



JAMIN<sup>®</sup>  
UNDERWATERWINES

# Il network delle cantine. Evolviamo il mondo del vino e dei distillati

con un metodo di affinamento subacqueo **unico, innovativo e sostenibile**

Aiutiamo le cantine con prodotti idonei all'affinamento subacqueo ad entrare nella nicchia in forte crescita degli UnderWaterWines e creare la loro nuova proposta commerciale con caratterizzazione UnderWater



# UnderWaterWines

## Cosa succede al vino sott'acqua?

Ogni vino è per natura diverso, non si potrebbe ottenere lo stesso risultato solo pensando di averlo immerso in subacquea.

Gli **UnderWaterWines** sono vini che subiscono un affinamento subacqueo in vetro dopo l'imbottigliamento con un protocollo declinato al vino specifico. Le bottiglie devono essere immerse in condizioni **studiate da Jamin** utilizzando tecnologie, frutto di una lunga ricerca (un mix di capsula, cesta, colonna d'acqua, durata, ecc).



## **Correnti armoniche**

Le correnti generano un contributo che favorisce l'integrazione degli addotti all'interno della massa liquida conferendo un'armonicità dello spettro aromatico .

## **Longevità**

L'ossigeno è sia alleato che nemico del vino.  
Il processo osmotico e micro ossigenante dell'affinamento subacqueo UnderWaterWines se correttamente gestito favorisce la longevità del prodotto.

## **Esperienza**

I sedimenti marini tipici del cantinamento subacqueo presenti sulle bottiglie aiutano il degustatore a identificare rapidamente le condizioni tipiche degli UnderWaterWines quali la mineralità e la sapidità



## **Differenza di pressione**

La profondità di immersione genera una pressione dall'esterno verso l'interno della bottiglia (sul tappo) un fattore difficilmente riproducibile sulla terraferma che migliora il processo di affinamento.

## **Assenza di luce**

La corretta identificazione della profondità garantisce una bassissima penetrazione della luce e protezione dai raggi UV, dannosi per il vino.

## **Temperatura costante**

Al superamento del termoclino le acque superficiali galleggiano su quelle profonde, le quali garantiscono una temperatura che subisce poche variazioni stagionali: un impianto di climatizzazione naturale.

# Le tre fasi

Come funziona?

1

## Analisi & Campionatura

Per prima cosa verifichiamo che le tue bottiglie siano adatte all'immersione e all'affinamento subacqueo, per evitare roture o instabilità derivate dal processo subacqueo. Successivamente a luce verde Verranno realizzati secondo un protocollo dedicato al tuo vino i campioni reali con una relazione finale per il tuo Team.

2

## Affinamento Subacqueo

Dopo aver apprezzato i prototipi realizzati jamin grazie alla sua rete di cantine subacquee potra' erogare tramite apposite smart Cage dedicata l'affinamento per il tuo vino secondo il protocollo per te realizzato ( min 400 bt max 10000 bt).

PRODUZIONE

3

## Distribuzione & Comunicazione

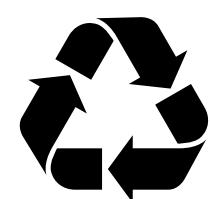
Grazie al **Buy To Sell**,Jamin, titolare del brand "**UnderWaterWines**" promette il riacquisto fino al 10% della produzione per favorirne la comunicazione tramite i propri canali b2c e accordi di distribuzione per favorire il cliente

# Affinare vini UnderWaterWines

Perché?



**Un metodo esclusivo**



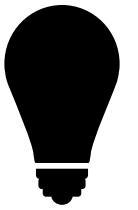
**Sostenibile e green**



**Nuova proposta qualitativa**



**Spazi e rivalutazione**



**Analisi dei dati Smart Cage®**

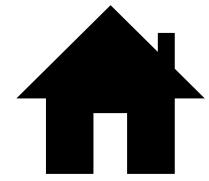


**Tracking & Technologies**



## Un metodo esclusivo

Il metodo di affinamento subacqueo, oltre a consentire al vino di evolvere in condizioni ottimali e non riproducibili in superficie, ne esalta un carattere distintivo ed esclusivo proprio degli UnderWaterWines, una nicchia in forte crescita nel settore luxury wines.



