

# JAMIIN

UNDERWATERWINES

## COMUNICATO STAMPA

### AVVIATA DA JAMIN A PORTOFINO LA PIÙ GRANDE IMMERSIONE DI VINI E DISTILLATI NELLA STORIA DELLE CANTINE SUBACQUEE

- *Un progetto unico al mondo per varietà di vini e distillati coinvolti e per i contenuti in termini di sperimentazione, studio e campionatura*
- *L'Università di Firenze e l'Associazione Italiana Sommelier partner tecnico-scientifici del progetto finanziato tramite equity crowdfunding da circa 280 soci*
- *Tecnologia blockchain anticontraffazione a tutela dell'origine delle bottiglie di vino immerse in mare.*

Portofino, 27 Ottobre. Un progetto unico al mondo realizzato in uno dei luoghi più belli d'Italia da una startup innovativa, grazie alla fiducia di quasi **280 investitori** e al coinvolgimento di **importanti partner istituzionali** e tecnici in un settore, quello dei vini, nel quale l'Italia è leader mondiale. È la sintesi dell'evento realizzato oggi a **Portofino** da **Jamin, realtà leader in Italia nel servizio di cantinamento e l'unica dedicata all'affinamento subacqueo con metodo scientifico.** È stata infatti effettuata la **più grande immersione di vini e distillati nella storia del cantinamento subacqueo; per la prima volta a livello mondiale sono state depositate in mare, grazie al lavoro di un gruppo composto da enologi, fisici, biologi, e sommelier oltre 20 tipologie di vini e distillati** in un progetto senza precedenti per varietà di prodotti coinvolti e per i contenuti scientifici e di ricerca. L'obiettivo è quello di **sperimentare** e quindi **sviluppare le tecniche di affinamento di vino e distillati sotto il livello del mare**, oltre che di **recuperare la nuova collezione di Champagne Underwater -52** già immersa alcuni mesi fa. **Le bottiglie depositate in mare saranno dotate di un sofisticato sistema anticontraffazione basato su blockchain**, la tecnologia resa famosa dai bitcoin, che **tutela l'unicità della bottiglia e permette di scoprire le caratteristiche e tracciare l'origine del prodotto anche dopo l'immersione.**

Nel progetto realizzato oggi, **Jamin si è avvalsa del supporto tecnico del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari Ambientali e Forestali dell'Università di Firenze e dell'Associazione Italiana Sommelier.** Una partnership importante per sviluppare al meglio la nicchia enologica che si occupa di affinare i vini sui fondali marini per dare vita a una nuova categoria di prodotti, gli *underwaterwines*, che secondo gli esperti presentano proprietà organolettiche, di gusto e olfattive diverse e sorprendenti rispetto ai vini affinati nelle tradizionali cantine terrestri.

**Jamin** rappresenta la prima realtà nel mondo *wine* con un proprio **business model chiaro e definito**, con uno **sguardo sempre proiettato al futuro**, volto ad anticipare le richieste ed intercettare le necessità dei tempi odierni, senza mai tralasciare **qualità e tradizione**, must del settore vinicolo. **Jamin ha intrapreso un percorso di sviluppo grazie all'utilizzo di strumenti innovativi come l'equity crowdfunding, ha posto l'innovazione al centro del progetto** anche grazie all'applicazione di tecnologie e brevetti a sostegno di una delle "correnti" in crescita verticale come quella dei vini subacquei.

**Jamin**, PMI innovativa, è da sempre focalizzata sulla ricerca, fin dalla sua fondazione. Oggi ricopre anche il ruolo di facilitatore, affinando una tecnica altamente tecnologica (con investimenti considerevoli alle spalle) implementando il proprio *know how* e mettendo la sua *expertise* al servizio delle cantine con costi ridotti e risultati garantiti.

A provare oggi queste peculiarità sono stati oltre 30 ospiti di spicco, oltre ai partner produttori e appassionati di vino, guidati dal **CEO di Jamin Emanuele Kottakhs**, che hanno scelto di prenotarsi sul sito [www.underwaterwines.com](http://www.underwaterwines.com). A bordo di una seconda imbarcazione si sono infatti avvicinati a Cala degli Inglesi per seguire la squadra di sub e i robot subacquei durante le manovre di immersione ed emersione per vivere un'esperienza unica, comprendente anche un percorso degustativo a base di curiosi calici a tema *UnderWaterWines* e una piccola letteratura sul mondo dei "vini sottomarini".

Tra i prodotti cantinati ed in sperimentazione oggi, primi a livello mondiale ad immergersi nella loro tipologia si trovano vini fermi bianchi, rossi, rosati e fortificati, spumanti, spirits e liquori, rappresentanti della migliore produzione italiana e delle grandi denominazioni italiane: Gin Portofino, Tenuta Campo al Signore Bolgheri, Niasca Portofino Vermentino dal Monte di Portofino DOC, Azienda Federici Giulio F, La Capelletta Portofino DOC della Duchessa di Westminster Natalia Grosvenor, Piero Dry Gin, Francesco Intorcia Marsala, Primaterra Vini dell'Etna, Tenuta Del paguro Ravenna e da Genova il famoso Basanotto.

**A credere nel progetto Jamin sono stati 279 soci finanziatori coinvolti grazie a Mamacrowd**, la più importante piattaforma italiana per investimenti in equity crowdfunding, **che hanno investito oltre 600mila euro**.

*"Il progetto realizzato da Jamin rende Portofino e quindi l'Italia centro nevralgico su scala mondiale nella ricerca sulle tecniche subacquee legate all'enologia e sugli sviluppi del cantinamento in mare dedicati a vini e distillati in genere – ha affermato Emanuele Kottakhs, Ceo di Jamin Portofino Underwater Wines – Siamo orgogliosi e stimolati dalla grande risposta ottenuta da parte di prestigiose aziende vinicole, che come noi credono nell'innovazione e nella tecnica, come elementi fondamentali per la qualità e la crescita del brand. La cantina di Portofino, nata grazie anche alla fiducia riposta in Jamin dall'Area Marina Protetta, da oggi diventa un prezioso laboratorio destinato all'analisi e allo studio. Nel mondo del vino ormai si può parlare non solo di terroir, ma anche di "merroir". Nei prossimi mesi stiamo puntando a rafforzare un maggior legame con il territorio aprendo cantine subacquee in tutta Italia dedicate al servizio di cantinamento conto terzi per i tanti produttori che ci hanno cercato e vogliono abbracciare questa tecnica di affinamento con un servizio "chiavi in mano".*

## [About Jamin](#)

Startup innovativa dal 2018, Jamin innova il mondo del vino e dei distillati con un metodo di cantinamento subacqueo unico, brevettato e sostenibile al servizio delle cantine.

### **Contatti per la stampa**

Emidio Piccione – 3666283807 [emidio.piccione@esclapon.it](mailto:emidio.piccione@esclapon.it)

Alessio De Battisti – 3777066400 [alessio.debattisti@esclapon.it](mailto:alessio.debattisti@esclapon.it)