmente oltre 200 tipologia nei fondali marini –, la rete in franchising di Jamin conta già **4 cantine sottomarine affiliate alla capofila di Portofino** – Ravenna, Termoli, Acquappesa e Scarlino – a cui se

ne aggiungeranno a breve altre 4 in Campania, Abruzzo, Sicilia, Basilicata.

Il primo **Meeting Internazionale degli UnderWaterWines** ha chiamato a raccolta un pubblico numeroso fatto di produttori, enologi, ricercatori, operatori della filiera e giornalisti.

È stata l'occasione per:

- fare il **punto della situazione del settore** che, seppur di nicchia, offre forti prospettive di crescita;

- presentare i risultati della prima **ricerca scientifica a livello mondiale sull'evoluzione chimica e sensoriale dei vini affinati in subacquea** svolta dal DAGRI dell'Università di Firenze, pubblicata sulla rivista ufficiale dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani ("L'Enologo", aprile 2023);

- annunciare i **progetti che Jamin sta sviluppando** in collaborazione con Enti e Istituzioni scientifiche, destinando oltre il 30% delle risorse in ricerca e sviluppo.

Le **ricercatrici del DAGRI dell'Università di Firenze, Valentina Canuti e Monica Picchi**, insieme all'**enologo Alessio Bandinelli** hanno presentato lo stato dei lavori della ricerca scientifica e anticipato le linee guida dei nuovi progetti in corso sulle chiusure delle bottiglie.

Il **fisico Gianluca Grilli**, founder di Jamin, ha illustrato il progetto di un nuovo recipiente innovativo e specifico: una **Smart Cage**, in grado di facilitare la gestione delle operazioni di immersione, ridurre l'impatto ambientale e consentire la lettura dei dati remoti in tempo reale. Il passo successivo sarà la realizzazione di una chiusura tecnica, denominata **UWW Cork**, in sostituzione delle attuali capsule elaborate per singolo vino, utilizzabile nelle normali linee di imbottigliamento, a beneficio ed efficientamento del sistema in termini sia energetici sia economici.

**Condividere è crescere.** Con questo spirito, in collegamento dall'estero, gli interventi del **Professor Antonio Palacios**

**dell'Universidad de la Rioja** in Spagna e del **Professor Gérard Liger-Belair dell'Université de Reims Champagne-Ardenne** hanno confermato come l'affinamento subacqueo sia in grado di produrre specifici cambiamenti organolettici e sensoriali rispetto a quello tradizionale, grazie a un insieme di fattori assicurati dall'habitat marino.

**Il Professor Giorgio Bavestrello, responsabile della ricerca per conto del DISTAV dell'Università di Genova**, ha relazionato sull'impatto dell'affinamento subacqueo nell'ambiente marino, mentre il **Professor Francesco Lenoci della Facoltà di Economia dell'Università Cattolica di Milano** ha analizzato in chiave socioeconomica il tema della sostenibilità ambientale nel settore vitivinicolo. Infine, l'intervento del **giornalista Andrea Radic** ha evidenziato la necessità di sviluppare una comunicazione adeguata per questo particolare ambito produttivo.

In generale, tutti gli interventi hanno contribuito a **delineare un settore nel quale vi è ampio margine di crescita**. Nel panorama attuale di 290.000 cantine vitivinicole in Italia, il 24% risponde infatti al profilo "sperimentatore", ossia chi abbraccia un metodo o una filosofia produttiva all'interno di una nicchia di qualità.

C'è spazio quindi affinché **Jamin possa diventare un punto di riferimento e un modello di business replicabile** per chi voglia affrontare il **cantinamento subacqueo con metodo analitico, scientifico e volto alla qualità** del prodotto, beneficiando di un know-how già sperimentato.

**Uno scambio virtuoso che è alla base di tutto il progetto Jamin.**