## Spazi e rivalutazione

Il cantinamento subacqueo azzerà i limiti di spazio nella cantina tradizionale e ne favorisce la riqualificazione, massimizzando la durabilità delle edizioni "vintage" e "heritage", favorendo un naturale e percepito incremento del valore patrimoniale del vino stesso.



## Sostenibile e green

Una notevole riduzione dell'impatto ambientale e dei costi di condizionamento. Il mare non necessita di locali dedicati, temperature condizionate, ecc: lo stesso infatti fornisce naturalmente, l'habitat ideale per la maturazione del vino.



## Analisi dei dati Smart Cage®

La collaborazione con università e enti di ricerca permette a Jamin di essere innovatori non solo nel design. Biologi, fisici, chimici, enologi e subaquei lavorano quotidianamente per rendere il processo garantito e qualitativo.



## Nuova proposta qualitativa

La maturazione subacquea conferisce ai vini spumanti un perlage finemente integrato, mentre nelle altre tipologie di vino una maturazione accelerata, verso sentori terziari tipici di lunga maturazione che convergono in una armoniosa complessità degustativa.

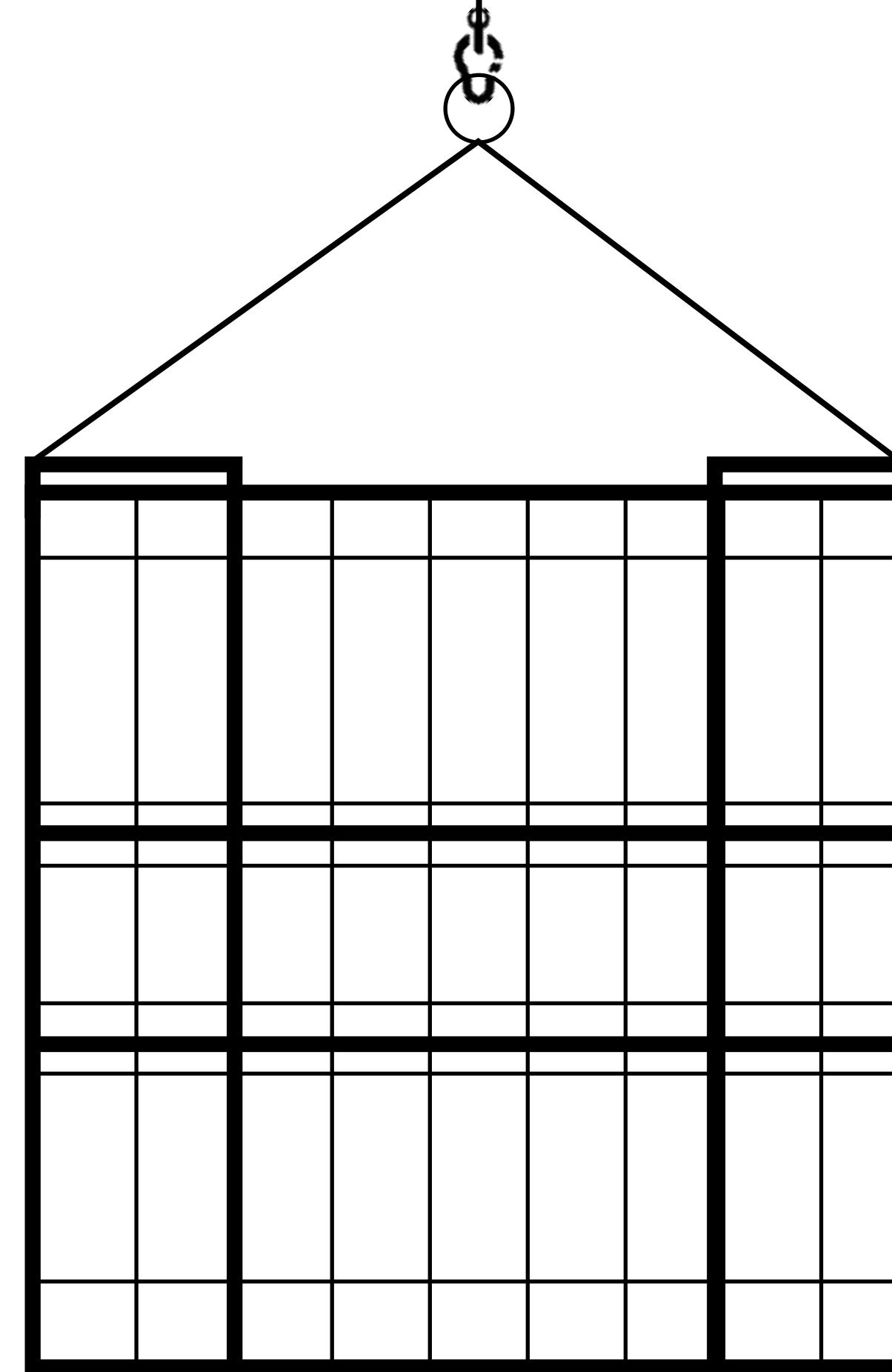


## Tracking & Technologies

Sin dall'epoca degli antichi Georgiani, Greci e Romani, la storia ci fornisce esempi di conservazione del vino in ambito subacqueo. Con il nostro approccio, consapevole e scientifico, si declina oggi in un metodo che unisce tradizione ed innovazione.

