

Napoli, dodici mesi di affinamento subacqueo: ecco i nuovi vini del mare di Cantine Carputo

3 Dicembre 2025

di Redazione



NAPOLI – Dopo dodici mesi di affinamento subacqueo nelle acque antistanti Castel dell’Ovo, la cantina Carputo presenta Ammore e Voce ‘e Notte, le nuove etichette nate da un progetto di ricerca che unisce territorio, scienza e sperimentazione, con un approccio che valorizza l’identità dei Campi Flegrei, area vulcanica unica per suoli, microclima e biodiversità, elementi che dialogano con l’affinamento subacqueo contribuendo alla definizione del profilo dei vini.

Il Metodo Classico da Falanghina Voce ‘e Notte nasce da una base 2021 affinata quattro mesi sulle fecce fini, con presa di spuma a gennaio e sboccatura nel settembre 2024.

L’affinamento sommerso, come evidenzia l’enologo di Carputo Vini **Antonio Pesce**, incide in modo misurabile sull’evoluzione del vino, modificandone ritmo e intensità di maturazione.

Tra la versione tradizionale e quella affinata in mare, secondo **Tommaso Luongo**, presidente Ais Campania, emergono “affinità estetiche ma differenze percettive sottili, con

un perlage più calmo e una maggiore finezza minerale” nel campione sommerso.

Una prospettiva condivisa anche da **Gabriele Pollio**, delegato Ais Napoli, che osserva come “la vera differenza risiede nel modo in cui l’anidride carbonica si integra durante l’affinamento subacqueo, restituendo una sensazione più omogenea”.

Ammore, il Rosso Riserva, nasce da un blend di Aglianico (40%) e Piediroso (“Per e Palumm” – 60%), con fermentazione di circa venticinque giorni e affinamento in botti da cinque ettolitri prima dell’imbottigliamento nel maggio 2024.

Nel confronto tra affinamento tradizionale e affinamento sommerso, Luongo rileva che “nel campione classico è più evidente la nota di legno nobile, mentre nella versione affinata in mare questa sensazione risulta più attenuata, lasciando emergere una maggiore armonia complessiva”.

La struttura del vino evolve quindi in modo differente: la versione tradizionale offre una trama più carnosa e richiami alla frutta appassita, mentre quella affinata sott’acqua mostra un frutto più nitido e un tannino più vivace e asciugante.

Una distinzione che, come sottolinea l’enologo Antonio Pesce, deriva dal diverso comportamento dell’ossigeno durante l’affinamento: “Nei vini rossi, la quantità di ossigeno attivo continua a modellare il profilo gustativo, rendendo l’influenza dell’ambiente marino ancora più evidente rispetto agli spumanti”.

L’habitat sommerso in cui i vini hanno riposato gioca ovviamente un ruolo molto importante, come sottolineato da **Domenico Fulgione**, docente del Dipartimento di Biologia dell’Università “Federico II” di Napoli: “Una pressione stabile pari a circa cinque atmosfere, temperatura costante intorno ai dodici gradi e un ecosistema di micro e macro organismi che rende questa speciale cantina ‘viva’. Lo si apprezza dalle specie che colonizzano naturalmente le bottiglie, conferendo loro un aspetto irripetibile. Quanto questo ambiente influisca sull’affinamento lo stiamo ancora studiando, ma rappresenta un campo di ricerca affascinante e in continua evoluzione”.

Il progetto è stato sviluppato in collaborazione con Megaride Cantine Sommerse, realtà pioniera nell’affinamento subacqueo.

“Il nostro obiettivo è unire valorizzazione del territorio, ricerca scientifica e nuove tecnologie – spiega **Pasquale Spinoza** – anche grazie a sistemi innovativi come il chip Nfc installato su ogni bottiglia per monitorare i parametri durante la permanenza sott’acqua”.

Un percorso che non finisce qui, come confermato da **Valentina Carputo**: “È volontà della nostra famiglia di proseguire questo percorso con una referenza dedicata esclusivamente all’affinamento sommerso”, dice. Mentre **Francesco Carputo**, fondatore dell’azienda, richiama i trent’anni di storia della cantina e il legame profondo con il territorio flegreo, sottolineando come “questo progetto apre nuove prospettive di ricerca e di dialogo tra vino, mare e comunità”.

Infine, la nascita delle due nuove etichette rappresenta anche una scelta che guarda oltre il vino: Carputo Vini ha scelto di legare il lancio dei nuovi vini del mare a un gesto di responsabilità sociale, sostenendo la ricerca oncologica attraverso una donazione alla Fondazione Airc. La presidente del Comitato Airc Campania, **Roberta Buccino Grimaldi**, ha evidenziato come “la forza della sinergia tra aziende e ricerca scientifica rappresenta un legame che nasce dalla comune appartenenza al territorio e dalla volontà di trasformare l’innovazione in un atto concreto”.