

NASCE APHRODITE, IL PRIMO VINO "UNDERWATER" NELLE ACQUE DI ISCHIA

La Pietra di Tommasone presenta alla stampa un'innovazione enologica senza precedenti sull'isola: uno spumante Metodo Classico affinato a 40 metri di profondità nel mare di Casamicciola. L'incontro moderato dal noto giornalista Luciano Pignataro

DI MALINA SASSI

ISCHIA. È un viaggio nel blu del mare di Ischia il primo spumante sottomarino dell'isola. Si chiama Aphrodite il nuovo gioiello enologico della cantina La Pietra di Tommasone, presentato in esclusiva nazionale alla stampa campana lo scorso 15 giugno a Lacco Ameno, in un incontro moderato dal noto giornalista Luciano Pignataro. Un'innovazione unica per Ischia che, con le sue radici storiche nel mondo del vino e il suo terroir unico, ha sempre rappresentato un baluardo della tradizione enologica italiana. Tuttavia, con il lancio di questo nuovo vino, la cantina Tommasone ha portato l'isola a un nuovo livello di rinascimento ed esclusività. Aphrodite, infatti, non è solo un nuovo spumante classico, ma una rivoluzione che unisce la ricca tradizione vitivinicola ischiana a una tecnica pionieristica: l'affinamento subacqueo. Affinare un vino sotto il mare di Ischia è un metodo esclusivo che valorizza ancora di più l'isola come destinazione enologica d'eccellenza. Le acque cristalline e incontaminate del Mediterraneo ischitano offrono infatti condizioni ideali per questo processo, contribuendo a creare un prodotto che non solo rappresenta l'innovazione, ma che racconta anche la storia e l'identità dell'isola. Appro-



ditte diventa così non solo un vino da degustare, ma un simbolo dell'isola, della sua natura e delle sue tradizioni. Un progetto visionario. Un lungo percorso che, come ha spiegato l'ecologo della cantina Giuseppe Andreoli durante l'incontro nell'azienda di Lacco Ameno, è iniziato dopo aver ottenuto tutti i permessi necessari da parte degli enti di competenza, Guardia Costiera, Area Marina Protetta Regno di Nettuno e Comune di Casamicciola Terme. Una volta ricevuta la concessione demaniale, il 2 ottobre 2023 sono state immerse circa 500 bottiglie di Ischia Bianco Spumante Dep annata 2020, e posizionate a 40 metri di profondità, a un miglio dalla costa, nelle acque di Casamicciola. Per 27 mesi, il "basso" di Tommasone è rimasto nel silenzio delle profondità marine, in un ambiente caratterizzato da condizioni di temperatura costante e pressione uniforme. Questo affinamento subacqueo ha permesso così di sviluppare caratteristiche organolettiche uniche, non replicabili con i metodi tradizionali di affinamento in cantina. È anche importante sottolineare quanto la sostenibilità sia stata al centro del progetto Aphrodite. La Pietra di Tommasone ha utilizzato materiali eco-compatibili come vetro e acciaio inox, minimizzando l'impatto ambientale del-



Il lancio di Aphrodite, tenuto a battesimo dal celebre giornalista Luciano Pignataro, ha offerto una degustazione comparata unica, effettuata alla cieca e curata nell'ottimo servizio del delegato AIS Ischia Tommaso Mascolo, allo scopo di evidenziare le differenze tra l'affinamento tradizionale in cantina e quello sottomarino. Al termine, i pareri dei giornalisti presenti erano unanimi: con Aphrodite che si è distinto per una maggiore complessità aromatica e una spidatà spicata. «Abbiamo assaggiato due spumanti senza sapere quale fosse quello affinato in mare e quale in cantina. Al di là di ogni considerazione su quale dei due fosse meglio, una cosa è possibile affermarla, senza ombra di dubbio: la differenza è marcata e riconoscibile sin dal primo sorso» ha commentato alla stampa il giornalista Luciano Pignataro che ha condotto la degustazione insieme al Presidente dell'AIS Campania Tommaso Luongo e la partecipazione dei produttori Lucia Monti e Giuseppe Andreoli.