# Affinare con Jamin

Perché?



- Minor costi**
- Analisi dei dati Smart Cage®**
- Tracking & Technologies**
- Analisi degustativa comparativa**
- Garanzia dei processi**
- Veloce e semplice**

- Know-How**
- Nessun rischio**
- Servizio a 360°**
- Posizionamento luxury**
- Buy to sell**
- Nessun conflitto**

# La nostra esperienza

Sparkling



Squilla  
Mantis



Vini fermi

# La nostra esperienza

## Deriva

dalla collaborazione con università e consulenti, che dal 2015 presso l'**Area Marina Protetta di Portofino** con la cantina di Cala degli inglesi conducono studi e ricerca, tutt'oggi in essere, che hanno portato al primo brevetto del Mondo degli **UnderWaterWines (UWW)**.

## Si fonde

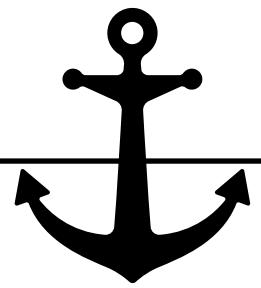
nel 2019 con quella della **Tenuta Del Paguro**, che da più di 12 anni affina diverse referenze di vino fermo, sia bianco che rosso, nel relitto sommerso della piattaforma Paguro, al largo di Ravenna.

JAMIN®  
UNDERWATERWINES

*Tenuta Del Paguro*  
Ravenna

# I nostri servizi

UnderWaterWines



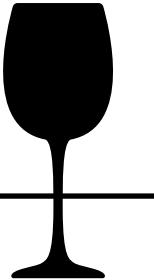
## Affinamento

Affiniamo il tuo vino sott'acqua, con un servizio all inclusive.



