

Sinus Underwater Wines, la prima cantina calabrese “in fondo al mar”

I protagonisti della Sirenetta cantavano gli universi che prendevano forma “in fondo al mar”, e nelle profondità marine di San Nicola Arcella con Sinus Underwater Wines prende vita la prima cantina subacquea della Calabria.

A 800 metri di distanza dalla costa della baia di San Nicola Arcella più volte premiata con la Bandiera Blue a 35 metri di profondità, apre a gennaio 2025 uno spazio per l'affinamento di vini, spumanti, distillati e birre accessibile ai diversi produttori locali e non solo.

Le bottiglie vengono immerse in mare all'interno di apposite gabbie contenitrici da un'equipe specializzata per un periodo minimo di sei mesi e beneficiano delle condizioni uniche dell'ambiente sottomarino, ovvero la temperatura costante (che difficilmente la temperatura sale oltre i 13/14 gradi durante l'estate, creando un ambiente ideale per un affinamento lento e regolare, condizioni ideali per rum e whisky in quanto favoriscono lo sviluppo di note aromatiche ancora più complesse), un ambiente ipossico che preserva l'integrità aromatica di vini e spirt, la pressione costante (a 35 metri sotto il livello del mare la pressione dell'acqua rimane stabile a quattro bar, favorendo una maturazione uniforme e controllata perfetta per migliorare la struttura dei vini rossi complessi), l'assenza di luce e micro movimenti delle correnti che supportano una fermentazione più attiva negli spumanti.