

Il mito di Aphrodite nel nuovo spumante underwater di Tommasone

scritto da Augusta Boes | 25/06/2024



Abbiamo provato in anteprima la nuova etichetta di Cantine Tommasone, storica realtà ischitana oggi condotta da Lucia Monti e Giuseppe Andreoli. Un Metodo Classico affinato nelle profondità degli abissi della costa della Campania

Dal **mito di Tifeo**, gigante ribelle seppellito da Zeus sotto l'isola di Pithecusae - alla porta di Agharti sull'Epomeo - fino alla leggenda della **regina Giovanna II d'Angiò**, che adibiva il Castello Aragonese a rifugio per i suoi amanti, facendoli poi gettare in mare per mantenere il segreto, **l'isola d'Ischia** è un luogo dove da sempre mito, leggenda e storia si intrecciano in una narrativa ricca di fascino e suggestione.



Il panorama su Ischia visibile dalla terrazza di Cantine Tommasone (Foto © Augusta Boes).

Ischia tra mito, storia e leggenda

Situata su una caldera vulcanica attiva, nel corso dei secoli l'isola è stata colpita da numerose eruzioni e terremoti che hanno ispirato racconti di forze sotterranee potenti e pericolose, identificando il Monte Epomeo come una delle porte degli inferi.

Sono davvero tante le leggende che girano intorno alla incantevole Isola Verde ma da oggi possiamo intrecciare il nome di Ischia anche al mito di **Aphrodite**, attraverso un'affascinante storia moderna che porta la firma di **Lucia Monti** e **Giuseppe Andreoli**, compagni nella vita e affiatati gestori di Cantine Tommasone, [storica realtà locale](#).



Uno dei vigneti di Cantine Tommasone, a Lacco Ameno (Foto © Augusta Boes).

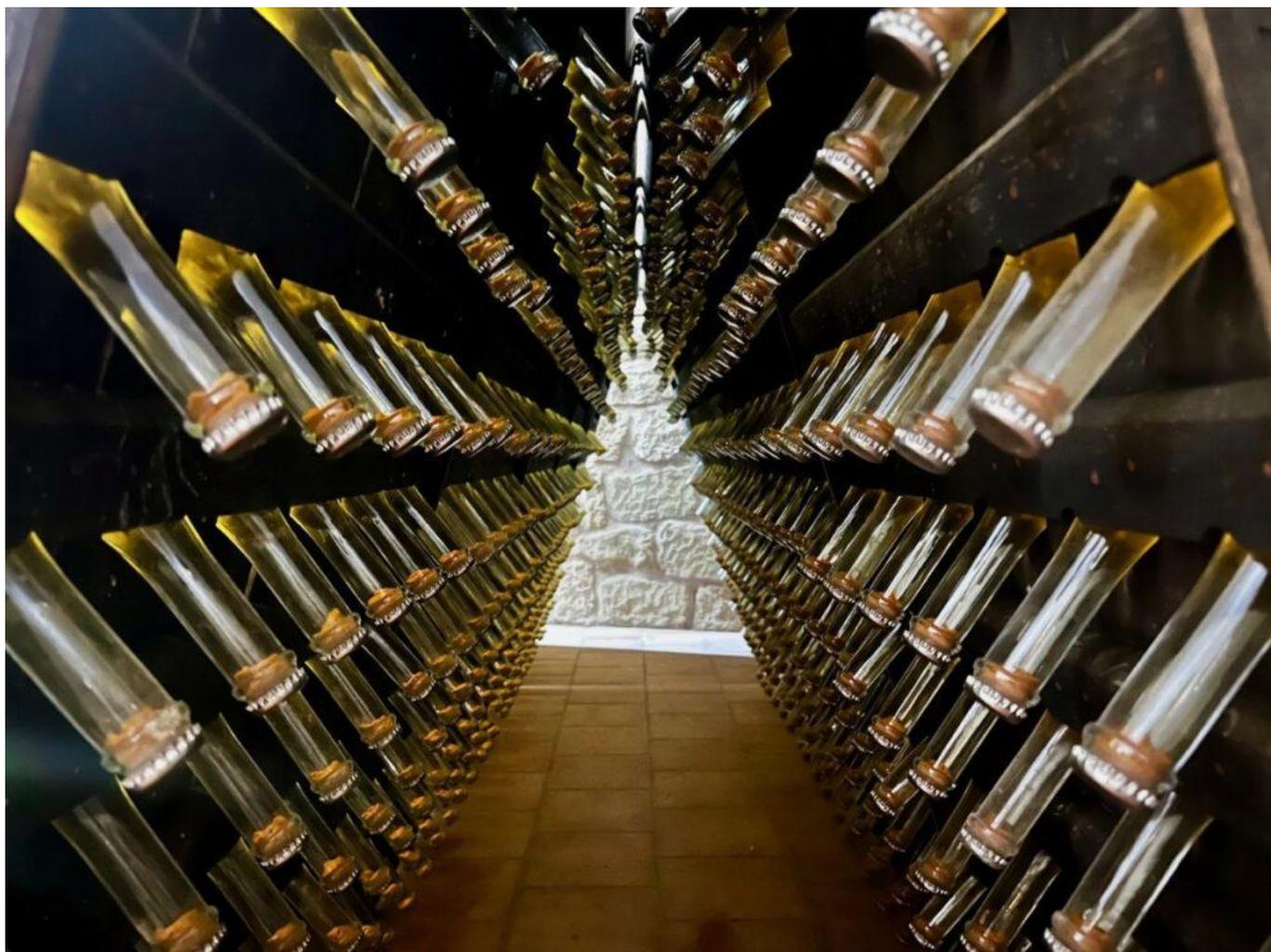
Cantine Tommasone, tre generazioni e una passione che si tramanda