Il risultato è estremamente incoraggiante per personalità e carattere: un'innovazione che non avevamo mai sperimentata prima. Le condizioni stabili dell'acqua permettono una maturazione lenta e costante, che esalta le caratteristiche intrinseche del vino. La spidatà e le note minerali sono più marcate rispetto ai vini affinati in cantina, offrendo un'esperienza di degustazione unica. Le note minerali e salmastro si fondono con la freschezza del vino, creando un profilo gustativo che è impossibile ottenere con l'affinamento tradizionale in cantina. «L'intuizione visionaria di Tommasone ha sperimentato non solo l'affinamento sott'acqua ma addirittura la rifermentazione del suo metodo classico» spiega il Presidente AIS Campania Tommaso Luongo. «Il risultato è estremamente incoraggiante per personalità e carattere; un'innovazione che non avevamo mai sperimentata prima. Le condizioni stabili dell'acqua permettono una maturazione lenta e costante, che esalta le caratteristiche intrinseche del vino. La spidatà e le note minerali sono più marcate rispetto ai vini affinati in cantina, offrendo un'esperienza di degustazione unica».

prendente. Le note minerali e salmastro si fondono con la freschezza del vino, creando un profilo gustativo che è impossibile ottenere con l'affinamento tradizionale in cantina. «L'intuizione visionaria di Tommasone ha sperimentato non solo l'affinamento sott'acqua ma addirittura la rifermentazione del suo metodo classico» spiega il Presidente AIS Campania Tommaso Luongo. «Il risultato è estremamente incoraggiante per personalità e carattere; un'innovazione che non avevamo mai sperimentata prima. Le condizioni stabili dell'acqua permettono una maturazione lenta e costante, che esalta le caratteristiche intrinseche del vino. La spidatà e le note minerali sono più marcate rispetto ai vini affinati in cantina, offrendo un'esperienza di degustazione unica».



nome dell'azienda), per arrivare ai giorni nostri con Antonio e la sua grande passione per la ristorazione che, anni fa, l'ha portato a trasferirsi a Colonia per avviare un ristorante di successo. Oggi, sotto la guida della figlia Lucia Monti e di suo marito Giuseppe Andreoli, la cantina continua a crescere e a sperimentare, portando avanti progetti innovativi come Aphrodite, il primo spumante affinato nelle acque dell'isola. Approfondimento: La magia dell'affinamento subacqueo è una tecnica innovativa che sfrutta le caratteristiche uniche dell'ambiente marino per maturare il vino. Le condizioni costanti di temperatura e pressione presenti ad alcune 40 metri di profondità rappresentano un ambiente ideale per questo processo. A queste profondità, l'acqua agisce come uno scudo naturale contro le variazioni di temperatura e luce, fornendo un ambiente stabile e privo di ossigeno che rallenta l'invecchiamento del vino e preserva i suoi aromi. Una delle principali differenze tra l'affinamento in can-

na e quello subacqueo è la temperatura che, in mare, rimane costante tutto l'anno, attorno ai 15°C, a differenza delle cantine che possono subire variazioni stagionali. Questa stabilità termica permette al vino di evolversi lentamente e in modo armonioso, evitando gli sbalzi che possono stressare il prodotto. Inoltre, la pressione uniforme dell'acqua a tali profondità è di fatto un altro fattore cruciale. A 40 metri, la pressione è di circa 4 atmosfere, che aiuta a mantenere i tappi delle bottiglie sigillati ermeticamente e può influire positivamente sulla carbonatazione nel caso degli spumanti, rendendo le bollicine più fini e persistenti. Il risultato di questo processo è un vino con caratteristiche organolettiche uniche. Nel caso di Aphrodite, lo spumante affinato nelle acque di Ischia ha mostrato una maggiore complessità aromatica

con sfumature marine, donando territorialità e una spidatà sori-