vinetur

Bodegas submarinas: todos los secretos del vino bajo el mar

miércoles 22 de abril de 2020

ESCRITO POR VILMA



Son multitud las botellas de **vino bajo el mar** que han sido encontradas a lo largo de la historia entre restos de naufragios, algunos con miles de años de antigüedad. Estos vinos conservan sus **cualidades organolépticas intactas**, y poseen además unas características únicas, fruto de la diferente evolución que presenta el **vino envejecido bajo el mar** en comparación a los **vinos** cuyo envejecimiento se desarrolla en tierra.

Algunos **productores de vino** han visto en este tipo de hallazgos una oportunidad de elaborar **vinos diferentes**, y han decidido crear **bodegas bajo el mar**.

Bodegas de vino bajo el mar

Una de las características más importantes de una **bodega submarina** es su absoluto **respeto por el medio ambiente**, ya que el envejecimiento del **vino bajo el mar** no perjudica a las aguas marinas.

La condiciones que ofrece el mar para un **envejecimiento óptimo del vino** son: la presión del agua y la temperatura, que son relativamente constantes, la salinidad, el movimiento del mar y la inexistencia de ruido y de luz.

Gracias a este particular entorno, el **vino bajo el mar** evoluciona con lentitud, ofreciendo unos aromas secundarios y terciarios predominantes sobre los primarios, cuyo resultado son unos **vinos jóvenes y frescos**, con notas distintas, sabores intensos, **“bouquet” mineral** y un punto de salinidad realmente extraordinario.

En definitiva, el **vino bajo el mar** presenta unos **sabores redondos y suaves**, con una mayor **intensidad aromática y cromática**.

Enoturismo en bodegas bajo el mar en España

La gran calidad y el sabor diferente de los **vinos bajo el mar**, cuya elaboración se cuida hasta en el más mínimo detalle, no es la única característica de las **bodegas submarinas** españolas. No son pocas las que ofrecen lo que podríamos llamar **enoturismo submarino**: paseos en barco o inmersiones de buceo, para concluir con unas deliciosas catas.

A continuación te mostramos algunas de estas **bodegas submarinas**, con algunos de los **vinos bajo el mar** que están elaborando.

Bodegas Luis Pérez, Jerez de la Frontera (Cádiz)

Su ***Garum Submarino*** es el primer **vino bajo el mar** elaborado en Andalucía. Su envejecimiento se realiza bajo las **aguas del Atlántico**. Es un vino procedente de **barricas de roble francés y roble americano** al 50 %.

Tras su embotellamiento, el ***Garum Submarino*** es introducido en 50 ánforas, a 12 metros de profundidad y a una constante temperatura de 14º C, durante un año. Las **ánforas**, totalmente selladas, recogen del fondo marino todos los sedimentos habituales en su exterior.

Garum Submarino se caracteriza por su **color granate intenso y un aroma franco** con recuerdos a zarzamoras, grosellas, nuez moscada, pimienta negra y chocolate. **Vino potente y sedoso,** tiene un **final refrescante e intenso** que se debe a la ajustada acidez de la **tintilla**, uva autóctona utilizada para su elaboración.

Bodegas y Viñedos Raúl Pérez, Ría de Arousa (Pontevedra)

El nombre del **vino envejecido bajo el mar** de esta bodega gallega es ***Sketch***. Procede de cepas de la **zona de Meaño**, de entre 60 y 80 años. Es elaborado mediante el **sistema borgoñón**, en unas **barricas de 750 l** y con varios bazuqueos.

El **vino** es sumergido a 19 metros de profundidad en **jaulas metálicas**.

La producción es de unas 900 botellas con un precio de alrededor de 40 euros.

Crusoe Treasure, Bahía de Plentzia (Bilbao)

Con más de 10 años de experiencia, Crusoe Treasure es la **primera bodega submarina-arrecife artificial de España y del mundo.**

Su **equipo de enólogos** explora continuamente el territorio en busca de **viñedos** para la creación de **vinos especiales** que reflejen la influencia del mar al máximo: ***Sea Soul***, ***Sea Passion*** o ***Sea Legend***.

La producción de sus **vinos**, sumergidos a 15 m de profundidad, alcanzan las 20 000 botellas anuales, con un precio medio de 85 euros.

Visitantes de todo el mundo acuden a esta **bodega** (aunque más bien habría que llamarla laboratorio) para conocer el proyecto, **catar sus magníficos vinos** y admirar a bordo del **barco Crusoe Treasure** los espectaculares **paisajes de la Bahía de Plentzia**.

Bodegas Submarinas Viña Maris, Calpe (Alicante)

Pertenecientes a las **Bodegas Enrique Mendoza**, no solo elaboran **vino envejecido bajo el ma**r, también ofrecen una experiencia que combina el **deporte de aventura** con el **turismo enológico**, ofreciendo **inmersiones** a los lugares en los que están las botellas **en compañía de experimentados buzos**.

Una vez realizada esta excursión submarina, tienes la oportunidad de **degustar sus vinos en el propio barco,** perfectamente maridados con los **mejores productos gastronómicos de Alicante**.

Son 10 000 las botellas de vino que esta **bodega** introduce anualmente en el mar, dentro de unas jaulas de acero, a 30 metros de profundidad. El precio medio de cada una de estas botellas es de unos 50 euros.

Bodega Palmera Castro y Magán, Vinos Tendal, La Palma (Canarias)

La **bodega** se sitúa en **cuevas de la Montaña de Bellido**, mientras que sus **cavas submarinas** están en mar abierto, en el **litoral occidental de La Palma**.

El número de botellas de **vino bajo el mar** comercializadas anualmente superan las 90 000, con un precio medio de unos 85 euros.

La asociación de la bodega con el **club submarinista “La Cueva Bonita”** te ofrece la posibilidad de realizar inmersiones en los puntos en los que se encuentran las botellas.

El **turismo enológico** no solo tiene una estrecha relación con el **turismo rural** y con el **turismo cultural**, también el **deporte de aventura**, la **navegación** y el **submarinismo** pueden forma parte de una apetecible **ruta vinícola**. Disfrutar del

vino bajo el mar es una experiencia que no puedes dejar pasar.