

ERMES BOTANICA PROSECCO VALDOBBIADENE

ANALISI & CAMPIONATURA	1
VERIFICA DI IDONEITÀ ALL’AFFINAMENTO SUBACQUEO	2
RECUPERO DEI CAMPIONI	3
BLIND TASTING TEST	3
REPORT FINALE, ANALISI COMMERCIALE E SUPPORTO	3
REPORT FINALE JAMIN	4
Prosecco Valdobbiadene ERMES BOTANICA	4
Verifica di idoneità all’affinamento subacqueo	6
Recupero dei campioni	7
Blind testing comparativo	7
Esito blind tasting	8
Report finale	8
Best practice	9
Analisi commerciale	9
ATTESTATO DI APPARTENENZA	11



JAMIN E GLI UWW

Jamin srl è una società di ingegneria specializzata nello sviluppo di tecnologie e metodologie finalizzate all'affinamento subacqueo di vini e distillati in genere.

Il suo innovativo metodo, sostenibile e green, è basato su una serie di brevetti di proprietà esclusiva. Leader nell'erogazione di servizi di affinamento subacqueo, affianca numerose realtà vitivinicole, con capillarità crescente, e ha creato il primo network nazionale di cantine subacquee sul territorio, in continua espansione.

Proprietaria del marchio UnderWaterWines (UWW), che identifica i pregiati vini affinati sott'acqua, Jamin si avvale della collaborazione con prestigiosi enti universitari, quali il DAGRI (Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali) dell'Università degli Studi di Firenze e la Facoltà di Biologia e Biotecnologia dell'Università di Genova. Il contributo di laboratori di analisi, affiancato dal giudizio di enologi e sommelier, permette di identificare la migliore tecnica per caratterizzare il prodotto preso in esame.

Il percorso di affinamento subacqueo prevede una serie di passaggi. Solo i vini che superano tutti i rigorosi test preliminari sono considerati idonei all'affinamento subacqueo e possono fregiarsi della qualifica di UnderWaterWines (UWW).

ANALISI & CAMPIONATURA

L'affinamento subacqueo è un procedimento che non si addice a qualsiasi vino.

Per individuare quali campioni sono idonei a supportare questo processo, si parte da specifiche analisi che identificano il prodotto.

Ogni vino è diverso dagli altri, perché è soggetto a molte variabili: vitigni, terreni, microclima, tecniche agronomiche, conduzione enologica, andamento dell'annata, recipienti utilizzati per la vinificazione, sistemi di tappatura, tipologia di bottiglia, e molto altro ancora.

Un'attenta analisi del singolo campione consente di individuare il processo più corretto da adottare. La specificità di ogni prodotto necessita infatti di un procedimento tecnico appropriato alle sue caratteristiche.

Non si può ottenere il medesimo risultato applicando a prodotti diversi la stessa metodologia. Per fare un esempio, la composizione della capsula che proteggerà il tappo una volta immersa la bottiglia è di volta in

JAMIIN[®]

UNDERWATERWINES

volta diversa, dipendendo da una serie di fattori che devono essere analizzati e interpretati (come la profondità, la pressione, la temperatura dei fondali, la variabile temporale), prima di arrivare a definire la giusta miscela. Durante il percorso di affinamento subacqueo il rivestimento deve garantire l'integrità del contenitore, assicurare la perfetta tenuta alle pressioni di fondale e favorire una corretta evoluzione del prodotto. A questo proposito, alcuni campioni sono sottoposti a ulteriori test in camera iperbarica per valutare la formula della miscela da incapsulatura e la resistenza del recipiente rispetto alla forza erogata dalla pressione dell'acqua.

Si prosegue con prove di degustazione effettuate dal panel di sommelier ed enologi di Jamin.

VERIFICA DI IDONEITÀ ALL'AFFINAMENTO SUBACQUEO

Superati i test preliminari, i campioni dell'azienda in prova sono incapsulati con la medesima tipologia di chiusura – realizzata con una miscela di ceralacca, gommalacca e altri elementi –, opportunamente individuata per quello specifico prodotto.

