



Una grúa saca uno de los silos de hormigón en el que han madurado las botellas.

VÍCTOR GUILI

SOL GIMÉNEZ

Las botellas de vino ya no sólo maduran en tierra. Una empresa alicantina ha ideado y patentado un sistema para poder sumergir a entre 25 y 30 metros de profundidad caldos de distintas variedades y denominaciones de origen y comprobar su evolución y los matices que puede aportar esta novedosa forma de maduración.

La extracción de las primeras 1.320 botellas tuvo lugar ayer tras seis meses sumergidas. Ahora investigadores de la Universidad de Alicante (UA), que colaboran con el proyecto, serán los encargados de realizar los análisis y determinar qué propiedades se ganan, pierden o alteran en los vinos comparándolos con otros de las mismas cosechas madurados en tierra por el método tradicional, explica César Bordehore, del Instituto Multidisciplinar para el Estudio del Medio Ramón Margalef. Y los enólogos de cada bodega serán quienes determinen si el producto resultante es óptimo para su comercialización.

Bodega Submarina del Mediterráneo no produce vino, sino que ofrece a los bodegueros un sistema que han patentado para la maduración en el medio acuático. «El vino evoluciona de manera diferente debajo del agua. En principio, los blancos obtendrán matices más afrutados y los tintos se suavizarán en boca. Pensamos además que el vino madura antes bajo el agua y que seis meses equivalen a dos años en una bodega terrestre por la presión a la que se ve sometido», explica Cayetano Sánchez-Butrón, abogado y socio de la empresa junto a José Marín, buzo de profesión.

«Disponemos de 2.000 metros cuadrados en los que colocamos

## El mar ya no solo da peces

► Una bodega submarina ubicada en El Cabo extrae las primeras 1.300 botellas de vino tras seis meses sumergidas y la Universidad de Alicante estudiará su evolución



Los buzos se lanzan al agua para colocar los cables en los silos y al lado, las botellas. PILAR CORTÉS/ VÍCTOR GUILI



unos silos de hormigón diseñados junto con la UA que soportan las corrientes y albergan dentro las jaulas similares a las que utilizan las bodegas en tierra para la maduración en botella. Cada silo puede contener hasta 700 bote-

llas», explica. En la extensión de la que disponen podrán colocar hasta 200 contenedores.

Desde la UA, Bordehore precisa que analizarán parámetros como la acidez, el PH, los azúcares o los taninos, entre otros, y que además

emplearán una tecnología puntera, la de la huella de la cromatografía de gases, para analizar los compuestos volátiles del vino que configuran su aroma y serán como la «huella dactilar» de cada vino. «El mar Mediterráneo es cálido

y a esa profundidad se consigue mantener una temperatura constante. Además, los silos sumergidos cumplen una función medioambiental porque actuarán como un arrecife para los peces», destaca el científico.

La ubicación de la bodega submarina, a milla y media aproximadamente del Cabo de las Huertas, no es casual. «La Universidad nos ayudó para localizar el sitio idóneo pero queríamos esta zona porque entronca con la historia de las bodegas romanas de la Condomina. Además queremos impulsar alguna colaboración con el Marq en esta línea de las ánforas romanas en las que se ha encontrado vino y también potenciar el turismo de catas que se pueden hacer en una embarcación nada más sacar las botellas», avanza Marín.

De momento, el grupo alicantino MGWines, ha sido el que más botellas ha madurado en esta primera prueba, unas 500. Su responsable, María Miñano, espera «una buena evolución del vino». «Nos parece un proyecto apasionante que puede dar lugar a una diferenciación en el mercado», añade. Su grupo ha dejado madurar en el mar botellas de sus tres bodegas con denominación de origen Alicante, Bullas, Bierzo y Almansa. Las variedades son principalmente monastrell, godello, gamacha, riesling y mencía para comprobar cómo influye el medio marino en cada una de ellas. Pero en la bodega submarina también han madurado vinos de Ribera del Duero, albariño, ribeiro y hasta una sidra vasca. Todos ellos con un lacrado especial en el corcho para evitar filtraciones. Ahora sólo queda esperar al resultado de estos caldos que tendrán un marcado toque mediterráneo.