

Tonnino: “Sì agli internazionali che parlano siciliano. Orgogliosi di aver ridato vita al Ceuso Rosso, eredità di Tachis”

3 Aprile 2025

di Francesca Landolina



ALCAMO – “Siciliano non è solo chi nasce in Sicilia ma anche chi vi cresce”. Fa riferimento ai vitigni internazionali, **Antonio Tonnino**, della cantina Tonnino nella zona dell’Alcamo Doc in Sicilia, e in particolare al Pinot Grigio, uno dei vitigni su cui ha puntato fin dalle sue prime vinificazioni, vent’anni fa.

“Credo che, oltre alle importanti varietà autoctone, altre alloctone abbiano molto da dire nel nostro territorio. Il Pinot grigio, per esempio, è tra i vitigni più coltivati al mondo. Ma sulle

www.virtuquotidiane.it Tonnino: “Sì agli internazionali che parlano siciliano. Orgogliosi di aver ridato vita al Ceuso Rosso, eredità di Tachis”

colline di Poggioreale, diventa un siciliano autentico”.

Da qui la scelta di produrlo in tre declinazioni: il metodo ancestrale, il Pinot Grigio Costa di Mezzo e il Pinot Grigio Ramato, che prevede una fase di macerazione delle uve a bassa temperatura e a contatto con le bucce.

Aperta alla sperimentazione sulle varietà internazionali, come lo Chenin Blanc e il Pinot Grigio (quasi in controtendenza rispetto all’inversione di rotta dell’enologia regionale rispetto agli anni del risorgimento enologico), Tonnino, negli ultimi tempi, è balzata agli occhi della cronaca per aver riportato alla luce il Ceuso Rosso, uno dei più leggendari vini italiani pensati dal celebre enologo piemontese **Giacomo Tachis**, dove il Nero d’Avola si trova in blend con Merlot e Cabernet Sauvignon.



Ceuso Rosso

“È stato rielaborato e perfezionato nella nuova annata, grazie agli appunti ritrovati e alla sapienza di quello che era all’epoca il cantiniere di Giacomo Tachis, **Gino Amato**. Lo abbiamo prodotto nuovamente con orgoglio grazie ad un percorso di studio, cura e passione”, spiega Tonnino mentre mostra la cantina, in uno dei più antichi bagli ottocenteschi in contrada Vivignato, nei pressi di Calatafimi-Segesta (Trapani).

Per la famiglia Tonnino, Ceuso Rosso è un vero tributo al passato e una promessa di futuro. Se ne producono 3.300 bottiglie. E ad affiancarlo da quest’anno c’è anche il Ceuso Bianco 2023, “con il quale abbiamo voluto creare un vino che rappresentasse al meglio la nostra terra e la nostra filosofia produttiva, basata sul rispetto della biodiversità e sull’innovazione sostenibile”.

Il bianco è il frutto di un’attenta selezione di uve da soli vitigni autoctoni che da secoli raccontano la storia della viticoltura siciliana. Grazie al clima mediterraneo, ai terreni sabbiosi e calcarei e all’influenza delle brezze marine, il vino si distingue per freschezza, mineralità ed eleganza: la produzione segue rigorosi standard qualitativi, rispettando il disciplinare della Doc Alcamo dove viene messo al centro il Catarratto affiancato da Grillo e Grecanico.

Ottenuto da una rigorosissima selezione in vigna delle uve, i mosti sono vinificati in vasche di cemento e la fermentazione viene ultimata in grandi botti di rovere francese. L’affinamento “sur lie” in botti di legno a bassissima tostatura lo rende un vino per le grandi occasioni, caratterizzato da eccezionale ampiezza e lunghezza aromatica.

La linea produttiva seguita dalla famiglia è quella dell’autenticità, tra passato e presente, ma soprattutto quella di un approccio curioso e aperto alla scoperta, nel rispetto di un territorio che è caratterizzato dalla sua storica capacità di accogliere e integrare. Da qui la scelta di adattare anche varietà internazionali con risultati interessanti.

“Abbiamo iniziato la nostra avventura vent’anni fa e ultimamente siamo fortemente concentrati per sviluppare un nuovo racconto nel territorio iniziato da nostro nonno – racconta Antonio Tonnino – . La viticoltura qui esiste da secoli ed i bagli come Ceuso ci ricordano la responsabilità di prendersi cura di questi luoghi e di farli conoscere”.

L’azienda

L’azienda vinicola Tonnino si trova nelle campagne di Alcamo (Trapani) e qui sin dagli anni ’50, la famiglia Tonnino è dedita alla viticoltura sostenibile sulle colline di Alcamo e del Belice, due zone conosciute da millenni per la generosità dei terreni e la vocazione alla vite.

L'azienda per come la conosciamo oggi è stata fondata nel 2004, poi nel 2006 la prima etichetta ed infine, nel 2020, è stato acquisito e ristrutturato Baglio Ceuso: la cantina situata nelle campagne alcamesi è oggi un simbolo dell'architettura enologica siciliana.

I vigneti si trovano su due aree diverse, una nella valle del Belice tra Poggioreale e Contessa Entellina e l'altra nelle campagne alcamesi. 120 ettari condotti in biologico danno vita a 150mila bottiglie.