Una parte delle bottiglie viene conservata nella cantina terrestre di Jamin, alla temperatura costante di 16 °C, umidità all'80%, in posizione orizzontale.

La quota destinata al processo di affinamento subacqueo è disposta in una sorta di gabbie (rack) appositamente studiate per l'immersione e costruite secondo il modello Jamin, alle condizioni batimetriche e di direzione/esposizione previste dallo specifico standard.

Un team specializzato, composto da operatori marittimi e subacquei professionisti, ne cura l'immersione nella cantina subacquea di Ricerca & Sviluppo a Portofino, nella Cala degli Inglesi, all'interno del parco e dell'area marina protetta di Portofino.

La fase di immersione richiede una tecnologia sofisticata e l'utilizzo di mezzi specifici, anche di notevoli dimensioni: rimorchiatori, chiatte di oltre 40 metri, gru che superano i 35 metri di altezza, robot da fondale, subacquei specializzati con imbarcazioni da lavoro, sensori di fondale.

Questi mezzi permettono di posizionare i rack con le bottiglie a una profondità compresa tra i 35 e i 60 metri in totale sicurezza.

I rack sono dotati di appositi sensori che consentono di tracciare tutto il percorso subacqueo e di monitorarlo costantemente. Anche alle bottiglie sono applicati dei microprocessori, per seguire l'intero processo evolutivo singolarmente.

RECUPERO DEI CAMPIONI

Una volta riportate in superficie, le bottiglie sono accolte nella cantina terrestre di Jamin, dove vengono poste in stabilizzazione, a temperatura e umidità costante, insieme ai campioni terrestri dello stesso lotto analizzato.

Dopo il processo immersivo, il protocollo di Jamin prevede una congrua attesa di riposo dei campioni, per fare in modo che il vino si riprenda dallo shock dell'emersione.

BLIND TASTING TEST

È giunto il momento di effettuare l'analisi organolettica, con una degustazione comparativa tra il campione conservato a terra e quello sottoposto ad affinamento nel mare.

Il panel chiamato a valutare le differenze tra i vini è composto da sommelier professionisti, enologi, enotecari, chef, ristoratori, winelover, consumatori comuni.

Al panel sono proposti, rigorosamente alla cieca, due campioni, uno proveniente da una bottiglia conservata a terra e uno tratto da una bottiglia conservata sott'acqua (UWW). Il panel non può vedere le bottiglie, non conosce la tipologia di vino in degustazione e non sa in quale ordine i due calici saranno proposti: si mantiene così il più completo riserbo sui vini e non è possibile essere influenzati in alcun modo.

Ogni componente del panel valuta autonomamente i campioni proposti, rispondendo a una serie di quesiti che investono diversi ambiti.

Solo al termine della degustazione il panel scopre la tipologia di vino e la modalità di affinamento dei campioni. A questo punto, ormai a conoscenza della natura dei due calici, esprime un ultimo giudizio personale. Si tratta del cosiddetto "Bias cognitivo". È molto interessante, infatti, conoscere le reazioni del consumatore una volta svelata l'identità dei campioni, per comprendere se le opinioni già espresse e registrate sono confermate; e ancora, se la vista dell'etichetta, della bottiglia e del rivestimento di concrezioni hanno innescato nuove sensazioni o aspettative, se le hanno avvalorate o smorzate.

REPORT FINALE, ANALISI COMMERCIALE E SUPPORTO

Al termine di questi passaggi viene inviato all'azienda il report finale, insieme ai campioni lasciati maturare nella cantina terrestre e a quelli sottoposti al processo subacqueo. La relazione riepiloga brevemente le attività effettuate sui campioni ricevuti, ed è corredata dalle valutazioni generali del team di Jamin utili

JAMIIN[®]

UNDERWATERWINES

all'avanzamento in un percorso consapevole e ponderato, finalizzato al vero e proprio Servizio di affinamento subacqueo (Step 2).

Alcuni dettagli, come determinati parametri, la composizione delle capsule o le analisi delle variabili di permanenza su fondale e di laboratorio, sono tutelati da un brevetto specifico di Jamin e non possono essere rivelati, ma sono utilizzati per il corretto instradamento del percorso di affinamento subacqueo.