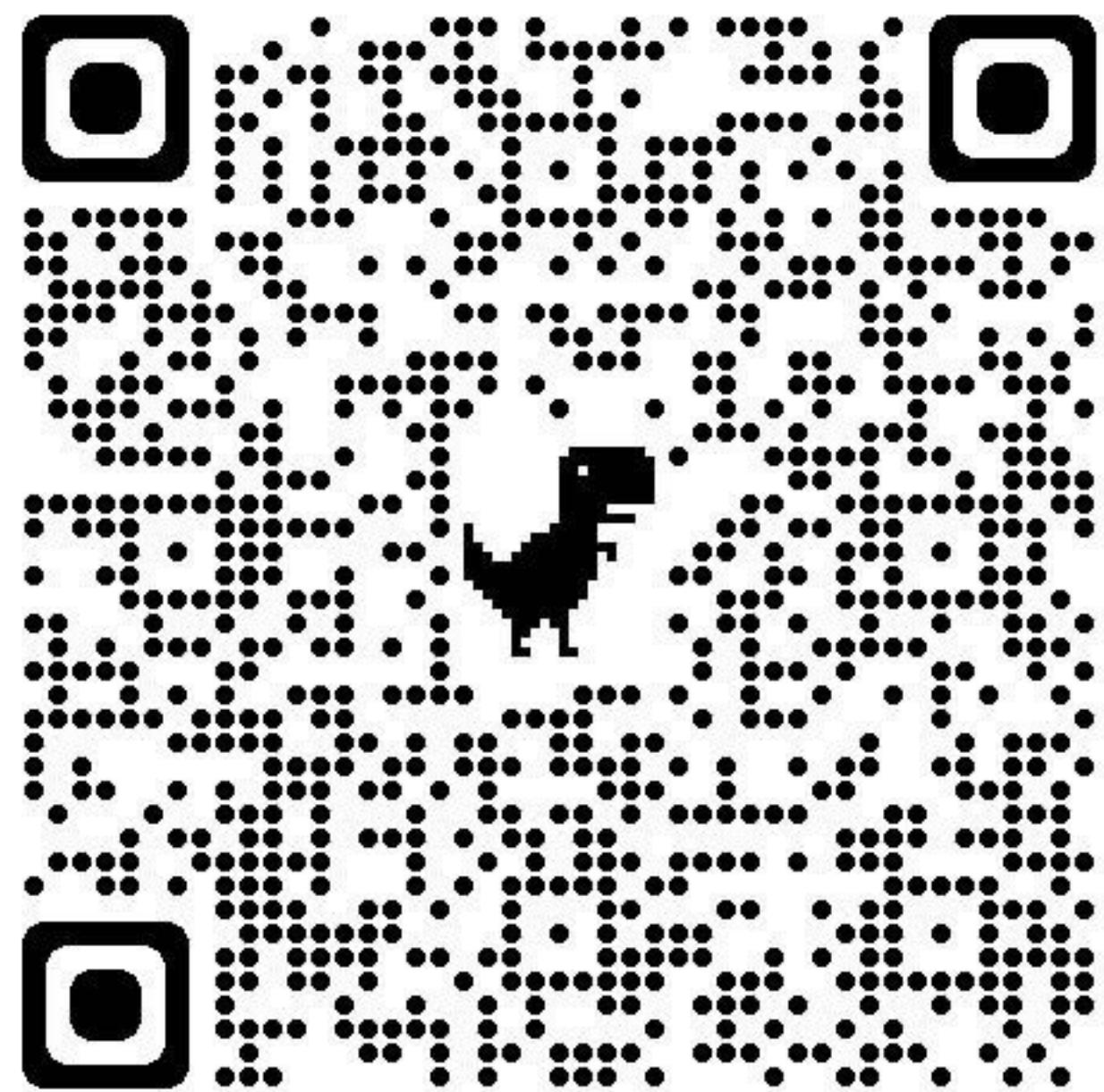
## Tracciamento Track & Safe

La tua bottiglia in affinamento è tracciata e analizzata, dall'immersione alla tavola del cliente con dati non modificabili ( blockchain Jamin)



## Distribuzione & Comunicazione

Abbiamo creato la prima carta dei vini focalizzata unicamente sugli UnderWaterWines.



JAMIN®  
UNDERWATERWINES

# Grazie

per l'attenzione

JAMIN®  
UNDERWATERWINES