

Buona la prima sull'Etna per Tommasi. In anteprima gli assaggi di Ammura, nuova tenuta della famiglia

21 Marzo 2025



PALERMO - La Sicilia era sempre stata nei loro desideri. Già da quando diversi anni fa si guardava all'entroterra nisseno. Poi l'occasione imperdibile in uno dei terroir più affascinanti che si possano trovare in Italia: l'Etna. Si chiama Ammura, in arabo "amata, affascinante": è questo il nome che la famiglia Tommasi, storica della Valpolicella e non solo, ha dato alla nuova tenuta, dopo l'importante investimento concluso in Sicilia, quattro anni fa, nel 2022.

"Ammura perché come per gli altri progetti della nostra famiglia, in differenti regioni d'Italia - spiega **Piergiorgio Tommasi** - quello etneo è un omaggio amorevole, in questo caso alla Montagna, dove siamo arrivati in punta di piedi, con il massimo rispetto verso il terroir e

verso la gente che vi abita da sempre. Per i Siciliani, il vulcano non è solo una presenza naturale, ma una figura femminile potente: una madre generosa e imprevedibile, un'entità viva che scandisce il ritmo della terra e della vita. Chiamata "A' Muntagna", la grande signora, l'Etna incarna anche per noi rispetto e devozione".

In anteprima per la stampa i cugini **Piergiorgio** e **Giancarlo Tommasi**, quarta generazione di famiglia, presentano a Palermo i primi vini, Ammura Etna Bianco Doc - Carricante in purezza, 12 mesi in silos d'acciaio e altrettanti di affinamento in bottiglia per un totale di produzione di 12.500 bottiglie - e Ammura Etna Rosso Doc - cento per cento Nerello Mascalese affinato sei mesi in acciaio e un anno in botti di rovere da 20 ettolitri per una produzione totale di 10.300 bottiglie.

"Il suolo vulcanico è sempre una sfida particolare - afferma **Giancarlo Tommasi**, il direttore tecnico di Tommasi Family Estates -, ma in questo caso continuamente rinnovato dall'attività del vulcano Etna, che deposita continuamente nuovo materiale, lapilli e cenere lavica. Tutto questo, unito al clima continentale con forti sbalzi termici - è estremamente affascinante, 'ammura', per l'appunto".

L'azienda si trova in contrada Alboretto-Chiuse del Signore, nel comune di Linguaglossa (Catania), e si estende per 15 ettari, di cui una parte di proprietà ed una parte in affitto dalla Tenuta Chiuse del Signore di Bambara-De Luca, eredi della storica famiglia Castrogiovanni.

I vigneti di circa 20 anni d'età allevati a cordone speronato si trovano a circa 570 metri sul livello del mare, esposti a nord est, nel cuore del Parco Naturale dell'Etna.

"Coltiviamo solo vitigni autoctoni - sottolinea il direttore tecnico -, non avrebbero senso qui gli internazionali. Nei vigneti che guardano il mare, abbiamo il Carricante, mentre nella zona più interna il Nerello Mascalese".

Si dice soddisfatto dei primi risultati, e confessa di intravedere nei bianchi il vero futuro etneo, per il loro patrimonio di acidità e mineralità che li rende dei vini da lungo invecchiamento. E già si anticipano i due vini da contrada: il rosso di contrada Alboretto-Chiusa del Signore nel 2025 e il bianco di contrada nel 2026.

Per concludere, non si può che dire: "Buona la prima!". Il progetto fonde la potenza ancestrale del vulcano con la sensibilità artigianale della famiglia Tommasi. La produzione limitata sottolinea l'esclusività e l'impegno nella ricerca della qualità, per garantire un'identità forte e riconoscibile.

Con l'acquisizione di Ammura, la famiglia Tommasi raggiunge i 799 ettari vitati sotto la propria gestione, consolidando la sua presenza in alcuni dei territori più prestigiosi d'Italia: dalla Valpolicella Classica a Montalcino, dal Vulture alla Lugana, e ora sull'Etna. Un viaggio che continua con lo stesso spirito con cui tutto ebbe inizio: passione, determinazione e il desiderio di raccontare l'Italia attraverso il linguaggio senza tempo del vino. E le prossime tappe in Italia della famiglia Tommasi? "Sogno un Vermentino sardo", dice il direttore tecnico.

I Vini di Ammura

Ammura Etna Bianco Doc (100% Carricante - 12.500 bottiglie) e Ammura Etna Rosso Doc (100% Nerello Mascalese - 10.300 bottiglie), sono caratterizzati da un'identità visiva evocativa, che richiama il mistero e la potenza della natura vulcanica. Elementi come il fico d'india e il tarassaco, impressi sulle etichette, texture materiche, silhouette essenziali e colori profondi richiamano la lava, la terra scura e i contrasti cromatici di un paesaggio scolpito dal fuoco e dal vento.

Il Nerello Mascalese presenta un profilo aromatico complesso, con note di frutti rossi, spezie e leggermente ferrose. Tannini fitti, persistenza al palato. Il Carricante, sempre più performante rispetto al rosso, con note fruttate e floreali e agrumate al naso, ha un sorso fresco e snello, al palato vivace acidità e sapidità con una lunga persistenza.

Tommasi Family Estates

Tommasi rappresenta la storia della Valpolicella e non solo. Con otto tenute vitivinicole in sette regioni - Tommasi in Veneto, Tenuta di Caseo in Lombardia, Casisano a Montalcino e Poggio al Tufo in Maremma Toscana, Masseria Surani in Puglia, Paternoster in Basilicata, un progetto in Umbria ad Orvieto, l'acquisizione di Ammura, tenuta sull'Etna in Sicilia nel 2022 e partnership nel Chianti Classico con La Massa e in Friuli Venezia Giulia, nel Collio con Marco Felluga Russiz Superiore - il gruppo ha l'obiettivo di creare grandi vini, valorizzando ogni singolo territorio.

Completa il quadro il progetto culturale e vitivinicolo De Buris, legato al territorio della Valpolicella Classica, al recupero di Villa De Buris con la produzione dell'Amarone Classico docg Riserva e del Valpolicella Classico Superiore doc.