

Sicilia d'eccellenza

Com'è profondo il vino

Storia dei tre amici inventori del processo di affinamento sottomarino Orygini, capace di regalare ai migliori vini dell'Etna una ricchezza senza paragoni. «Non era curiosità, era il richiamo del mistero»

di Caterina Giojelli

■ «Marzo 2022. Siamo al largo di Aci Trezza, i faraglioni dei Ciclopi a vegliare sulla nostra piccola barca. Io rimango a bordo – non sono un sub – mentre Riccardo e Giuseppe scendono tra correnti e bolle. È uno dei primissimi esperimenti che facciamo. Cala il cesto delle bottiglie di prova. E troppo presto sento tirare la corda: segnale di imprevisto. Recupero tutto e scopro che nella discesa alcune bottiglie erano quasi implose. Mare, pressione, tappo: non avevamo fatto bene i conti. Tornati in ufficio, studiamo l'accaduto e questo imprevisto. Nasce il nostro primo brevetto: un dispositivo unico al mondo che assorbe la pressione fino a 250 metri di profondità, protegge il vino e lascia che l'ambiente marino agisca in sicurezza».

L'idea era venuta a una cena di Natale: Luca Catania, Riccardo Peligra e Giuseppe Leone, ciascuno con il proprio mestiere – marketing, finanza, ingegneria –, si erano stufati di non rispondere a quella voglia matta di fare qualcosa insieme. «Fu mio cugino Riccardo a riportare la storia: 160 bottiglie di champagne del XIX secolo erano state ritrovate nei fondali del Mar Baltico, intatte e bevibili dopo



FOTO: VILLA SANT'ANDREA, A BELMOND HOTEL

«Nessun bisogno di sistemi di refrigerazione, nessun impatto sull'ambiente o sulla fauna. Siamo stati nominati sentinelle del mare perché, oltre a risparmiare CO2, difendiamo il mare stesso»

due secoli di sonno marino, vendute all'asta come un tesoro prezioso», racconta Catania a *Tempi*. «Perché non provarci? Non era solo curiosità, era il richiamo del mistero, l'idea di replicare quella magia nel nostro mare, tra i faraglioni dei Ciclopi, tra Aci Trezza e Aci Castello». Così nacque il progetto di cantinamento sottomarino dei vini dell'Etna, a 48 metri di profondità, nel cuore dell'Area marina protetta. «Sapevamo di essere tra i primi a misurarci con le difficoltà che questo comportava, ma il sogno di riportare il vino alle sue origini marine, a un tempo in cui la Piana di Catania era un golfo preistorico, e il vulcano ancora un gigante che emergeva dal mare, ci intrigava».

Non marketing ma studio e ricerca

Ma da dove partire? Conoscendo il territorio dell'Etna, le cantine principali e quanto per loro fosse importante capire cosa accade davvero ai vini sott'acqua, «la nostra strategia fu semplice e pragmatica: non “mettiamo i vostri vini sott'acqua e vediamo cosa succede”, ma costruire un progetto scientifico. Prima individuammo i produttori più significativi, poi coinvolgemmo l'Università di Catania, per creare una ricerca seria e strutturata sull'evoluzione dei vini immersi nel mare. Non un gioco commerciale, ma uno studio: i produttori si innamorarono dell'idea come pionieri, curiosi di capire se quei racconti marinareschi potessero trasformarsi in dati concreti, in un prodotto unico».

Così partì la ricerca scientifica, con prelievi e monitoraggi costanti. Non tutto fu lineare: il mare impone regole proprie, variabili ancora poco note. Prima ancora di avere l'ok ufficiale, i tre soci decisero di immergere le prime bottiglie per osservare fisicamente cosa succedeva. Il primo tentativo nacque quasi per necessità di marketing: vedere, fotografare, raccontare il progetto. Ma già lì il mare si fece sentire. «Portare le bottiglie a profondità significative non era una passeggiata. Tra correnti, pressione e piccoli imprevisti, ogni immersione diventava un esercizio di pazienza e ingegno. Eppure, passo dopo passo, iniziammo a comprendere l'ecosistema in cui i vini avrebbero trovato casa: un ambiente ancestrale, misterioso, tra le rocce dei Ciclopi e le acque di Aci Trezza, che trasformava l'ordinario in straordinario».