Jamin è in grado di interpretare il mercato commerciale in maniera appropriata, in quanto detiene informazioni e dati di consumo reali che le derivano dalla creazione e gestione del primo catalogo interamente dedicato ai vini affinati in subacquea, che comprende tutte le tipologie di referenze: spumanti Metodo Charmat, spumanti Metodo Classico, vini bianchi, vini rosati, vini rossi, vini passiti/dolci, distillati, vermouth, amari e liquori.

Presente nell'ambito degli UnderWaterWines dal 2009, grazie al network nazionale di cantine subacquee dedicate all'affinamento sott'acqua si configura come leader del settore e riferimento per il mercato del consumatore.

La prima regola perseguita è quella di non tradire le aspettative del cliente, che ambisce a qualcosa di nuovo, diverso e tangibile. Per questa ragione Jamin opera con molta selettività e chiarezza nei passaggi iniziali.

Oltre ai dati tecnici e alle impressioni qualitative, si fornisce un'interpretazione tecnico-commerciale, volta a identificare la best practice, ossia consigli mirati su come orientarsi nella comunicazione della nuova referenza, arrivando a fornire anche un range orientativo di prezzo.

Ogni cantina, infatti, viene supportata non solo nella fase tecnica di elaborazione dei vini, ma anche in quella successiva, ossia la produzione commerciale per tramite di Jamin e del proprio network di servizi, intervenendo con il proprio dipartimento enologico di protocolli specifici di vinificazione per produrre nativamente prodotti dedicati all'affinamento subacqueo ovvero ad etichetta UWW.

REPORT FINALE JAMIN

ERMES BOTANICA PROSECCO VALDOBBIADENE

Nella fase preliminare di protocollo il campione è stato correttamente identificato. La check-list ha fornito il seguente esito:

- SEMAFORO VERDE
- SEMAFORO GIALLO

JAMIIN[®]

UNDERWATERWINES

SEMAFORO ROSSO

Il laboratorio chimico ha analizzato i seguenti campioni:

CAMPIONE TERRESTRE

CAMPIONE MARINO

Il campione è stato degustato in blind tasting prima dell'immersione dal panel di sommelier ed enologi di Jamin con:

SEMAFORO VERDE

SEMAFORO GIALLO

SEMAFORO ROSSO

Per la corretta incapsulatura del campione è stata formulata una miscela dedicata, che favorisce, durante l'affinamento subacqueo, l'integrità del contenitore, una perfetta tenuta alle pressioni di fondale e una corretta evoluzione del prodotto:

HUWW

MUWW

LUWW

CODICE INTERNO FORMULA: _UWW002CRG

Una parte dei campioni è stata sottoposta a ulteriori test in camera iperbarica per valutare la formula della miscela da incapsulatura e la tenuta del recipiente rispetto alla forza erogata dalla pressione durante l'affinamento subacqueo, con esito:

SEMAFORO VERDE (OK)

SEMAFORO GIALLO (ATTENZIONE)

SEMAFORO ROSSO (PERICOLO)

JAMIIN[®]

UNDERWATERWINES

I campioni sono stati tracciati tramite un microchip:

- ~~TRACK & SAFE ID~~
- RACK ID

Verifica di idoneità all'affinamento subacqueo

Una parte delle bottiglie è stata conservata nella cantina terrestre di Jamin alla temperatura costante di 16 °C e umidità all'80%, in posizione orizzontale, con la stessa tipologia di incapsulatura affidata ai campioni immessi nel rack di campionamento.

La parte dei campioni dedicata all'affinamento subacqueo è stata sistemata nei rack destinati all'immersione, posti tutti nelle stesse condizioni batimetriche e di direzione/esposizione secondo il modello di Jamin.

Uno staff tecnico di dodici persone, composto da operatori marittimi e subacquei professionisti, in meno di ventiquattr'ore ha curato l'immersione delle bottiglie:

JAMIIN[®]

UNDERWATERWINES

⇒ nella cantina subacquea di Ricerca & Sviluppo a Portofino, nella Cala degli Inglesi, all'interno del parco e dell'area marina protetta di Portofino.

