# حان وقت زيارة كرواتيا لإستكشاف خمارة النبيذ التي تقع تحت الماء!

توفر مخمرة Edivo Vina في Drače ، على بعد حوالي ساعة شمال مدينة دوبروفنيك ، للزوار فرصة الانزلاق في ملابس الغوص لزيارة "أقبية تحت الماء" – بما في ذلك زجاجات مخزنة في سفينة غارقة في أسفل خليج Mali Ston.

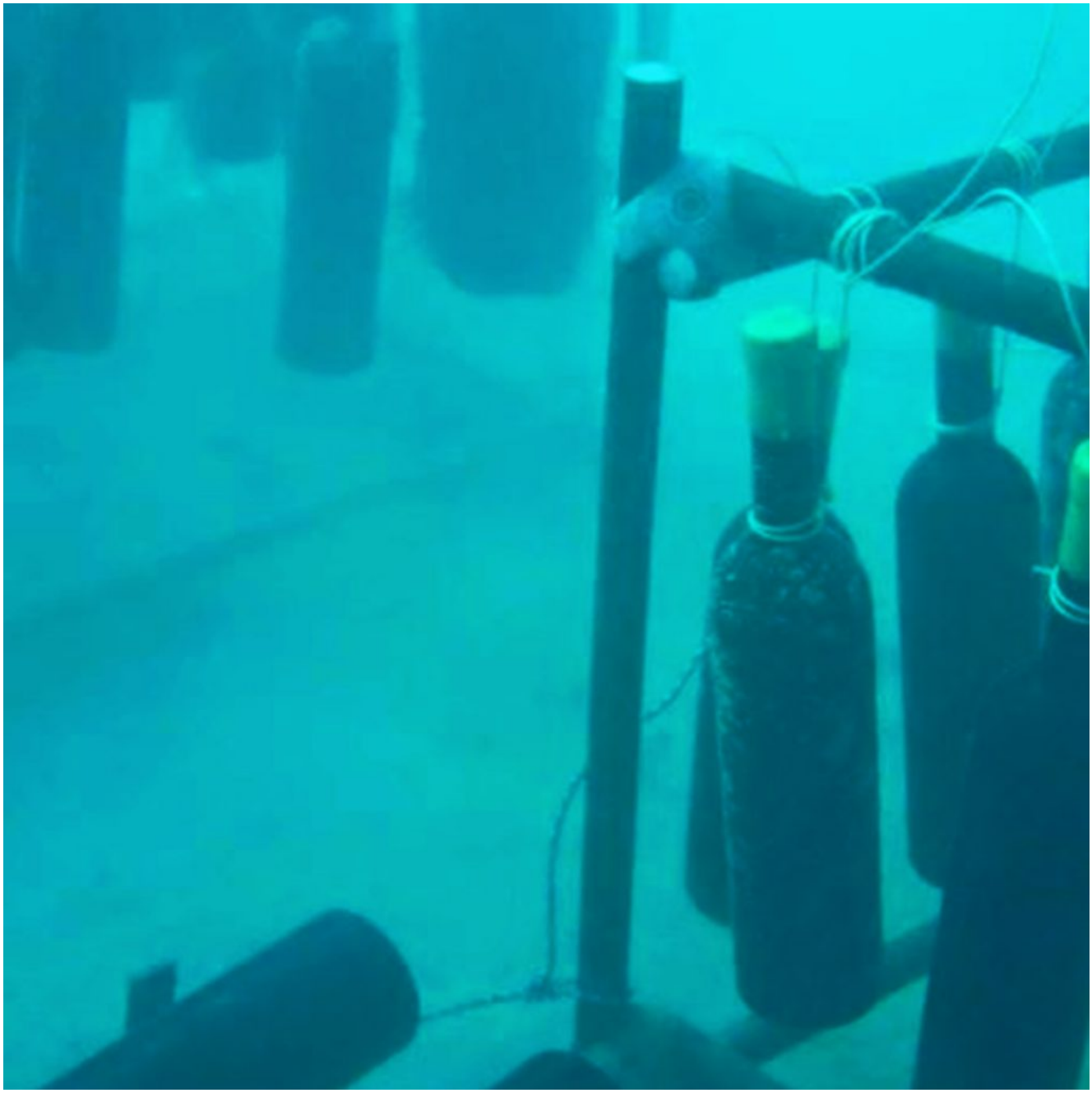
تعود ملكية مصنع النبيذ لـ Ivo و Anto Šegović و Edi Bajurin ، اللذين يأخذون الغواصين تحت سطح البحر ويشرحون لهم كيف ولماذا يتم تخزين نبيذ MAVISIIS Mystium بهذه الطريقة.

يبدأ صنع النبيذ فوق سطح الأرض بالطبع في Edivo Vina. يتم حصاد العنب من الكروم حول Drače وتبلغ من العمر ثلاثة أشهر على الأرض. ثم يتم نقلهم إلى أمفورا مصنوعة خصيصًا ، استنادًا إلى السفن المستخدمة في اليونان القديمة. لديهم رقبة ضيقة ومقابض اثنين ، ويتم طلاء الدواخل الخاصة بهم مع طبقة رقيقة من الراتنج.

توضع الأمفورة داخل أقفاص مقفلة وتنزل إلى البحر الأدرياتيكي على عمق 20 مترًا ، حيث تبقى لمدة تصل إلى عامين. تعطي العملية النبيذ "رائحة خشب الصنوبر" ، وفقا لصناعها.

لمنع تلف المياه ، يتم سلق النبيذ وتغطيته بطبقتين من المطاط قبل غمره بالماء. يقوم الغواصون بالنزول الى الماء كل 10 أيام ، ويختبرون كل أمفورا مغمورة للتأكد من عدم اختراق مياه البحر في النبيذ.

وضعت الأمفورة الأولى تحت الماء في عام 2013 ، ولكنها كانت عملية تستغرق ثلاث سنوات للبحث في المشروع. يعتقد الملاك أن الظروف تحت الماء توفر بيئة ودرجة حرارة مثالية للنبيذ.



عندما تبرز الأمفورات ، يتم تغطيتها بالأصداف ، والقناديل ، والحياة البحرية الأخرى ، مما يمنحها نظرة كنز مدفونة ، مما قد يفسر سعرها البالغ 270 جنيهًا إسترلينيًا.

قال المالكون لمجلة أسبوع كرواتيا: "الضيوف الآن لديهم الفرصة لرؤية العملية بأكملها من أمفورا النبيذ في الفضاء الذي ينضح التفاصيل التقليدية المميزة لشبه الجزيرة".