FOTO: ORYGINI. WINE AT A NEW DEPTH

Luca Catania tra gli amici e soci Riccardo Peligra e Giuseppe Leone. Sullo sfondo, le isole dei Ciclopi al largo di Aci Trezza (Catania) dove si trovano le cantine sommerse di Orygini

La curiosità era vera, sincera. Avevano altri business, certo, ma qui la posta in gioco era scoprire se funzionava davvero. «“Fate la ricerca”, dicevamo all'Università, “diteci cosa dobbiamo fare e lo faremo”. Così, bottiglia dopo bottiglia, immersione dopo immersione, iniziammo a raccogliere dati. Ogni volta che recuperavamo le bottiglie, i parametri cambiavano rispetto a quelli dei vini affinati in cantina. La cosa cominciava a farsi seria, interessante, scientificamente stimolante. Non era più un gioco».

La prova del critico

Da sperimentazione pura si passò alla seconda fase: il business vero e proprio. La forza di questo gruppo era l'affiatamento, l'esperienza accumulata diventava preziosa. «Finché ci ritrovammo a confrontarci con il mondo: al Vinitaly, davanti a una platea di ottanta giornalisti specializzati, mentre noi, appassionati sì, ma inesperti sul serio, cercavamo di

raccontare ciò che avevamo visto sott'acqua. Incontrammo Aldo Fiordelli, uno dei critici di vino più autorevoli d'Italia, oggi collaboratore anche di un importante critico americano. Doveva tenere la nostra masterclass. Ci disse subito: “Ragazzi, io dirò solo ciò che sento. Oggettivamente”».

Catania gli chiese se fosse possibile anticipare gli assaggi prima di affrontare la platea, e così, in un angolo riparato della fiera, Fiordelli acconsentì. «Sedeva con quella faccia impenetrabile, di fronte a lui sei calici: tre bottiglie affinate in

«Siamo la manifestazione concreta del Manifesto del Buon Lavoro: l'amicizia è la chiave di tutto quello che facciamo. Ci permette di affrontare un numero infinito di difficoltà»

mare, le stesse bottiglie affinate in cantina. La stessa partita di vino, stesso periodo di affinamento. Eravamo a un'ora dalla nostra prima vera apparizione pubblica e la tensione era palpabile: il futuro del progetto si giocava lì. Volevamo una persona credibile perché sapevamo quanto fosse complicato il mondo del vino. Versa il primo, il nostro vino, poi si ferma. Silenzio. Scrive. Poi ruota il calice, lo odora più volte, esita, prende appunti su una agenda. Noi lo osserviamo, sospesi, incapaci di muoverci o parlare». Assaggiò il primo, poi il secondo. Pausa. Riassaggiò. Continuò a scrivere. Dopo interminabili quindici minuti, poggiando i calici, Fiordelli, con il solo sguardo, fece subito capire che avevano passato l'esame. L'angoscia si sciolse in sollievo. «Ci racconta la complessità di questo vino affinato sott'acqua: evoluzione diversa, complessità maggiore, naso più completo rispetto al vino in cantina. E dice quella che per noi fu la cosa più importante: “Finalmente posso dire che non si trat-

tava solo di una trovata di marketing»». Quello fu il battesimo ufficiale di Orygini.

Pur avendo all'epoca solo sei mesi di affinamento, il vino di Catania e soci non ha nulla da spartire con il vino "cotto" dai raggi ultravioletti a profondità di 20 o 30 metri e si guadagna subito uno spazio significativo laddove ci vogliono anni per ottenere visibilità. «Nel nostro caso, ha sicuramente la qualità: abbiamo scelto cantine già affermate [la cantina Benanti e la cantina Passopisciaro, ndr], con prodotti eccellenti, il che rendeva più complesso lavorare con loro, ma ci ha permesso di entrare subito nel settore con autorevolezza. E poi c'era il nome, Orygini. Per me rappresenta un legame fortissimo con la mia terra. Ho vissuto molti anni lontano dall'Italia – in Nuova Zelanda e in Giappone – e non escludiamo di spostarci da altre parti, ma possiamo dire di aver "riportato" simbolicamente i vini a casa, in una proiezione romantica che affonda le radici nel calderone originario del vulcano, dove la terra emersa oggi era un tempo sommersa».