DATI IMMERSIONE	DATI EMERSIONE
<ul style="list-style-type: none">● Data: 10-05-2022● Ora: 11:05● Temperatura superficie: 21 °C● Temperatura fondale: 12,8 °C● Tempo per raggiungimento fondale: (protected Jamin)● Profondità: (protected Jamin)● Pressione esterna: (protected Jamin)● Pressione interna: (protected Jamin)	<ul style="list-style-type: none">● Data: 06-10-2022● Ora: 14:06● Temperatura superficie: 22 °C● Temperatura fondale: 13,4 °C● Tempo e tecniche di riemersione: (protected Jamin)● Pressione esterna: 1 atm● Pressione interna: (protected Jamin)

Questo prodotto è stato sottoposto ad affinamento subacqueo per oltre 150 giorni, a una temperatura costante intorno ai 13 °C (da 12,4 °C di picco minimo a 13,6 °C di picco massimo). È considerata costante un'oscillazione contenuta nel range di 1,5 °C.

Recupero dei campioni

I campioni sono pervenuti nella cantina terrestre di Jamin in data 06/10/2022 e sono stati messi in stabilizzazione a temperatura e umidità costante insieme ai campioni terrestri dello stesso lotto analizzato. Come da protocollo, è stato rispettato un congruo lasso di tempo in stabilizzazione terrestre, per far assorbire al vino lo shock dell'emersione.

Blind testing comparativo

Il 22 novembre 2022 è stato convocato il panel test, presieduto dal Chief UWW Panel Antonello Maietta, Former President di AIS Italia.

Al panel sono stati proposti, rigorosamente alla cieca, due campioni, uno proveniente da una bottiglia conservata a terra e uno tratto da una bottiglia conservata sott'acqua (UWW). Il panel non ha visto le

JAMIIN[®]

UNDERWATERWINES

bottiglie, non conosceva la tipologia di vino in degustazione e non sapeva in quale ordine i due calici fossero proposti.

Ogni componente del panel ha valutato autonomamente i campioni. Solo al termine della degustazione sono state svelate la tipologia di vino e le modalità di affinamento dei campioni. A questo punto, ormai a conoscenza della natura dei due calici, ciascuno ha espresso un ultimo giudizio personale.

Complessivamente, nell'Analisi visiva si sono riscontrate differenze nel colore e nella limpidezza tra i due calici, più evidenti per un terzo del panel, lievi ma presenti per gli altri componenti. È soprattutto nel perlage che le divergenze sono apparse più chiare: il campione UWW mostra bollicine molto più esuberanti e persistenti, con catenelle che risalgono incessanti nel bevante.

Nell'Analisi olfattiva l'intensità del campione UWW è nettamente maggiore, così come la complessità, che variano dai toni fruttati a quelli di fiori bianchi freschi.

La ricchezza delle bollicine si manifesta anche in bocca: con la loro grana fine rendono il sorso carezzevole al palato e rotondo, molto gradevole, mentre il campione terrestre appare più secco.

Il connubio di freschezza e sapidità che caratterizzano il campione UWW, ben amalgamate tra loro, si protrae in un lungo e piacevole finale.

Una volta scoperta la natura dei due campioni, il 30% ha trovato qualche sfumatura in più ed è aumentata la percezione della sapidità. I presenti hanno confermato il proprio giudizio, ma la vista delle bottiglie e delle etichette ha acuito alcune sensazioni.

Il risultato del panel test conferma che la caratterizzazione è palese: per l'intero panel si tratta di prodotti differenti.

L'80% del panel ha dimostrato di gradire maggiormente il campione affinato in subacquea.

Il **PROSECCO DI VALDOBBIADENE ERMES BOTANICA** ha confermato la caratterizzazione attesa dai protocolli di Jamin, facendo emergere delle differenze tra i due campioni affinati con metodologie diverse.

Dà impressioni positive nel profilo aromatico, che si fa più complesso. Mantiene piacevolezza nelle componenti dure, mentre le bollicine si fanno più cremose. La spiccata freschezza, ben amalgamata alla sapidità, assicura un'adeguata longevità al prodotto.

