

- [Qui som](#)
- [Contacta](#)
- [Publicitat](#)
- [Avís legal](#)
- [626 863 848 – WhatsApp](#)



- [Notícies](#)
 - [Actualitat](#)
 - [Cultura](#)
 - [Societat](#)
 - [Esports](#)
 - [Entitats](#)
 - [Baix Gaià](#)
- [Opinió](#)
- [Vida Social](#)
- [Entrevistes](#)
- [Reportatges](#)
- [Agenda](#)
- [El CLub](#)

Select Page

Treuen 200 àmfores de vins del territori submergides fa

un any en aigües del Port Tarragona

10 novembre 2022

Aquest matí de dijous 10 de novembre s'han tret de l'aigua 200 àmfores i submergit 100 àmfores de vi a les aigües del Port Tarragona, concretament en front del parc subaquàtic de la Societat d'Exploracions Submarines (SES). Una acció que s'emmarca dins d'un projecte vitivinícola que submergeix cada cert temps, vins, olis i vermutos del territori a diferents profunditats d'entre 8 i 23 metres.



Imatge del fons marí d Tarragona amb les àmfores.

Les 200 àmfores que s'han recuperat de sota l'aigua van ser submergides el passat 21 de novembre de 2021, fruit d'una segona immersió d'aquest projecte i que avui ha realitzat la seva tercera immersió aquí a aigües de Port Tarragona per col·locar-ne 100 més.

Aquesta tercera immersió a Port Tarragona és part d'una iniciativa

vitivinícola que duu a terme l'empresa S'Àmfora, on els seus responsables determinen que l'evolució dels vins sota l'aigua en moviment i amb la pressió de la profunditat és molt més ràpida que al celler. Dos mesos en àmfora sota el mar equivaldria a quatre mesos en ampolla a terra, segons aquesta empresa.

S'Àmfora ja porta al voltant d'una quinzena d'immersions al voltant de tot el territori. Els vins submergits a l'Escullera del Port estan a una profunditat d'entre 18 i 23 metres. Cada àmfora està omplerta d'aproximadament 0,75 litres de vi, per tant, avui s'han recuperat uns 150 litres aproximadament. Uns vins que durant dotze mesos han estat influïts per l'energia biodinàmica, energia de la lluna, les mareas, les onades i les corrents de la mar. Condicions que oscil·len de forma lenta i suaument al voltant del vi. Aquest entorn fa que el vi evolucioni de manera positiva en un termini de temps més curt, afectant l'aroma, i creant vins madurs i més arrodonits amb sabors intensos amb una major intensitat cromàtica i aromàtica.

Xavier Belda, mariner mercant i un dels impulsors del projecte de l'empresa s'Àmfora detalla quines són les conclusions a què arriben després de tenir les àmfores submergides durant un any. *'Els vins evolucionen i es refinen abans en àmfores sota el mar que en les convencionals ampolles'*. Per altra banda, afirma Belda, en degustacions informals com a prova per obtenir noves impressions i conclusions de reconegudes persones en el món del vi, assenyalen que submergir el vi no només és un aspecte comercial sinó un mètode de guarda que canvia favorablement les característiques i propietats dels mateixos vins.

Es tracta d'una iniciativa innovadora que es basa a analitzar de quina manera envelleix el vi submergit dins el mar i de quina manera evoluciona enmig d'aquest medi natural. *"El vi en àmfora marina envelleix més ràpidament que en terra ferma i li atorga unes condicions organolèptiques molt diferents gràcies a un procés d'immersió que el preserva totalment de la llum i n'afavoreix la seva recirculació amb un moviment constant sota el mar"* assenyala un dels responsables de l'acció.



Detall d'una de les àmfors submergides.

Un viatge al passat

Aquest mateix projecte també submergeixi olis i vermuts també elaborats al territori. Belda explica com el projecte té també un vincle amb el passat, un viatge a l'època on el vi era com un dret fonamental que ni tan sols es prohibia als esclaus. El responsable de S'Àmfora creu que també és tracta d'una experiència per als qui tenen curiositat en conèixer una nova dimensió dels tasts, igual que per aquells que senten i creen un vincle amb com els romans quan transportaven i gaudien i vivien el vi.

Per a s'Àmfora, la història del vi de l'antiga Roma està plasmada en unes increïbles varietats de la prestigiosa D.O.Q. Priorat, D.O Tarragona i D.O Terra Alta amb l' "ADN" del mar Mediterrani.

El projecte avança -explica Belda- i a hores d'ara s'estan fent proves amb la D.O. Tarragona i, paral·lelament, la D.O. està treballant en el reglament intern per donar validesa a aquest procés de cria innovador

i lligat a la iconografia ancestral de la vitivinicultura de Tarraco.

626 863 848

info@altafulles.cat

Vine al nostre club!

Vols unir-te gratuïtament i gaudir de descomptes i premis?

[Som-hi](#)

Informa't abans que els altres

Si vols estar al dia de tot el que publiquem en aquesta web, apunta't aquí. No fem spam... ☐

Email

Subscriure'm

Resum Política de privacitat i protecció de dades

* **RESPONSABLE:** És el meu deure informar-lo que les dades de caràcter personal que em proporcionis omplint el present formulari seran tractades per Altafullenca de Comunicació Integral s.l. com a responsable d'aquesta web.

* **FINALITAT:** l'enviament de notícies i comunicacions d'altafulles.cat.

* **LEGITIMACIÓ:** Consentiment de l'interessat.

* **DESTINATARIS:** Com a usuari i interessat li informo que les dades que em facilita estaran ubicats en els servidors d'Automatic (proveïdor del servei de subscripcions d'altafulles.cat). Veure [política de privacitat d'Automatic..](#)

* **DRETS:** Té dret, entre d'altres, a accedir, rectificar, limitar i suprimir les seves dades. Pots obtenir informació

addicional i detallada sobre Protecció de Dades i consultar la nostra política de privacitat en la nostra pàgina d' [Avís legal](#).

Segueix-nos

No et perdis tota l'actualitat d'altafulles.cat a les xarxes socials

- [Follow](#)
- [Follow](#)
- [Follow](#)
- [Follow](#)



- [Qui som](#)
- [Contacta](#)
- [Publicitat](#)
- [Avís legal](#)
- [626 863 848 – WhatsApp](#)

© 2020 Altafulles ~ info@altafulles.cat | weBDesing: [efeonce](#)
626 863 848

Envian's un WhatsApp amb el teu nom, cognom i correu electrònic i passaràs a formar part del club d'Altafulles.

És un Club gratuït i que comporta tenir accés a descomptes a certs productes, accés a algunes activitats culturals i amb la possibilitat de prendre part a sortejos per guanyar premis.

[Som-hi](#)