Un taglio alle emissioni

Da qui nasce anche la forma del logotipo: su ogni bottiglia c'è un simbolo disegnato dall'architetto Laura Santagati, «una sorta di cerchio che rappresenta una centralità, il cuore della terra» e un monile fatto a mano dai fratelli Napoli, la famiglia più antica di pupari di origine catanese. «Ogni singolo colpo di martello su quel monile porta con sé racconti e memorie della nostra bella terra, i pupi, Orlando e Rinaldo, la Sicilia, l'Etna. Queste bottiglie diventano quindi importanti per il territorio, e lo sono ancor di più quando escono dal loro luogo d'origine».

Soprattutto quando si racconta che la cantina di Orygini si trova in un'area marina protetta, al largo delle isole Ciclopi: «Dal punto di vista ambientale, infatti il processo è innovativo e sostenibile». La maggior parte delle cantine per affinare il vino deve controllare temperatura e umidità, con un impatto significativo in termini di anidride carbonica. «Noi, invece, sfruttiamo la temperatura costante del mare, senza bisogno di sistemi di refrigerazione. Le bottiglie possono anche essere sovrapposte, quindi il metodo potrebbe avere



FOTO: BENANTI VITICOLTORI



FOTO: ORYGINI

effetti positivi se scalato: nessun impatto sull'ambiente o sulla fauna, con criteri di scelta attenti. Siamo stati nominati una delle cinque sentinelle del mare per consolidare il fatto che, oltre al risparmio di CO2, difendiamo il mare stesso».

Un altro vantaggio riguarda l'affinamento: «Il vino sott'acqua, seguendo il giusto protocollo, diventa più ricco. Se comparato allo stesso vino affinato in cantina, il risultato equivale a circa tre anni di affinamento tradizionale. Questo significa anche un notevole risparmio di anidride carbonica, perché non solo le bottiglie hanno emissioni quasi nulle, ma si riduce il tempo necessario per ottenere vini pregiati. Stiamo lavorando infine anche per rendere il trasporto e la posa completamente a emissioni ze-

ro. Useremo imbarcazioni con motore a idrogeno o elettrico per spostare le bottiglie, minimizzando ulteriormente l'impatto ambientale».

Bottiglie di nicchia

E il viaggio non è mai in solitaria: «Abbiamo conosciuto la Compagnia delle Opere perché uno dei produttori più importanti dell'Etna ne fa parte. Grazie a lui e a una nostra collaboratrice, abbiamo avuto modo di scoprire questa realtà e ci è subito piaciuta. Il Manifesto del Buon Lavoro è stato fondamentale, perché noi siamo proprio la manifestazione concreta del principio: l'amicizia è la chiave di tutto quello che facciamo. Ci permette di affrontare un numero infinito di difficoltà in un settore che richiede sinergia e intesa. Ci sentiamo parte e grati di una "amicizia operativa"».

Oggi Orygini viaggia sulle 4 mila bottiglie, vini di nicchia con prezzi che variano dai 300 euro fino a cifre molto più alte, distribuiti quasi esclusivamente in boutique hotel e ristoranti stellati: «In Sicilia i nostri vini si possono trovare nella carta del ristorante stellato Michelin dell'Hotel San Domenico Palace di Taormina, nelle catene internazionali di hotel di lusso. Non mancano appassionati e collezionisti che comprano direttamente le bottiglie. E poi spesso non le aprono, dicono: "È troppo bella!", ma questo è un vino vulcanico, che sceglie da sé la sua clientela, i suoi amici». Alla fine, è nel Dna di Orygini tornare sempre lì, all'Etna, alle isole Ciclopi, dove l'amicizia e l'impresa sanno diventare epica. ■