L'esito del test è:

- POSITIVO
- NON SI RILEVA ALCUNA DIFFERENZA
- NEGATIVO

Report finale

Presente nell'ambito degli UnderWaterWines dal 2009, Jamin ha creato il primo catalogo interamente dedicato ai vini affinati in subacquea, che comprende tutte le tipologie di referenze: spumanti Metodo Charmat, spumanti Metodo Classico, vini bianchi, rosati, rossi, vini passiti/dolci, distillati, vermouth, amari e liquori. L'esperienza maturata negli anni – che le deriva anche dalla creazione e gestione del primo network nazionale di cantine subacquee, così come del primo e-commerce di vini ad affinamento subacqueo che gestisce direttamente – le consente di interpretare il mercato commerciale in maniera appropriata.

Jamin è un partner affidabile, che affianca ogni cliente durante l'intero percorso di identificazione e creazione degli UnderWaterWines (UWW), dando supporto comunicativo

A conclusione della relazione, fornisce un'interpretazione tecnico-commerciale, volta a identificare la best practice, ossia i giusti consigli per approdare al vero servizio di affinamento subacqueo secondo il modello Jamin, e l'impatto economico del progetto sulla vendita della singola bottiglia.

Best practice

Sono state restituite all'azienda le bottiglie testate sott'acqua e quelle del medesimo lotto conservate nella cantina terrestre.

In primo luogo, data l'esigua quantità delle bottiglie, si consiglia di non mettere immediatamente in vendita il prodotto, bensì di utilizzare la campionatura analizzata come strumento di crescita e di comunicazione.

Si suggerisce di seguire questi passaggi:

- ⇒ Confermare le impressioni sull'affinamento subacqueo e sulla caratterizzazione del prodotto (potenziale e test delle differenze).
- ⇒ Condividere le impressioni con la squadra di tecnici e collaboratori, in una degustazione alla cieca, aggiungendo gli spunti offerti dalla relazione e dal percorso del lotto.
- ⇒ Presentare il prodotto al team commerciale/vendita Italia ed estero, o ai migliori clienti, raccogliendo le impressioni sul potenziale di questa nuova proposta commerciale.
- ⇒ Creare contenuti visivi e media sul prodotto, per registrare manifestazioni di interesse e preordini dai clienti.

JAMIIN[®]

UNDERWATERWINES

In questo modo, è possibile avviarsi allo Step 2, ossia il vero e proprio affinamento subacqueo, con un investimento ponderato e di immediato ritorno, senza stime ipotetiche o potenziali invenduti.

Analisi commerciale

Trattando da diversi anni numerose referenze di vini sottoposti all'affinamento subacqueo, Jamin è consapevole del costo del servizio proposto, così come della percezione del consumatore finale che ambisce all'esperienza di assaggio di un'etichetta UWW.

Con la crescita del modello di cantine subacquee e delle tecnologie erogate con il network di affiliazione commerciale, Jamin si è posta l'obiettivo di rendere meno di nicchia l'esperienza del consumatore finale, mantenendo l'integrità qualitativa, così da ottimizzare i costi e i rischi del produttore e favorire un aumento di immissione dei prodotti nel mercato.

Dopo aver valutato alcuni dati sulle preferenze dei clienti, il range di prezzo ritenuto consono è il seguente:

PROSECCO VALDOBBIADENE ERMES BOTANICA, per singola bottiglia da 0,75 cl

⇒ PREZZO SUGGERITO DIRECT TO CONSUMER MINIMO: 44 € (Iva esclusa)

⇒ PREZZO SUGGERITO DIRECT TO CONSUMER MASSIMO: 62 € (Iva esclusa)

ATTESTATO DI APPARTENENZA

Dai risultati ottenuti nell'Analisi & Campionatura

JAMIN è lieta di comunicare che

***PROSECCO VALDOBBLADENE ERMES
BOTANICA***

è risultato idoneo

al protocollo di affinamento subacqueo brevettato da Jamin

e ha ottenuto la qualifica di

UnderWaterWines (UWW)

Chief Panel Tasting
President Jamin srl
Ceo Jamin srl