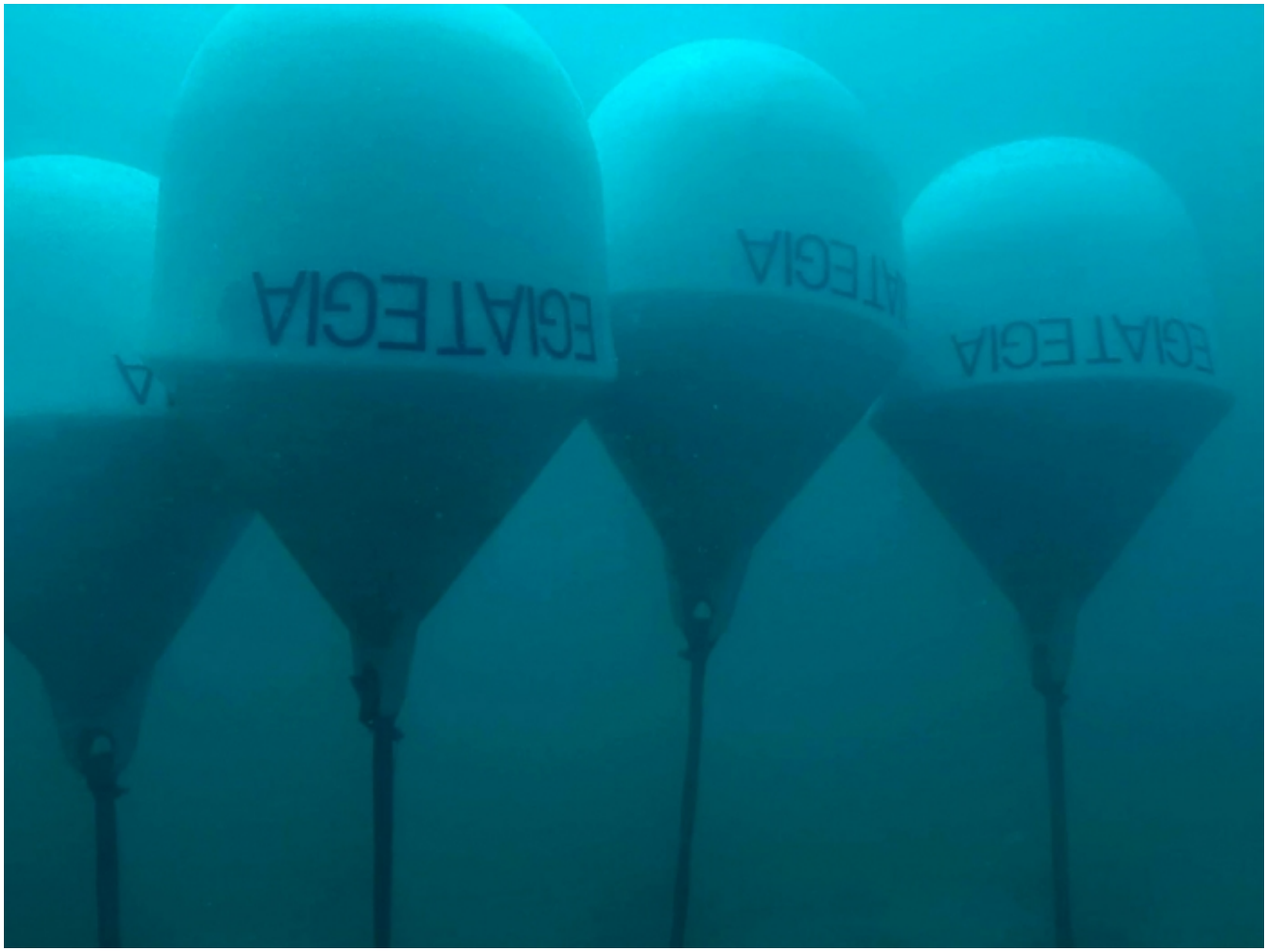
vinetur

Crianza de vinos en depósitos bajo el mar: La vinificación submarina en la bahía de Saint-Jean de Luz impulsa vinos con identidad vasca

Egiategia fermenta sus vinos bajo el mar, apostando por la variabilidad y técnicas innovadoras frente a la estandarización

martes 8 de julio de 2025



La vinificación bajo el mar se ha convertido en una práctica singular muy cerca del País Vasco, en la bahía de Saint-Jean de Luz (Francia), cerca de la digue d'Artha y de las playas frecuentadas por turistas. En este lugar, el centro de buceo de Socoa, en colaboración con la bodega Egiategia, ofrece a sus alumnos una experiencia poco habitual: sumergirse a 15 metros de profundidad para observar las cubas donde el vino fermenta bajo el agua.

A diferencia de otras bodegas que sumergen botellas ya terminadas a varios kilómetros de su lugar de origen, Egiategia utiliza uvas recogidas en un radio máximo de 150 kilómetros. Estas uvas se someten a una segunda fermentación en cubas ancladas en el fondo marino en grandes depósitos. Emmanuel Poirmeur, ingeniero agrónomo y enólogo responsable del proyecto, explica que Egiategia no solo envejece vinos bajo el agua, sino que realiza parte del proceso de vinificación en ese entorno.

Poirmeur registró en 2007 una patente para la vinificación y crianza submarina. La idea surgió durante su trabajo en Argentina, donde observó que las condiciones físicas necesarias para la segunda fermentación del vino espumoso se daban naturalmente en el mar. Según él, para comprender esta técnica es necesario dejar a un lado los conocimientos tradicionales y abrirse a nuevas posibilidades.

El proceso consiste en introducir el vino a granel en cubas especiales que se colocan a 15 metros de profundidad. Tres factores influyen especialmente: la presión y sus variaciones, la temperatura estable que oscila entre 6 y 23 grados sin cambios bruscos, y el movimiento constante provocado por las mareas, que mantiene las lías en suspensión. Esta combinación permite obtener características únicas en los vinos.

Cada vino que sale del agua presenta matices diferentes. Solo mediante el ensamblaje se logra cierta regularidad en algunas partidas. La autólisis submarina y la suspensión continua de las lías aportan notas untuosas similares a las que se consiguen con técnicas como el bâtonnage en Borgoña. Sin embargo, Poirmeur aclara que no existe un sabor específico asociado a la fermentación submarina. El vino es una suma de aromas e historias, y bajo el agua cada cuba evoluciona de forma distinta, incluso si todas parten de condiciones idénticas.

Esta falta de control absoluto y la aceptación de la variabilidad forman parte del enfoque de Egiategia. Frente a la tendencia hacia la estandarización, esta bodega apuesta por mantener una identidad propia ligada al carácter vasco. En euskera, los conocedores piden un vaso de “Egia”, palabra que significa “verdad”.

Las personas interesadas podrán probar estos vinos próximamente durante las Fiestas de Bayona. Las cuvées de Egiategia estarán presentes en Vignobles et Découvertes, dentro del mercado central donde los asistentes tendrán ocasión de conocer unos vinos que reflejan también una visión particular del espíritu vasco.