Servirebbe un tour dell'isola per visitare i **14 appezzamenti che costituiscono i 16 ettari della tenuta**, sparsi in parcelle a volte talmente piccole da essere considerate poco più che giardini. La pendenza e la frammentazione estrema dei vigneti qui impediscono qualsiasi forma di meccanizzazione. Nonostante le difficoltà, la produzione annua di Tommasone è di **circa 100.000 bottiglie**, distribuite in **treddici etichette tra spumanti, vini in anfora, bianchi, rossi e il "Rosamonti", un rosato dal carattere intenso** che Lucia ha voluto dedicare alla sua terra natale, la Germania.

La cantina è suggestiva, con il corpo principale scavato nella roccia di tufo verde. La temperatura fresca e costante, e il giusto grado di umidità, creano le **condizioni ideali per la spumantizzazione** e infatti Lucia e Giuseppe non si sono fatti sfuggire l'occasione di arricchire la gamma dei loro vini sia con un **Metodo Classico da Biancolella e Forastera** ("*Ischia Spumante Bianco*"), che da **Aglianico** ("*Rosato Spumante Brì 1955*").



La cantina Tommasone scavata nel tufo verde (Foto © Augusta Boes).



Le pupitre in affinamento da Tommasone (Foto © Augusta Boes).

Aphrodite di Tommasone, il primo spumante underwater nato a Ischia

Gli spazi interni, però, solo limitati e le pupitre ingombranti, ponendo un serio limite alla vocazione spumantistica di Tommasone. Giuseppe riflette a lungo su questo dilemma, con lo sguardo perso nella vastità del mare che abbraccia il meraviglioso golfo di Pozzuoli e la costa flegrea, fino al Vesuvio che si staglia verso sud all'orizzonte. All'improvviso un'idea, tanto avveniristica quanto coraggiosa: e se si utilizzasse il fondale marino come spazio di cantina?

Ed è così che nel 2021 nasce l'idea di Aphrodite di Tommasone, il primo **Spumante underwater dell'isola partenopea**. Seguendo **ben 21 protocolli** a tutela del consumatore e dell'ambiente, vengono inabissate **500 bottiglie al largo di Casamicciola**, a una profondità di circa 40 metri. Di vini affinati sui fondali marini se ne contano diversi ormai, ma si tratta del **primo esperimento a Ischia e in Campania** e la grande novità consiste nel fatto che anche la rifermentazione è avvenuta tra le braccia benevole di Re Tritone.

Cosa sia successo nei successivi 27 mesi non è dato saperlo, il metodo di produzione non consente controlli di processo, per cui la **presentazione alla stampa è stata un importante momento di verifica e validazione**.



Alcune fasi dell'affinamento di Aphrodite (Foto © Cantine Tommasone).

Degustazione comparativa tra terra e mare

La degustazione comparativa tra il metodo classico di terra e quello di mare, guidata dal giornalista **Luciano Pignataro** e dal Presidente AIS Campania **Tommaso Luongo**, è stata condotta alla cieca per escludere l'eventuale effetto suggestione e rilevare impressioni oggettive dal pubblico di esperti. Ebbene le differenze tra i due vini, entrambi da uve Biancolella e Forastera, ci sono e possiamo considerarle davvero abissali.



Da sn, Luciano Pignataro, Giuseppe Andreoli, Lucia Monti e Tommaso Luongo (Foto © Augusta Boes).

Il vino di mare di Tommasone è immediatamente riconoscibile **dall'intensità e complessità dello spettro olfattivo**, con i profumi che si spiegano con garbo in una seducente danza nel calice. Il **sorso è ampio, cremoso e appagante**, in equilibrio perfetto tra freschezza ed eleganza. La **profondità degli abissi ha accelerato l'evoluzione** conferendo maggiore armonia rispetto al vino di terra che risulta più semplice, diretto e verticale, con profumi citrici, di erbe aromatiche e di brezza marina.



La comparazione alla cieca tra lo spumante affinato in mare e quello di terra (Foto © Augusta Boes).

Il mito di Aphrodite in chiave moderna tra le onde dell'isola d'Ischia

Aphrodite, un nome davvero indovinato per questa nuova etichetta. Nella Teogonia di Esiodo difatti, la divinità nacque dalla schiuma del mare ("*aphros*" in greco significa schiuma) ed emerse dalle acque vicino all'isola di Cipro. Oggi, possiamo arricchire il mito con una nuova poesia: **migliaia di delicate bollicine** che raccontano una versione moderna della dea dell'amore, emersa questa volta dalle acque dell'isola d'Ischia.

La sfida futura sarà quella di migliorare la sostenibilità economica del processo, ammortizzando i costi di produzione su una quantità maggiore di prodotto. Le 500 bottiglie di questo primo esperimento hanno avuto un costo di sei volte superiore rispetto a quelle di terra; un investimento in conoscenza e tecniche di produzione che ci auguriamo trovi il suo equilibrio e si traduca in un progetto permanente nell'immediato futuro.

Cantine Tommasone

Via Prov.le Lacco Fango, 144 - Lacco Ameno (NA)

www.tommasonevini.it