vinetur

# Una bodega submarina

El proyecto, que estudia la influencia de la luz y las corrientes, está situado en el puerto de Plentzia y participan Toro, Arlanza, Ribera de Duero y Rueda

domingo 5 de junio de 2011

ESCRITO POR AGENCIAS

## El proyecto, que estudia la influencia de la luz y las corrientes, está situado en el puerto de Plentzia y participan Toro, Arlanza, Ribera de Duero y Rueda

La cita tiene lugar una tarde soleada en el puerto de Plentzia (Vizcaya). ¿En algún punto concreto? "Es muy pequeño, no tiene pérdida". La previsión del día anterior anunciaba olas de hasta dos metros durante la mañana, así que son las mareas las que imponen la hora de esta excursión vespertina.

La visibilidad pronosticada tampoco parecía alentadora, pero finalmente el fondo revuelto concede una pequeña tregua a los buzos: la mirada subacuática alcanza cinco metros. "La visibilidad es buena", confirman. ¿Qué distancia se ve, entonces, los días en que la visibilidad es 'mala'? "Cero". Con el canto en los dientes.

La pequeña embarcación recorre los 700 metros que separan la costa del punto del Cantábrico donde desde hace siete meses duermen más de mil botellas sobre el lecho arenoso y que demostrarán si el vino madurado bajo el mar presenta una evolución distinta que en superficie.

Diez minutos de travesía con viento moderado y cielo despejado y el barco fondea junto a una boya amarilla, pertrechada de cámaras y sensores. Además de marcar la posición, la baliza transmite datos e imágenes en tiempo real de la bodega sumergida.

Ataviados con aletas, chalecos, lastres y esas botellas que permitieron a Jacques Cousteau inventar el buceo de respiración autónoma, comienza la inmersión en busca de otras botellas, también llamadas a revolucionar el panorama vinícola.

El agua abajo ronda los 15 grados, sensación térmica enseguida compensada por el neopreno. Esa temperatura, constante a lo largo de las cuatro estaciones, es uno de los parámetros que condicionará la evolución de los vinos sumergidos. También la humedad –obvia en este hábitat– y las condiciones de luz. Esas tres variables son las mismas que la sabiduría bodeguera ha aprovechado en las cuevas subterráneas donde, tierra adentro, envejece el vino desde tiempos ancestrales.

Quince metros de descenso compensando los oídos y escuchando las propias respiraciones y enseguida se vislumbran entre macro burbujas los dos módulos de hormigón que abrigan el botellero. No parecían tan grandes en las fotos, pero de cerca sus cuatro por cuatro metros de tamaño completan la visión frontal.

En el interior descansan tintos, rosados y blancos. Jóvenes, crianzas y reservas, vinificados por toda España. En total, catorce denominaciones de origen participan en este pionero proyecto de investigación, que invitó a todas las comarcas vitivinícolas del país. Desde Castilla y León, los consejos reguladores de Toro, Arlanza, Rueda y Ribera del Duero se han sumergido en este proyecto, cediendo varias muestras de sus elaboraciones para su análisis. También hay contraetiquetas (es un decir, porque el mar arrasó con las pegatinas) de Rioja, Somontano, Yecla, Valdepeñas, Jumilla, Lanzarote, Ribera del Guadiana, Navarra, Málaga y Bizkaiko Txacolina, explica Borja Saracho, director del proyecto y de la empresa Bajoelagua Factory, asentada en Bilbao, que capitanea la experimentación.

Como si fuera el tesoro perdido de un naufragio pirata, estos valiosos 'cofres' (cinco toneladas pesa cada uno)soltaron amarras en octubre. Desde entonces las 'joyas' vinícolas pasan los días mar adentro y así permanecerán hasta septiembre. En total, once meses 'a remojo'.